

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 110 (2002)  
**Heft:** 3

## 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:** 24.08.2025

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



**MARIO PESSINA** / Der Exhibition-Manager erklärt, wieso die Berner Ferienmesse mehr denn je ihre Berechtigung hat. **SEITE 2**



**TUI** / Der deutsche Reiseveranstalter expandiert mittels Hotelpartnerschaften. Devise: mehr Qualität. **SEITE 4**



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

## BLICKPUNKT

## Mit Herz

CHRISTINE KÜNZLER

«We are a family»: Mit diesem Slogan möchten Ariane Ehrat und Gieri Spescha – beide Kommunikationsprofis, sie bei der Alpenarena Laax, er bei Graubünden Ferien – für die Ski-WM 2003 in St. Moritz werben. Für Ariane Ehrat ist es wichtig, das Gemeinschaftsgefühl zu betonen und nicht «wie ein Wirbelsturm über das Engadin hinwegzuziehen», sagte sie der «Südtschweiz». Sie möchte eine «herzliche und nachhaltige Wirkung in vielerlei Beziehung» schaffen. Auf diese Kommunikation mit Herz kamen die beiden als Mitautoren einer Studie, die sie im Rahmen eines Nachdiplomstudiums an der Universität Lugano erarbeitet haben.

Mit Herz kommunizieren lernten auch die Teamleiterinnen und Teamleiter der SHV-Medien kürzlich in einem Seminar auf dem solothurnischen Hausberg Weissenstein. Es ging darum, der unterschiedlichen Wahrnehmung – und damit Wahrheit – jedes Menschen gerecht zu werden. Kommunizieren mit Herz heisst demnach, sich in den andern versetzen und mit seinen Augen schauen.

Herzlichkeit ist der Schlüssel zu vielen und vielen. Und die Rechnung wird wahrscheinlich aufgehen: Wer seine Gäste und seine Mitarbeitenden (nichtberechnend) herzlich behandelt, wird ernten können, was er sät.

**FLUGREISEN** / Verpflegung gehört bald nicht mehr dazu

## Magere Kost für Caterer

Bereits das rückläufige Fluggeschäft macht den Catering-Unternehmen zu schaffen. Gegen Ende des vergangenen Jahres wurden herbe Umsatzeinbußen registriert. Auf die Lieferanten der Verpflegung von Flugpassagieren könnte noch weiteres Ungemach zukommen: nachdem bereits Billig-Airlines wie Easy Jet auf Mahlzeiten verzichten, könnten bald auch andere Fluggesellschaften diesem Beispiel folgen. Die Lufthansa beispielsweise hat Mahlzeiten in der Economy-Klasse bei Flügen unter zwei Stunden bereits gestrichen. Bei Gate Gourmet gibt man sich diesbezüglich noch gelassen. Der sich abzeichnende Trend ist laut Sprecher Markus Seitz antizipiert worden. Schon heute entfälle der Grossteil des Geschäftsvolumens auf die Langstrecken-Mahlzeiten. Zudem sei Gate Gourmet eine Kooperation mit Easy Jet eingegangen. Gate Gourmet liefere die von den Flugpassagieren extra zu bezahlenden Mahlzeiten. **DST**  
**Siehe auch Seite 13**

Foto: Ingo Wagner/Lufthansa



## BALD VERGANGENHEIT?

Auf Flügen unter zwei Stunden werden immer mehr Passagiere auf Mahlzeiten verzichten müssen. Bei sogenannten Billig-Airlines muss das Essen schon heute extra bezahlt werden.

**TOURISMUSBERICHT** / Erste Stellungnahmen von Branchenfachleuten zu dem vor einer Woche vom Bundesrat verabschiedeten Tourismusförderungskonzept. **CHRISTINE KÜNZLER**

## Die Reaktionen sind positiv

Zwar haben den Tourismusbericht die meisten noch nicht lesen können, Stellung genommen haben aber einige trotzdem. So zum Beispiel Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern: «Ich erhoffte mir für das unumstrittene Instrument InnoTour mehr als die 25 Millionen Franken.» Heikel sind für ihn die 100 Millionen Franken für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredite (SGH). Vor allem deshalb, weil sie Fehler, die in der Vergangenheit gemacht worden sind, finanzieren müssen. Für ihn positiv ist indes, dass die Bürgschaften abgeschafft werden sollen.

Er spricht sich dafür aus, das Bundesgeld primär für die Refinanzierung

in der Hotellerie und nicht als Betriebskredit zu verwenden. Allerdings fragte er sich, wie sich herausfinden lässt, welche Betriebe lebensfähig, aber falsch finanziert worden sind. «Ich habe noch keine klugen Indikatoren dafür gesehen.» Eine Unterstützung für «lebensfähige und hoffnungsvolle Betriebe» aber befürwortet Müller grundsätzlich.

### «WICHTIGES ZEICHEN FÜR INVESTOREN»

Thomas Bieger, Leiter Institut für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus an der Universität St. Gallen, findet den bundesrätlichen Entscheid «ausgezeichnet», obwohl er es begrüsst hätte, wenn noch mehr Geld

für den Tourismus geflossen wäre. «Der Tourismusbericht trägt den Engpässen Kapital und Personal Rechnung.» Und auch fachlich sei der Bericht auf das Wettbewerbspotenzial ausgerichtet.

Die Unterstützung der SGH erachtet Bieger als «wichtiges Zeichen für die Investoren, dass ein Engagement in der Hotellerie weiterhin Priorität haben muss».

### «WETTBEWERBSFÄHIGKEIT STÄRKEN»

Für Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid ist der Betrag, den der Bundesrat gesprochen hat, «angemessen». Damit können wir einiges bewegen. Vor allem die Qualität und

Kooperation fördern». Es gelte nun, gute Beispiele zu schaffen, so Schmid. Die SGH habe jetzt die Aufgabe, die überlebensfähigen Betriebe zu fördern. «So können wir die Qualität in der Hotellerie steigern. Ohne die SGH würde eine Finanzlücke entstehen».

Die Mittel, welche die Hotellerie mit dem Mehrwertsteuer-Sondersatz, dessen Verlängerung bis ins Jahr 2006 vom Bundesrat in Betracht gezogen wird, einsparen könne, müssten direkt in die Profitabilität fliessen. «Deshalb ist dieser reduzierte Mehrwertsteuersatz eine richtige und wichtige Sache.»

«Das System der Hotelförderung muss überdacht werden», sagt CVP-Ständerat Eugen David.

**Fortsetzung Seite 3**

## INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Thema Hotelpartnerschaften	4
Thema Messen	5
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11
Gastronomie/Technik	13/15/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



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

**REBAG DATA AG**

**hotel informatik**

**keys**

**protel**

innovative Lösungen seit über 15 Jahren

01-711-7410 01-711-7429 www.rebag.ch

**Miele**

**Wäscherei-Leasing**

**3.75 %**

Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.

**Miele Professional**

Tel. 056 / 417 24 62

**Safe Place**

**Minibar AG Swiss Operations**

Ruessensstrasse 5a, CH-6340 Baar

Tel. ++41-41-767 23 40, Fax: ++41-41-767 23 55

www.minibar.ch

**MIRUS SOFTWARE**

Ausgereifte Software hilft Zeit sparen. Ohne Kompromisse.

Bereits über 1500 Betriebe profitieren von den hervorragenden Funktionen unserer Mitarbeitermanagement-, Finanzbuchhaltungs-, Kreditoren- und Debitorensoftware sowie unserem überdurchschnittlichen Kundendienst. Und die stetig wachsende Anzahl der begeisterten Kunden ist nicht zu bremsen!

**MIRUS** Software

Weil Ihre Zeit zu kostbar für administrativen Kleinkram ist.

MIRUS Software AG · Mattenstrasse 10 · 7270 Davos

Telefon 081 415 66 88 · Fax 081 415 66 78

Internet: www.mirus.ch · E-Mail: info@mirus.ch

## htr IN KÜRZE

**Messen /** Internet und Messen konkurrenzieren sich nicht. Diese Meinung vertreten nicht nur Messeveranstalter, sondern auch verschiedene Tourismusfachleute. Ist dem wirklich so? Mehr Wissenwertes über auf geplante Auftritte an Messen auf den **Seiten 2+5**

**Hotelpartnerschaften /** Die deutsche Reiseveranstalterin TUI treibt ihre Expansion durch Fifty-fifty Partnerschaften mit familiären Hotelgesellschaften voran. Ziel der TUI ist der Erhalt der Qualität. **Seite 4**

**Uno-Abstimmung /** Uno-Beitragsbefürworter und Präsident des Schweizer Tourismusverbandes Franz Steinegger, erklärt im Interview, warum die globale Sicherheit eine notwendige Voraussetzung für den Tourismus ist. **Seite 7**

**Olympia-Kandidatur /** Hansruedi Müller, Leiter des Instituts für Freizeit und Tourismus der Universität Bern, ist überzeugt, dass die Olympia-Kandidatur Bern-Montreux der Marke Bern jede Menge Nachteile bringen wird. **Seite 9**

**Jugendherbergen /** Der Verein der Schweizer Jugendherbergen und die Schweizerische Stiftung für Sozialtourismus haben ihre neue strategische Planung abgeschlossen und wollen sich nun gemäss derselben neu ausrichten und positionieren. **Seite 11**

**Airline-Catering /** Easy Jet macht vor, was in nächster Zeit bei vielen Airlines Einzug halten könnte: Wer während des Fluges essen will, muss mehr bezahlen. Welche Konsequenzen hat diese Tendenz für die Catering-Betriebe? Mehr darüber auf **Seite 13**

**New York /** Der Besucher des Restaurants Q 56 im swissôtel The Drake, kann auf einer Karte zwischen rohen und gekochten Fischen und Meerestieren auswählen, die so zubereitet werden, wie es in der Region üblich ist, aus welcher sie ursprünglich stammen. **Seite 15**

**Kaffeemaschinen /** Die Technik der zahlreichen Kaffeemaschinen unterscheidet sich mittlerweile nicht mehr gross. Ausgewählt werden diese heute vielmehr nach ihrem Design. Trotzdem gibt es einige technische Punkte, auf welche es sich zu achten lohnt. **Seite 17**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Schweiz Tourismus /** Die Organisation wartet in diesem Jahr mit mehreren Promotionen auf. Die Familienferien-Kampagne wurde für 2002 neu aufgelegt. Die Berg-Kampagne wird auf dem Aletschletscher lanciert. **CF Seite 1**

**Yannis Gerassimidis /** Vor 19 Jahren begann Yannis Gerassimidis' Karriere als Stagiaire an der Réception des Hotels Continental in Lausanne. Seit zwei Monaten ist der Griechische Generaldirektor des Betriebes mit 55 Beschäftigten. **CF Seite 4**

**Sierre-Anniviers Tourisme /** Zwei Monate nach der Gründung hat die neue Walliser Destination Sierre-Anniviers Tourisme bereits erste Erfolge zu verzeichnen. 16 Hotels haben sich der Reservationszentrale angeschlossen. **CF Seite 3**

**Coffeehouses /** Nach Zürich, Bern und Basel geraten jetzt die Westschweizer Städte in das Visier der rasch expandierenden Coffeehouses. Den Anfang wird «Aroma Café» mit 2 Betrieben machen. Es folgen «Nannini» und «Starbucks». **CF Seite 5**

## FORUM

## People Business

MARTIN RINCK\*

Die Gastronomiebranche wird zu Recht als «people business» bezeichnet – ein Geschäft von Menschen für Menschen. Der Gast steht im Mittelpunkt, und seine Zufriedenheit hängt entscheidend von



der Performance des «Dienstleisters» ab. Zufriedene Kunden sind in diesem Geschäft oberste Maxime. Dabei sind zufriedene Mitarbeiter der Schlüssel zum Erfolg. Nur wer zufrieden ist, arbeitet motiviert und engagiert, strahlt Freundlichkeit aus, kommuniziert mehr und wirkt einfach positiver auf sein Umfeld. Das Essen kann auch noch so gut schmecken, wenn der Service nicht dem Gast entspricht, wird dieser in den wenigsten Fällen zu einem Stammgast.

Die Zufriedenheit der Mitarbeiter kann direkt durch «Klimauffragen» und indirekt mit Indikatoren wie Fluktuationsquote, Dauer der Betriebszugehörigkeit und Häufigkeit der Krankmeldungen gemessen werden. Aber wie schafft ein Unternehmen maximale Zufriedenheit bei seinen Mitarbeitern? Zwei Aspekte sind entscheidend:

- Engagierte, zufriedene Mitarbeiter muss man investieren, Kompetenzen müssen erkannt und gefördert werden.
- Man sollte selbst Beispiel sein und ein Klima der optimalen Leistungsbereitschaft kreieren, denn gutes Personal kann nur so gut sein wie seine Führung.

Interne Ausbildungs- und Weiterbildungsprogramme stellen z.B. eine optimale Plattform für gezieltes Training und Förderung dar. Dabei gilt es, je nach Position und Potenzial des einzelnen Mitarbeiters, Softskills sowie operative und strategische Kenntnisse zu vermitteln und auszubauen. Solche Programme machen ein Unternehmen zu einem attraktiven Arbeitgeber, steigern die Loyalität der Mitarbeiter, und nicht zuletzt kristallisieren sich hier frühzeitig die Talente heraus, welche die Fähigkeit zur Führungskraft im Unternehmen haben.

Welche Softskills sollte ein potenzieller Mitarbeiter in der Gastronomie generell mitbringen? Der amerikanische Psychologe Lewis Goldberg fasste fünf Persönlichkeitsmerkmale als die «Big Five» zusammen: Gewissenhaftigkeit, Verträglichkeit mit der Umwelt, Extraversion, emotionale Stabilität und Offenheit gegenüber neuen Erfahrungen. In jedem Fall ist es der entscheidende Faktor «Mensch», der über Erfolg oder Misserfolg in der Gastronomie entscheidet.

\* Martin Rinck ist CEO der Mövenpick Gastronomie International.

**MARIO PESSINA /** Die Berner Ferien- und Gesundheitsmesse eröffnet das Messejahr 2002. Sie hat laut dem Exhibition-Manager eine Berechtigung wie schon lange nicht mehr. **INTERVIEW: TONI RÜTTI**

## «Das Internet ist keine Konkurrenz zur Messe, und umgekehrt»

Viele Besucher wollen an einer Messe vor allem Geschenke einpacken, degustieren und an Wettbewerben mitmachen. Lohnt sich die Messepräsenz für die Anbieter?

Die Ferienmesse ist ein Event, wo man Ferienluft schnuppern darf. Gewiss gibt es Leute, die Präsenze einheimen, aber nicht mehr in dem Ausmass wie früher. Wettbewerbe gehören nun mal dazu. Verteilt werden vor allem Prospekte, also das Produkt der Anbieter. An einer Messe sind Emotionen mit im Spiel. Wie gut Reisen verkauft werden, hängt weitgehend vom sympathischen Auftreten des Standpersonals ab.

### «Die Ferienmesse ist ein Event, wo man Ferienluft schnuppern darf.»

Ist eine Ferienmesse noch eine zeitgemässe Form, um Ferienangebote zu verkaufen?

Messen sind eine geeignete Plattform, um Reisen anzubieten. Es ist wie auf dem Markt: Leute treffen Leute. Die Besucher wollen mit all ihren Sinnen die Ambiance ihrer Traumdestination aufnehmen.

Heute orientiert man sich doch im Internet über das Angebot.

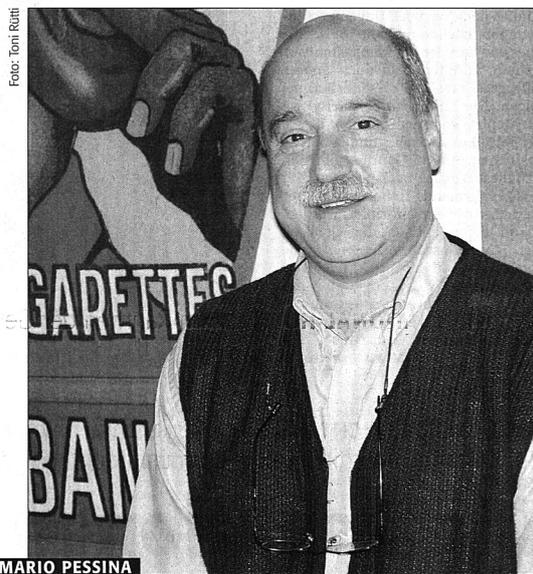
Das Internet ist keine Konkurrenz zur Messe, und umgekehrt. Beide ergänzen sich. Der Internet-Freak bucht online, kommt aber trotzdem an die Ferienmesse, und stellt dann fest, dass es hier auch manches Schnäppchen hat.

Was muss ein Aussteller aufweisen, um mit einem ansprechenden Stand dabei zu sein?

Ein modularer Stand kostet 4750 Franken. Ausgestattet ist er so, dass eine individuelle Einrichtung, Dekoration und Gestaltung je nach Thema möglich sind. Ein Aussteller muss sich vorher überlegen, welche Message er kommunizieren will.

### Zu Person:

Der gebürtige Churer Mario Pessina (51) war ab 1973 sechs Jahre lang bei der Swissair als Flight-Attendant beschäftigt. Weitere vier Jahre war er im Bereich Swissair Operationen tätig. Dann wurde er Verkaufschef in Mailand. 1987 kam er nach Bern, wo er eine eigene Firma gründete. Die beiden Geschäftspartner Christoph W. Meyer (48) und Mario Pessina betreiben heute die Firma Ormessa GmbH in Ittigen. Unterdessen hat Pessina 14 Ferienmessen veranstaltet.



MARIO PESSINA

Als Exhibition-Manager hat er bereits 14-mal die Berner Ferienmesse organisiert.

Wer profitiert mehr von der Messe, Sie als Veranstalter, die Aussteller oder die Besucher?

Alle sollen ihren Nutzen haben. Wenn am Schluss alle glücklich sind, war die Messe ein Erfolg.

### «Die Aussteller können jetzt zeigen, dass sie sichere Angebote führen.»

Wie war die Entwicklung der Ferienmessen in den letzten Jahren?

1986, als sich die Ferienmesse erstmals auf dem Messeplatz der BEA Bern expo präsentierte, war das Reisen noch nicht so populär. Damals waren die Reisen teurer, das heisst, die Preise stimmten. Das Publikum hatte einen sehr grossen Wissensbedarf, hatte aber viel weniger Informationsmöglichkeiten. Früher holte man sich die Informationen an der Messe und ging anschliessend ins Reisebüro, um zu buchen. Schnäppchen gab es wenige; Last-Minute-Angebote wurden erst später auf den Markt gebracht. Die Branche hat sich mit dieser Möglichkeit zum Teil auch ins eigene Fleisch geschnitten. Die Tendenz ist jetzt wieder mehr hin zu First-Minute-Buchungen.

Welche Rückmeldungen erwarten Sie?

Wie es diesmal, nach den Ereignissen vom vergangenen Herbst aussieht, wissen wir noch nicht. Eines steht fest: Die Ferienmesse 2002 hat ihre Berechtigung wie schon lange nicht mehr. Die Leute wollen wissen, in welchem Land, mit welcher Gesellschaft und mit welchem Flugzeug man sicher ist. Es gibt Aussteller, die sagen, die Ferienmesse 2002 werde zum Gradmesser für die diesjährige Saison.

### «First-Minute-Buchungen sind wieder im Kommen.»

Es wäre auch der richtige Zeitpunkt für die Schweizer Hotellerie, um zu zeigen, was sie zu bieten hat und dass sie den Vergleich mit der österreichischen Konkurrenz nicht zu scheuen braucht. Es ist für mich unverständlich, wieso nur wenige Hotels an der Ferienmesse teilnehmen.

Die Ferienmesse lockt die Besucher mit Sonderschauen und Rahmenveranstaltungen an. Rechtfertigt sich der Aufwand?

Mit thematischen Sonderschauen strukturieren wir die Ferienmesse. Letztes Jahr hatten wir «1001 Nacht»

als Gastland. Die Besucher wussten, hier finde ich alles aus dem orientalischen und arabischen Reisemarkt. Oder die Sonderschau «Sprachen der Welt». Früher waren die Anbieter von Sprachschulen in den Hallen verstreut. Heute sind sie an einer Sonderschau zusammengefasst. Eine Rahmenveranstaltung bietet dem Aussteller die Möglichkeit einer zweiten Präsenz. Er kann eine Destination gezielter vorstellen. Der Andrang zu diesen Veranstaltungen ist gross. Der Aussteller soll die Besucher auf sein Angebot «gluschtig» machen, so dass sie nach der Präsentation am Stand buchen.

### «Es ist wie auf dem Markt: Leute treffen Leute.»

Für die Podiumsdiskussion werden Leute wie ein André Dosé, CEO Crossair, aufgerufen. Füllen Sie mit weniger bekannten Leuten die Zuschauerreihen nicht?

Wir brauchen kompetente Referenten sowie einen Moderator, der professionell zwischen dem Publikum und den Referenten den Link herstellen kann. Deshalb haben wir den Fernsehjournalisten Stephan Klapproth verpflichtet. Die Podiumsdiskussion soll jene Leute ansprechen, die verunsichert sind wegen der Weltlage und der herrschenden Flugangst. Wir laden auch die SBB, Tour-Operatoren und Schweiz Tourismus zum Gespräch ein.

Worauf freuen Sie sich diesmal besonders?

Ich freue mich auf die Reaktionen und bin gespannt, wie sich der Tourismus unter den heutigen Vorzeichen entwickelt. Ich freue mich auf die Leute, die sich in Bern von kompetenten Partnern informieren lassen wollen. Und ich freue mich auf das diesjährige Gastland Italien.

Siehe auch Seite 5

## Ormessa GmbH als Veranstalterin

Die Firma Ormessa GmbH organisiert die Ferien- und Gesundheitsmesse Bern im Mandat der Zürcher Firma Wiga. Die Ferienmesse wurde vor 1986 als Hausmesse der Airtours Suisse durchgeführt. Die Berner Messe war die erste ihrer Art in der Schweiz. 1986 nahmen 188 Aussteller teil. Es kamen 18 491 Besucher. In diesem Jahr werden vom 17. bis 20. Januar 532 Aussteller auf einer Fläche von 18 800 m<sup>2</sup> ihr Angebot präsentieren. Erwartet werden 45 000 Besucher.

FELDSCHLÖSSCHEN / Konzentration auf Kerngeschäft  
**Divino zu verkaufen**

Die Feldschlösschen-Getränkegruppe verkauft ihr Weingeschäft Divino. Sie will sich noch stärker auf die Bereiche Bier und alkoholfreie Getränke konzentrieren. Rentabilität und angestrebte Synergien des 1998 gegründeten Weinhandels seien ungenügend gewesen, heisst es in einer Medienmitteilung. Die Lieferung von Bier und Wein aus einer Hand sei auf ein geringes Bedürfnis gestossen. Gastronomiebetriebe wollten

ihren Wein von mehreren Lieferanten beziehen. Von der Auslagerung seien zehn Mitarbeitende betroffen, hiess es weiter. Sie würden nach Möglichkeit in anderen Geschäftsbereichen der Gruppe beschäftigt. Bis Mitte 2002 will Feldschlösschen die Divino-Marken an interessierte Weinhandlervorkäufer verkaufen. Verhandlungen mit mehreren Interessenten seien im Gang. **CM**

«Easy Ride»  
redimensioniert

«Easy Ticket». Die Entwicklung des biljetlosen Reisesystems «Easy Ride» überfordert die finanziellen Möglichkeiten der SBB. Konsequenz: Rund 600 Millionen Franken hätte die auf 2006 geplante flächendeckende Einführung von «Easy Ride» gekostet. Jetzt begnügt man sich vorderhand mit dem weniger kostenintensiven «Easy Ticket»: ein bargeldloses Billet mit aufladbarem Chip, das in der Art einer Kreditkarte funktioniert. **TRU/sda**

Nachwirkungen  
halten weiter an

Zürich. Swissair-Gründung und Terror-Angst haben im Oktober zu einer verminderten Hotelnachfrage in der Stadt geführt. Die 111 Hotels registrierten 93 836 Gäste (-2,3%) und 185 539 Übernachtungen (-12,7%). Während die Zahlen der Inlandgäste um 4,9 Prozent und ihrer Übernachtungen um 5,2 Prozent zunahmen, wurden 30 000 Auslandsgäste (-17,4%) weniger registriert. Ihre Übernachtungen nahmen um 17,8 Prozent ab. **TRU/sda**

GOLDEN ARCH HOTELS / Durststrecke  
**McDonald's Hotels**

Die beiden im vergangenen Frühjahr eröffneten Vier-Sterne-Hotels von McDonald's in Rümliang (211 Zimmer) und Lully (80 Zimmer) sind schlecht ausgelastet. Offenbar schlagen sich die Ereignisse vom letzten Herbst in den Buchungszahlen der Golden-Arch-Hotels deutlich nieder. Die Auslastungsziffer wird allerdings nicht bekannt gegeben. Um die Buchungssituation zu beleben, wurde ein günsti-

ges Wochenend-Arrangement lanciert. Den Golden-Arch-Managern steht laut «HandelsZeitung» eine lange Durststrecke bevor. Möglicherweise werde die amerikanische Muttergesellschaft bereits im Februar entscheiden, wie es mit ihren Hotels in der Schweiz weitergeht. Mitte Oktober habe sich das Unternehmen ein Restrukturierungsprogramm verpasst. **TRU**

Fortsetzung von Seite 1

Die bestehende grosse Eigenkapitaltücke der schweizerischen Hotellerie zeige, dass die bisherigen Resultate nicht zu befriedigenden Resultaten geführt hätten. «Ausserdem haben Struktur und Qualität des geforderten Angebots zunehmend Mühe, in der internationalen Konkurrenz mithalten», so David. Er erhoffe sich in der jetzt anlaufenden Diskussion neue innovative Anstösse aus der Branche für einen optimalen Einsatz der öffentlichen Mittel. «Mich überzeugt vor allem die Massnahme zugunsten der Berufsbildung. Gut ausgebildete Mitarbeiter sind das A und O im Wettbewerb.»

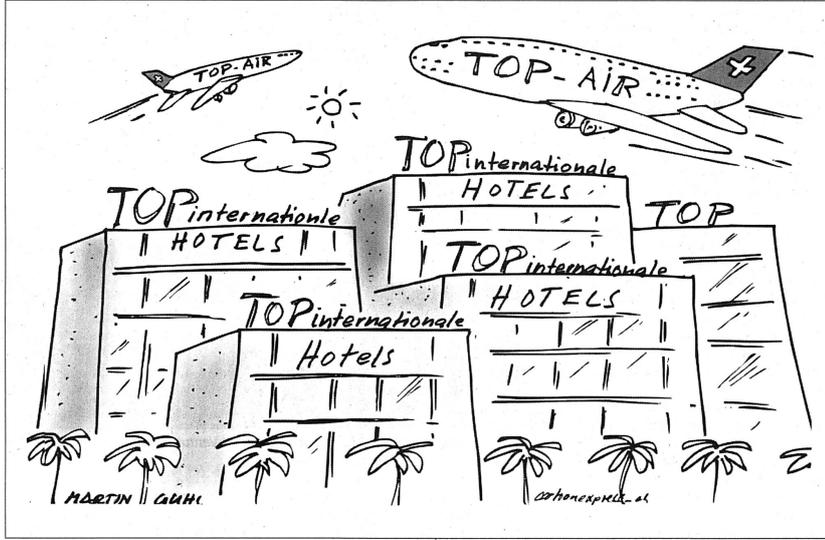
«VERANTWORTUNG  
ÜBERNEHMEN»

Christian Rey, der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, ist dem Bundesrat und dem Staatssekretariat für Wirtschaft Seco «dankebar, dass sie unsere Lage erkannt haben». Er freue sich vor allem auch über die vorgeschlagenen Massnahmen zur Optimierung der beruflichen Ausbildung. «Für die junge Generation ist es besonders wichtig, dass jetzt Verbesserungen eingeleitet werden.» Bezüglich der SGH gelte es jetzt, die Strategie zu überdenken, wie das Geld verteilt werden soll.

Wie Christoph Juen, Direktor des SHV, sagt, ist der Hotelier-Verein grundsätzlich zufrieden mit dem Tourismusbericht. «Die zur Verfügung stehenden Mittel hätten zwar durchaus umfassender konzipiert werden können. Wichtig ist aber vor allem, dass der konzeptionelle Ansatz stimmt.» Eine moderne Wirtschaftspolitik setze richtigerweise bei der Verbesserung des angebotssseitigen Potenzials an. Speziell zu begrüssen sei die über InnoTour laufende Innovations- und Qualitätsförderung. «Hier sind keine Kollisionen mit allfälligen Wettbewerbsverzerrungen zu befürchten, da das Ganze bereits in einer vorwettbewerblichen Phase ansetzt, so dass alle im Markt profitieren können.» Was die SGH anbelangt, begrüsse der SHV, dass man versuche, die neue Konzeption nach marktwirtschaftlichen Erkenntnissen zu gestalten. «Geschäft wird auch, dass eine klare Trennung gemacht wird zwischen den Verpflichtungen des Bundes gegenüber der «alten» SGH und der Zufuhr von neuem Risikokapital von 100 Millionen Franken an eine «neue» SGH.»

STV BEGRÜSST DEN  
TOURISMUSBERICHT

Gottfried F. Künzi, der Direktor des Schweizer Tourismusverbands (STV), will noch «nicht gross Stellung beziehen, weil ich den Bericht noch nicht im Detail gelesen habe. Das wäre unseriös, wenn ich mich dazu äussern würde». Grundsätzlich aber begrüsse der STV die vom Bundesrat geplanten Massnahmen zur Verbesserung der Struktur und Qualität des touristischen Angebots. Die Weiterführung des Bundesbeschlusses zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit sei angesichts der aktiven Tourismusförderung in den Nachbarländern dringend notwendig. Es gehe darum, die Konkurrenzfähigkeit des Reiselandes Schweiz zu fördern. **CK (Mitarbeit Toni Rüttli)**



TOP-INTERNATIONAL HOTELS / Im Rahmen der Generalversammlung diskutierten die Mitglieder über Wunsch- und Machbares. **CHRISTINE KÜNZLER**

**Alles soll «top» werden**

Der Name für die neue Schweizer Airline ist gefunden: Top-Air. Jedenfalls wenn es nach den Mitgliedern der TOP International Hotels geht. An einem Zukunftswerkstatt, die am Dienstag im Rahmen der Generalversammlung in Interlaken stattgefunden hat, war der Airline-Name nicht die einzige Vision, welche die TOP-Hotels-Mitglieder kreiert haben. «TOP» als der «most famous brand of the world» war eine weitere – nicht gerade bescheidene – Vision. «Alles top» – von Leistungen über Schulungen, Mitarbeitenden bis zur Plattform: Das ist der Zukunftswunsch einer weiteren Workshop-Gruppe. Andere wiederum wünschen sich, dass TOP eine Top-Marke im Ausland wird, dass Kommissionen pünktlich ausbezahlt werden, dass

Mitarbeitende Rabatte in anderen TOP-Hotels erhalten und dass das Marketing verstärkt und vertieft wird. Ein JUP für die Gruppe schaffen, einen guten Bräutigam finden und Giveaways in Form eines Präservativs mit der Aufschrift «TOP Hotel»: Der Fantasie waren keine Grenzen gesetzt.

«INDIVIDUALITÄT  
BLEIBT ERHALTEN»

Grundsätzlich aber sind die Mitglieder mit Geschäftsleitung und Präsident zufrieden, das hat die Zukunftswerkstatt unter der Leitung von Präsident Beat Krippendorf gezeigt. Das Geschäftsleistungsbüro in Stäfa bekam gute Noten. Die Mitglieder fühlen sich

in der TOP-Hotelgruppe wohl, unter anderem auch deshalb, «weil die Individualität jedes Mitglieds erhalten bleibt». Die Qualitätsbemühungen sind den Mitgliedern ebenso wichtig wie die Verstärkung der GDS-Präsenz (GDS = Global Distribution Systems). Gefordert wird auch mehr Identifikation mit dem Namen «TOP».

Einige der genannten Visionen können, so Krippendorf, schon bald umgesetzt werden. Wunder brauchen bekanntlich etwas länger. Und ob die neue Schweizer Airline wirklich TOP heissen wird, muss sich weisen. Hauptsache: Sie wird top sein.

Der Bericht über die Generalversammlung folgt in der nächsten Ausgabe der «hotel + tourismus revue».

BERN / Die ausserordentliche Delegiertenversammlung des Branchenverbandes will sich eine effizientere Verbandsstruktur geben. **CHRISTIAN MEYER**

**Gastrosuisse will abspecken**

Bedingt durch verschiedene personelle Wechsel in der Verbandsspitze habe Gastrosuisse die einmalige Chance, sich endlich modernere Strukturen zu geben, erläutert Zentralpräsident Peter Staudenmann im «Gastrojournal». Staudenmann, der per Ende Mai 2002 sein Amt zusammen mit weiteren Vorstandsmitgliedern zur Verfügung stellen wird, ist überzeugt, dass die von den kantonalen Fachgruppen eingebrachten Vorschläge zu einer schlankeren, kostengünstigeren und effizienteren Verbandsstruktur führen werden. Die Revisionsvorschläge sollen an der ausserordentlichen DV vom Mon-

tag, 21. Januar im Kultur-Casino Bern behandelt werden.

SIEBEN STAFF  
VORSTANDSMITGLIEDER

Die Revisionsvorschläge im Einzelnen: Zusammenlegen von Präsidium und Vorstand in einen neuen Vorstand; dieser soll das neue Führungsorgan darstellen. Ausserdem soll die Zahl der Mitglieder im neuen Vorstand von bisher elf auf sieben reduziert werden. Laut Vorschlag nehmen der Zentralpräsident und der Tresorier (gleichzeitig Stellvertreter) die Führungs-

rollen ein. Zudem müssen die Landesparteien im Vorstand angemessen vertreten sein.

Neu sollen auch die Mitglieder des Vorstandes gastgewerbliche Unternehmer sein. Damit sollen möglichst praxisgerechte Entscheide sichergestellt werden. Für den Präsidenten und den Tresorier kann die Delegiertenversammlung diesbezüglich mit Zweidrittelmehrheit eine Ausnahme beschliessen. Werden die Revisionsvorschläge angenommen, wird auch die Präsidentenkonferenz wichtiger: Dieser werden zusätzliche Kompetenzen übertragen.

SBB / 100 Jahre unterwegs

**Die Schweiz – ein Land der Bahnen**

«Die SBB haben in ihrem ersten Jahrhundert einige Höhepunkte und manche Krise erlebt und überstanden.» Das sagt Benedikt Weibel, Vorsitzender der SBB-Geschäftsleitung, im Vorwort des neuesten «Via», das dem 100-Jahr-Jubiläum der SBB gewidmet ist. «Zusammen mit den vielen Partnerunternehmen des öffentlichen Verkehrs haben die SBB es verstanden, in einem manchmal schwierigen Umfeld, ihren Service au public auf einem hohen Niveau zu halten», so Weibel. Die SBB hätten ihr Angebot den Bedürfnissen der Zeit angepasst und weiter ausgebaut. «Das Ergebnis darf sich im internationalen Vergleich sehen lassen.» In keinem anderen Land benutzen die Einwohner den Zug so oft wie in der Schweiz. Und: Die Schweiz sei auch im Zeitalter des Automobils und des Flugverkehrs ein Land der Bahnfahren geblieben.

«FEINE UND HOCH  
STEHENDE ANLÄSSE»

Die SBB verzichten bei ihren Jubiläumsaktivitäten auf grosse Bahnhofsfeste, wie sie 1997 zum Jubiläum «150 Jahre Schweizer Bahnen» stattfanden, sagt Stefan Haas, Leiter Public Relations, in einem Interview mit der Hauszeitung der SBB. «Wir planen wenige, aber feine und hoch stehende Aktionen und Anlässe, von denen sowohl unsere Mitarbeitenden als auch unsere Kunden profitieren sollen. «Vorgesehen sind beispielsweise Ciné-Nights, spannende Eisenbahn-Filmschichten in Biel, Lausanne und im Hauptbahnhof Zürich, die bewusst für eine breite Öffentlichkeit gedacht sind», so Haas. «Mit einem nationalen «Collectors Day» sprechen wir Sammler und Eisenbahnliebhaber an.» Bis im Frühjahr werden zudem Online-Versteigerungen von Raritäten durchgeführt, die erstmals der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Hinzu kommen Tageskarten-Aktionen. Die SBB-Mitarbeitenden bekommen als Jubiläumsgeschenk eine Eintrittskarte für die Expo.

SPEZIALSENDUNG  
GEPLANT

Herzstück der Jubiläumsaktivitäten sei der Gala-Day mit Sternfahrt und Festakt am 20. April 2002. Das Schweizer Fernsehen überträgt am gleichen Abend aus dem Festsaal in Olten eine grosse SBB-Jubiläumsgala. Im Gespräch seien die SBB auch mit dem Schweizer Fernsehen SF DRS für eine Spezialsendung unter dem Arbeitstitel «12 Stunden SBB live». Heute wird das detaillierte Jubiläumsprogramm der Presse vorgestellt. **CK**

Reklame



**TUI /** Die deutsche Reiseveranstalterin treibt ihre Expansion durch Hotelpartnerschaften voran. Dabei werden vor allem Joint Ventures mit Familiengesellschaften geschlossen. Mehr Qualität ist dabei die Devise. **MARIA PÜTZ WILLEMS**

## Ungewöhnliche Fifty-fifty-Partner

Die TUI, Reiseveranstalter, Preussag-Tochter und grösster deutscher Hotelbesitzer, hat einen europäischen Hotelgürtel von der Türkei über Griechenland bis nach Spanien und den Kanaren. Von Hannover aus hat sie ein starkes Hotelnetz geknüpft. Dabei setzt die Gruppe auf eigene Marken wie Robinson, Iberotel und Dorfhotel. Ihre Expansion aber treibt sie durch Hotelpartnerschaften voran. Ausgerechnet der schwerfällige, hierarchisch strukturierte Reiseriese schliesst Joint Ventures mit Familiengesellschaften, an denen beide Parteien ungewöhnlicherweise je 50 Prozent Anteile halten.

### PARTNERSCHAFTEN ALS WIN-WIN-SITUATION

Systematisch haben die Konzernmanager ihren Bettenbund mit den Privathoteliers erweitert (siehe Kasten). Das Bündnis mit den Familiengesellschaften hat das Hotel-Wachstum innerhalb der TUI Group überhaupt erst ermöglicht. Bis vor sieben Jahren noch zählte sie über ihren Hotelbereich nur 88 eigene Hotels; heute sind es 278 Hotels, bei einem Gesamtangebot von 7000 Hotels. Fast die Hälfte der 278 Hotels besitzt die TUI Beteiligungsgesellschaft GmbH (TBG), weit über 30 Prozent führt sie im Management, über 20 Prozent in Pacht, unter zwei Prozent im Franchise.

Im Januar 2001 hatte die TUI u.a. ihre Hotelbeteiligungen und Immobilien in der TBG neu strukturiert. Deren Auftrag ist klar: Die TBG zieht die Hotels und damit die Hotelgesellschaften heran und generiert Umsatz und Gewinn. Den Vertrieb der Hotels aber gibt sie in die Hände der Schwester TUI Deutschland GmbH und, seit der Fusion mit der Preussag AG vor drei Jahren, auch an alle zum Konzern gehörenden Veranstalter.

Ziel der strategischen Partnerschaften ist es laut TBG-Geschäftsführer Peter Seeger, «erstens die Qualität und zweitens die Kapazitäten für die Veranstalter zu sichern». Die Partnerschaften bezeichnet er als eine «Win-win-Situation». Das bejahen unisono auch die befragten Partner Riu, Grecolet und Grupotel. Im Alltag analysieren heute beide Parteien in aller Regel zusammen Standorte, die Entscheidung für ein Projekt trifft der lokale Partner vor Ort. An einzelnen Immobilien beteiligt sich die TBG, in vielen Fällen

gibt sie Geld für Investitionen dazu, an allen Partnerhotels aber sichert sie sich über TUI Deutschland das exklusive Vermarktungsrecht (im Schnitt über 80% der Zimmer). Carmen Riu, Gesellschafterin der Riu Hotels, bekennt, dass ihre Gruppe 70 Prozent des Umsatzes mit der TUI macht.

### GENERALZIEL DER TBG IST DIE QUALITÄT

Die Riu Hotels, mit rund 100 Häusern ein potenter Partner, geben sich selbst extrem strategisch-strukturiert. Carmen Riu betont einige Besonderheiten der Gruppe: Jedes Hotel wird von zwei Direktoren geführt, von denen einer ausschliesslich für die Gäste da ist. In Training und Service investiert Riu jährlich rund 4,7 Millionen Franken. Renoviert wird generalstabsmässig in absolut regelmässigen Abständen (fünf und elf Jahre), was über die Jahre hin eine konstante Aufwertung des Hotelportfolios mit sich bringt, erläutert die Chefin. Weil Zimmerkapazitäten und die Grössen der öffentlichen Räume es zulassen, wurden so jüngst zwei Häuser von drei auf vier Sterne und zwei Hotels von zwei auf drei Sterne aufgewertet.

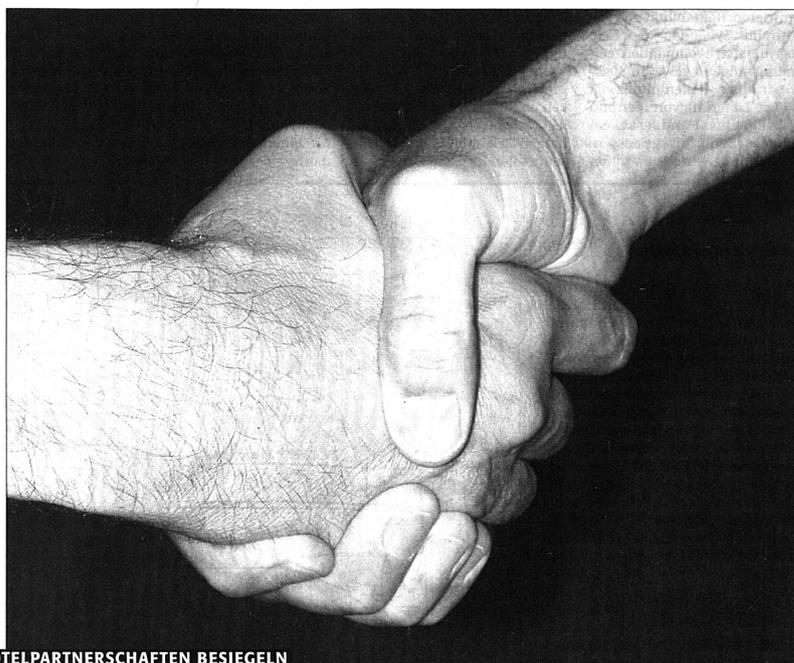
Eine ähnliche Entwicklung ist bei Grupotel zu beobachten. Auch der Balearen-Spezialist bemüht sich um mehr Qualität: «Wir sind jetzt noch ein bisschen wählerischer geworden und investieren nur noch in Standards, die unser Stil sind», beschreibt Marga Ramis die Veränderungen bei Grupotel seit dem Joint Venture mit der TUI.

Damit bestätigen der älteste TUI-Partner und einer der jüngeren das Generalziel der Hannoveraner: Die TBG wurde gegründet, um Einfluss auf die Qualität der Hotelleistung zu nehmen. Dass die TUI die Hotelpartner verstärkt zu Upgradings dränge, verneinen alle: «Wir achten selbst auf eine hohe Qualität», meint etwa Mari Daskalantonakis von Grecolet.

### HOTELGRUPPEN ENTSCHEIDEN SELBSTÄNDIG

Grecolet alleine will nächstes Jahr etwa 19 Millionen Franken in die Renovierungen seiner Hotels stecken. Grecolet erhöht weiter das Angebot und die Dienstleistungen seines «Privilege Clubs» und seiner «Famous-Class»-Zimmer, einer Art Clubetage im

Foto: hr



### HOTELPARTNERSCHAFTEN BESIEGELN

Die deutsche Reiseveranstalterin TUI schliesst Joint Ventures mit Familiengesellschaften und bezeichnet diese als gegenseitige «Win-win»-Situation.

Fünf-Sterne-Hotel. Riu vergrössert seine Schwimmbäder und führt in den neuen All-inclusive-Anlagen statt einem jetzt drei bis vier Restaurants ein. Auch Grupotel zieht nach: Im noch neuen Grupotel Parc Natural auf Mallorca hat Familie Ramis beispielsweise einen Suiten-Trakt angebaut, der fast immer ausgebucht ist. Insgesamt habe die Gruppe viele Häuser von drei auf vier Sterne gesteigert, sagt Marga Ramis, «aber das hat schon vor Jahren angefangen».

Welche Projekte an welchen Orten entstehen, darüber entscheiden in der Regel die Hotelgruppen eigenständig. «Wir kennen den lokalen Markt, die TUI kümmert sich um die professionelle Vermarktung», beschreibt Mari Daskalantonakis das Prozedere. «Wenn wir bauen oder neue Hotels

kaufen, dann macht das jetzt die neue Firma Grupotel DOS», beschreibt Marga Ramis die konkreten Auswirkungen des Joint Ventures. Seit Gründung der Gemeinschaftsfirmen mit der TUI 1998 hat der Balearen-Spezialist sechs Häuser dazugekauft. Riu und TUI besitzen nach spanischen Angaben zusammen 36 Hotels, mit Grecolet teilt sich die TUI vier, mit Magic Life sechs Häuser.

### SYNERGIEN MÜSSEN GENUTZT WERDEN

Das Modell der Hotelpartnerschaften wird sich künftig auch bis auf Preussag-Ebene ausweiten. Geschäftsführer Peter Seeger: «Wir sind der Hotelier für den gesamten Konzern. Diese Modelle sind Teil der TBG werden bei der Preussag AG konsolidiert

und sind damit auch Bestandteil der Preussag. Das TUI-Modell hat insofern Einfluss, als dass wir als TBG auch in Märkten, in denen Thomson und Nouvelles Frontières stark sind, Hotelprodukte entwickeln.» Das Nutzen von Synergien lässt sich in diesem Netz künftig einfach nicht mehr vermeiden, wie das Beispiel Timesharing zeigt: Eineinhalb Jahre nachdem die TUI neu ins Feld «Ferienwohnrechte» eingestiegen ist, knüpft sie die Fäden weiter zu Grecolet. Deren Besitzerfamilie Daskalantonakis wird zunächst vorsichtig mit einer begrenzten Anzahl von Appartements in zwei griechischen Hotels einsteigen und dabei mit dem Vertrieb des TUI-Partners Anfi kooperieren. Die Wertschöpfung in Sachen Hotels hat bei der TUI also erst begonnen.

## Börsenanalysten beeinflussen TUI-Strategie

Grundsätzlich sehen Börsen-Analysten die TUI-Strategie positiv. Christian Obst, Touristik-Analyst bei der Hypo-Vereinsbank München, unterstreicht die Wichtigkeit einer Hotelstrategie allgemein: «Der Kunde gibt vom Reisepreis das meiste fürs Hotel aus. Ein schmutziges Flugzeug vergisst er, ein drecksiges Hotel nicht.»

Obwohl Hotels unflexible und kapitalintensive Immobilien seien, könne man mit ihnen im Gegensatz zu manch anderen Teilen der touristischen Wertschöpfungskette bis zu zehn Prozent Vorsteuerrendite erzielen.

Kollege Uwe Müller-Kasporick vom Bankhaus Metzler, Frankfurt, betont: «Etwa 40 Prozent der Wertschöpfungskette werden im Hotel erwirtschaftet, zirka 30 Prozent im Charter.» Wer im Hotelgeschäft kaum vergleichbare Produkte anbiete (wie TUI mit den grossen Riu Hotels), diese Hotels gut führe und zudem noch exklusiv vermarkte, unterscheide sich eben deutlich von anderen, führt der Analyst weiter aus.

Das bringe Profit: In eigenen, qualitativ hochstehenden Häusern liegen die Margen zwei- bis dreimal so hoch

wie in «fremden» Hotels. Auch aus deutscher Hotelperspektive hat die TUI die Nase vorn: «Durch die eigenen Hotels kann sie in Krisenzeiten wie jetzt wesentlich schneller steuern als die anderen», sagt Stephan Gerhard, Geschäftsführer von Treugast, München, der grössten deutschen, auf Hotellerie spezialisierten Unternehmensberatung.

«Die Immobilien verschaffen der TUI zudem genügend Luft, um in nachfrageschwachen Zeiten mit den Preisen zu jonglieren und die Krise auszubalancieren.» MAP

## Die Handschläge des Reiseriesen

Erster TUI-Partner wurden 1977 die «Riu Hotels». Jüngster im Bunde ist die türkisch-österreichische All-inclusive-Gruppe «Magic Life» mit 18 Clubs.

Dazwischen hat man Partnerschaften mit der führenden griechischen Gruppe «Grecolet», dem Balearen-Spezialisten «Grupotel» und Ferienwohnrechte-Anbieter «Anfi del Mar» auf Gran Canaria (2000; heute 684 Appartements) geschlossen. Doch auch nach dem Handschlag mit dem Reiseriesen sind dem «kleineren» Partner noch 50 Prozent geblieben;

nur bei Anfi behielt die TUI mit 51 Prozent die Oberhand.

Zu diesem Zirkel innerhalb der TUI Beteiligungsgesellschaft GmbH (TBG) zählen ausserdem noch die «Nordotel»-Gruppe, eine weitere Hotelmarke der Konzern-Schwester Thomson Travel, die bei der TBG eingegliedert wurde. Minderheitsbeteiligungen hält die TBG an den ägyptischen Hotels der Marke Swiss Inn, an der Hotelmarke Paladiens der Konzern-Schwester Nouvelles Frontières und an den Hotels des italienischen Veranstalter Alpitours. MAP

## Das aktuelle TBG-Portfolio

Hotelgruppe	Zahl der Hotels	Anzahl Betten
Anfi del Mar	3	1.874
Alpitours	19	6.004
Dorfhotel	6	2.071
Grecolet	16	8.721
Grupotel	34	13.160
Iberotel	14	7.321
Magic Life	24 (+ 3 Yachten)	22.031
Paladiens	23	7.279
Riu	95	53.252
Robinson	25	12.165
Swiss Inn	7	1.828
TTG Hotels	11	4.161
<b>Gesamt</b>	<b>278</b>	<b>140.585</b>

## Die Pläne der TUI-Hotelpartner

Grecolet betreibt derzeit 16 Hotels auf den griechischen Inseln und plant, diese Zahl in den nächsten sechs Jahren innerhalb des Landes zu verdoppeln. Im Fokus hat die Gruppe typisch griechische «Resorts zum Träumen» und «All-inclusive»-Anlagen.

Grupotel betreibt derzeit 34 Hotels auf den Balearen. Die Palette reicht vom Drei-Sterne-Aparthotel bis zum Luxushotel. In Planung sind ein weiteres Hotel auf Mallorca sowie zwei Projekte auf Menorca.

Magic Life ist derzeit mit 23 All-inclusive-Club-Anlagen, einem Nil-

kreuzfahrtschiff und drei Yachten in den Ländern Ägypten, Bulgarien, Griechenland, Österreich, Tunesien und Türkei vertreten. Dieses Portfolio soll sich in den nächsten fünf Jahren auf zirka 45 Clubs erhöhen. Die Marke soll künftig auch in den europäischen Quellmärkten vertreten sein.

Riu betreibt derzeit 95 Hotels in der Drei- bis Fünf-Sterne-Kategorie in zehn Ländern. In den nächsten zwei Jahren steht die Eröffnung von vier neuen Hotels in Spanien, in Mexiko und in der Dominikanischen Republik an. MAP

**MESSEN** / Das Bedürfnis der Besuchenden nach persönlicher Begegnung ist ein wesentlicher Faktor für das grosse Interesse an Messen. Doch sind solche im Zeitalter von Internet und Homepages überhaupt noch zeitgemäss? **AGNES MÄRKI**

# Handgestrickte Auftritte sind vorbei

Werner Kehrlı ist Leiter der Abteilung «Messen&Gestaltung» bei Schweiz Tourismus und in dieser Funktion zusammen mit drei Mitarbeitern für die Messeauftritte verantwortlich: «Die Quadratmeterzahlen verschiedener Messen haben in den letzten Jahren kontinuierlich zugenommen. Gerade auch das Vorstellen touristischer Infrastrukturen, Imagepflege und persönliche Kontaktaufnahme werden zunehmend als wichtige Bestandteile des Marketing anerkannt.»

## WELCHE ART VON MESSE SOLL ES SEIN?

Es sind in erster Linie drei Typen von Messen zu unterscheiden: Fachmessen, Publikums-Messen und gemischte Messen. Wer ausstellen will, tut gut daran, sich darüber im Klaren zu sein, auf welchem Typ von Messe er sein Produkt anbietet. Je nachdem ändern sich für ihn die Vorgaben. Auf einer Fachmesse begegnen sich Fachleute mit beruflichem Interesse und entsprechenden fachlichen Ansprüchen.

Auf einer Publikumsmesse geht es etwas lockerer zu. «Lockerer wohl, aber nicht handgestrickt», betont Werner Kehrlı. Die Ansprüche der Besucher an eine Publikumsmesse sind oft weniger klar, aber dafür umso vielfältiger. Die Vielfältigkeit der Ansprüche stellt denn auch die grosse Herausforderung an die Aussteller jeder Publikumsmesse dar. Dies gilt es zu bedenken, wenn jemand die Teilnahme als Aussteller an einer Messe in Erwägung zieht.

Schweiz Tourismus verfügt über 1000 m<sup>2</sup> eigenes Standmaterial und überbaut jährlich gegen 3500 m<sup>2</sup> reine Messestände im In- und Ausland. Aus

dieser Erfahrung einige Überlegungen und Tipps für zukünftige Aussteller:

- **Zielsetzung klären:** Eine klare Zielsetzung erleichtert die Planung eines Messestandes. Was soll vorgestellt werden und mit welchen Mitteln? Was ist das Besondere an meinem Angebot, was unterscheidet mich von allen anderen – oder was habe ich mit anderen gemein?

- **Budget überprüfen:** Ein Messeauftritt muss budgetiert werden. Was darf der Auftritt kosten? Ist ein professioneller Standbauer zu beauftragen? Ist es möglich, unter dem Dach einer grösseren Organisation aufzutreten? Ist zusätzliches Personal notwendig? Ist zusätzliches Personal notwendig? Diese Fragen gehören bereits ganz an den Anfang der Planung.

- **Begegnungen ermöglichen:** Auf einer Publikumsmesse ist persönlicher Kundenkontakt möglich. In Austausch und Gespräch können sich Anbieter und potenzieller Kunde kennen lernen. Der Anbietende präsentiert Produkte und Neuheiten und kann die Reaktion von Kunden auf sein Angebot direkt und unmittelbar erfahren. Wie auch Werner Kehrlı aus langjähriger Erfahrung weiss, hat die reine Information über das Internet diese Ebene nicht verdrängen können. Er glaubt daher, dass sich Messe und Internetauftritt ideal ergänzen.

- **Mit Technik gestalten:** In den letzten Jahren haben die technischen Möglichkeiten, Ausstellungen zu gestalten, stark zugenommen.

Der Aussteller muss sich fragen: Was entspricht meinem Produkt, wie stelle ich mein Angebot zeitgemäss und transparent dar? «In vielen Fällen lohnt sich die Auftragserteilung an einen Profi», meint Werner Kehrlı, «dieser hat Erfahrung und Zugang zu ver-

Foto: hr



## PROFESSIONELLE MESSEAUFTRIFFE SIND ZEITGEMÄSS

Trotz Internetauftritten vieler Unternehmen, ist die Präsenz an einer Messe ein wichtiger Bestandteil des Marketings.

schiedensten Quellen. So gestaltet er einen Stand mit weniger Zeitaufwand und effizienter.»

- **Rollen klären:** Standbetreuer sind in einer Art Doppelrolle als Gastgeber und Verkäufer. Werner Kehrlı von Schweiz Tourismus weiss, wie dies sehr oft zu einer Gratwanderung werden kann: «Leuten, welche nicht direkt Verkaufs- oder wenig Messe-Erfahrung haben, rate ich, mit wachsender Aufmerksamkeit an ihrem Stand zu sein.» Es gelte ständig zu spüren, wie sehr auf die Besucher zugegangen werden solle oder wie weit ihnen der Freiraum überlassen bleibe, selber Fragen zu stellen.

- **Standbesetzung gewährleisten:** Wo der Aussteller den Stand nicht selber betreuen kann, muss seine Stellvertretung unbedingt von bestens informierten Mitarbeitenden gewährleistet werden. Konkret heisst das, dass diese zwar nicht selber alles wissen müssen, aber genau darüber informiert sind, wann und wo sie eine gewünschte Information in kürzester Zeit erhalten.

«Erschöpfte Standbetreuer/-innen brauchen unbedingt Pause. Es wirkt peinlich, zu einem Stand zu kommen, wo die Betreuung dank dem x-ten Kaffee was zu bleiben versucht», meint Kehrlı, und Raum für Privatgespräche mit anderen Stand-

betreuern gebe es nur in absoluten Flautzeiten.

- **Überangebote vermeiden:** Eine Messe beinhaltet immer auch die Gefahr eines Überangebotes an Informationen und Eindrücken. Man weiss aus Erhebungen, dass sich Ausstellungs- und Messebesucher wenig Zeit nehmen, lange Texte zu lesen. Ist eine Tonbildschau länger als ca. 3 Minuten, wird sie zu lang und für viele langweilig. «Überfütterung» ist demnach kontraproduktiv. Besser ist es, Informationsmaterial abzugeben, welches zu Hause in Ruhe noch einmal studiert werden kann.

- **Hemmschwellen vermeiden:** Manchmal passiert es auch Profis: eine ursprünglich schöne oder witzige Idee erweist sich als ungeeignet. Die Ausstellungsmacher müssen mit der Psyche der Ausstellungsbesucher vertraut sein. Es gibt Hürden, die nicht jeder Besucher oder jede Besucherin überwindet.

So hat Schweiz Tourismus die Erfahrung gemacht, dass bei einer Ausstellung eine Art Lichtvorhang, als Attraktion gedacht, die Leute eher behindert hat, den Stand zu betreten. «Niemand wollte derart im Licht stehen», blickt Werner Kehrlı zurück. Bereits bei der Planung muss die Überlegung angestellt werden, ob das Konzept etwas beinhaltet, das zu einer Hemmschwelle werden könnte.

Wenn Werner Kehrlı aus seiner grossen Messe- und Ausstellungs Erfahrung berichtet, zieht er einen ganz wesentlichen Schluss: «Sich selber sein» sei nach wie vor das A und O einer Präsentation. Aufgesetzte Freundlichkeit, Macken, absichtliche Lässigkeit, geschäftiges Verkäufer-Schnorren, blaffen, all dies wirke abstoßend. «Wer echt ist und sich selber eingibt, darf auch Fehler machen und kann doch damit rechnen, ernst genommen zu werden.»

## Erfolgskontrollen sind schwierig

Das Label «ENGADINferien/Oberengadiner Bergbahnen» existiert erst seit sechs Jahren. Messeauftritte sind für Andri Schmellentin, Marketing- und Verkaufs-Assistent eines von verschiedenen Standbeinen. «Um bekannt zu werden braucht es Inserate, Events und Messen. Wir sehen zu, dass wir überall mit dabei sind.»

«Allerdings», so Schmellentin weiter, «ist die Erfolgskontrolle schwierig bis unmöglich. Wir stellen fest, dass wir recht erfolgreich sind, können aber schwer eruieren, welches Mittel nun das effizienteste ist.»

Andri Schmellentin betont die Wichtigkeit, an einer Messe das

Stammpublikum pflegen zu können. Er schätzt den persönlichen Kontakt und die Möglichkeit, gerade auch neue Angebote erklären zu können. «Im Internet ist das Angebot ja so gross, dass sich viele Benutzer gewissenmassen verlaufen. Da wir unter dem Dach von «Graubünden Ferien» unseren Messeauftritt organisieren können, müssen wir eigentlich nur unser eigenes Material mitnehmen, das ohnehin bereits vorhanden ist. Wir benötigen also weder zusätzliches Personal noch besondere Ausrüstung», meint Schmellentin, der zum Beispiel an der Ferienmesse in Bern den Stand allein betreut. AM



## STANDBETREUER SIND GASTGEBER UND VERKÄUFER

Wer an einer Messe mitmacht, pflegt einerseits (Stamm)Kundenkontakte und versucht andererseits, neue Kunden zu gewinnen.

## An der Messe Ferien buchen

«Die Teilnahme an Messen und Ausstellungen ist auch im Zeitalter der digitalen Information für uns unabdingbar», stellt Astrid Imboden, stellvertretende Direktorin von Leukerbad Tourismus fest: «In Leukerbad sind 82 Prozent der Übernachtenden Schweizer Gäste, von diesen stammen 27 Prozent aus dem Kanton Bern. «Die Ferienmesse in Bern ist für uns beispielsweise also Gelegenheit, den Austausch mit Stammkunden zu pflegen, und sich zu treffen. Es ist für uns ideal, dass wir unter dem Dach von «Wallis Tourismus» in Erscheinung treten können, die Position innerhalb einer Messe ist äusserst wichtig», weiss Astrid Imboden aus langjähriger

Erfahrung. «Wir sind in diesem Jahr auch einen neuen Weg gegangen: die Mitwirkung an den Ausstellungen wurde am Ort ausgeschrieben. Nun werden Vertreter der verschiedenen Leistungserbringer in den Ausstellungen anwesend sein. Die Gäste finden so direkte Ansprechpartner und Beratung. Wer will, kann ebenfalls in den Ausstellungen seine Ferien buchen.»

Astrid Imboden hat festgestellt, dass das Interesse für Ferien im näheren Bereich deutlich zugenommen hat: «Nach den Katastrophen des letzten Herbstes scheint es, als würden sich viele Menschen zurückbesinnen auf Werte im eigenen Land.» AM

## Persönliche Fragen stellen können

Bei der Marketing-Organisation Alpine Classic Hotels sind 1.-Klass- und Luxushotels aus fünf Alpenländern zusammengeschlossen. In den letzten Jahren haben sich die Hotels zunehmend im Wellnessbereich spezialisiert und treten in diesem Jahr gemeinsam an Messen auf. «Das Bedürfnis nach persönlichem Kontakt ist bei uns trotz elektronischen Medien nach wie vor sehr gross. Wir benötigen zum Beispiel immer noch gleich viel Informationsmaterial, obwohl alles im Internet erhältlich wäre. Gerade im Wellnessbereich möchten die Kunden ein Vertrauen aufbauen können oder auch die Möglichkeit haben, ihre zum Teil sehr

persönlichen Fragen diskret und direkt den anwesenden Fachleuten stellen zu können. An unserem Stand sind zu allen Zeiten Personen, die über klare und exakte Informationen verfügen oder als Fachleute in den verschiedenen Hotels tätig sind», betont Esther Dysli.

Wie erfolgreich die Messen sind, kann bei Alpine Classic Hotels recht gut festgestellt werden: zum einen mit speziellen Messe-Angeboten, zum anderen spüren die einzelnen Hotels eine Zunahme der Buchungen nach einer Messe und werden von den Gästen oft auch darüber informiert, dass sie aufgrund eines Messebesuches buchen. AM

# Hygiene und Reinigung

zum Thema Geld sparen:

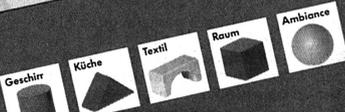
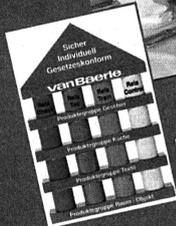
[www.tischtuch.ch](http://www.tischtuch.ch)



Ein Mausclick zum Müsesparen.

**vanBaerle**

Mit individuellen Hygienebausteinen sorgen wir dafür, dass **Sie** und **Ihre Gäste im Rampenlicht bleiben!**



van Baerle & Cie AG

Schützenmattstrasse 21 4142 Münchenstein  
Tel. 061 415 91 11 Fax 061 415 92 22  
<http://shop.vanbaerle.ch>

Hygiene-Sicherheit mit System

Dafür garantieren wir bei:

Securité d'hygiène avec système

Nous la garantissons pour:



The Service Company

Henkel-Ecolab AG  
Kriegackerstrasse 91, 4132 Mültenz  
Tel. 061/466 9 466 Fax: 061/466 9 444  
E-Mail: [ch-orderdesk@henkel-ecolab.ch](mailto:ch-orderdesk@henkel-ecolab.ch)

**DR. SCHNELL**  
QUALITÄT UND SERVICE



Jetzt NEU in der Schweiz:  
Ihr professioneller  
Berater vom DR. SCHNELL

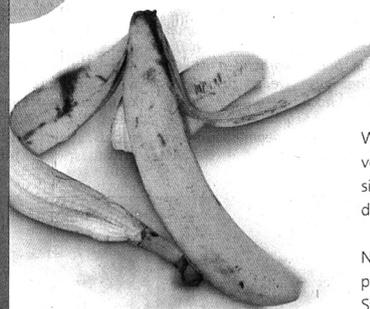


"Ich hab'  
ein Rezept  
für appetitliche  
Sauberkeit!"

Professionelle Grossküchenhygiene –  
Produkte und modernste Dosiergeräte, Service und Schulungen.  
Mehr Optik - mehr Leistung - mehr Sicherheit.

DR. SCHNELL CHEMIE GmbH – Zweigniederlassung Kloten · Oberfeldstrasse 26 · CH-8302 Kloten  
TEL 01/8 04 44 77 · FAX 01/8 04 44 78  
e-mail: [info@drschnell.ch](mailto:info@drschnell.ch) · Internet: [www.drschnell.ch](http://www.drschnell.ch)

## Weniger Risiko in der Küche !



Weil Sie mit Suma Küchenhygiene von DiverseyLever auf Nummer sicher gehen: Einfach in der Anwendung, leistungsstark im Resultat.

Nähere Informationen über die professionelle Küchenhygiene mit System erhalten Sie unter:  
Telefon-Hotline 0800 81 27 27  
E-Mail: [hotel.ch@diverseylever.com](mailto:hotel.ch@diverseylever.com)

Hotel Careplan



**DiverseyLever**



Schweizer Hotelier-Verein

Möchten Sie Ihr Inserat auch auf dieser Sonderseite plazieren? Wir beraten Sie gerne!  
hotel + tourismus revue, Anzeigen-Verkauf, Telefon 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23



**OLYMPIAKANDIDATUR /**  
Tourismusprofessor  
Hansruedi Müller kritisiert  
die Pläne der Kandidatur  
Bern-Montreux. SEITE 9



**JUGENDHERBERGEN /**  
Die neue Strategie: Gute  
Präsenz in touristisch  
attraktiven Regionen und  
Destinationen. SEITE 11

**Tourismus  
Hotellerie**

**hotel+tourismus revue**

**GOMS TOURISMUS /** Defizit  
wird gedeckt, das Budget  
wurde zurückgewiesen

## Neubeginn mit neuem Vorstand

Die finanzielle Sanierung des Vereins Goms Tourismus ging an der ausserordentlichen DV «schlank über die Bühne», wie der im vergangenen Sommer zurückgetretene Präsident Anton Nanzer im Anschluss an die Versammlung verlaun liess. Das Defizit von 120 000 Franken kann vollumfänglich gedeckt werden. Die Gemeinden und die örtlichen Verkehrsvereine wollen für den Fehlbetrag aufkommen, um dem Tourismusverein den Neubeginn zu ermöglichen. Dem alten Vorstand von Goms Tourismus seien die Finanzen «aus dem Lot geraten», hatte der «Walliser Bote» im Vorfeld der Versammlung berichtet.

Das Budget 2002 wurde an der ausserordentlichen DV zurückgewiesen. Der Budgetvorschlag war nämlich auf der Basis eines erhöhten Kurtaxen-Anteils zu Gunsten von Goms Tourismus erstellt worden. Die vorgesehene Erhöhung von 30 auf 35 Prozent kam indes nicht zustande. Als Konsequenz davon muss nun das Budget 2002 neu erstellt werden. Gegen die Erhöhung des Kurtaxen-Anteils soll unter anderem die Gemeinde Fiesch Opposition gemacht haben. Der Verkehrsverein Fiesch bringt laut «Walliser Bote» allein rund ein Drittel der Goms-Tourismus-Finanzplan auf.

### Die Personalfrage ist gelöst

Goms Tourismus hat einen neuen Präsidenten gewählt: Markus Wenger, Bellwald. Neu bestellt wurde der Vorstand, nachdem mit Ausnahme von Markus Wenger alle übrigen Vorstandsmitglieder auf eine Wiederwahl verzichtet hatten. Die neuen Vorstandsmitglieder sind Fredy Huber, Fiesch; Peter Müller, Reckingen; Kurt Werlen, Münster; und Anton Clausen, Ermen. Mit Andreas Angst hat Goms Tourismus seit dem 1. November 2001 auch einen neuen Geschäftsführer. Angst ist eine 100-Prozent-Verpflichtung eingegangen, nachdem sein Vorgänger, Andreas Allenspach bloss ein 60-Prozent-Engagement hatte.

Die angepeilte Destinationsbildung ist als ein Schritt in diese Richtung zu verstehen. Goms Tourismus bildet zusammen mit dem Verkehrsverein Fiesch eine Bürogemeinschaft. Eine 72 000-fränkige Integrationsstudie des Beratungsunternehmens Daniel Fischer & Partner wird vorübergehend aufs Eis gelegt. Die Mehrheit der Gemeinden und der örtlichen Verkehrsvereine sind nicht zu einer Vorfinanzierung dieses Projekts bereit. TRU

**UNO-ABSTIMMUNG /** Der Schweizer Tourismus-Verband befürwortet den UNO-Beitritt der Schweiz. Der Verbandspräsident Franz Steinegger erklärt, weshalb. INTERVIEW: SONJA STALDER

# «Der Tourismus braucht Sicherheit»

■ Franz Steinegger, der Schweizer Tourismus-Verband hat sich für den UNO-Beitritt der Schweiz ausgesprochen. Inwiefern ist die UNO-Frage für den Tourismus überhaupt relevant?

Der wichtigste Punkt ist die effiziente Interessenvertretung der Schweiz im Ausland. Die UNO ist das einzige Instrument, das uns hier zur Verfügung steht. Hinzu kommt, dass gerade touristische Interessen in der UNO massgebend behandelt werden. Ich denke hier an den internationalen Tourismus, an die internationale Sicherheit oder auch an den Flugverkehr.

**«Die globale  
Sicherheit ist eine  
notwendige  
Voraussetzung für  
den Tourismus.»**

■ Welchen konkreten Nutzen hätte der Tourismus von einem UNO-Beitritt?

Wir haben den 11. September erlebt, der auch Auswirkungen auf den Schweizer Tourismus hatte. Diese Ereignisse haben deutlich gezeigt: Die globale Sicherheit ist eine notwendige Voraussetzung für den Tourismus, und wir sind davon extrem abhängig.

Das einzige globale Forum in dieser Frage ist die UNO. Wenn sogar Amerika als grösste Weltmacht der Auffassung ist, dass solche globalen Herausforderungen unter anderem von der UNO behandelt werden müssen, dann sollte die Schweiz eigentlich nicht glauben, dass sie es alleine schaffen könnte.

■ Was hätte sich denn für die Schweiz geändert, wenn sie am 11. September schon Mitglied der UNO gewesen wäre?

Nichts. Aber man kann ja die UNO nicht ablehnen und gleichzeitig von ihr profitieren. Zudem sind auch Szenarien denkbar, in denen die Schweiz

Photo: ael



**FRANZ STEINEGGER**

Der Präsident des Schweizer Tourismus-Verbands befürwortet den UNO-Beitritt der Schweiz, weil die Weltorganisation «das einzig globale Forum in der Sicherheitsfrage» darstelle und der Tourismus stark von der weltweiten Sicherheit abhängig sei.

direkt betroffen wäre. In solchen Situationen stünde uns kein Vehikel zur Verfügung, um internationale Kooperation zu erreichen.

**«Ein Nein könnte  
negative Folgen  
für den Konferenz-  
standort Schweiz  
haben.»**

■ Und umgekehrt: welche Folgen hätte ein Nein auf den Tourismus?

Es wäre ein Imageschaden und es könnte negative Folgen für den Konferenz- und Tourismusstandort Schweiz, insbesondere Genf, haben.

In diesem Zusammenhang brauchen wir ohnehin eine Aufwertung: Es lässt sich feststellen, dass die Nachfrage nach den schweizerischen «Guten Diensten» und den damit verbundenen Konferenzen etc. immer kleiner wird. Praktisch alles hat sich in die UNO-Länder verlagert.

■ Wissen Sie, was dieser Kongress-tourismus der Schweiz bringt?

Nein. Aber gerade für die Genferseeregion ist dieses Segment ja ein eigentliches Standbein.

■ Sie haben vorhin das Image angesprochen: Welche Bedeutung hat das politische Image der Schweiz auf das Attraktivität als Ferienland?

Es ist sicher nicht das Kriterium Nummer eins. Es folgt nach Preis,

Landschaft, Dienstleistungspalette, usw. Aber ein Produkt ist immer durch sehr viele verschiedene Kriterien geprägt, und man sollte versuchen, jedes einzelne zu optimieren.

■ Sehen Sie allenfalls Nachteile, Probleme, die ein UNO-Beitritt für das Tourismusland Schweiz mit sich bringen könnte?

Nein, zum heutigen Zeitpunkt sehe ich keine.

## Die Abstimmungsvorlage

Am 3. März gelangt die Volksinitiative «für den Beitritt der Schweiz zur Organisation der Vereinten Nationen (UNO)» zur Abstimmung. Sowohl Bundesrat als auch Parlament unterstützen die Initiative. Es sei an der Zeit, dass die Schweiz auch ihre Rechte und ihren Einfluss in der UNO geltend machen könne, zumal sie seit Jahren ihren (auch finanziellen) Pflichten gegenüber der Weltorganisation nachkomme. Die Neutralität werde durch den Beitritt nicht tangiert.

Diese Ansicht teilen die Gegner der Vorlage nicht: Das von der Auns

(Aktion für eine unabhängige und neutrale Schweiz) koordinierte Komitee fürchtet Einbussen bei der Neutralität, das Veto-Recht der Grossmächte sowie die zusätzlich entstehenden Kosten von rund 70 Millionen Franken pro Jahr.

Heute sind die Schweiz und der Vatikan als einzige Staaten der Welt nicht Mitglieder der UNO. Die Weltorganisation beschäftigt sich mit Themen wie Sicherheit, Menschenrechte oder Förderung der Wohlfahrt. SST

www.un.org

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

**IHR GASTROPARTNER MIT  
STARKEN MARKEN.**

Scania 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

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

**Beratung SHV**

Ihr Partner für Organisations-  
und Küchenplanung

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

**RUOSCH**  
TELEFONIE  
MIT DER ZUKUNFT VERBUNDEN!

**Hotel-Telefonanlagen  
Siemens HICOM 150**

Wir sind die Spezialisten und haben für Sie die geeignete Telefonlösung:

- Telefonauswertungs-System TAXLINE
- Internetzugang in jedem Zimmer
- Kauf/Miete/Leasing

Rufen Sie uns an oder besuchen Sie unsere Homepage: [www.ruosch.ch](http://www.ruosch.ch)  
Badenerstrasse 329, 8003 Zürich Tel. 01 405 79 79, Fax 01 450 79 70

**Cafitesse**  
das Kaffeesystem

**Bohnenkaffee  
vom Feinsten  
frisch und schnell**

Repa AG  
Talstrasse 29  
5703 Seon  
www.repa.ch

Tel. 062 775 07 07  
Fax 062 775 06 06  
info@repa.ch

Modulare Lehrgänge, dynamische Lernprozesse und eine ganzheitliche Vorbereitung auf Tätigkeiten im Bereich der gastronomischen Betriebsführung und des Hotelmanagements erhalten einen neuen Namen:

Ab 15. Februar 2002 tritt die ehemalige Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule (HGF) Thun mit neuem Namen und Erscheinungsbild auf:

## hotelfachschule thun

soul, passion & system

Erleben Sie den ersten offiziellen Tag unter der neuen Identity an der Schule.

## hotelfachschule thun KONTAKT

Erleben Sie die Schule live!  
**Freitag, 15. Februar 2002,  
10 bis ca. 15 Uhr**

- Ehemalige Absolventen der Schule zeigen ihre Karriere-Perspektiven auf
- Studierende des Diplomsemesters präsentieren das Food-Festival
- Kulinarischer Höhepunkt
- Informationen zum Studienlehrgang

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt (nach Eingang der Anmeldungen), die Veranstaltung ist gratis.

Informationen und Anmeldung bei

## hotelfachschule thun

soul, passion & system

Telefon 033 227 77 77  
www.hfthun.ch

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

**Infoanlässe:**  
22.1., 18 h (Zürich)  
29.1., 18 h (Luzern)  
Anmeldung erwünscht



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

Minerva Zürich · Scheuchzerstrasse 2 · 8006 Zürich · Telefon 01 368 40 20  
Minerva Luzern · Murbacherstrasse 1 · 6003 Luzern · Tel. 041 211 21 21  
www.institutminerva.ch  
Zürich · Luzern

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

### Italienisch in Florenz

#### Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern  
Total SFR 790,-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana  
Via dei Benci, 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039/055 244583  
www.scuola-toscana.de

145151/990239



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**  
CCIEL, Negrassauve  
F-75370 CÉLÉSTELLE  
Telefon: 0033-5-49-279.275  
Fax: 0033-5-49-272.179  
E-Mail: cciel@mellecom.fr  
http://www.mellecom.fr/cciel

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

145391/962204

### Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in  
**England USA Kanada Australien  
Neuseeland Frankreich Italien**  
A+R Frischknecht Tel 01/826 39 58 Fax 01/826 54 45  
Isenacher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch



### Einsteigen – umsteigen – aufsteigen

## Handelsschule

- Berufsbegleitende Kurse; Montag, Abende oder Samstag; Start April + Oktober
- Vollzeitliche Ausbildung bis Eidg. Fähigkeitszeugnis (Erst- oder Zweitausbildung)
- Bürofach- oder Handelsdiplom VSH, Techn. Kaufleute, Höheres Wirtschaftsdiplom
- Kurse für Management, Hotel, Informatik SIZ, MPA, DA, Sprachen intensiv

**HVA Fachschulen 031 311 54 44**

HVA+Didac Schulzentrum, Schwanengasse 11, 3011 Bern

## HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grundlagen zum Erfolg

www.hotelschule-loetscher.ch

## ANZEIGE

Evolutionäre

### Gewinnversprechende Idee

für das Hotelgewerbe zu vermarkten.

Solvente, mutige Kreativdenker und Neuweg beschreitende Interessierte melden sich unter Chiffre 145899, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

00000/00000

# Über Immobilien und Limousinen.

# htr



**Wahrscheinlich kein Verkauf**

**Casino Thun.** Der Bundesrat erteilt dem Casino Thun definitiv keine B-Konzession für Glücksspiele. Jetzt laufen die Abklärungen über eine neue Nutzung der Räumlichkeiten. Die Casino Kursaal Thun AG denkt dabei vorab an einen Gastronomie-, Freizeit oder Unterhaltungsbetrieb. Etwas Konkretes sei noch nicht bekannt, berichtete die «Berner Zeitung». Einen Verkauf halte der Gemeinderat für unwahrscheinlich. **TRU**

**«Adelcom» liefert Infos**

**Adelboden.** Ein neuer Infokanal «Adelcom» liefert Informationen via Kabelkanal. Orientiert wird über das gesamte touristische Angebot. Die Kosten belaufen sich auf 120 000 Franken. Die Finanzierung übernehmen zu je 30 000 Franken Adelcom, Bahnen und Adelboden Tourismus. Der Kanton trägt 20 000 Franken, 10 000 Franken stammen aus dem Kurtaxen-Budget. Die redaktionelle Verantwortung liegt bei Adelboden Tourismus. **TRU**

**THOMAS COOK / 5 Prozent mehr Gewinn Umsatzmilliarden**

Die Thomas Cook AG weist für das Ende Oktober abgelaufene Geschäftsjahr 2000/2001 einen Gewinn von mehr als 150 Millionen Euro oder 222,5 Millionen Franken aus. Damit wurde eine Gewinnsteigerung von über fünf Prozent erzielt. Der Umsatz betrug über acht Milliarden Euro (11,8 Milliarden Franken). Rund ein Viertel davon steuerte die am 1. April 2001 übernommene britische Thomas Cook UK bei. Die Zahl

der Gäste nahm um rund 30 Prozent auf über 14 Millionen zu. Ohne Thomas Cook UK hätte die Steigerung bloss drei Prozent. Neckermann Reisen, die grösste Veranstaltungsmarke Europas, blieb mit einem Gästezuwachs von rund acht Prozent mit Abstand die umsatzstärkste Marke des Konzerns. Für das laufende Geschäftsjahr 2001/02 wird mit einer rückläufigen Nachfrage gerechnet. **TRU**

**Zürichs Ja zur neuen Airline**

**Abstimmung.** Die neue nationale Airline kann abheben: Die Stimmberechtigten des Kantons Zürich haben mit 55,5 Prozent Ja-Stimmen der 300-Millionen-Beteiligung zugestimmt. Laut Patrik Schwendemann, Airline-Analyst bei der Zürcher Kantonalbank, verschafft das grüne Licht des Kantons Zürich der Crossair eine breitere Kapitaldecke. Der politische Druck sei jedoch nun gestiegen, die grosse 26/26-Variante umzusetzen. **SST/sda**

**Mit dem Jahr 2001 zufrieden**

**Österreich.** Im Jahr 2001 sind die Gästezahlen und Einnahmen gestiegen, die Marktanteile innerhalb Europas allerdings gesunken. Die Zahl der Österreicher-Gäste ist um 400 000 auf knapp 26,8 Millionen gestiegen. Die Zahl der Übernachtungen wuchs um 0,8 Prozent auf 114,6 Millionen. Der Marktanteil Österreichs in Europa ist laut Österreich Werbung seit Beginn der 80er Jahre von damals neun auf nunmehr fünf Prozent gesunken. **TRU/sda**

**BASEL / EuroAirport unter den Erwartungen**

**«Ein Jahr verloren»**

Der EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg (EAP) sei, so der Basler Regierungsrat und EAP-Vizepräsident Ralph Lewin, «gut gerüstet, um die momentan schwierige Situation zu meistern». Das muss er auch sein. Denn die Zahlen des eben vergangenen Jahres zeigen eine Rückwärtsentwicklung, welche die derzeitige Flug-Unlust, die vor allem auf die Ereignisse des 11. Septembers sowie auf das Swissair-Debakel zurückzuführen sind, nicht verbergen können.

Per Ende 2001 verzeichnet der EAP verglichen mit dem Vorjahr sechs Prozent weniger Passagiere. Alleine im letzten Quartal bestiegen rund 15 Prozent weniger Fluggäste auf dem EAP ein Flugzeug.

**300 000 WENIGER PASSAGIERE**

Nachdem noch im Jahr 2000 mit 3,8 Mio. Passagieren ein Wachstum im europäischen Mittel von fünf Prozent registriert worden war, verzeichnet der EAP im Vergleich zum Vorjahr per Ende 2001 nun einen Rückgang um rund 300 000 auf 3,55 Mio. Passagiere. Das Passagieraufkommen war bereits Anfang Jahr leicht rückläufig, unter anderem aufgrund von Straffungen beim EuroCross-Angebot der Crossair. Im Wesentlichen eingebrochen ist der Verkehr jedoch nach den bereits genannten Ereignissen. Im regelmässigen Linienverkehr, der mit 2,629 Mio. Passagieren 75 Prozent des Verkehrs ausmacht, beträgt der Rückgang 190 000 Passagiere oder sieben Prozent.

Auf den Charterflügen wurden 908 000 Passagiere gezählt, etwa 40 000 oder vier Prozent weniger als im Vorjahr. Ebenfalls um vier Prozent hat sich die Zahl der Umsteigepassagiere verkleinert. Im Transferbereich wurden 682 000 Passagiere gezählt. Das sind 19 Prozent des Gesamtaufkommens, was laut EAP-Direktor Urs Sieber einem «gesunden Anteil» entspricht. Das Ergebnis von 3,55 Mio. Passagieren liegt noch leicht unter dem Aufkommen von 1999. «Wir haben», so Sieber, «ein Jahr Wachstum verloren.»

Die Flugbewegungen sind mit 120 900 Starts und Landungen um fünf Prozent rückläufig und liegen sogar drei Prozent unter dem Total von 1999. Dies entspricht einem Rückgang von 6000 Starts und Landungen beziehungsweise 20 Starts und Landungen pro Tag.

**CROSSAIR UND SWISSAIR IM MINUS**

Bei den Fluggesellschaften verzeichnet die Crossair ein Minus von sechs Prozent, die Swissair, aus bekannten Gründen gar ein Minus von dreissig Prozent. Seit Oktober vergangenen Jahres sind die Flüge nach Zürich weitgehend eingestellt worden. Die Flüge der Air France sind zahlenmässig in etwa gleich geblieben. Zugelegt hat hingegen die Lufthansa mit den Flügen nach Frankfurt und München. Geradezu ein «Kntüller» sei, so Sieber, Hapag Lloyd, die dreissig Prozent zugelegt habe. **CF**

**OLYMPIAKANDIDATUR BERN-MONTREUX / Professor Hansruedi Müller kritisiert die ehrgeizigen Olympiapläne, ortet ökonomische Mängel und befürchtet Nachteile für die Marke Bern. OTTO HOSTETTLER**

**Eine professorale Schelte wegen «verschleuderter» Olympia-Millionen**

Sein Fazit ist niederschmetternd: Hansruedi Müller, Professor am Institut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern, wählt wenig diplomatische Worte, wenn er über die Kandidatur Bern-Montreux für die Olympischen Spiele von 2010 spricht: «Es ist erschütternd, wie wenig darüber debattiert wird, ob Bern 2010 tatsächlich ein wünschbares Ziel ist», hielt Müller jüngst in einer scharfzüngig formulierten Analyse fest. Müller stellt die Kandidatur, beziehungsweise eine allfällige spätere Durchführung, sowohl ökologisch als auch ökonomisch in Frage: Jede sportartspezifische Europa- oder Weltmeisterschaft sei besser geeignet, um die Marke Bern zu profilieren.

Gegenüber der hotel + tourismus revue zeigt sich Müller überzeugt, dass Olympische Spiele für eine Region «eine profillosse Botschaft» seien. Im Ausland könnten sogar «falsche Erwartungshaltungen» entstehen, glaubt der Tourismusexperte. Müller: «Eine Winter-Olympiade hat viele Gesichter.» Er ist überzeugt, dass ein solcher Grossanlass kaum zu einer Klärung der Marken-Profilierung beitragen wird. Im Gegenteil: «Es besteht ein grosses Risiko, dass Negativwerte wie «teuer», «arrogant» oder «unfreundlich» transportiert werden.» Dass Bern-Montreux trotzdem die Kandidatur lancierte, hat für Müller einen anderen Grund: «Eine ganze Region lässt sich von der Aura der Olympischen Spiele blenden.»

**«AN DEN HAAREN HERBEI GEZOGEN»**

Müller, der sich bereits zur Bündner Kandidatur ähnlich kritisch geäussert hatte, muss inzwischen selbst Kritik einstecken. Dres von Weissenfluh, als Projektleiter der Olympiakandidatur von der Stadt Bern als Wirtschaftsförderer vorübergehend freigestellt, hat wenig übrig für Müllers Schelte. «An den Haaren herbeigezogen», sei

**Kandidatur politisch erhärten**

Die Abklärungen zur Erhärtung der Olympia-Kandidatur dauern noch bis zum 4. Februar 2002, dem offiziellen Anmeldeschluss für die Einreichung von Kandidaturen beim IOC. Bis zu diesem Zeitpunkt sollen die Kandidatur politisch erhärten und die Zusicherungen einer Unterstützung durch Bund, Kantone und Austragsgemeinden eingeholt sein. Eine Informationsoffensive soll helfen, in der Schweizer Wirtschaft die notwendige Finanzierung für die internationale Kandidatur sicherzustellen. Sich im Detail mit der Kandidatur zu befassen, ist Aufgabe einer neuen Aktiengesellschaft. **TRU**



**DER KRITIKER UND DER BEFÜRWORDER DER OLYMPIAKANDIDATUR**

Hansruedi Müller (l.), Leiter des Instituts für Freizeit und Tourismus der Universität Bern, ist überzeugt: «Eine ganze Region lässt sich von der Aura der Olympischen Spiele blenden.» Dres von Weissenfluh (r.), Projektleiter der Olympiakandidatur Bern-Montreux, bezeichnet Müllers Kritik hingegen als «an den Haaren herbeigezogen.»

die Kritik, meint von Weissenfluh: «Sion widerlegt Müllers These. Als Destination ist Sion heute auf der ganzen Welt bekannt.» Olympische Spiele seien «die günstigste Art, für eine Destination Werbung zu machen.» Wenn von Weissenfluh daran ist, die Kandidatur Bern-Montreux zu erklären, ist er fast nicht zu bremsen: «Um weltweite Beachtung zu finden, gibt es eine einzige Möglichkeit: Olympische Spiele.» Klar seien 12,5 Millionen Franken ein grosser Betrag, sagt der Kandidatur-Chef. Doch damit werde auch «eine gezielte Verbesserung der Infrastruktur» erreicht, die «in hohem Masse den Breitensport auf Jahre hinaus fördere». Konkret sollen die Eisstadion Bern, Freiburg und Montreux erneuert werden.

**«NUR HALBHERZIGE VORBEREITUNG»**

Genau diese Investitionen treibt dagegen Müller auf die Palme: «Nagano, Lillehammer und Albertville vermitteln eindrücklichen Anschauungsunterricht, wie heikel einmalige Mega-Events sind.» Er zweifelt, ob die Eishallen von Montreux und Freiburg, die je für einen zweistelligen Millionenbetrag ausgebaut werden sollen, im Nachhinein rentabilisiert werden können. Müller: «Durch die Sanierung konkurrierter Infrastrukturen wird der Handlungsspielraum ganzer Regionen oft jahrelang stark eingeschränkt.» Weil die Chancen gering sind, dass Bern dereinst auch wirklich den Zu-

schlag für die Spiele erhält, kritisiert Müller vor allem die 12,5 Millionen Franken, welche die Bewerbung verschlingt. Ganz abgesehen davon, dass Bern-Montreux im Gegensatz zur Kandidatur von Sion 2006 über ein wesentlich geringeres Budget verfüge und die Verantwortlichen «relativ ambitionslos» an die Sache gingen, würden nun Millionen schlicht und einfach «verschleudert». Müller: «Dieses Geld wird an PR- und andere Berater ausgegeben, der Sport profitiert davon wenig.» Er ist überzeugt, dass ein Grossteil der 12,5 Millionen Franken aus den Sponsorenbudgets kleinerer Veranstaltungen und Sportaktivitäten entnommen würden. «So gesehen könnte der Breitensport zu den Verlierern einer nur halbherzig vorbereiteten Kandidatur gehören», befürchtet der Professor des Instituts für Freizeit und Tourismus. Bern sollte aus touristischer und ökonomischer Sicht statt der Olympiakandidatur spartenspezifische Anlässe organisieren. Müller: «Die Durchführung einer Eishockey-WM kostet weniger als die Kandidatur für eine Olympiade.» Für Bern in Betracht zieht Müller vielmehr Curling-, Rad- und Reitweltmeisterschaften – oder etwa die Fussball-Europameisterschaften 2008.

**HOTELIER-VEREIN HOFFT AUF IMAGEGEWINN**

Patrick Scherrer, Sprecher des Berner Hotelier-Vereins und Direktor des Hotels Allegro, gibt Müller insofern

Recht, als dass er aufgrund der Kandidatur Konsequenzen für Berns Marketingbudget befürchtet. Scherrer: «Nur weil jetzt die Kandidatur unterstützt wird, darf die Stadt Bern längerfristig nicht die Unterstützung von Bern Tourismus vernachlässigen.» Bereits muss Bern Tourismus nämlich wegen der knappen öffentlichen Finanzen auf 500 000 Franken aus der Berner Stadtkasse verzichten. Doch der Sprecher des Hotelier-Vereins sieht in der Kandidatur trotzdem einen «wichtigen Imagegewinn für Bern». Für ihn liege jeder Hotelier falsch, der die Kandidatur Bern-Montreux nicht unterstützen würde. «Sport ist ein guter Träger für eine Kampagne», sagt Scherrer, und Bern eröffne sich durch die Kandidatur «grosse Möglichkeiten», nämlich ein neues Allmendstadion.

**BERN TOURISMUS GEHT NICHT AUF KRITIK EIN**

Bei Bern Tourismus geht man auf die professorale Kritik gar nicht erst ein. Vizedirektor Hans-Peter Ernst begründet die Unterstützung der Kandidatur mit dem städtischen Tourismuskonzept. Dieses beauftragt ihn, Events zu kreieren. Ernst: «Jeder Event trägt dazu bei, die Marke Bern bekannt zu machen.» Das Klez-Zentrum werde dies in kultureller Hinsicht tun, der Weltkongress des Weltpostvereins auf geschäftlicher Ebene, und im sportlichen Bereich seien es eben die Olympischen Spiele.

**INTERNET-BUCHUNGEN** / Die Online-Buchung von Hotelzimmern ist in der Schweiz auf den meisten Hotel-Websites zwar möglich, aber oft noch umständlich. Die Forschung von EHL und HEVs erarbeitete eine Benchmarking-Studie. **ROLAND SCHEGG UND THOMAS STEINER**

# Hotel-Websites müssen buchbar sein

Mit dem Einzug des Internets in die Schweizer Haushalte – rund 50 Prozent der Bevölkerung sind gemäss Nielsen-NetRatings.com in unserem Lande online – hat sich das Informations- und Buchungsverhalten der Hotelkunden in den letzten Jahren markant verändert: Der Gast informiert sich heute zu Hause in der Stube oder am Arbeitsplatz und erwartet von den im Internet präsenten Hotels die Möglichkeit zur direkten Online-Buchung.

## DYNAMISCHES IDEALBILD EINER HOTEL-WEBSITE

Was bieten Schweizer Hotel-Websites diesen potenziellen Kunden bezüglich Direktreservation? Entsprechen die angebotenen Buchungsmöglichkeiten den aktuellen Trends im Kundenverhalten? Die Forschungsergebnisse einer breiten Benchmarking-Studie des Lausanne Institute for Hospitality Research (LIHR) an der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) und des Kompetenzzentrums ISNet der Haute Ecole valaisanne (HEVs) in Sierre zeigen zum Teil deutliche Abweichungen vom Idealbild einer Hotel-Website mit dynamischer Vakanzabfrage, Online-Buchung und unmittelbarer Transaktionsbestätigung. Analysiert wurden 125 repräsentativ ausgewählte Schweizer Hotelwebsites mit Hilfe eines umfangreichen Kriterienkatalogs.

In der Online-Beschreibung der Zimmer war bei 59 von 125 analysier-

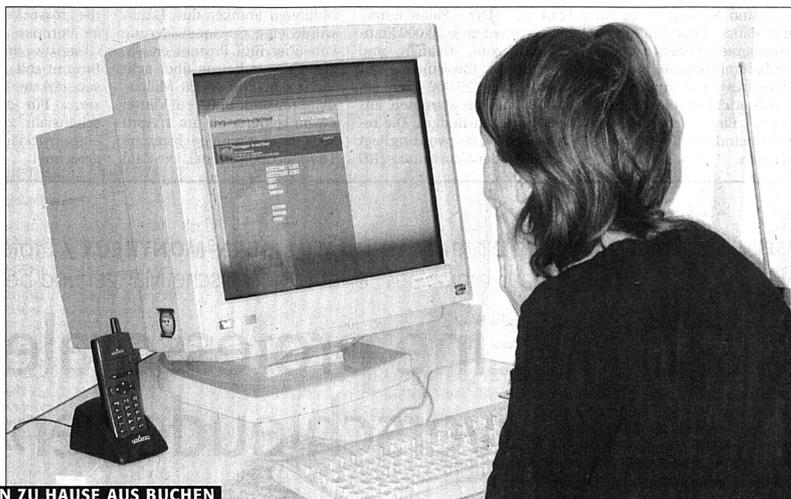
ten Websites (47 Prozent) eine detaillierte Klassifizierung der Zimmer einsehbar. Interessant dürfte die Erkenntnis sein, dass mit steigender Hotelklassifikation auch die Bereitschaft zunimmt, das Zimmerangebot im Web bezüglich Preis und Qualität abzustufen (22 Prozent der Budget-, 52 Prozent der Mittelklasse- und 65 Prozent der Erstklasshotels publizierten solche Abstufungen online).

Gelingt es, einen Gast mit diesen ersten Informationen für ein Zimmer im Hotel zu interessieren, gilt sein Interesse danach den Preisen. Bei 78 Prozent der Hotels wird der Gast auf eine statische Preistabelle stossen. Spezialangebote warteten bei 35 Prozent der Hotel-Websites auf Interessenten. Die französischsprachigen Schweizer Hotelteliste waren deutlich mehr an der Publikation von Euro-Preisen interessiert: rund 30 Prozent der Angebote berücksichtigten hier die neue Währung.

## VERFÜGBARKEIT SCHLECHT DARGESTELLT

Ist ein Interesse für ein Zimmer vorhanden und stimmt der Preis, dann will der Kunde sich im nächsten Schritt über die Verfügbarkeit informieren: Hier schneiden die Schweizer Hotel-Websites nicht gerade überragend ab: Gerade mal 21 Prozent bieten eine dynamische Vakanzabfrage und antworten unverzüglich auf die Frage «Ist

Foto: Gilbert Perrot



## VON ZU HAUSE AUS BUCHEN

Nur gerade 21 Prozent der untersuchten Schweizer Hotel-Websites bieten eine dynamische Vakanzabfrage und somit eine rasche Antwort auf die Frage «Ist überhaupt noch ein Zimmer frei?».

überhaupt ein Zimmer frei?». Alle übrigen erfassen zunächst eine Buchungsanfrage mit einem einfachen Formular (58%) oder einem E-Mail (28%) und bestätigen nach Überprüfung im Back Office entweder per E-Mail, per Post

oder Telefon. Etwa sieben Prozent der Schweizer Hotel-Websites bieten verschiedene Vakanzabfrage-Möglichkeiten gleichzeitig an (d.h. Buchungsanfrage mit Formular und dynamische Vakanzabfrage). Einige Hotels verlangen zur Buchungsgarantie die Angabe einer Kreditkartennummer (11%), die dann nach einem unverschlüsselten Datentransfer (in neun von zehn Fällen!) im Back Office mit herkömmlichen Methoden überprüft wird.

Ein Fünftel der analysierten Websites bot eine dynamische Buchungsmöglichkeit an, d.h. der Kunde konnte sich durch die Reservation bis zur Transaktionsbestätigung klicken. Eine Website wickelte diese Reservation gleich selber ab, zehn Prozent nahmen hierfür die Dienstleistung einer spezialisierten, externen Unternehmung (z.B. Lexington Services, Serenata Book Hotels, Reonline usw.) in Anspruch, und weitere zehn Prozent profitierten von der Buchungsplattform des Swiss Destination Management (SDM). Dynamische Buchungsmöglichkeiten treten häufiger bei Erstklass- als bei Budget-Hotels auf.

Jenes Fünftel der Hotels, die eine Echtzeitbuchung anbieten und auch online abrechnen, verschlüsseln die Übertragung der Kreditkarteninformation generell mit dem SSL-Protokoll. Danach folgen Zahlungsmodi wie Rechnung, Einzahlungsschein und Banktransfer (zusammen 15%).

Erstaunlich eigentlich, wie wenig entwickelt viele Schweizer Hotel-Websites in Bezug auf dieses wichtige Kerngeschäft noch sind. Hotels, die den Online-Reservierungsprozessen angemessene Aufmerksamkeit und Mittel geben, können sich rasch einen Marktvorteil verschaffen. Auf dem Markt existieren zahlreiche, gut funktionierende und sichere Lösungen, die mit vergleichsweise geringem Aufwand einen neuen Vertriebskanal für die Schweizer Hotellerie eröffnen können, der direkt zum Kunden führt.

Detaillierte Information zum Forschungsprojekt auf [www.netvisity.ch/html/hotel-benchmarking.html](http://www.netvisity.ch/html/hotel-benchmarking.html) oder bei [roland.schegg@ehl.ch](mailto:roland.schegg@ehl.ch) und [thomas.steiner@hevs.ch](mailto:thomas.steiner@hevs.ch).

## Die Autoren

Thomas Steiner ist Professor an der Hochschule Wallis in Siders. Seine Fachgebiete umfassen angewandte Künstliche Intelligenz, Wissensmanagement, Benchmarking und Best Practice Networks, IS Reverse Engineering und das Management von Tourismus-Informationssystemen.

Roland Schegg ist wissenschaftlicher Mitarbeiter am «Lausanne Institute for Hospitality Research» der EHL. Er konzentriert seine Forschungsaktivitäten jetzt auf den Impact neuer Technologien in der Hotellerie.

## Die Anteile der Reservierungsoptionen

### Budget-Hotels

E-Mail	59.38%
Unverbindliche Reservierungsanfrage (Formular)	40.63%
Verbindliche Zimmerbuchung mit Kreditkarte	15.63%
Dynamische Buchung über eigene Hotel-Website	21.88%
Dynamische Buchung über «Third Party»	3.13%
Dynamische Buchung über Destinationsmanagement-Lösung	0.00%
Dynamische Buchung über GDS	0.00%

### Mittelklasse-Hotels

E-Mail	60.66%
Unverbindliche Reservierungsanfrage (Formular)	27.87%
Verbindliche Zimmerbuchung mit Kreditkarte	21.31%
Dynamische Buchung über eigene Hotel-Website	9.84%
Dynamische Buchung über «Third Party»	6.56%
Dynamische Buchung über Destinationsmanagement-Lösung	3.28%
Dynamische Buchung über GDS	1.64%

### Erstklass-Hotels

E-Mail	74.19%
Unverbindliche Reservierungsanfrage (Formular)	61.29%
Verbindliche Zimmerbuchung mit Kreditkarte	38.71%
Dynamische Buchung über eigene Hotel-Website	35.48%
Dynamische Buchung über «Third Party»	22.58%
Dynamische Buchung über Destinationsmanagement-Lösung	12.90%
Dynamische Buchung über GDS	12.90%

Quelle: LIHR der EHL

Anzeige

Aktionen gültig vom 21.01. bis 26.1.2002  
Alle Angebote exklusive MwSt

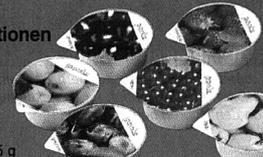
**Zigeunerschinken**



**875** kg

---

**Ponte Konfitürenportionen**



**14<sup>40</sup>** 120 x 25 g

---

**gerieben**



**11<sup>40</sup>** kg

---

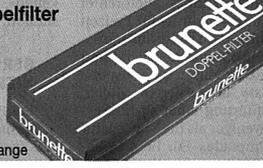
**Bohnen mittelfein tiefgekühlt Karton 5 kg**



**269** kg

---

**Brunette Doppelfilter**



**35<sup>30</sup>** per Stange

---

**70 cl 21 % Vol.**



**14<sup>90</sup>**

**Holen bringt's!**



CASH+CARRY

Moosseedorf · Heimbürg · Kriens · Pratteln ·  
Dübendorf · Neuendorf · Rotkreuz · Chur ·  
Reinach · Biel · Giswil · Rapperswil · Rüschlikon ·  
Crissier · Dietikon · St-Blaise

## Hotelgruppen: mehr Mitglieder

**Zürich/Luzern.** Auf der Mitgliedsliste der *Swiss International Hotels* figurieren neu das «Seedamm Plaza» in Pfäffikon, das «Eiger» in Grindelwald, die «Hotel & Chalets Seeburg» in Luzern sowie das «Rocklin Park Hotel» in Kalifornien.

Ebenfalls drei neue Mitglieder konnten die *Alpine Classic Hotels* aufnehmen: das «Bristol» in Leukerbad, das «Hôtel des Bains de Saillon» sowie das «Concordia» im Oberallgäu. **MG**

## Beau Rivage hat neue Besitzerin

**Leukerbad.** Das konkursbedrohte «Beau Rivage» in Interlaken wird von der «Lindner Hotels AG», Besitzerin der Leukerbader Alpenherberge und der Hotels «Maison Blanche» und «de France», übernommen. Wie der «Walliser Bote» schreibt, wollen die Lindner Hotels AG Garant dafür sein, dass das «Beau Rivage» zu neuer Blüte erweckt wird durch die Segmente Meetings, Incentives und internationaler Individualgast. **MG**

## Verzicht auf Entschädigungen

**Davos.** Die Davoser Hoteliers wollen gemäss der «Neuen Luzerner Zeitung» auf eine Entschädigung durch das WEF-Forum verzichten. Durch den Wegzug aus Davos, hatte sich die Hotellerie einen «immensen finanziellen Verlust» errechnet, welcher WEF-Direktor André Schneider mit Entschädigungszahlungen wettmachen wollte. Für die Davoser Hotellerie steht nun die Rückgewinnung des Forums an erster Stelle. **MG**

## «Club-Med» fast ausgebucht

**Engadin.** Ganz im Gegensatz zu den weltweiten Buchungseinbußen des «Club Med» stehen die seit Dezember ausgebuchten Bastionen «Schlosshotel» und «Roi Soleil» des «Club Med» in Pontresina und St. Moritz. Wie die «Engadiner Post» schreibt, soll der Januar-Rückgang trotz Schneemangels «nur gerade zehn Prozent» betragen. Gemäss «Club Med Schweiz» entspräche dies einer Bettenauslastung von rund 85 bis 90 Prozent. **MG**

## BÜNDNER HOTELIERVEREIN / Geschäftsbericht

# Mehr Übernachtungen

Der Hotelierverein Graubünden ist mit dem Geschäftsjahr 2000/01 zufrieden. Wie der «Südostschweizer» zu entnehmen ist, erzielte die Bündner Hotellerie im vergangenen Geschäftsjahr rund sechs Millionen Übernachtungen, was einer Steigerung um 4,4 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Von den Logiernächten seien 3,55 Millionen auf den Winter 2000/01 entfallen, was «massiv mehr sei als im Vorjahr». Allerdings hätten

die Hoteliers in den Sommermonaten Juni, Juli und August sehr schlechte Ergebnisse erzielt. Dies sei auf das Ausbleiben deutscher Gäste zurückzuführen.

Probleme bereitete dem Hotelierverein im letzten Jahr vor allem der ausgetrocknete Arbeitsmarkt. Mit einer Stellenbörse im Internet und der Rekrutierung von Arbeitskräften aus Spanien und Portugal wurden Lösungen gefunden. **MG**

ZÜRICH / Realisierung eines 350-Betten-Hotels ausgesetzt

## Hotelbau verschoben

Unique Zurich Airport hat den Projektierungsprozess für ein 350-Zimmer-Hotel in Fusswegdistanz zu den Kloten Terminals A und B «in Anbetracht der unabsehbaren Entwicklung der Luftfahrt bis mindestens Frühling 2002» ausgesetzt. So heisst es in einem Communiqué. Die Investition würde gemäss dem «Tagesanzeiger» zwischen 400 und 500 Mio. Franken kosten.

Der Studienauftrag für den bereits entschiedenen Wettbewerb der Architekten-Teams beinhaltete ein Vier-Sterne-Hotel mit 350 Zimmern, ein Konferenzangebot, einen Wellness-Bereich und verschiedene «Business-Centers». Die Jury hat dem Projekt «Findlinge» des Zürcher Architekten Max Dudler den ersten Rang zuerkannt und für den ersten Ankauf das Projekt «back to the future» des Teams ean (european architects network), Atelier WW Zürich ausgewählt. Das Wettbewerbsareal befindet sich am Fuss des Butzenbüels.

### PROJEKT HÄTTE CASINO ENTHALTEN SOLLEN

In der Wettbewerbs-Jury unter dem Vorsitz von Unique-Chef Josef Felder sass unter anderem die Zürcher Regierungsrätin, Baudirektorin und Unique-Verwaltungsrätin Dorothee Fierz, der Klotener Stadtpräsident Bruno Heinzelmann und der Kantonsbaumeister Stefan Bitterli.

Ursprünglich wollte Unique in dem Hotel mit Kongresszentrum auch ein 6000 Quadratmeter grosses Grand Casino mit 16 bis 20 Spielischen und 500 Automaten eröffnen. Der Bund hat jedoch diesem Projekt – wie auch anderen Zürcher Casino-Projekten – die Lizenz verweigert. **KJV**

## KURZ UND BÜNDIG

**Club Méditerranée mit erheblichen Einbußen.** Der französische Reiseveranstalter Club Med hat im vergangenen Geschäftsjahr (per 31.10.) einen Verlust von 70 Mio. Euro (102,9 Mio. Franken) eingefahren. Dies ist vorab auf die Terroranschläge in den USA zurückzuführen. Club Méditerranée rechnet auch im laufenden Wintergeschäft mit Einbußen. Bis Ende Dezember wurde gegenüber dem Vorjahr ein Rückgang der Buchungen um 19 Prozent verzeichnet. **KJV/sda**

**Graubünden für Weiterführung des reduzierten MWSt-Satzes.** Der reduzierte Mehrwertsteuersatz für den Tourismus ist nach Ansicht der Regierung von zentraler Bedeutung für den Tourismuskanton Graubünden. Seine Aufgabe könne nicht akzeptiert werden. Der Bundesrat will im Rahmen der neuen Bundesfinanzordnung den Sondersatz abschaffen. Statt 3,6 Prozent müsste die Tourismusbranche neu den vollen Mehrwertsteuersatz bezahlen. Die Sonderregelung war 1996 eingeführt worden und ist bis ins Jahr 2003 befristet. **KJV/sda**

SCHWEIZER JUGENDHERBERGEN / Das Ziel der neuen Jugi-Strategie ist es, ein gut abgedecktes Netz in touristisch attraktiven Regionen und Destinationen der Schweiz aufzustellen. **KARL JOSEF VERDING**

# Die Jugis richten sich neu aus

Der Verein Schweizer Jugendherbergen (SJH) und die Schweizerische Stiftung für Sozialtourismus (SSST) haben ihre neue Strategische Planung abgeschlossen und wollen sie nun realisieren. Während die SSST als Hauseigentümerin für Bau und Unterhalt der Betriebe zuständig ist, obliegt dem SJH die Verantwortung für den Betrieb der Jugendherbergen.

Die guten Resultate der vergangenen Jahre bestätigen nach Einschätzung von SJH und SSST, dass die Schweizer Jugendherbergen auf dem richtigen Weg sind. Nicht nur das Kostenmanagement, sondern auch Qualitätsverbesserungen und Attraktivitätssteigerung des Angebotes hätten in den Betrieben eine solide Basis für die nächsten Jahre geschaffen.

### TOURISTISCHE STRATEGIE MIT NETZ-ABDECKUNG

Aber: Diese Massnahmen, so wird betont, reichen allein nicht aus, um die ursprünglichen Probleme, die sich aus dem Kreislauf von fehlender Ertrags- und Investitionskraft und dadurch resultierendem mangelndem Wettbewerb ergaben, endgültig zu beseitigen. Da die Schweizer Jugendherbergen zudem beschränkte finanzielle Mittel zur Verfügung haben, müsse nicht nur darauf geachtet werden, dass die Häuser sich selbst tragen können; die entsprechenden Massnahmen sollen auch dazu beitragen, neue Investitionen zu tätigen. Das mittel- und langfristige Ziel der Strategie ist, ein gut abgedecktes Netz in touristisch attraktiven Regionen und Destinationen der Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein sicherzustellen.

### UNTERNEHMUNG UND UMWELT ANALYSIERT

Die Unternehmensanalyse brachte die strukturelle Neuausrichtung und das neue Wertvorstellungsprofil hervor, die Umweltanalyse legte die Marktattraktivität der jeweiligen Destinationen fest, woraus als Folge die Netzwerkstrategie entstand. Um auch mittel- und langfristig bestehen zu können, hat sich die Non-Profit-Organisation entschlossen, auf folgende Karte zu setzen: bestehende Betriebe optimieren, defizitäre Betriebe eliminieren und an A-Standorten expandieren.

Per 31. Dezember 2001 wurde die Geschäftsleitung als oberstes operatives Organ aufgelöst. Auf Seiten SJH ist Fredi Gmür nun als Geschäftsleiter für den operativen Bereich allein verantwortlich. Dieselbe Funktion für die SSST übernimmt René Dobler.

Ein weiteres wichtiges Standbein für die Umsetzung der Strategie ist das Wertvorstellungsprofil, das für beide Organisationen separat definiert wurde. In diesem Rahmen werden beispielsweise Finanzierung, Marktleistung, Pricing, Wirkungskreis, Eigentumsverhältnisse und Mitarbeiterführung festgehalten.

Das künftige Netzwerk wird in A-, B- und C-Standorte aufgeteilt. Stand-

Photo: zvg



NEUER JUGI-PALAST IN DAVOS

An der Jahreswende eröffnet: Der «Youthpalace» in Davos ist aus dem einstigen «Kurhaus Albula» entstanden.

orte definieren nicht die Jugendherbergen selbst, sondern die Destination, wo sich die Betriebe befinden (könnten), mit ihrem Angebot und der Marktattraktivität.

A-Standorte sind international bekannte Tourismuszentren und Orte mit grosser nationaler Nachfrage. Primär sind die Bemühungen darauf ausgerichtet, diese Standorte zu halten, bestehende Objekte qualitätsbewusst und bedürfnisgerecht zu sanieren, neue Jugendherbergen an nicht vertretenen A-Standorten zu realisieren und Franchisebetriebe langfristig zu sichern und/oder allenfalls auch käuflich zu erwerben.

Nach den Erkenntnissen der Schweizer Jugendherbergen gehören in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein rund 20 touristische Destinationen zu den A-Standorten, wobei der SJH bereits an 14 Standorten Jugendherbergen betreibt.

B-Standorte sind Destinationen mit geringerem Bekanntheitsgrad, bei denen im Vordergrund die hohe Eigenattraktivität (Seeanstoss, historische Gebäude etc.) steht. Die Betriebe der B-Standorte sollen auch künftig gehalten werden, sofern eine kostendeckende Betriebsführung möglich ist. 60 weitere Tourismusorte wurden als B-Standorte definiert.

An 20 dieser Standorte sind die Schweizer Jugendherbergen mit einem eigenen oder Franchisebetrieb vertreten.

Die C-Standorte, also alle übrigen Standorte, gelten als Ergänzung für das vielseitige Angebot und dienen einer guten Abdeckung des Netzwerks, oder die Jugendherbergen sind von historischer Bedeutung. Diese Häuser können nur noch betrieben werden, wenn für die Schweizer Jugendherbergen kein finanzielles Risiko besteht, was heisst, dass die Defizitgarantie von Dritten übernommen wird oder die Finanzierung durch die Franchisepartner erfolgt.

## Auslastung und Erträge der Jugis nehmen zu

Die Schweizer Jugendherbergen haben auch das dritte Trimester 2001 erfolgreich abgeschlossen: 2001 wurde in den 47 von den Schweizer Jugendherbergen eigenständig geführten Betrieben ein Betriebsbeitrag von 23,0 Mio. Franken erwirtschaftet, was gegenüber dem Vorjahr einer Steigerung von 7,8 Prozent entspricht. Auch bei den Logiernächten konnten die Schweizer Jugendherbergen kräftig zulegen: Von Januar bis Dezember 2001 verbuchten die insgesamt 62 Jugendherbergen 868 135 Logiernächte. Das bedeutet eine Zunahme von 6,6 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Dieses Ergebnis ist umso erfreulicher als die Bettenanzahl der 62 Betriebe im Vergleich zu 2000 von 6295 auf 6173 gesunken ist. In Prozenten ausgedrückt, kommt das einer Abnahme von 1,9 Prozent gleich. Gut angefallen ist auch die Wintersaison 2001/02.

Die Winter-Jugendherbergen waren über Weihnachten/Neujahr mehr-

heitlich ausgebucht. Ebenso sieht es bereits für die klassischen Skiferienwochen im kommenden Februar aus. Januar und März werden erfahrungsgemäss eher spontan gebucht und hängen stark von den Schneeverhältnissen ab. Einen sehr guten Anklang, so heisst es, hat auch der am 22. Dezember 2001 eröffnete, neuartige «Youthpalace» in Davos gefunden.

Die Schweizer Jugendherbergen führen das ausgezeichnete Jahres-Ergebnis auf verschiedene Faktoren zurück: Einerseits greifen die Massnahmen der neu eingeleiteten Strategie in den bestehenden 62 Jugendherbergen (47 Betriebe gehören dem Verein Schweizer Jugendherbergen, 15 sind als Franchisebetriebe angeschlossen). Andererseits konnten die Einbußen aus den Dollarmärkten infolge der erschütternden Ereignisse des vergangenen Jahres mit der parallel dazu gestiegenen Anzahl Buchungen von einheimischen Gästen praktisch aufgefan-

gen werden. Zugute kommt den Schweizer Jugendherbergen, dass sie für verschiedene Gäste-segmente – Jungendliche, Familien und Gruppen resp. Schulen aus dem In- und Ausland – tätig sind. Der Trend, über das Internet zu buchen, hält auch im dritten Trimester an: Einer unverändert grossen Beliebtheit erfreut sich das im August 2001 lancierte Low-Budget-Angebot, sowohl bei ausländischen als auch bei inländischen Gästen. Tendenziell buchen inländische Gäste Übernachtungen kurzfristig übers Internet, wogegen Ausländerinnen und Ausländer in der Regel längerfristig planen. Bereits sind von 62 Jugendherbergen 42 Betriebe online buchbar. 50 Prozent der Gruppenanfragen treffen – mit steigender Tendenz – über Internet resp. per E-Mail ein. Die Erwartung, dass mittelfristig 25 Prozent des Gesamtumsatzes über E-Commerce generiert wird, gilt bei der Leitung der Schweizer Jugendherbergen nach wie vor als realistisch. **KJV**

# Schulhotel-Kursdaten 2002 / Lehrabschlussprüfungen 2002

## Les dates de cours à l'hôtel-école 2002 / Examens finals 2002

### LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2002 / EXAMENS FINALS 2002

#### Hotelfachassistent/innen / Assistants/es d'hôtel

Schulhotel/Hôtel-école	Prüfungsort/lieu	Daten/dates
Schulhotel Regina I, Interlaken	Interlaken	SO 09. Juni – SA 22. Juni 2002
Schulhotel Regina II, Interlaken	Interlaken	SO 09. Juni – SA 22. Juni 2002
Schulhotel Regina III, Interlaken	Adelboden*	SO 26. Mai – SA 01. Juni 2002
	Interlaken	SO 09. Juni – SA 22. Juni 2002
	Pontresina*	SO 09. Juni – SA 15. Juni 2002
Schulhotel Regina IV, Interlaken	Interlaken	SO 09. Juni – SA 22. Juni 2002
Sporthotel Pontresina	Pontresina	SO 09. Juni – SA 15. Juni 2002
Hotel Regina, Adelboden	Adelboden	SO 26. Mai – SA 01. Juni 2002
Hôtel des Alpes, Gion	Les Rasses	me 21 mai – sa 24 mai 2002
Hôtel La Prairie, Montana	Les Rasses	me 21 mai – sa 24 mai 2002
Centro sportivo, Tenero	Orselina	novembre 2002

\* aufgeteilt nach Lehrortskanton

#### Servicefachangestellte/r / Sommeliers/Sommelières

Schulhotel/Hôtel-école	Prüfungsort/lieu	Daten/dates
Schulhotel Regina B, Interlaken*	Interlaken	DO 27. Juni – DO 04. Juli 2002
Schulhotel Regina D, Interlaken	Interlaken	–
Schulhotel Kreuz B, Leissigen	Interlaken	DO 27. Juni – DO 04. Juli 2002
Schulhotel Kreuz D, Leissigen	Interlaken	DO 27. Juni – DO 04. Juli 2002
Hôtel La Prairie, Montana	Montana	ma 21 mai 2002
Centro sportivo, Tenero	Bellinzona	novembre 2002

\* inkl. Zusatzlehre mit Lehrbeginn Herbst 2001

#### Gastroniefachassistent/innen / Assistants/es en restauration et hôtellerie

Schulhotel/Hôtel-école	Prüfungsort/lieu	Daten/dates
Schulhotel Regina G I, Interlaken	Interlaken	–
Schulhotel Regina G II, Interlaken	Interlaken	SO 23. Juni – DO 27. Juni 2002
Schulhotel Regina G III, Interlaken	Interlaken	–
Schulhotel Regina G V, Interlaken	Interlaken	SO 23. Juni – DO 27. Juni 2002
Schulhotel Regina G VI, Interlaken	Interlaken	–
Hôtel La Prairie, Montana	Montana	–
Hotel Centro sportivo, Tenero	Bellinzona	novembre 2002

Änderungen bleiben vorbehalten und werden jeweils in der *hotel + tourismus revue* veröffentlicht.  
Des changements dans les dates sont possibles, mais seront publiés dans l'*hotel + tourismus revue*.

### SCHULHOTEL-KURSDATEN 2002 / LES DATES DE COURS À L'HÔTEL-ÉCOLE 2002

#### Hotelfachassistent/innen / Assistants/es d'hôtel

Schulhotel/Hôtel-école			2002				2002						
			Frühling / Printemps				Herbst / Automne						
Regina I, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	MO	01.04.	–	FR	03.05.02	5 Wo	SO	01.09.	–	FR	04.10.02
	1. Lehrjahr		MO	01.04.	–	FR	03.05.02		SO	01.09.	–	FR	04.10.02
Regina II, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	05.05.	–	FR	07.06.02	5 Wo	SO	17.11.	–	FR	20.12.02
	1. Lehrjahr		SO	05.05.	–	FR	07.06.02		SO	17.11.	–	FR	20.12.02
Regina III, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	06.01.	–	FR	08.02.02	5 Wo	SO	28.07.	–	FR	30.08.02
	1. Lehrjahr		SO	06.01.	–	FR	08.02.02		SO	28.07.	–	FR	30.08.02
Regina IV, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	10.02.	–	FR	15.03.02	5 Wo	SO	13.10.	–	FR	15.11.02
	1. Lehrjahr		SO	10.02.	–	FR	15.03.02		SO	13.10.	–	FR	15.11.02
Sporthotel, Pontresina	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	07.04.	–	FR	10.05.02	5 Wo	SA	19.10.	–	FR	22.11.02
	1. Lehrjahr		SO	07.04.	–	FR	10.05.02		SO	20.10.	–	FR	22.11.02
Regina, Adelboden	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	21.04.	–	FR	24.05.02	5 Wo	SA	19.10.	–	FR	22.11.02
	1. Lehrjahr		SO	21.04.	–	FR	24.05.02		SO	20.10.	–	FR	22.11.02
des Alpes Valdoises, Gion	2ème/1ère année	5 s	di	17.02.	–	ve	22.03.02	5 s	di	03.11.	–	ve	06.12.02
La Prairie, Montana	2ème/1ère année	5 s	di	14.04.	–	ve	17.05.02	5 s	di	29.09.	–	ve	01.11.02
Centro sportivo, Tenero	1o/2o anno	4 s	do	06.01.	–	ve	01.02.02	6 s	do	10.11.	–	ve	20.12.02

#### Servicefachangestellte/r / Sommeliers/Sommelières

Schulhotel/Hôtel-école			2002				2002						
			Frühling / Printemps				Herbst / Automne						
Regina B, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs				5 Wo	kein Kurs					
	1. Lehrjahr		kein Kurs					kein Kurs					
Regina B, Interlaken Zusatzlehreklasse	2. Lehrjahr	4 Wo	SO	05.05.	–	FR	31.05.02	5 Wo	SO	17.11.	–	FR	13.12.02
	1. Lehrjahr		kein Kurs					kein Kurs					
Regina D, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs				5 Wo	kein Kurs					
	1. Lehrjahr		kein Kurs					kein Kurs					
Kreuz B, Leissigen	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	05.05.	–	FR	07.06.02	5 Wo	SO	17.11.	–	FR	20.12.02
	1. Lehrjahr		SO	05.05.	–	FR	07.06.02		SO	17.11.	–	FR	20.12.02
Kreuz D, Leissigen	2. Lehrjahr	5 Wo	MO	01.04.	–	FR	03.05.02	5 Wo	SO	13.10.	–	FR	15.11.02
	1. Lehrjahr		MO	01.04.	–	FR	03.05.02		SO	13.10.	–	FR	15.11.02
La Prairie, Montana	2ème/1ère année	5 s	di	14.04.	–	ve	17.05.02	5 s	di	29.09.	–	ve	01.11.02
Centro sportivo, Tenero	2o / 1o anno	4 s	do	06.01.	–	ve	01.02.02	5 s	do	10.11.	–	ve	20.12.02

#### Gastroniefachassistent/innen / Assistants/es en restauration et hôtellerie

Schulhotel/Hôtel-école			2002				2002						
			Frühling / Printemps				Herbst / Automne						
Regina G I	3. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs				5 Wo	kein Kurs					
	2. Lehrjahr		kein Kurs					siehe Regina G III					
Regina G II	3. Lehrjahr	5 Wo	SO	05.05.	–	FR	07.06.02	5 Wo	SO	17.11.	–	FR	20.12.02
	2. Lehrjahr		SO	05.05.	–	FR	07.06.02		SO	17.11.	–	FR	20.12.02
Regina G III	3. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs				5 Wo	kein Kurs					
	2. Lehrjahr		kein Kurs					kein Kurs					
Regina G V	3. Lehrjahr	5 Wo	SO	10.02.	–	FR	15.03.02	5 Wo	SO	01.09.	–	FR	04.10.01
	2. Lehrjahr		SO	10.02.	–	FR	15.03.02		SO	01.09.	–	FR	04.10.01
Regina G VI	3. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs				5 Wo	kein Kurs					
	2. Lehrjahr		MO	01.04.	–	FR	03.05.02		SO	13.10.	–	FR	15.11.02
La Prairie, Montana	3ème année	5 s	pas de cours				5 s	pas de cours					
	2ème année		pas de cours					pas de cours					
Centro sportivo, Tenero	3o anno	4 s	do	06.01.	–	ve	01.02.02	6 s	do	10.11.	–	ve	20.12.02
	2o anno		do	06.01.	–	ve	01.02.02		do	10.11.	–	ve	20.12.02
	1o anno		do	06.01.	–	ve	01.02.02		do	10.11.	–	ve	20.12.02

#### Anmeldung Schulhotel-Lehrlinge 2002

Haben Sie Ihre Lehrlinge (HotelfachassistentInnen, Servicefachangestellte, GastroniefachassistentInnen) mit Lehrbeginn 2002 für die Schulhotels SHV schon angemeldet? Indem Sie der Abteilung Lehrlingsausbildung eine Fotokopie des nicht genehmigten Lehrvertrages mit Wunsch für die Schulhotelzuteilung zustellen, ist Ihr Lehrling provisorisch angemeldet.

Wünsche für die Schulhotelzuteilung können nur bei frühzeitiger Anmeldung berücksichtigt werden. **Ursula Müller** (HotelfachassistentInnen) und **Dagmar Humbel** (Servicefachangestellte/GastroniefachassistentInnen) von der Abteilung Lehrlingsausbildung SHV nehmen Ihre Anmeldungen entgegen.

Schweizer Hotelier-Verein, Lehrlingsausbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

#### Inscription des nouveaux apprentis pour l'hôtel-école 2002

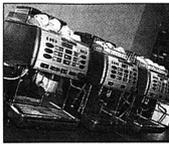
Aimeriez-vous inscrire vos apprentis/es assistant/e d'hôtel, sommelier/ère et assistant/e en restauration et hôtellerie aux cours d'un hôtel-école SSH? Veuillez vous adresser dans ce cas au service de la formation des apprentis SSH.

**Anne-Lise Martin** se tient à votre entière disposition pour tout complètement d'information et pour les inscriptions des nouveaux apprentis.

Société suisse des hôteliers, Formation des apprentis, case postale 872, 1000 Lausanne 9, téléphone 021 320 03 32, fax 021 320 02 64.



**RESTAURANT Q56, N.Y. /** Eigenwillige Kreationen auf dem Teller und Wortschöpfungen – den Gästen gefällt's. SEITE 15



**KAFFEEMASCHINEN /** Marke, Design und Technik: Bei der Wahl der Kaffeemaschine entscheiden oft Emotionen. SEITE 17

**Gastronomie  
& Technik**

**hotel+tourismus revue**

**ZUCHTFISCHE /** Die Rückverfolgbarkeit soll verbessert werden

## Arzneirückstände im Fisch

Kürzlich wurde publik, dass Schweizer Zuchtfische mit Rückständen von Medikamenten verunreinigt sind. In einem Interview mit dem «Tages-Anzeiger» gab der Zürcher Kantonschemiker Rolf Etter an, dass «17 von 100 Proben aus Läden, Restaurants und Fischzuchten zu hohe Gehalte aufweisen». Für eine Gefährdung des Konsumenten gibt es zwar keine Hinweise, aber die bedenklichen Befunde veranlassen die kantonalen Laboratorien zu einer Untersuchungskampagne. Gefunden wurden laut Etter Malachitgrün sowie Spuren von Tetracyclin und Sulfonamide.

### WACHSTUMSFÖRDERER SIND VERBOTEN

Eigentlich sind in der Speisefisch-Produktion – wie beim Vieh – keine Medikamente zur Wachstumsförderung zugelassen, und für die Behandlung von Krankheiten sind fast keine registriert. Jakob Schluep vom Bundesamt für Veterinärwesen betont: «Es herrscht sogar Notstand. Zwar darf man Fische mit Medikamenten gegen Krankheiten behandeln, muss aber eine Wartezeit vor dem Verkauf einhalten. Eventuell wurde dies nicht beachtet, oder die Anwendung war illegal.»

Hygieneprobleme als Folge einer Intensivhaltung können Gründe sein, warum ein Züchter Medikamente ins Futter mischt. Bei Fischen kann man zwischen Therapie und Prophylaxe kaum einen Unterschied machen, da man nicht einzelne Tiere behandeln kann, sondern nur die ganze Gruppe. Das Problem dabei: nicht die Kranken sondern die gesunden und gefräßigen nehmen am meisten Wirkstoff auf.

### KEINE BEANSTANDUNGEN BEI BIOFISCHEN

Malachitgrün, ein Medikament gegen Pilze, ist nicht einmal therapeutisch zugelassen. Auch bei Importfisch wird es laut Jakob Schluep gefunden. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat 1991 einen provisorischen Grenzwert festgelegt. Die zwei ändern von Etter genannten Substanzen haben antibakterielle Wirkung. Die Rückstände werden in der kalten Jahreszeit weniger schnell abgebaut als im Sommer, was bei der Wartezeit eine Rolle spielt.

Die Fischimport-Firma Top Toque mit Sitz in Basel ist laut Verkaufsleiter Kurt Rölli bereits von ihren Grosskunden Coop und Prodega nach Garantie gefragt worden. Die Bell-Tochter «verlangt von ihren Lieferanten Zertifikate über den Verzicht auf Medikamente».

Wenn aber ein Züchter seinerseits Fische zukauf, kann eine Kontroll-Lücke entstehen», räumt Rölli ein. Top Toque ist daher bereits am Aufbau einer freiwilligen Fisch-Verkehrsdatenbank, um die Rückverfolgbarkeit zu verbessern. Die Hauptmenge ihrer Verkäufe von Schweizer Forellen sind «bio», wo weder prophylaktische Medikamente noch Malachitgrün zum Einsatz kommen. Sie haben mehr Platz im Becken und stehen daher weniger unter Krankheitsdruck. Laut Bio-Suisse «würden sie auch kontrolliert – ohne Beanstandungen».

GB

**AIRLINE-CATERING /** Mit dem rückläufigen Fluggeschäft sinkt auch das Geschäftsvolumen der Catering-Betriebe. Weiteres Ungemach könnte der Verzicht einzelner Airlines auf Mahlzeiten bringen. DANIEL STAMPPLI

## Kostet das Essen bald extra?

Was in den USA schon nach dem Golfkrieg umgesetzt wurde, könnte bald auch in Europa Wirklichkeit sein: Kurzstreckenflüge ohne Mahlzeiten. Die Billig-Airlines wie Easy Jet machen es bereits vor. Wer essen will, bezahlt mehr. In den USA lebt man schon lange nach den Peanuts&Coke-Konzepten. Flüge unter zwei Stunden werden nur noch minimal gecatered. Auch die Lufthansa – Mutterfirma des weltweit führenden Airline-Caterers LSG Sky Chefs – hat Mahlzeiten in der Economy-Klasse bei Flügen unter zwei Stunden bereits gestrichen.

Auf den Trend zum Verzicht von Mahlzeiten auf Kurzstreckenflügen habe sich Gate Gourmet laut Pressesprecher Markus Seitz schon seit längerer Zeit eingestellt. Der Grossteil am Geschäftsvolumen entfalle schon heute auf die Langstrecken-Mahlzeiten. Die Sandwiches für die Kurzstreckenflüge würden teilweise selbst hergestellt, teils eingekauft. Von daher sei aufgrund des jüngsten Trends kein grösserer Personalabbau zu befürchten.

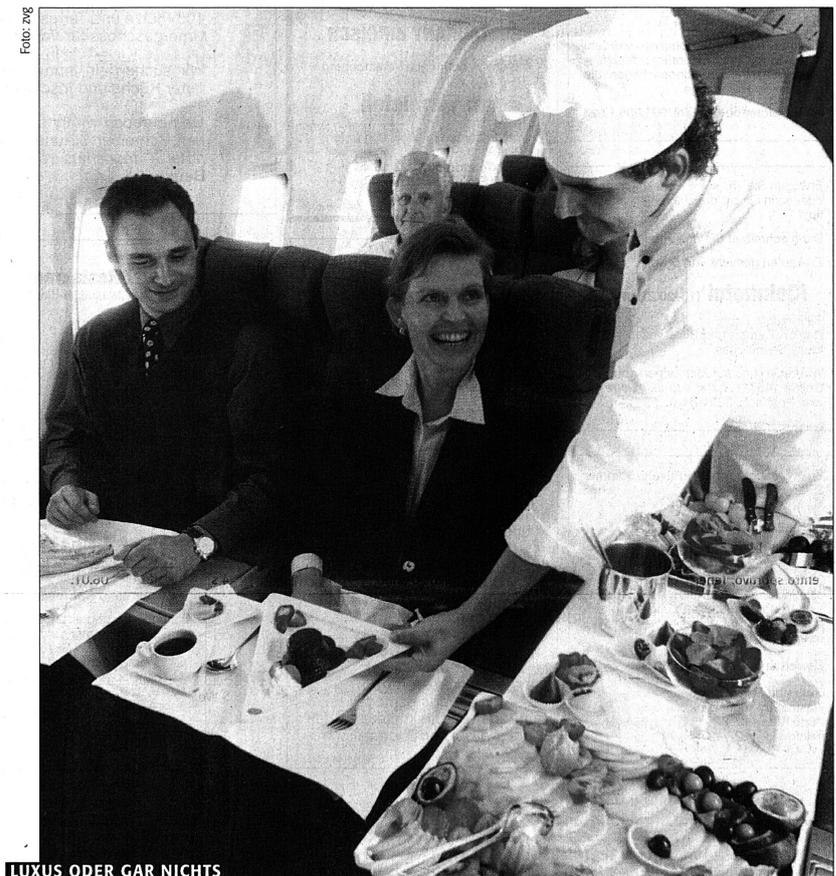
### GATE-GOURMET-KONZEPT FÜR EASY JET

Gleichzeitig könne Gate Gourmet aber auch von den Billig-Airlines profitieren. So habe man beispielsweise zusammen mit Easy Jet ein neues Konzept entwickelt, so Seitz. Auf Wunsch und gegen Bezahlung werden den Passagieren Mahlzeiten abgegeben.

Um Aussagen über das Verpflegungskonzept der künftigen nationalen Airline ab April 2002 machen zu können, ist es laut Swissair-Sprecherin Christine Bühler noch zu früh. Vergangene Woche hätten diesbezüglich erste Meetings stattgefunden. Aus Kostengründen sei übrigens bereits das standardmässig angebotene Natural-Gourmet (gesunde Bio-Kost) gestrichen worden, welches auf Swissair-Flügen vor vier Jahren eingeführt worden war und im Auftrag von Swissair durch Gate Gourmet produziert wurde.

### AUCH WORST CASE WÄRE ZU VERKRAFTEN

Infolge des Einbruchs beim Fluggeschäft nach dem 11. September 2001 musste Gate Gourmet weltweit den Personalbestand von 31 000 auf 26 000 Mitarbeiter zurückfahren. Konkrete Umsatzzahlen liegen laut Markus Seitz nicht vor, doch schätzt der Gate-Gourmet-Sprecher die Einbusse auf 20 bis 30 Prozent des Geschäftsvolumens in-



### LUXUS ODER GAR NICHTS

Einzelne Airlines werden sich in Zukunft noch vermehrt auf die Business-Klasse und den damit verbundenen Top-Service an Bord konzentrieren.

nert Jahresfrist. Das Schweizer Geschäft von Gate Gourmet Zürich litt sehr stark unter den Problemen der Swissair Group. In Zürich wurde der Personalbestand in der Folge von 1200 auf 950 Personen reduziert. In einzelnen Bereichen wurde zusätzlich Kurzarbeit eingeführt.

Das Geschäft mit der Swissair machte vor dem Grounding sieben Prozent des weltweiten Gate-Gourmet-Umsatzes aus, so dass die Probleme rund um die Swissair zu relativieren sind. Ob es zu weiteren Entlassun-

gen kommt, hängt selbstverständlich vom Gelingen der neuen Airline ab. Der aktuelle Personalbestand beruht laut Seitz auf dem Businessplan 26/26. Doch selbst beim Worst Case, also wenn die Swissair ganz von der Bildfläche verschwinden würde, könnte dies von Gate Gourmet absorbiert werden. Dies sei auch den Kunden, Lieferanten und Banken kommuniziert worden.

Beim weltweit führenden Airline Caterer LSG Sky Chefs haben sich die Ereignisse vom 11. September regional

unterschiedlich ausgewirkt. Der Sprecherin Josefine Corsten zufolge lag der Einbruch unmittelbar nach dem 11. September in den USA bei 50 Prozent und ging im letzten Quartal 2001 auf 30 Prozent. In Europa lagen die Einbusen bei rund 15 Prozent.

### VOM REKORDERGEBNIS INS MINUS

Für Deutschland, wo LSG Sky Chefs seinen Schwerpunkt hat, war für 2001 mit 19 Mio. Euro vor Steuern «das beste Ergebnis in der Geschichte» der Firma anvisiert worden, jetzt rechnet die Geschäftsleitung damit, «dass wir mit einem leichten Minus abschliessen werden». Lufthansa hat zudem einige Flugrelationen an die Gesellschaft «Eurowings» abgetreten, die im Catering von Mitbewerbern der LSG Sky Chefs betreut wurden, u.a. Gate Gourmet.

Für das Jahr 2002 erhofft sich Josefine Corsten von LSG Sky Chefs, dass sich die Ergebnisse bei «etwa 20 Prozent unter denen eines normalen Jahres» einpendeln werden. Mit Spannung erwarten die Airline-Caterer die Entwicklung bei den grossen Fluggesellschaften. «Einige nehmen Flüge wieder auf, aber ob sie auch wieder Mahlzeiten servieren – man wird sehen», gibt man sich beim Marktführer vorsichtig optimistisch.

Mitarbeiter: Samuel P. Schneeberger und Georg Ubenau

## Sicherheitsmassnahmen schmälern die Margen

In Zusammenarbeit mit der IFCA (International Flight Catering Association) hat die Universität in Surrey, England, eine Studie durchgeführt, welche die negativen Auswirkungen der Terroranschläge vom 11. September und des darauffolgenden Fluggeschäfts auf die Cateringbranche zusammenfasst. Über 50 Flugküchen in 30 Ländern wurden befragt.

Im letzten Quartal 2001 registrierten die befragten Unternehmen einen Volumen-Einbruch von rund 25 Prozent. Nur gerade 10 Prozent der Cateringbetriebe prognostizieren eine geringe Umsatzeinbusse, die restlichen rechnen mit einem Umsatzrückgang von über 25 Prozent. Am stärksten be-

troffen sind die Produktionsstätten in Asien, da deren Umsatz vorwiegend von den Nordamerika-Flügen abhängt. Betriebe in Europa sind nur leicht weniger zu Schaden gekommen als die amerikanischen Caterer.

Peter Jones, Professor für Airline Catering der IFCA und Direktor des TCRC (Travel Catering Research Centre) an der Universität Surrey: «Es ist unvermeidbar, dass der Downturn in der Airline-Industrie Auswirkungen auf die Caterer und deren Lieferanten hat. Zusätzlich zum Umsatzverlust kommen noch die erhöhten Kosten für verschärfte Sicherheitsmassnahmen, die Gewinnmargen werden dazu noch mehr strapaziert.»

Die Sicherheitskonzepte mussten in den meisten Cateringbetrieben überarbeitet werden. So haben 70 Prozent der Betriebe den Zugang zur Produktion auf ein Minimum reduziert. Zwei Drittel der Betriebe haben zusätzliche Sicherheitschecks in der Produktionskette und bei der Mitarbeiter-Zugangskontrolle eingeführt, wie die Studie weiter ergab.

Die Foodtrolleys werden meist versiegelt, und die Lieferwagen werden zusätzlichen Kontrollen unterzogen. In Flügen von und nach den USA und nach Grossbritannien darf nur noch Plastik-Besteck verwendet werden, dies gilt auch für Business- und First-Class-Service.

SSC

**HESSER**

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

UNSERE HOTLINE (FR. 4.23 MIN.) GIBT IHNEN EINEN UEBERBLICK ÜBER UNSER VIELSEITIGES ANGEBOT

TEL. 0900'57'99'9 1

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON  
055/41 0'15'57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/41 0'50'13

Aus gesundheitlichen Gründen suchen wir per sofort Nachfolger für unsere kleine

**Pension**

14 Zimmer und öffentlichem Restaurant in Novaggio/Malcantone TI.

Inventory muss übernommen werden. Miete ist mit dem Eigentümer festzulegen. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage.

www.belcantone.ch, Tel. 091 606 13 23

145412/132489

Erwägen Sie, Ihr \*\*\*-Hotel nächstens oder so in ein bis drei Jahren zu verkaufen?

Dann schreiben Sie uns unbedingt!  
Zu kaufen gesucht von privat

**Kleinhotel (10-20 Zimmer)**

Bevorzugte Lage:  
Region Thuner- und Bielensee  
Ideal: Seeanstoss.

Wir freuen uns auf Meldungen unter Chiffre 145711, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

145711/417137

Zu verpachten per Frühjahr/Sommer 2002

**Dorf-Restaurant im Wallis**

30 Restaurationsplätze und 24 Gartensitzplätze. WC neu renoviert. Gut ausgestattete Küche. An tüchtige fachkundige Person. Auf Wunsch in einem älteren Haus Wirtwohnung vorhanden.

Bewerbungen schriftlich an:

Ruth und René Kummer  
Restaurant Alpenblick  
3986 Ried-Mörel  
Telefon 027 927 12 44

145739/417155

**Zu vermieten**

15 Min. von Bern + Biel

**- ein Land-Gasthaus  
- mit gehobendem Ambiente**

- sehr gute Mietkonditionen

Gastro-Profi-Paare melden sich bitte unter Chiffre 145710, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

145710/417135

Zu verpachten in Klosters

**Bar/Cabaret**

an bester Lage.

Anfragen unter:  
Treuhandbüro R. Sulzer,  
Güggelstr. 25, 7001 Chur

Telefon 081 252 72 88

145863/417043

**RESTAURANT BIRGISCH**

Ab sofort oder nach Vereinbarung

**zu vermieten**

Interessenten melden sich unter:

Telefon 027 923 18 48  
Frau Albert Therese

145810/44008

Zu verkaufen oder zu vermieten

**Gourmet-Restaurant**

Auf dem Lande 15 Minuten von Zürich.

Sehr erfolgreicher Betrieb dank weitherum bekannter Gourmetküche. Garantiertes 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 Wirtwohnung. Personalzimmer.

Interessantes Finanzierungsmodell. Anfrage von Direktinteressierten unter [gastrotop@hotmail.com](mailto:gastrotop@hotmail.com).

145147/416653

Zu verkaufen

**Restaurant in Solothurn**

Stockwerkeigentum, gute Bausubstanz, in regionalem Einkaufszentrum mit Grossverteiler gelegen, sehr gute Einkaufsfrequenz.

Konzeption: für Selbstbedienung und bedienten Service geeignet, offene Küche

Sitzplätze: 85 im Lokal, 40 auf der Terrasse

Parkplätze: ausreichend vorhanden

Baujahr: 1995

Mindest-Eigenkapital: CHF 250 000.-

Interessenten melden sich bitte unter: 032 625 95 24

P 143284/416373

Zu vermieten nach Übereinkunft in Dorf mit ca. 4000 Einwohnern, 10 km von der Stadtgrenze Zürich entfernt, neu renoviertes

**Speiserestaurant**

105 Plätze und Terrasse mit 30 Plätzen Untergeschoss für Vereine und Sitzungen

Wir suchen ein innovatives Wirtepaar mit guter Küche und frischen neuen Ideen.

Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen. Schreiben Sie uns unter Chiffre 145862, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

111376/145862

Zu vermieten

**Hotel-Restaurant Bären**

in Alchenflüh-Kirchberg

Gaststube	30 Plätze
Lyssachstube	50 Plätze
Bärenstube	28 Plätze
Saal	180 Plätze
Gartenwirtschaft gedeckt	60 Plätze
Gartenwirtschaft ungedeckt	24 Plätze
Bar	25 Plätze

Schöne Wirtwohnung  
Tel. 034 447 16 01, Fax 034 445 52 29,  
Natal 079 448 75 91  
E-Mail: [walobloch@swissonline.ch](mailto:walobloch@swissonline.ch)

Zu verpachten per Frühjahr/Sommer 2002

**Hotel Restaurant Rhonequelle**

3999 Oberwald VS

Schönes Berghotel an der Furkpassstrasse mit Sommer- und Winterbetrieb. Ausgangspunkt für Skitouren. Schlittelweg. Total renoviert 1996. 8 wunderschöne Doppelzimmer, eleganter Saal (45 Plätze), Restaurant (30 Plätze), grosse Gartenterrasse.

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

145013/27120

JANUAR

Mo	Lu	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26
Di	Ma	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27

DEZEMBER

Mo	Lu	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26
Di	Ma	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27

... Mieten Sie nicht irgendeinen Betrieb - Sie sind ja auch nicht irgendwer!

Im Auftrag unseres Klienten suchen wir mit Objektübernahme nach Vereinbarung in einen grosseren, stilvoll gebauten sowie bestens gepflegten **Landgasthof** mit Fr. 1,6 Mio. Jahresumsatz ein qualifiziertes, praxiserprobtes

**Mieter/in (Ehe-)Paar**

Das namhafte, in sämtlichen Belangen **modern eingerichtete Gasthaus**, befindet sich an verkehrsgünstiger Lage; regional gelegen nahe der Kantonsgrenze **Zürich/Aargau**.

Das gesamte Platzangebot beläuft sich auf 135 Personen. Zusätzliche 140 Plätze sind auf der schmucken Sommerterrasse gegeben. Zudem sind wenige Gästezimmer; eine 3 1/2-Zi.-Direktionswohnung und Parkplätze vorhanden.

Der Eigentümer der Liegenschaft wünscht sich eine Geschäftsleitung, die **nebst einem breiten fachlichen Qualifikationsausweis auch über persönliche Stärken verfügt wie Kundenorientiertheit, Kontakt- und Einsatzfreude. Kurz gesagt: ... jüngere, gewinnende und unkomplizierte Fachleute**. Sie sollten aber auch in der Lage sein, neben der Pflege der lokalen Stammkundschaft und jener aus dem zürcherischen (Stadt)Gebiet, ebenso das Renommee als verlässlicher Partner bei Anlässen und Banketten weiter zu entwickeln.

Die allgemeinen Mietbedingungen sind fair und branchenüblich. Eigenkapital zur Übernahme des Kleininventars ist erforderlich. Geboten wird kreativen sowie engagierten Gastgebern ein interessanter Einstieg in ein ausgezeichnetes Wirkungsfeld.

Interessenten senden uns bitte ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zuhanden der nachstehenden Anschrift. Wir stehen Ihnen für Vorabklärungen auch telefonisch gerne zur Verfügung. **Diskretion** ist selbstverständlich.

145739/211990

**Terminia Consulting**

Professionelle, persönliche Beratung in Personalmanagement und Unternehmensfragen im Bereich Hotellerie / Gastronomie

Steinstrasse 21  
8036 Zürich

☎ 01 451 00 11

**Oetwil am See**

Zu vermieten schönes

**Restaurant im Sportcenter Stork**

(Tennis und Squash)

Telefon 079 664 42 64

382406/145698

**ÖSTERREICH TOP-GASTRONOMIE ST. WOLFGANG am WOLFGANGSSEE**

Café-Konditorei (40 Sitzplätze)  
Pizzeria-Restaurant (100 Sitzplätze)  
betriebsbereit, beste Ausstattung  
Wohnungsmöglichkeiten  
Ideal für engagiertes Paar aus der Branche  
**VERPACHTUNG** oder **VERKAUF**  
Telefon 079 488 42 31

145811/417186

# Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Firma/Funktion \_\_\_\_\_  
Strasse/Nr. \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Land \_\_\_\_\_  
Telefon tagsüber \_\_\_\_\_

**Schweiz**  
**Westeuropa (Priority)**

<b>1/2 Jahr</b>	<b>1 Jahr</b>	<b>2 Jahre</b>
<input type="checkbox"/> Fr. 87.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 145.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 250.-*
<input type="checkbox"/> Fr. 133.-	<input type="checkbox"/> Fr. 237.-	<input type="checkbox"/> Fr. 434.-

Zutreffendes bitte ankreuzen.

\* inkl. MWSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.  
Einzelvekaufspreis Fr. 4.30/€ 2.90

Ausfüllen und einsenden an:

**hotel+tourismus revue, Abo-Service, Postfach, CH-3001 Bern,**

**Telefon 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,**

**E-Mail: [media@swisshotel.ch](mailto:media@swisshotel.ch). Homepage: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)**



BESSER IM BILD.

## STARBUCKS / Coffeehouse-Kette expandiert weiter Bern: Zweiter Betrieb

Starbucks plant im Frühling 2002 die Eröffnung seines zweiten Coffeehouses in Bern. Im Februar beginnen die Umbauarbeiten am Theaterplatz 7, die Eröffnung soll irgendwann im Frühling stattfinden.

Starbucks hat erst im vergangenen Herbst am Berner Waisenhausplatz das erste Coffeehouse eröffnet. Am Theaterplatz 7 soll auf zwei Etagen und mehr als 200 Quadratmeter ein Betrieb mit etwa 50 Sitzplätzen

entstehen. Voraussichtlich etwa 14 Partner (Starbucks-Mitarbeiter) werden für das Wohl der Gäste sorgen.

Ganz in der Nähe, teils im selben Baukomplex, befinden sich bereits mehrere Bars, darunter auch Kaffeebars: Das «Lorenzini» mit 2 Theken, das «du Théâtre», das «Adriano's» sowie das «Kornhaus». In den nächsten Monaten plant Starbucks weitere Eröffnungen in Schweizer Städten. **CM**

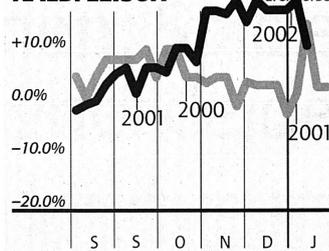
## Leichter Anstieg zu verzeichnen

**Fleischkonsum 2001.** Familie Schweizer konsumierte im Jahr 2001 zu Hause etwas mehr Fleisch. Der Verbrauch stieg von Januar bis November gemäss IHA Hergiswil um zirka 2000 Tonnen oder ein Prozent auf 200 523 Tonnen.

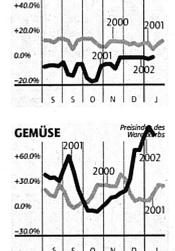
Nicht alle Fleischarten profitierten von der Zunahme: Die Privathaushalte konsumierten zwar mehr Schweine-, Lamm-, Geflügelfleisch und Fisch, aber 6,5 Prozent weniger Rindfleisch. **CM**

## PRODINDEX 14. 1. BIS 19. 1. 2002 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

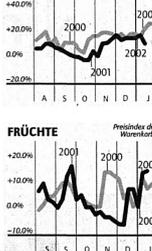
### KALBFLEISCH



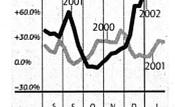
### RINDFLEISCH



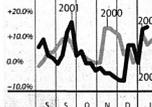
### SCHWEINFLEISCH



### GEMÜSE



### FRÜCHTE



## LESEBAR

**Gault Millau Weinguide Deutschland 2002.** In sieben Kategorien, von drei trockenen Weinen vorbehalten sind, listet der Gault-Millau-Weinguide



die besten Weissweine des Jahrgangs 2000 und die vorzüglichen 99er Rotweine Deutschlands auf. Die jeweiligen Gruppenbesten werden als «Siegerweine des Jahres» ausgezeichnet. Sie stammen diesmal von der Ahr (bester Rotwein), aus Baden (bester weisser Burgunderwein), der Pfalz (bester trockener Riesling), dem Rheingau (bester halbtrockener Riesling), der Mosel (beste Riesling-Spätlese), aus Rheinhessen (beste Riesling Auslese) und von der Nahe (bester edelsüsser Weisswein). **DST**

756 Seiten; ISBN: 19446-2 (5); 48,70 Franken; Wilhelm Heyne Verlag, München.

**Der gedeckte Tisch** – Zur Geschichte der Tafelkultur. Andreas Morel beschreibt nicht nur die Herkunft und Geschichte unserer Esskultur sondern



ebenso die Entwicklung des Familienunternehmens Buchecker AG. Die Herausgeberin, Marianne Flüeler-Grauwiler, in ihrem Editorial: «Wie die Geschichte der Familie und der Firma Buchecker in Luzern begonnen, wie sich im Laufe der vergangenen hundert Jahre der Einmannbetrieb von 1901 zum heutigen Ausstatter des gedeckten Tisches entwickelt hat, das ist nicht nur eine Erfolgsgeschichte. Es ist vielmehr ein Spiegel der wirtschaftlichen, sozialen und touristischen Gegebenheiten im 20. Jahrhundert, die in der kleinen Schweiz eine Vielzahl unternehmerischer Pionierleistungen hervorgebracht haben. **DST**

236 Seiten; ISBN 3-0340-0506-7; 78 Franken; Kommissionsverlag Chronos, Zürich; zu beziehen bei Buchecker AG, Luzern.

## KULINARIUM

18. Januar bis 27. Januar  
– Nostalgie nach Noten / Trio Festivo  
Hotel Schweizerhof, Zürich

3. Januar bis 31. Januar  
– Elsässer Küche  
Rest. Frohegg, Bern

25. Januar bis 6. Februar  
– Trüffelwochen  
Landhotel Hirschen, Obererlinsbach

**NEW YORK /** Die «World Sea Quisine» des Restaurants Q 56 im «swissôtel The Drake» mitten in Manhattan ist einzigartig – und schlägt bei den New Yorkern voll ein. **CAROLINE HOSTETTLER**

# Restaurant Q 56: Global Cuisine ist mehr als nur ein Schlagwort

Was passiert, wenn ein trendiges Stichwort nicht einfach als Aushängeschild missbraucht, sondern bis ins letzte Detail realisiert und zelebriert wird? So etwas wie «Q 56», zum Beispiel. Global Cuisine, wir wissen's, wird mittlerweile und allenthalben als die heisse Art von Kochen und Essen gehandelt.

Im New Yorker «Q 56», einem der Restaurants des «swissôtel New York The Drake», bekommt der Gast eine ureigene Interpretation der überstrapazierten Phrase demonstriert: Konsequenz, transparent und zeitgerecht.

### AUFTEILUNG NACH ROH UND GEKOCHT

«World Sea Quisine» heisst die Formel, nach der im «Q56» aufgetischt wird. Die Karte ist nach roh und gekocht unterteilt; innerhalb dieser beiden Kategorien – «fish in the raw» und «chef's world tour» – werden dann ganz einfach die Fische und Meeresfrüchte gelistet, die verfügbar sind. So wie eine geografische Region, nach deren Traditionen Fische und anderes Meeresgetier zubereitet werden.

Wer sich für den Thunfisch nach Südwest-Art entscheidet, bekommt ihn derzeit als Filet, das in Ancho-Chileschoten paniert und in der Pfanne kurz gebraten ist. Begleitet von einem Mango-, Avocado- und Mesclun-Salat an Zitrusvinaigrette. Die mediterrane Version kommt mit einer Kruste aus schwarzen Oliven, dazu gibt's weisse Bohnen sowie eine Sauce aus gerösteten roten Peperoni, Arugula, Tomaten und Kapern. Und japanisch verkleidet wird der Fisch mit Sesamsamen; Enokis und ein Kompott von gegrillten Auberginen und Miso gelangen mit auf den Teller.

### SCHLICHTES HAT PLATZ NEBEN EXOTISCHEM

Der Red Snapper wird momentan in südamerikanischer, südostasiatischer oder nordafrikanischer Manier gekocht, das Carpaccio wird (auch) in Thai-Variante feilgeboten, der «Grav-lax» mexikanisch, ein Ceviche wie in der Südsee und das Tartar japanisch oder kalifornisch. Das «Q56» bietet tägliche Specials, die immer auch all den Gästen Rechnung tragen, denen gerade nicht nach fernen Eskapaden zu Mute ist. Schlicht gewürzte und gebrä-

Foto: 208



«WORLD SEA QUISINE»

Eigenwillige Wortschöpfungen und ein eigenwilliges Interieur sind die Markenzeichen des «Q 56» im New Yorker «swissôtel».

tene oder fein frittierte Fische können geordert werden, die bei den Amis stets beliebten Pouletbrüsten, in allerster Qualität allerdings, und mariniertes, saftig gebratenes Ribeye-Steak.

Das globale Konzept ist das Baby und Liebling von Chef Rhys Rosenblum. Der 36-jährige New Yorker hat das Restaurant, welches seit Ende 99 unter anderer Leitung und dem Namen «Quantum 56» funktioniert hatte, im vergangenen Juni übernommen und ihm seinen zugleich starken und subtilen Stempel aufgedrückt. Seine Orientierung an der Landkarte hat nichts mit Sehnsüchten oder erlebten Reisen, sondern ganz simpel mit der Cleverness Rosenblums zu tun: Bevor er sich am Culinary Institute of America (CIA), der ersten Adresse in Sachen kulinarischer Schulung, hat zum Chef ausbilden lassen, erwarb Rosenblum sich einen Uni-Abschluss als Business-Analysiker und -Strategie.

### WEICHES, DEZENTES LICHT

Die Erkenntnis, dass allein in den USA «wohl für jede Gegend und jede Region des Erdballs ein Restaurant existiert und auch rentiert», sowie die Tatsache, dass «die Leute heute leichter und gestünder, aber dennoch genussvoll essen wollen», haben Rosenblum zur Kreation seiner «World Sea Quisine» gebracht. Der Erfolg gibt ihm Recht. Nicht nur die Hotelgäste, auch Touristen, lokale Party-Gänger und Geschäftsleute preisen den fischigen Tem-

pel als absolutes Midtown-Must. Das Interieur des Restaurants ist ebenso eigenwillig und trendy wie seine Speisekarte. Weiches, dezentes Licht, helle Farben und ebensolches Holz, Transparenz und sanfte Blautöne schaffen eine angenehm kühle, stille Ambiance.

Die Formen sind rund und weich, die kreisförmige Bar und die offene Küche, die verschiedenen, nicht offensichtlich voneinander abgetrennten Sektionen von Bar, Lounge und Speisebereich: Alles und jedes fliesst ineinander über, vermischt sich mit dem nächsten, vermittelt das Gefühl von Sanftheit und Fluss. Selbst Nicht-Eso-

teriker mögen sich dieser Behaglichkeit nicht entziehen. Die Gäste – vornehmlich zwischen 30- und 60-jährig, wohlhabend (Durchschnittseinkommen jährlich um 90 000 \$) und ausgabefreudig – beweist das täglich und nachts. Nicht nur im Restaurant, auch an der mit hohen, bequemen Stühlen bestückten Bar oder in den tiefen Sitzgruppen der Lounge. Dort genehmigt sich die vornehmlich aus Business-Leuten, Partygängern und Ausgehvolk zusammengesetzte Kundschaft «Quberrys», «Q Blue Martinis» oder Häppchen vom witzigen Menu «Köter für Menschen».

Anzeige

**WWW.SWISSHOTELS.CH**

BESUCHEN SIE UNS AN DER

**FERIENMESSE BERN**  
17. BIS 20. JANUAR 2002  
HALLE 220, STAND 1103

**FESPO ZÜRICH**  
24. BIS 27. JANUAR 2002  
HALLE 4, STAND 4.061

**Last Minute CH**

Schweizer Hotelier-Verein

# Über Wellness, Fitness und Fairness.



**TECHNIK / Kriterien für die Auswahl der Kaffeemaschine**

## Halb- oder Vollautomat?

Für die trendige Italo-Bar ist der Halbautomat ein Muss. «Halbautomaten sind total im Trend», sagt Vendomat-Inhaber Peter Tschanz. Vor einem Jahr ist Cafina mit einem Halbautomaten eingestiegen, welcher laut Willy Käser bereits einen Verkaufsanteil von zehn Prozent aufweist. Im Gegensatz dazu konstatiert Gerhard Comus von Kama AG, dass «Halbautomaten nicht mehr gefragt sind, weil sie zu viel Handling erfordern – jedenfalls in der Region Bern und Freiburg».

Und Martin Müller von Vassalli AG schätzt den Markt in der Schweiz heute auf 25 Prozent Halbautomaten und 75 Prozent Vollautomaten. Vassalli vertritt «Cimbali», die Leadermarke unter den Halbautomaten.

### HALBAUTOMAT FÜR DIE ESPRESSOKULTUR

Wer Espresso-Kultur anbieten will, wird einem Halbautomaten den Vorzug geben. Nicht so in einem Lokal mit Tischservice und Café crème als Hauptprodukt. Philipp Köppl von Schaefer AG, meint daher: «Halb- und Vollautomaten konkurrieren sich nicht, da sie zu verschiedenen Betriebskonzepten gehören».

Ein weiteres Kriterium für die Wahl der Maschine kann der Anschaffungspreis sein: Halbautomaten sind gut und gern ein Drittel günstiger als Vollautomaten – auch die Servicekosten liegen tiefer. Aber Kaffeumsatz mit hohen Ausgabespitzen spricht wieder eher für den Vollautomaten. In der Produktivität ist die Handarbeit der Automatik unterlegen: HGZ-Manager Marc Berthele spricht von «halber Leistung – mehr jedoch, wenn ein Profi am Werk ist».

### VOLLAUTOMATEN: KONSTANTE QUALITÄT

Espresso wird mit Halbautomaten «italienischer» als mit Vollautomaten, sprich aromatischer – sofern der Barista sein Handwerk beherrscht. Dagegen brüht der Vollautomat – einmal richtig eingestellt – mit konstanter Qualität. Kaffee-Experte Antonio Benedetto weiss aus Erfahrung: «Die Kaffeequalität aus dem Halbautomaten hängt zu gleichen Teilen vom Handling, der Maschine und der Kaffeemischung ab.»

Halbautomaten stellen Ansprüche an die Bedienung. Aber nicht an jeder Bar ist ein Profi-Barista am Werk. Köppl gibt daher zu bedenken: «Die personelle Situation ergibt bei Halbautomaten Probleme: Nicht nur Sorgfalt, sondern auch Schulungen sind nötig. Die Kaffeequalität aus Halbautomaten ist sonst Schwankungen ausgesetzt». Café-Ketten organisieren daher regelmässig interne Schulungen. Auch viele Kaffeemaschinen-Lieferanten, Röster sowie der Cafetierverband bieten Schulungen an. GB



Hohe Ausgabespitzen sprechen eher für den Kaffee-Vollautomaten.

**KAFFEE-MASCHINEN / Die Kaffeemaschinen-Technik gleicht sich von Marke zu Marke immer mehr an. Die Wahl beruht auf Emotionen. Trotzdem gibt es immer wieder technische Überraschungen. GUIDO BÖHLER**

# Kaffeemaschinen: Spitzentechnik in neuen Designerkleidern

Vom Accessoire bis zum Design wetteifern die Kaffeemaschinen-Hersteller und folgen dem Trend «besser, günstiger, vielseitiger und schöner». Das Design gewinnt bei allen Frontgeräten an Bedeutung: Thermoplan modernisiert vor allem das Aussehen der «Black+White»; das neue Modell zeigt viel Chromstahl, wirkt aber nicht wuchtig.

Neu kann es zudem an alle Kassen- und Schankanlagen angeschlossen werden. Nebst eleganten oder futuristischen Designs gibt es einige technische Feinheiten: Franke AG modernisiert bei der «Sinfonia» die Programmierung: Auf dem neuen Graphikdisplay sieht man verständlich, was sich tut oder wo allenfalls ein Fehler entstanden ist.

### INDIVIDUELLE KAFFEEZEYPTE

Guten Kaffee können alle Vollautomaten brühen, wenn man sie richtig einstellt. Doch eine Einstellung kann auf verschiedene Arten erfolgen: bei den einen via Programmierung, bei anderen einfach per Tastendruck. Ein Beispiel: Mahlfineinheit sowie Brühtemperatur sind normalerweise Grundeinstellungen, die für alle Produktsorten gelten. Aber es gibt Ausnahmen: Cimbali lanciert neu in der Schweiz einen Vollautomaten, dessen Mahlwerk auf Tastendruck die Feinheit umstellt. Mit der neuen Dolcevita M3 kann man bei jeder Tasse wählen, ob man die erste oder zweite Kaffeemischung entweder fein oder mittelfein beziehen will. Das gemeinsame Mahlwerk wird nach jedem Mahlgang ausgeblasen.

Auch WMF präsentiert ein weiterentwickeltes Modell der «Bistro» namens «CombiNation S». Es verfügt über zwei Mühlen, einen Kaffeemehl-Vorratsbehälter für Filterkaffee sowie einen Handeinwurf für eine vierte Sorte, z. B. Schonkaffee. Der Name verrät: Man kann die Kaffeesorten aus allen vier Quellen kombinieren, d.h. pro Tasse ein individuelles Kaffeerezept brühen. Innovative Elektronik auch bei HGZ: Das «Self Diagnostic System SDS» der neuen «Rex-Royal S800» wurde verfeinert. Es ermittelt die Ursache von Störungen und ermöglicht präventive Servicemeldungen auf dem Display.

### VON KAFFEE- ZU MILCH-MASCHINEN

Cappuccino & Co besitzen fast 50 Prozent am Umsatz der Kaffeeprodukte. Milch ist aber ein sensibler Saft, und deren Frische hängt von der Reinigung ab. Daher hat Egro AG ihre Geräte im Bereich der Milchhygiene perfektioniert. Das automatische Milchleistungs-Reinigungssystem MLR reinigt selbstständig nach einer Bezugspause zuerst mit kaltem Wasser und entkeimt dann mit einem Dampfstoß, dies auch beim neuen Unterthecken-Kühlgerät.

Auch die Neuheit von Cafina ist ganz der Milch gewidmet. Diese kann nicht nur aus dem Modul-Kühlschrank angesaugt werden, sondern nun auch aus einem Unterbau-Kühlschrank. Und Aequator AG beschreitet ganz neue Wege: der Vollautomaten-Hersteller in Arbon verwendet hygienisch weniger riskante Pulvermilch, dies sogar für Cappuccino-Schaum.

### ORIGINELLE INNOVATIONEN

Andere Ziele verfolgt Schaefer mit der neuen Twin 500: sie soll auf kleinstem Raum mehr Leistung bringen und wurde dazu mit zwei Brühgrup-

Fotos: Guido Böhler



### KAFFEE-EMOTIONEN

Ob elegant, nostalgisch oder futuristisch: Bei den Kaffeemaschinen wird das Design nebst der Technik immer wichtiger.

pen ausgestattet. Bei nur 64 cm Breite hat gar ein Milch-Kühlschrank Platz. Die rechte Brühgruppe mit eigener Mühle liefert 16 Produkte und eignet sich daher für Espresso plus Untervarianten wie Milchkaffee-Spezialitäten. Die linke Brühgruppe ebenfalls mit eigener Mühle, kann acht Produkte brühen, prädestiniert für Café crème.

### ESPRESSO ODER FILTERKAFFEE

Auch die deutsche «Bremer GmbH» wartet mit einer Innovation auf: Ein Vollautomat, welcher per Knopfdruck entweder Espresso unter Druck oder drucklosen Filterkaffee produziert – in derselben Brühgruppe! Ein flexibler Nadelfilter ermöglicht die Doppelfunktion, sprich der Öffnungsgrad der Sieblöcher kann mit Nadeln stufenweise verändert werden. Dringen sie tief in die konischen Löcher ein, entsteht unter hohem Gegendruck ein echter Espresso, bei grösserer Spaltweite hingegen Filterkaffee.

Weitere Neulancierungen sind Halbautomaten zur Ergänzung des Sortiments von Vollautomaten-Herstellern: seit einem Jahr offeriert dies Cafina, nun auch Egro – beide unter ihrer eigenen Marke. Auch Schaefer ist eingestiegen, jedoch mit dem Markenprodukt «La Spaziale». Das Umgekehrte unternimmt «La Marzocco»: Die US-Italo-Firma baut in der Schweiz jetzt auch Vollautomaten.

## Neuheiten bei Voll- und Halbautomaten

<b>La Marzocco</b> 052 338 25 43	<b>SR 21:</b> Mit Cappuccino-Automat, 2 Mühlen, 1 Mehldosierer
<b>Aequator</b> 071 447 80 60	<b>Linea Gastro</b> Modell 22: macht Milchschaum aus Pulvermilch Modell 24: zusätzlich Instant-Schokolade
<b>Vassalli</b> 01 302 64 65	<b>Dolcevita M3:</b> Für jedes Produkt sind Mahlgrad und Feinheit per Tastendruck wählbar. Dank teflonbeschichteten Leitungen sind keine Reinigungsarbeiten mehr nötig.
<b>Cimbali</b> WMF	<b>Cimbali</b> lanciert neu in der Schweiz einen Vollautomaten, dessen Mahlwerk auf Tastendruck die Feinheit umstellt.
<b>Hogatron</b> 031 838 74 74	<b>CombiNation S:</b> Es verfügt über zwei Mühlen, einen Kaffeemehl-Vorratsbehälter für Filterkaffee sowie einen Handeinwurf für eine vierte Sorte, z. B. Schonkaffee.
<b>HGZ</b> 01 847 57 57	<b>Rex-Royal S800:</b> Innovative Elektronik auch bei HGZ: Das «Self Diagnostic System SDS» wurde verfeinert.
<b>Cafina</b> 062 889 42 42	<b>CS:</b> Milchbezug aus Buffet-Unterbau.
<b>Egro</b> 056 485 95 95	<b>Arco:</b> 2-Kolben-Brühgruppe sowie Unterthecken-Kühlgerät Milchleistungs-Reinigungssystem MLR für Egro-Kühlgeräte
<b>Thermoplan</b> 041 390 16 30	<b>Black+White:</b> Modernisiertes Design, nur 42 cm Höhe
<b>Schaefer</b> 031 858 51 11	<b>Twin 500:</b> Zwei Brühgruppen nur 64 cm breit inkl Milchkühler
<b>Franke</b> 062 787 31 31	<b>Sinfonia:</b> Graphikdisplay, Fernwartung
<b>Bremer</b> 0049 79 31 5 51 89	<b>Viva:</b> umstellbar auf Espresso oder Filterkaffee
<b>Saeco</b> 062 388 10 20	<b>«Modular» neu für Selbstbedienung.</b> Kombi Snack: Bohnen-Vollautomat mit Snack-Automat in einem Gerät für Selbstbedienung
<b>Neue Halbautomaten</b>	
<b>Vendomat</b> 031 925 99 99	<b>Legend:</b> Nostalgiedesign, mechanisch mit Beleuchtung
<b>Faema</b>	<b>Classica,</b> elektronisch, mit Cappuccinatore als Option
<b>Egro</b>	<b>La Spaziale,</b> elektronisch
<b>Schaefer</b>	<b>SE 2000:</b> elektronisch, mit Cappuccinatore als Option
<b>Saeco</b>	

SILS-MARIA / Im Hotel Waldhaus präsentierte der Küchenchef seine Rezepte «Eine Sache des Herzens»

«Kochen kommt von Können und Können kommt von Kurt», sagte Urs Kienberger vom Fünf-Sterne-Hotel Waldhaus in Sils-Maria bei der Präsentation des Kochbuchs von Küchenchef Kurt Rössli. Das Werk ist, so der Buchtitel, «eine Sache des Herzens» und besteht aus einem Bild- und einem Rezeptband. Unser Bild zeigt Küchenchef Rössli flankiert von den beiden Hoteldirektoren Urs Kienberger (links) und Felix Dietrich. MD



Foto: Marietta Dedual

Horst Petermann ist die «Nr. 1»

Küsnacht. Das dürfte besonders Frankreichs Fachwelt beschäftigen: Horst Petermanns «Kunststube» in Küsnacht ZH ist das beste Restaurant Europas. So sieht es der amerikanische Restaurantführer Zagat. Verleiht wurde dem mehrfach ausgezeichneten Spitzenkoch – u.a. 19 Punkte Gault Millau – jetzt der Titel «Number 1 of Europe». Ebenfalls lobend erwähnt bei www.zagat.com wird Philippe Chevrier, Genf. CM

Neu: «hotelfachschule thun»

Thun. Die Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule (HGF) Thun gibt sich einen neuen Namen und ein neues Erscheinungsbild: «hotelfachschule thun – soul, passion & system». Damit könnten junge Leute besser angesprochen werden, sagt Direktor Christoph Rohn. Auch lasse sich die Philosophie – die ganzheitliche Vorbereitung auf das Management in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie – besser kommunizieren. TRU

ZITAT DER WOCHE

«Eine ganze Region lässt sich von der Aura der Olympischen Spiele blenden.»

Hansruedi Müller, Leiter des Instituts für Freizeit und Tourismus der Universität Bern über die Olympiakandidatur Bern-Montreux. Sette 9

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



Patrice Glogg wechselt nach drei Jahren als Generaldirektor des Bürgenstock-Resorts in wärmere Gefilde: Ab dem 4. Februar leitet er das Hotel Quinta do Lago in der Algarve (Portugal). «Mein Wechsel hat nichts mit dem «Bürgenstock zu tun», betont Glogg, «ich habe einfach ein sehr interessantes Angebot erhalten.» Wer Gloggs Nachfolger wird, steht noch nicht fest. Laut Jean-Paul Foerster, CEO der Richemond Héritage SA, wird in den nächsten Wochen entschieden, welcher der zwei Kandidaten das Rennen macht. SST/MD

ratungsfirma in Zürich. Im Herbst 1999 war sie zur ersten Botschafterin im Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement (EVD) ernannt worden. Vor der Gründung des seco war Barbara Rigassi stellvertretende Direktorin des Bundesamtes für Wirtschaft und Arbeit (BWA). TRU/SST

Grindelwald Tourismus hat Samuele Salm als neuen Tourismusdirektor gewählt. Der 38-jährige Tourismusfachmann und Destinationsmanager wird seine Tätigkeit aber erst im Sommer 2003 aufnehmen, weil er bei seinem gegenwärtigen Arbeitgeber, dem Kurverein St. Moritz, stark in die Organisation der Ski WM vom nächsten Winter eingebunden ist. TRU

Nach über vier Jahren verlässt Rainer Flaig, Geschäftsführer der Pilatus Bahnen AG, das Unternehmen. Das Arbeitsverhältnis sei «im gegenseitigen Einvernehmen» aufgelöst worden, heisst es in einer Medienmitteilung. Es sei zu «unterschiedlichen Auffassungen in Bezug auf die strategische Ausrichtung» gekommen. Als Nachfolger wurde André Zimmermann bestimmt. Der 33-jährige Betriebswirtschaftler verfüge «über eine solide Grundausbildung sowohl in Technik wie auch Managemen». TRU

Der neue Leiter Verkauf bei Basel Tourismus heisst Jürg Seiler. Der gebürtige Basler war zuletzt Leiter Marketing und Verkauf bei der Ticket Corner AG. Mit dem 39-jährigen Betriebsökonom wurde die Geschäftsleitung bei Basel Tourismus nach zwölf Monaten komplett erneuert. TRU



Barbara Rigassi-Schneeberger, im Staatssekretariat für Wirtschaft (seco) als Geschäftsleitungsmitglied zuständig für Standortförderung, verlässt die Bundesverwaltung. Sie wird Partnerin einer privatwirtschaftlichen Be-



Foto: Marietta Dedual



Aufgeräumte Stimmung in Bad Ragaz. Nicht nur die Gäste, sondern auch die Verantwortlichen der Thermalbäder und Grandhotels Bad Ragaz zeigten sich am traditionellen Neujahrsball im «Quellenhof» in allerbesten Stimmung: Die Wellnessbranche boomt, die Auslastung beträgt rund 90 Prozent, die B-Konzession für den Casinobetrieb ist gesprochen, und ab Ende Jahr wird im Casino die Kugel rollen. Die Ballgäste, alles Freunde des Hauses, hatten Gelegenheit, sich im Roulette- oder Blackjack-Spiel zu üben (Bild rechts unten). Richtungsweisend im Bild eingefangen sind Hauptaktionär Thomas Schmidheiny und Peter Bratschi, Verwaltungsratsmitglieder des Casinos Bad Ragaz (ganz links), tonangebend der Hot Sax Club aus München (Bild rechts oben). MD

WENDYS / Die Hamburgerkette hat ihren Gründer verloren Dave Thomas ist gestorben



Dave Thomas, der Gründer der amerikanischen Fastfood-Restaurantkette «Wendy's» und einer der amerikanischen Fastfood-Pioniere, ist im Alter von 69 Jahren gestorben. Das erste «Wendy's Old Fashioned Hamburgers Restaurant» eröffnete 1969 im Zentrum von Columbus, Ohio. 1995 fusionierte «Wendy's» mit der kanadischen Kaffee- und Backwarenkette «Tim Horton's». Die «Wendy's International, Inc.» ist mit rund 6000 Betrieben die drittgrösste Hamburger-Restaurantkette der Welt. MJP



Foto: zug

Russisches Silvester. Auch dieses Jahr wurde im Hotel St. Gotthard in Zürich die Tradition der russischen Silvesterfeier gepflegt. Das bereits zum 16. Mal durchgeführte russische Silvester wurde von insgesamt 220 Gästen besucht. Nach der Zeitrechnung des Julianischen Kalenders feiern die Russen den Silvester am 13. Januar. Im Rahmen der Veranstaltung wurde Ljuba Manz-Lurje von «Manz Privacy Hotels» die Edelstahltröphäe der Convention Diplomatique durch Botschafter Willi Günther Schmitz verliehen. Im Bild Ljuba Manz-Lurje mit den Bolschoi-Dankosaken. MJP

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Gegründet 1892
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD)
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH)
Hotellerie und Tourismus: Christine Kändler (CK), Mireille Guggenbühler (MG), Toni Rüttli (TRU), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KJV)
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST)
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Miesbauer (LM), Francis Granget (FG), Rainer Schmidt.
Milestone: Dr. Peter Külller (PK)
Produktion: Dominique Schmidt (DOS)
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perret (GPE)
Korrektur: Paul Le Grand.
Korrespondenten: Ueli Handschin (UH), Graubünden; Katja Hasenkamp (HAS), Paris; Henbert Rutscher (RH), Wien; Maria Putz-Willems (MAP), München; Gerhard Lob (GL); Tassin; Georg Ueberauf (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW), Zürich.

Verlag: Iris Strehle (Verlagsleitung), Eich Weber (Anzeigenleitung)
Abonnemente: Anna-Lisa Casalus, Fabienne Köros.
Stellensuche: Andree Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidt.
Geschäftsanzeigen: Dominik Chammatin, Eich Weber.
Druck: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Bern.
Auflage: 13'000 Ex. WEMF-begleitet 22'000 Ex. Vertriebsauflage
Verkaufspreise: (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-
ISSN: 1424-0440

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

Kontakte:
Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: htr@swisshotels.ch
Abonnemente: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch
Stellensuche: Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch
Geschäftsanzeigen: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 25, E-Mail: media@swisshotels.ch
Internet: http://www.htr.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



**SIERRE-ANNIVIERS /**  
La nouvelle destination  
touristique valaisanne,  
née il y a deux mois, se  
porte très bien. **PAGE 3**



**YANNISS GERASSIMIDIS /**  
Le nouveau directeur du  
Continental à Lausanne y  
est fidèle depuis 19 ans.  
Rencontre. **PAGE 5**

**Cahier  
français**

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

**hotel+tourismus revue**

**COMMENTAIRE**

**Un travail  
de longue  
haleine**

**LAURENT MISSBAUER**

Lancée en grande pompe le printemps dernier, la campagne familiale de Suisse Tourisme en sera cette année à sa deuxième édition. Celle-ci parviendra-t-elle à faire mieux que la première? Les améliorations qui y ont été apportées pour 2002 (lire ci-contre) le laissent supposer. Il convient cependant de relever que l'on ne devient pas une véritable destination familiale du jour au lendemain et que le travail pour y parvenir est de longue haleine.



Ainsi l'engouement suscité autour du segment des familles n'est pas allé de pair, à ce jour, avec une augmentation du nombre des stations disposant du label de qualité «Familles bienvenues». La «Place aux enfants» – tel est le nom de cette campagne familiale – n'a pas non plus été faite partout avec la même ferveur. Bien que les responsables de Suisse Tourisme proclament inlassablement «qu'accueillir les enfants comme des rois constitue un excellent investissement pour l'avenir», les deux destinations touristiques Schweizer Mittel-land Tourismus et Zentralschweiz Tourismus ont décidé de ne plus faire partie de la campagne familiale. Leur départ a certes été compensé par l'arrivée du Tessin, on ne peut toutefois que regretter le fait que toutes les régions touristiques ne tirent pas à la même corde. On le regrette d'autant plus que les arguments avancés par Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, en faveur de la campagne familiale avaient été particulièrement convaincants. N'avait-il pas relevé en effet que la campagne familiale avait été lancée afin d'obtenir un meilleur taux d'occupation dans les hôtels en dehors de périodes de haute saison? Le taux d'occupation des hôtels d'Engelberg et du Mittelland est-il peut-être trop bon? Ce qui est certain en revanche c'est que ce curieux paradoxe entre la volonté de Suisse Tourisme de «recupérer des parts de marché que nous avons perdues dans cet important segment» et l'immobilisme de certaines régions touristiques ne sert pas de la meilleure façon qui soit les intérêts de l'hôtellerie helvétique.

**SUISSE TOURISME /** Les campagnes de promotion seront particulièrement nombreuses cette année. On relèvera que celle consacrée aux familles a été revue et corrigée pour 2002. **LAURENT MISSBAUER**

**L'année de toutes les campagnes**

Depuis la nomination, en 1999, de Jürg Schmid à la direction de Suisse Tourisme, la promotion du tourisme helvétique est allée chaque année de pair avec une ou plusieurs campagnes d'envergure. Après l'automne en 2000 et les familles en 2001, l'année 2002 sera avant tout placée sous le signe des montagnes. Mais ces dernières ne seront pas les seules à faire l'objet d'une promotion particulière en cette année 2002 qui pourrait bien être celle de toutes les campagnes (lire l'encadré). Suisse Tourisme mettra en effet également l'accent cet été sur d'autres campagnes. Celles consacrées aux routes thématiques et au bien-être, ainsi que celles sur l'automne et sur les familles qui en seront à leur troisième et deuxième éditions et qui ont été améliorées.

En ce qui concerne la campagne familiale, un premier aperçu des améliorations pourra déjà être constaté la semaine prochaine lors du salon touristique de Stuttgart. Les nouvelles brochures «Place aux enfants» («Platz da für Kinder»), par exemple, y seront dévoilées à cette occasion. La présentation en Suisse de cette nouvelle mouture de la campagne familiale interviendra un mois plus tard, mais on peut d'ores et déjà relever qu'elle tiendra compte des principaux griefs qui avaient été formulés l'an passé. Ainsi, les appellations «Aventure en famille» («Familien-Abenteuer») et «Plaisirs en famille» («Familien-Spass»), qui correspondaient à des séjours d'un week-end et d'une journée et qui n'avaient pas été immédiatement perçues comme telles, ont été rebaptisées «Week-end en famille» («Familien-Wochenende») et «Excursion en famille» («Familien-Tagesausflug»).

**DES AMÉLIORATIONS  
ONT ÉTÉ APPORTÉES**

Un autre grief était que la campagne familiale, lancée le 13 mars en 2001, avait été présentée trop tard pour figurer dans les catalogues des tours-opérateurs allemands – à l'exception d'ITS – et trop tôt pour la clientèle suisse qui réserve à court terme et qui, du fait de sa proximité, est davantage intéressée aux excursions d'une journée que les Allemands ou les Français.

Là aussi, des améliorations ont été apportées, remarque Alexandre Fricker, le responsable du «produit familles» chez Suisse Tourisme: «La campagne sera lancée plus tôt cette année en Allemagne et les excursions d'un jour feront l'objet d'un fascicule de poche qui sera encarté dans la brochure «Place aux enfants». Ce fascicule sera

Photo: Swissimage



**DES VACANCES EN FAMILLE EN SUISSE**

Suisse Tourisme a quelque peu revu et corrigé sa campagne familiale pour 2002.

en outre distribué à 300 000 exemplaires dans toutes les gares de Suisse et à 80 000 exemplaires par les biais des jeux Ravensburger.»

**DES COLLABORATIONS  
AVEC RAILWAY ET RICOLA**

Bien que le budget investi cette année par Suisse Tourisme sur la campagne familiale soit deux fois moins important que celui de l'année passée – 1,6 million de francs contre 3,2 millions en 2001 –, le tirage de la brochure «Place aux enfants» passera de 800 000 à un million d'exemplaires. En outre, le «visuel» de la campagne figurera dans toutes les gares de Suisse et sur 1,8 million de sachets Ricola, so-

ciété avec laquelle Suisse Tourisme organisera un concours.

Enfin, le «plan média» de 2001 sera reconduit dans les grandes lignes et la brochure «Platz da für Kinder» sera encartée dans les revues «Schweizer Familie», «Wir Eltern» et «Kiddy». Cette dernière revue, trimestrielle, existe aussi en français et Suisse Tourisme y encartera aussi sa brochure «Place aux enfants». Il en ira de même dans «L'Éducateur», le journal des instituteurs de Suisse romande, et dans le magazine des clients romands de la Raiffeisen. Cet effort sur la Suisse romande est aussi censé répondre aux reproches de certains directeurs d'office du tourisme. Ceux-ci avaient en effet regretté l'importance accordée à

l'Allemagne qui n'est pas un marché prioritaire dans les Alpes vaudoises contrairement à la Suisse romande, à la France et à la Belgique.

«Là aussi, nous avons corrigé le tir», relève Alexandre Fricker. «Le budget de la campagne familiale alloué à la France a doublé par rapport à l'année passée et une version condensée de la brochure familiale sera encartée dans les revues françaises «Top familles» et «Parents». Au sujet du Bénélux, la représentation de Suisse Tourisme aux Pays-Bas lancera cette année une brochure familiale exclusivement consacrée au Valais.» Enfin, on relèvera que le Tessin, qui n'avait pas adhéré en 2001 à la campagne familiale, en fera désormais partie.

**Campagne sur les montagnes: lancement au glacier d'Aletsch**

Décrétée par l'ONU «Année internationale de la montagne», 2002 servira de prétexte à Suisse Tourisme au lancement de sa campagne sur les montagnes. Celle-ci ne sera présentée que le 17 mars, à l'ITB de Berlin, mais on peut déjà annoncer qu'elle sera lancée en grande pompe en juillet sur le glacier d'Aletsch sur lequel Suisse Tourisme a tourné il y a trois mois un film publicitaire avec le champion du monde de F1 Michael Schumacher.

«Le glacier d'Aletsch sera le point d'arrivée de différents itinéraires pédestres qu'emprunteront les journalistes invités par nos représentations. Les Allemands, les Anglais, les Japonais emprunteront chacun un itinéraire différent», relève Heinz Keller, responsable des «produits média» chez Suisse Tourisme. La campagne bien-être débutera, elle, lors d'un week-end de presse à une date qui n'est pas encore connue. Même constat pour la

campagne sur les routes thématiques «Wine and Dine», «Art et architecture», «Luxe and design» qui devrait être lancée le 1er août.

C'est en revanche à fin août que sera présentée la campagne d'automne dont le budget s'élèvera cette année à 1,8 million de francs. Enfin, une campagne sur la mobilité à force humaine, un des principaux thèmes de l'Expo.02, n'est pas à exclure. **LM**

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

**m i c r o s  
f i d e l i o**

hôtelpalafitte, Neuchâtel

Produits Micros-Fidelio de  
Check-In Data 021 632 91 00. **CHECK IN DATA**  
Chez eux chez les meilleurs.

**notejob**

**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@swisshotels.ch

**Henkel  
ECOLAB**

The Service Company

Ihr Spezialist für Objekt-,  
Hospital-,  
Textil-,  
Food-  
und  
Küchenhygiene.

Votre spécialiste en hygiène  
des objets  
et des surfaces,  
hospitalière,  
des textiles,  
des alimentaires  
et des cuisines.

Henkel-Ecolab AG  
4132 Muttenz Kriegerstrasse 31 • 061 496 04 66

**On cherche**

à louer ou à acheter pour novembre 2002  
région BE, JU, FR, VS

Petit hôtel, ancienne auberge,  
chalet de montagne avec possibilité  
de logement, etc.

Même les objets hors du commun  
et nécessitant de légers travaux  
de rénovation seront étudiés.

Pour un nouveau projet gastronomique:  
Le sport, la nature, la nourriture favorisant  
la santé. (Situation dans réserve  
naturelle exclusif)

Propriété disposant de 8 à 10 pièces  
au minimum, d'une cuisine  
et suffisamment de terrain.

Situation indépendante en bordure d'un  
village ou d'une forêt avec bonne route  
d'accès (soleil + vent)

Faire offres sous chiffre S 17-549060,  
à Publicitas S.A., case postale 1064,  
1701 Fribourg 1.

P 145755/382708

## Tout sur la conjoncture et les confitures.

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.-

Veuillez 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

Veuillez 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

**VALAIS /** Réglementation sur les canons à neige  
**Le Parlement va voter**

Il aura fallu sept ans pour boucler le projet de réglementation des installations d'enneigement artificiel: autant dire que le dossier est ultra-sensible en Valais. Ce fameux projet sera soumis lundi 28 janvier au Parlement cantonal. Il stipule par exemple que les canons à neige ne pourront plus être aménagés au-dessous de 1500 mètres. En outre, les installations «sauvages» devront faire l'objet d'une procédure de permis de

construire. S'il n'est pas obtenu, elles devront être démantelées. Le Parlement devra plus précisément se prononcer sur une fiche technique, à introduire dans le plan directeur cantonal. Ce projet, plutôt libéral, devrait passer la rampe au Grand Conseil, qui vote en bloc sur ce type de législation, sans pouvoir en modifier l'un ou l'autre aspect. Mais le dernier mot reviendra au Conseil fédéral. GZ

**PRÉALPES (FR) /** Agriculture et tourisme doux  
**Et les chalets d'alpage?**

La Société fribourgeoise d'économie alpestre a émis diverses réflexions sur l'avenir des alpages et des chalets, au nombre de quelque 1400 dans le canton de Fribourg. Nombre d'entre eux sont aux prises avec de nombreuses difficultés d'entretien et d'exploitation; leur abandon les menace de «ballenbergisation», affectant dès lors un patrimoine de grande valeur. D'où l'idée émise d'en ouvrir un certain

nombre au public pour des séjours de détente par leur mise à disposition des vacanciers. Sous certaines conditions, naturellement, et pour autant que l'exploitation agricole seule n'y soit plus possible, bien qu'une utilisation mixte ne soit pas exclue. Cette ouverture nouvelle favoriserait à la fois un tourisme doux et le financement nécessaire au maintien de nombreux chalets d'alpage. JS

**DOMPIERRE (FR) /** Projet touristique en vue  
**Des tigres et des ours**

Depuis plus de 30 ans, René Strickler ne vit que pour et avec les fauves; au terme de sa septième tournée en Suisse, couronnée de succès, il propose aujourd'hui de créer, avec Anemarie Happe, un «espace de vie et de jeu pour gros chats et ours» sur la commune de Dompierre, dans la Broye fribourgeoise. «Ce zoo d'occupation, un concept qui réunit les aspects du zoo et du cirque, doit deve-

nir un lieu de rencontre unique pour les gens passionnés par les animaux», explique le promoteur-dompteur qui envisage de créer cet espace, où se dérouleraient des entraînements et des représentations publiques pour 35 fauves et trois ours. Les fonds nécessaires seraient déjà réunis; la construction pourrait démarrer ce printemps pour une inauguration au début 2003. JS

**GENÈVE /** Ouvert en novembre, le musée Patek Philippe séduit le public

**Des débuts prometteurs**

Ouvert depuis le 13 novembre, le musée Patek Philippe à Genève accueille en moyenne entre 80 et 100 visiteurs par demi-journée d'ouverture et une centaine le samedi. «Nous n'avions pas d'objectif de fréquentation et nous sommes satisfaits de ces chiffres, affirme Jasmina Steele, responsable des relations publiques de l'horloger genevois. Il s'agit souvent de visiteurs qui arrivent à l'ouverture (à 14 h) et ne repartent qu'à la fermeture (17 h). Et au terme de ces trois heures de visite, beaucoup disent vouloir revenir.»

Cet établissement fait son meilleur score le samedi: une centaine de personnes viennent le visiter. Mais il est ouvert plus longtemps qu'en semaine de 10 h à 17 h. En ce qui concerne le profil et la nationalité de ces visiteurs, le service de presse ne tient pas de statistique.

**UNE MONTRE QUI DATE DE 1530**

Ce musée privé regroupe 2000 montres, automates et portraits en miniature sur email. S'il a été principalement érigé à la gloire du célèbre horloger genevois, il n'en rassemble pas moins des pièces qui lui sont antérieures. Parmi les plus anciennes, une montre tambour datant de 1530.



Photo: Musée Patek Philippe

Au rez-de-chaussée, une collection d'outils anciens ainsi qu'un atelier de restauration. Le premier étage est réservé à la production de Patek Philippe. Au deuxième étage, une collection ancienne qui regroupe des pièces du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle. Et au dernier étage, une bibliothèque composée de 4000 ouvrages spécialisés dans le domaine de l'horlogerie. Une partie d'entre eux a été numérisée et peut être consultée sur deux bornes interactives.

Ce musée a été installé dans un bâtiment chargé d'histoire, embelli par des matériaux soigneusement choisis.

**À PROPOS DE WATCH VALLEY**

En ce qui concerne le concept de Watch Valley, le directeur du musée Arnaud Tellier estime qu'il s'agit d'une bonne initiative de publier un petit annuaire regroupant tous les musées horlogers. Il est à la disposition des visiteurs du musée Patek Philippe. VT

**SIERRE-ANNIVIERS TOURISME /** Deux mois après sa naissance, la nouvelle destination a déjà pris de la bouteille. Et seize hôtels ont déjà accepté d'adhérer à la centrale de réservation. **GENEVÈVE ZUBER**

**Systeme Deskline opérationnel**

Les récentes assises générales de Sierr-Anniviers Tourisme (SAT) montrent que l'union de la plaine et de la montagne porte déjà des fruits. Les activités de marketing, administratives et financières ont été regroupées au sein de la toute jeune association, qui compte sept collaborateurs travaillant dans deux centrales, à Sierr et Vissoie.

«Nous disposons ainsi de meilleurs moyens pour le travail de promotion, explique le directeur, Vincent Bornet. De leur côté, les bureaux touristiques de Sierr, Chandolin, Grimentz, Saint-Luc, Vercorin, Vissoie et Zinal peuvent pleinement se consacrer à l'animation.»

**UN MILLION DE FRANCS AU BUDGET**

Intensifier le marketing: par ces temps de rude concurrence, ce genre de pas est nécessaire, d'autant que dans une partie de la vallée, les nuitées ont tendance à stagner voire à diminuer depuis trois ans. Pour mener à bien ses objectifs, SAT dispose d'un budget 2002 d'un peu plus d'un million de francs, dont 800 000 francs assurés par les partenaires: les sept sociétés de développement (pour un montant de 500 000 francs), les remontées mécaniques d'Anniviers (200 000 francs), et les communes (100 000 francs). Les 200 000 francs restants seront en grande partie puisés dans l'aide au démarrage offerte par le Fonds Innoutour de la Seco (300 000 francs) et par Valais Tourisme.

Ce fonds n'étant pas inépuisable, SAT compte sur les recettes du système de réservation directe Deskline pour boucler ses budgets futurs. Le système



CHANDOLIN

Ensemble, toutes les stations de Sierr-Anniviers Tourisme représentent pas moins de 930 000 nuitées par année.

est déjà opérationnel. Seize hôtels ont pour l'instant accepté de jouer le jeu. Le centre d'appels a procédé aux premières réservations, et l'accès au système par Internet sera possible dès la fin janvier. Les prestataires paient une finance d'entrée de 1000 francs, et SAT encaisse une commission de 11% sur chaque vente réalisée.

Autre réalisation à l'actif de Sierr-Anniviers Tourisme: un prospectus de tout l'hébergement disponible, en

attendant un prospectus général de la destination, prévu par ailleurs pour cette année.

**NOTORIÉTÉ NATIONALE VISÉE**

A noter aussi que SAT est en charge du marketing de «Pfyng-Finges», projet de reconnaissance de la célèbre pinède comme «parc régional naturel», et qu'elle assure la communication pour

le parc à thème Imagin Alps, un projet à 28 millions prévu pour 2004 à Saint-Léonard.

En outre, SAT milite très activement en faveur des labels du tourisme helvétique et valaisan. Le but de tous ces efforts: obtenir une notoriété nationale pour la marque «Sierr-Anniviers», avec ses 930 000 nuitées, 6e destination au classement valaisan, après Zermatt, Crans-Montana, Leukerbad, Saas-Fee et Goms.

**FRANÇOIS SEPPEY /** Le nouveau responsable cantonal de la promotion touristique vient d'entrer en fonction. Il donne notamment son point de vue sur l'attribution des crédits LIM. **GENEVÈVE ZUBER**

**«L'Etat encourage les hôteliers»**

François Seppey, 35 ans, est désormais l'un des personnages-clés du tourisme valaisan. Depuis le 3 janvier, il est à la tête du Protec, le service cantonal de promotion touristique et économique, succédant ainsi à Jean-Paul Revaz qui a pris sa retraite. Diplômé en économie de l'Uni de St-Gall avec spécialisation en tourisme et transports, le nouveau chef du Protec assumait auparavant des fonctions directoriales au sein des cars postaux romands.

Son service a notamment pour tâche de gérer les crédits LIM (Loi fédérale sur l'aide aux investissements dans les régions de montagne) attribués au Valais. «J'ai signé pour l'instant deux décisions d'octroi de crédit, raconte-t-il; dans les deux cas, cela concernait des hôtels.» Le ton est

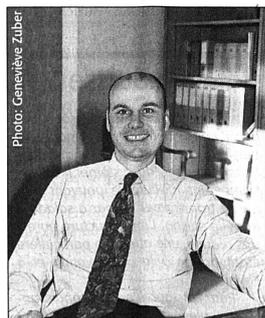


Photo: Genevève Zuber

François Seppey, nouveau responsable du service cantonal valaisan de la promotion touristique et économique.

donné: il faut dire que le Protec s'occupe beaucoup de l'hôtellerie depuis que ce secteur a accès à ces crédits, une initiative pionnière en Suisse, décidée par le canton en 1998. Sur plus de 70 millions de francs de prêts attribués pendant ces trois dernières années, près des 2/3 concernent des hôtels. Depuis 1998, 136 établissements hôteliers ont bénéficié en tout de 47 millions en crédits LIM (soit 350 000 francs en moyenne par dossier).

**UNE TASK FORCE EST À L'ŒUVRE**

François Seppey précise que ces prêts sans intérêt ne doivent pas représenter plus de 25% du financement d'un projet, que les «canards boiteux» n'en obtiennent pas et que le soutien

des collectivités publiques ne doit constituer, selon lui, qu'un encouragement: «Le rôle du privé reste essentiel pour faire marcher son entreprise. Mais certains manquent de professionnalisme, d'où l'importance de la formation, de base et continue.»

Il n'empêche que l'encouragement de l'Etat est important. «Pour faire suite au fameux rapport sur la valeur ajoutée du tourisme, commandité par le Protec, la politique cantonale en la matière est en pleine phase de redéfinition, ajoute François Seppey. Une task force y travaille. Quelle stratégie de développement adopter, et avec quel moyens? Il faudra notamment définir les rôles de la parahôtellerie et de l'hôtellerie; dont les effets induits, on le sait depuis ce rapport, sont deux à trois fois supérieurs.»

## VALAIS / Le livre «Professions de vin» met en lumière le monde viticole Une promenade dans le vignoble

Auteur également de «Bistrot, ombres et lumières», le sociologue Gabriel Bender vient de publier un livre qui se veut une promenade dans le vignoble valaisan. Volontiers narquois, notamment à l'égard des guides de vins, il a interviewé une trentaine de personnalités du monde viti-vinicole valaisan.

Des citations en «copié-collé», sans mention des auteurs, curieusement répertoriés en fin d'ouvrage, donnent

au texte une coloration particulière au bouquin. En contrepoint, le photographe Robert Hofer a dressé le portrait (en noir-blanc) de chaque personne interviewée, souligné d'une citation. Un autre photographe, Bernard Dubuis, a suivi quant à lui un vigneron sur toute une année, le Sierros Nicolas Zufferey. Dans les deux cas, les vigneron portraits figurent parmi les plus réputés du canton. En revanche, pour

le côté pratique – les adresses des vigneron par exemple –, il est préférable de consulter un guide, car elles ne figurent pas dans ce 2e ouvrage de ce qui sera à terme une trilogie. Gabriel Bender annonce en effet d'ores et déjà un dernier livre, intitulé «Ivrresse», à paraître cette année... *PT*

«Professions de vin», 200 pages, 48 francs, Editions Monographic SA, Sierre, www.monographic.ch

## LAC LÉMAN / La CGN aura besoin de fonds ces dix prochaines années Un plan stratégique est à l'étude

Unités désarmées, lignes abandonnées, la rumeur enflait depuis la rentrée d'automne. La CGN (Compagnie générale de navigation sur le Léman) a décidé d'y mettre un terme. Dans un communiqué diffusé la semaine dernière, elle précise d'étudier un plan stratégique à long terme, tout en reconnaissant implicitement que d'importants investissements devront être réalisés pour maintenir la flotte... à flots.

La CGN se définit trois missions fondamentales: le service public, le service touristique et une mission patrimoniale. Mais, «pour assumer ces missions, la compagnie a besoin de bateaux performants, confortables et sûrs», précise encore le communiqué. Et cela nécessitera des investissements considérables sur les dix prochaines années – entre 70 et 100 millions de francs, soit entre 6 et 10 millions par ba-

teau. C'est la raison de l'élaboration d'un plan stratégique mené en collaboration avec les autorités vaudoises, principal bailleur de fonds de la CGN.

La compagnie de navigation, estime-t-on aussi, veut encore se prémunir contre d'éventuels accros qui pourraient survenir à l'instar de ce qui s'était passé lors de la très onéreuse «évaporation» du «Montreux» (explosion des prix lors du chantier). *JJE*

VILLARS / Le Bristol revit depuis sa reprise il y a 4 ans par Eric Coulaud

## Intégration réussie

A son arrivée, il y a cinq ans, la station a joué l'expectative. Mais qui était donc ce jeune restaurateur-hôtelier, surtout connu pour sa cuisine, venu de l'auberge des Trois-Tours de Bourguillon (FR) pour reprendre le «prestigieux» Bristol après la déconfiture du groupe de l'homme d'affaires belge Yves Demey? S'il s'en amuse aujourd'hui, par un large sourire, Eric Coulaud laisse bien transparaître que la situation n'était guère aisée. Cela d'autant plus que les découvertes (quelques mauvaises casseroles dans de drôles de placards) n'ont pas manqué à cette époque-là. Mais, fort de l'appui d'amis investisseurs – il n'en dira pas plus –, on reconnaît aujourd'hui à Villars qu'il a «refait» le Bristol.

### BIEN DU CHANGEMENT EN QUATRE ANS

En quatre ans, les choses ont bougé. Physiquement d'abord, puisque si la silhouette n'a pas changé, tout le lobby a été revu dans le sens de la convivialité et que des chambres et appartements (le Bristol est encore, en partie, un «apparthôtel») ainsi que la piscine, le fitness et des aménagements extérieurs ont été réaménagés.

Le changement est aussi structurel puisque, parti avec à peine plus de 40% en propriété, Eric Coulaud atteint aujourd'hui les 60%. Mieux, il a su convaincre les copropriétaires de mettre leur appartement à disposition (seuls deux d'entre eux ne le font pas encore). Cela a bien sûr induit d'autres changements. Ainsi, au début de la saison, a-t-il dû laisser sa place à la tête de la brigade à Eric Godot (ses références: Bocuse et d'autres grandes tables de France), venu afin de «positionner le Bristol (deux restaurants) comme une table incontournable pour les gourmets de la station».



Eric Coulaud a de la peine, aujourd'hui, à être au four et... au desk!

Car aujourd'hui «je ne peux plus être au four et au... desk», admet presque à regret le directeur-propriétaire, occupé notamment à courir les marchés (Russie, Europe...). Le jeune hôtelier a donc promis qu'il laisserait aussi à son chef l'entière charge des cartes, fort de la confiance qui s'est instaurée dès les premiers entretiens. *JJE*

COFFEE-HOUSE / Après Zurich, Berne ou encore Bâle, les nouvelles chaînes du café visent la Suisse romande. Avec de nouveaux concepts et de nouveaux arômes. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

## Le petit noir passe à l'offensive

Selon qu'il soit court, long, sucré, frappé ou encore glacé, les Brésiliens connaissent dix-neuf noms pour leur café. Dans son «laboratoire du café» turinois, Lavazza propose pour sa part une quinzaine de variétés pour son «espresso».

On n'en est pas là en Suisse, mais pas encore, devrait-on écrire. Car la vogue du coffee-house et du café-bar italien débarque. Et après des essais dans les grands centres alémaniques, les grandes chaînes du café débarquent en Suisse romande, avant, peut-être une offensive des «soups corner» et des croissanteries viennoises (lire ci-dessous).

### DIVERS GROUPES À L'OFFENSIVE

L'offensive «coffee-house» (personne ne semble vouloir utiliser l'appellation «coffee-shop» en vogue à Amsterdam) devrait commencer avec Aroma, filiale de McDonald's. Avec déjà quatre «Aroma Café» (à Bâle, Berne, Zurich et Zurich Aéroport, à l'hôtel Golden Arch), le groupe confirme ses visées en Suisse romande où il est probable qu'il ouvrira deux établissements d'ici à la fin 2002 – il compte en planter une douzaine dans toute la Suisse.

Autre offensive sur le marché romand, celle de Valora avec ses cafés «Spettacolo», actuellement présent avec douze succursales en Suisse. «Le groupe compte en implanter 45 en Europe d'ici à 2003, directement ou en franchise. Dont un ou deux, au moins, en Suisse romande. Celui de Bienne est déjà en exploitation», annonce Stefania Misteli, responsable de la communication du groupe. Conditions d'implantation? «Un taux de fréquentation estimé élevé», précise-t-elle, mais sans qu'une orientation géographique précise ne soit définie (centre-ville, endroit passant, stade, gare, hôpital, voire, comme à Bâle, poste principale).

### MIGROS ASSOCIÉ À L'ITALIEN NANNINI

Autre concurrent sur le marché romand: Globus (du groupe Migros) qui travaille lui avec la chaîne familiale italienne Nannini, propriétaire de l'ancien

Photo: Aroma Café



AROMA CAFÉ

À l'instar de la filiale de McDonald's, les grandes chaînes du café débarquent en Suisse romande.

coureur automobile et de sa sœur Gianna, chanteuse reconnue mondialement dans les années 80-90. Un contrat de franchise a été signé avec Globus qui, en Suisse romande, vise non seulement les grands centres, mais aussi des villes de moyenne importance comme Montreux ou Neuchâtel. «Les Cafés Nannini devraient proposer du café, mais aussi des glaces et diverses pâtisseries italiennes», selon Ernst Pfenninger, porte-parole du groupe.

### ON RESTE DISCRET SUR LES AMBITIONS

D'autres firmes devraient également se lancer. Après Zurich (4), Bâle et Berne, Swiss-Star compte ouvrir un ou deux «Starbucks Café» en Suisse romande. Plus helvétique, le groupe Mövenpick, qui possède actuellement deux «coffee-house» à Zurich et à

Vienne, miserait lui aussi sur le marché romand.

Pour l'heure, aucun des groupes mentionnés ne souhaite pourtant dévoiler ses intentions. Ni même évoquer le détail les résultats en Suisse alémanique. La réponse est partout la même: «Les affaires marchent bien.» Un point, c'est tout!

Et le café dans tout ça? C'est justement là le plus intéressant: il devrait y trouver son compte. Car ce ne sont pas les «mugs» américains qui figurent à la carte. Mais bien plutôt un café de qualité, décliné en d'innombrables variations de cafés aromatisés (vanille, girofle, zeste d'orange, etc.), grands cafés glacés, mocca, mais aussi ristretto ou espresso proposé en pur arabica du Guatemala, du Brésil, de Colombie ou du Kenya. Ou encore en «blend» chez Aroma qui imagine déjà de proposer des moutures et des goûts différents selon que son café est destiné à des

établissements situés en France, en Allemagne, en Italie ou en Suisse.

Étonnamment, les cafetiers voient d'un bon œil l'arrivée de ces grandes chaînes, selon Johanna Bartholdi, directrice de la Fédération suisse des cafetiers, citée par l'ATS. «Essentiellement destinée à un public de jeunes, ces grandes chaînes contribuent à leur faire découvrir le café et la concurrence ne peut être que positive», estime-t-elle.

### CONCURRENCE POSITIVE

Et de préciser que les cafés traditionnels, situés à proximité des nouvelles chaînes, n'auraient pas souffert de leur implantation. Mocca, macchiato ou encore «vanilla» sont peut-être aussi une concurrence positive à l'heure où «petit noir» et ristretto sont parfois gagnés par le laisser-aller.

## Le «bar à soupe» s'installe en Suisse

On le connaît depuis des lustres en Amérique du Nord, il a conquis l'Angleterre et la Hollande, le «bar à soupe» intéresse aujourd'hui la Suisse alémanique, décliné en SuppenShop (Gfeller, à Berne) ou en Soup Bar (Hôtel Seefeld, à Zurich).

Le principe? Aussi simple que le nom: une soupe du jour, quelques autres de saison et une carte de préparations à réchauffer, à consommer sur place avec du pain frais ou en «take away» sous emballage isolant de 3 ou 5 dl. L'hiver, le concept pourrait se développer dans les stations

sous forme de Soup Corner (au Québec, il en existe même des «mobiles») ainsi que lors de grandes manifestations. Avantage du système, il est extrêmement modulable pouvant même se transformer en bar à salade à la belle saison. L'infrastructure en est très réduite, une attention particulière étant portée à la conservation et à l'hygiène.

Pour l'instant, à notre connaissance, la seule initiative du genre existant en Suisse romande est celle du Café Mozart, à proximité de la place Saint-François à Lausanne. *JJE*

## Back.Markt: voir, sentir et consommer

On connaît le principe du «marketing olfactif» – l'accueil passe aussi par l'odeur – développé par le groupe Hiestand (produits de boulangerie frais et précuits). Depuis l'an dernier, il le développe également sous forme de Back.Markt, une boutique pour les produits à l'emporter et un restaurant-croissanterie-viennoiserie jouxtant les endroits de production visibles en arrière-plan.

Outre café, thé, chocolat, produits de boulangerie, on y trouve quelques soupes et salades à consommer sur place. Une première expérience réus-

sie à Vienne, où le groupe est bien implanté, l'encourage à tenter une installation en Suisse, sur les lieux de l'unité de production de Schlieren. L'ouverture en est prévue pour la fin du printemps.

«Pour l'instant, nous ne prévoyons pas encore d'implantation en Suisse romande pour ce concept», nous a précisé Alain Germelet, directeur de Hiestand Suisse. Mais le concept de boulangerie-boutique a, en revanche, été étudié et pourrait se développer hors les sites actuels de production. *JJE*

DAVOS / Suite au déménagement du Forum

## Hôtels pas indemnisés

Les hôteliers de Davos ne seront pas indemnisés suite au déplacement du Forum économique (WEF) à New York, annonce l'ats. «Si la station grisonne n'affecte pas complètement comme les années précédentes, elle n'est toutefois pas vide», précise-t-elle. Selon le responsable du marketing à l'Office du tourisme de Davos, Michael Caffish, les taux de réservation pour fin janvier oscilleraient «entre 30 et 80%». On est loin de «l'immense

perdre financière» redoutée en novembre dernier. Aussi, même si le directeur du WEF, André Schneider, avait promis une aide financière aux hôteliers, ceux-ci ont décidé d'y renoncer de plein gré. «On ne veut pas torpiller, avec nos revendications, les négociations pour un retour du Forum à Davos dès 2003», a expliqué Marco Gubser, président de l'Association des hôteliers et restaurateurs Davosiens. *FG/ats*

LAUSANNE PALACE / Au service de l'esthétique

## Deux nouvelles offres

«À l'aube de cette nouvelle année, le Centre de bien-être du Lausanne Palace & Spa s'est doté de deux méthodes complémentaires dans sa recherche d'efficacité de soin esthétique», communique ses dirigeants.

Il s'agit tout d'abord de la création d'une gamme de produits cosmétiques «très ciblés», selon ses concepteurs, puisqu'ils ont bénéficié «des années d'expérience sur le terrain de l'esthétique, au contact de la

clientèle, de ses demandes et de ses attentes». Baptisée CBE Cosmetics, cette ligne de produits se situe «à la frontière du médical». En outre, les principes actifs de ces crèmes sont «très concentrés et favorisent la régénération cellulaire».

Par ailleurs, toujours dans le domaine de l'esthétique non chirurgicale, le Lausanne Palace & Spa s'est doté d'un laser de relissage non ablatif: le N.Lite. *FG*

BERNE / Rénovation du Bellevue Palace

## Où loger les ministres?

Vieux de 90 ans, le Bellevue Palace à Berne avait besoin d'une cure de jouvence. L'hôtel cinq étoiles sera fermé durant près d'un an, le temps de subir des travaux de rénovation estimés à 40 millions de francs. Mais, comme nous l'apprend l'ats, cette fermeture met dans l'embarras le Département fédéral des affaires étrangères qui logeait au Bellevue les chefs d'Etat et ministres étrangers notamment. Une quaran-

taine de parlementaires y avaient aussi élu domicile lors des sessions des Chambres fédérales.

«Nous sommes à la recherche de solutions de remplacement pour nos clients en espérant qu'ils nous resteront fidèles une fois le chantier achevé», souligne le directeur du Bellevue, Melchior Windlin. Après la rénovation, le prix des chambres devrait augmenter de 15 à 20%. *FG/ats*

ICOMOS / Bientôt la 7e édition de l'«Hôtel historique de l'année»

## Le dernier délai est fixé au 22 mars

C'est pour la septième fois consécutivement que la section suisse de l'Icomos (Conseil international des monuments et des sites) procédera cet automne à l'élection de l'«Hôtel historique de l'année». Cette distinction, décernée avec la collaboration de la Société suisse des hôteliers, de Gastrosuisse et de Suisse Tourisme, a notamment pour but de promouvoir la conservation des hôtels et des restaurants dans leur état historique tant auprès des propriétaires et des exploitants qu'auprès du public.

Ce dernier point implique que seuls des établissements publics – ce qui exclut les restaurants d'entreprise et les centres de formation – peuvent déposer leur candidature. Le dernier délai pour le dépôt des candidatures a été fixé au 22 mars et c'est en automne que sera connu le 7e lauréat. Celui-ci recevra le titre d'«Hôtel historique de l'année 2003» afin qu'il puisse organiser sa campagne de promotion pour l'année 2003, expliquent les initiateurs de cette distinction. Les formulaires d'inscription peuvent être obtenus auprès de la Société suisse des hôteliers, de Gastrosuisse, de Suisse Tourisme et des services cantonaux et communaux des monuments historiques.

## LE RESPECT DE LA SUBSTANCE HISTORIQUE

Le dossier de candidature comprendra notamment une brève description de l'établissement et des interventions qui ont été entreprises. Des ajonctions, des agrandissements ou même des transformations exécutées dans un langage architectural contemporain de qualité peuvent être également pris en considération. Dans ce cas, la culture de l'entreprise doit cependant être fondée sur le respect de la substance historique.

L'examen des candidatures se fera en deux temps. Un jury, composé de membres de la section suisse de l'Icomos, de représentants de la Société suisse des hôteliers, de Gastrosuisse et de Suisse Tourisme, examinera tout d'abord l'ensemble des dossiers présentés. Les établissements sélectionnés pour le second tour feront ensuite l'objet d'une visite et d'un rapport du service des monuments concerné.

## DEUX LAURÉATS ROMANDS EN SIX ANS

On rappellera enfin que parmi les six premiers lauréats du concours figuraient notamment deux hôtels de Suisse romande, en l'occurrence le Beau-Rivage Palace à Lausanne-Ouchy en 1999 et le Grand Hôtel Bella-Tola à St-Luc (VS) en 2001. Pour 2002, le premier prix a été décerné au Restaurant Kornhauskeller à Berne. *LM*

Les formulaires d'inscription peuvent être obtenus auprès d'Andrea Kammer de la Société suisse des hôteliers, au 031 370 41 11.

YANNIS GERASSIMIDIS / De stagiaire réceptionniste à directeur général du Continental de Lausanne.

Un parcours peu commun que celui de ce Grec arrivé à Lausanne, en 1982, par amour. **JEAN-JACQUES ETHENOX**

## Pas loin de vingt ans de fidélité à l'Hôtel Continental de Lausanne

Lorsque, en décembre dernier, il s'est présenté comme nouveau directeur de l'Hôtel Continental devant l'assemblée de la Société des hôteliers de Lausanne, Yannis Gerassimidis n'a pas manqué son «effet». Oui, Yannis pour les uns, Monsieur Yannis pour d'autres, avait un nom. Signe de notoriété, ou de discrétion, beaucoup l'avaient oublié. Une question d'habitude peut-être aussi, puisqu'il y a eu 19 ans, en novembre dernier, que Yannis Gerassimidis est entré à l'Hôtel Continental de Lausanne.

## ARRIVÉ À LAUSANNE EN 1982 PAR AMOUR

C'est logiquement en Grèce que cet Athénien est entré en hotellerie. Sorti de l'Hôtel Management School de Rhodes, il effectue ses stages dans sa ville natale et en Crète, avant de travailler pendant un an à l'Astir Palace, toujours sur l'île de Zorba et de Kazantzaki. Il y rencontre une belle, pour ne plus la quitter et... la suivre à Lausanne à la fin octobre 1982. Avant que le 11 novembre de la même année, il n'adopte le Continental – et réciproquement – comme stagiaire réceptionniste.

Confirmé un mois plus tard, celui qui tout le monde appelle déjà Yannis deviendra chef de réception en 1985 (c'est de là que date son engagement au sein de l'Amicale internationale des chefs de réception), chef de l'hébergement au début des années 90, directeur adjoint en 2000 et, enfin, directeur de l'établissement il y a maintenant deux mois.

## UNE QUESTION DE CARACTÈRE

«C'est vrai, dit-il, que dans notre branche, il faudrait pouvoir travailler dans divers établissements. Mais c'est une question de caractère, je m'identifie très rapidement aux lieux et aux endroits où je travaille. Et je me sens par-

Photo: Jean-Jacques Ethenox



YANNIS GERASSIMIDIS

Promu au rang de directeur il y a deux mois, l'hôtelier d'origine grecque est fidèle au Continental de Lausanne depuis plus de 19 ans. Parmi ses multiples passions, la collection de fanions olympiques.

ticulièrement bien au sein du groupe Manz Privacy qui m'a toujours fait confiance.»

Dès lors, 19 ans de fidélité, toujours réciproque, passeront. Mais, n'y a-t-il

pas danger pour le directeur d'avoir côtoyé ses employés alors qu'il était encore des leurs? Yannis Gerassimidis réfute catégoriquement ce vieil argument: «Il n'y a pas de danger à

connaître parfaitement toutes les tâches hôtelières, il n'y en a pas plus à connaître tout aussi parfaitement les problèmes de ses «collègues-employés» pas plus qu'il n'y en a à connaître la plupart des clients».

Car la fidélité au Continental n'est pas uniquement celle du directeur. Elle est aussi celle de certains clients, hommes d'affaires qu'il connaît depuis son arrivée ou presque. Elle est encore celle des employés, qu'on en juge: portier de nuit, barman (32 ans de service), chef de réception (22), réceptionniste (16), chef de partie (18), sommelier (18) et directeur totalisent quelque 160 ans de service dans un établissement qui, avec le restaurant, emploie 55 personnes.

## UNE CLIENTÈLE D'AFFAIRES

Les avantages d'une telle situation? «Je m'efforce de pousser tout le monde à la diversification, et ces anciens sont des modèles qui savent assumer et collaborer en fonction des besoins; ils ne sont absolument pas figés dans un rôle immuable», explique Yannis Gerassimidis.

«C'est important pour nos habitués», souligne-t-il. Et il y en a plusieurs, à proximité de la gare (et par conséquent du TGV, du Pendolino, mais aussi de l'aéroport de Genève-Cointrin), le «Conti» des Lausannois accueille essentiellement une clientèle d'affaires et de congrès. Non que le tourisme de loisirs ne soit pas présent dans les statistiques, mais il reste à développer. Peut-être avec des Grecs d'ailleurs, puisque Yannis s'efforce, depuis quelques années, de faire de son établissement un lieu de passage incontournable pour ses compatriotes en «tour» d'Europe.

C'est donc qu'il n'a pas oublié la Grèce... «Bien loin de là, réfute-t-il. Je retourne chaque année ou presque à Naxos, l'île d'origine de ma famille. Mais c'est vrai que je suis devenu très attaché à Lausanne et à la Suisse.» De même qu'au Continental, au groupe Manz ou encore à ses amis de l'Amicale internationale des Chefs de réception, dont il reste proche mais qu'en sa nouvelle qualité de directeur, il a bien dû quitter un peu.

## «J'AIME TOUCHER LA TERRE», DIT-IL

Il reste attaché aussi à son autre jardin... «discret». Car le directeur général Gerassimidis en cultive un, moins visible que la collection de pin's et de fanions de comités olympiques de partout qu'il affiche au restaurant «Olympia». C'est son potager «où il aime toucher la terre». Et on devine que c'est presque aussi important que d'avoir un nom. N'est-ce pas Monsieur Yannis? *JJE*

## Les chefs de réception: 140 membres en Suisse

L'Amicale internationale des sous-directeurs et des chefs de réception (qui tenait son appellation officielle) qui tenait congrès et décernait le Trophée Bucherer du meilleur jeune réceptionniste suisse, en décembre à Montreux, compte 140 membres en Suisse. Au niveau international, elle est présidée par Klaus Kabelitz, directeur de l'hébergement du Claridge de Londres, et Corine Söhner, du Grand Hotel Dolder de Zurich en présidence la section suisse.

«Insistez bien sur le terme Amicale», souligne Yannis Gerassimidis, qui en fut longtemps l'animateur dans notre pays. Plus que le cérémonial ou

le formalisme, c'est surtout en termes d'échanges et de contacts personnels que ses membres se réunissent ou deux fois l'an. C'est que, on l'imagine bien, le métier est contraignant et les rencontres difficiles, malgré les moyens de communication modernes.

En Suisse, outre une rencontre séminaire nationale de motivation et de découverte, l'Amicale organise chaque année (ses trois sections en ont l'obligation) des soirées à thèmes, dans l'hôtel de l'un des membres. L'échange, mais aussi la découverte ou l'apprentissage (l'Euro, par exemple, à l'automne dernier) sont à l'ordre du jour.

A propos des membres, Yannis Gerassimidis se plaît à relever que l'Ecole de secrétariat hôtelier de Lausanne en est l'un des très bons fournisseurs, puisque tant Vanessa Burkhardt (lauréate du prix international en 1999) que Carline Küffer (lauréate suisse en 2001) sortent de l'école de la rue du Maupas. C'est aussi une reconnaissance du travail de formation effectué par la SSH.

Ces deux jeunes femmes confirment un peu la tendance qui prévaut chez les chefs de réception d'aujourd'hui: la profession tend en effet à se féminiser, encore que la relève semble être à parité. *JJE*

## ALPES VAUDOISES / Deux départs importants à l'Office du tourisme de Villars Le président et le directeur s'en vont

Didier Marlier, président, et Yves Defalque, directeur de l'Office du tourisme de Villars, quitteront tous deux leur fonction à la fin du mois de juin prochain, a annoncé le quotidien régional «La Presse Riviera». Ils étaient en poste depuis cinq ans.

Entrés en fonction au terme de la mauvaise affaire Demey, ils ont complètement revitalisé l'image de Villars pour en refaire la station familiale de

moyenne et haut de gamme qui avaient été son statut auparavant. Mais surtout, ils ont su redonner confiance aux acteurs de la station: on se souvient notamment des opérations visiteurs inconnus ainsi que des séances de réflexion commune mises sur pied par le premier.

Didier Marlier poursuivra son travail de «training school» à travers l'Europe. Issu de l'hôtellerie, Yves Defalque devrait probablement y retourner. JE

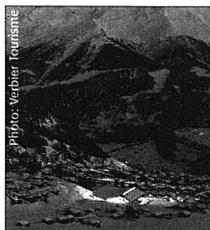


Yves Defalque, futur ex-directeur

## COMPAGNIE DES ALPES / De bons résultats en 2001 Chiffre d'affaires en hausse de 6,3%

L'exploitant français de remontées mécaniques, la Compagnie des Alpes (CDA), a réalisé un chiffre d'affaires en hausse de 6,3% au 2e trimestre 2001/2002 (de septembre à décembre). Il atteint 3,95 millions d'euros, soit 5,73 millions de francs suisses. Sur six mois, le chiffre d'affaires global a ainsi crû de 2,2% par rapport au premier semestre 2000/2001, à 12,83 millions d'euros. Le chiffre d'affaires des remontées méca-

niques a, lui, progressé sur le semestre de 5,9% à 8,36 millions d'euros. «Une progression due pour l'essentiel à une excellente saison de ski d'automne à Tignes», souligne l'ats dans une dépêche. La CDA gère 480 remontées mécaniques, 1375 km de pistes et 300 000 lits touristiques. En Valais, elle détient des participations dans les remontées mécaniques de Saas-Fee (plus du 20%) et de Saas-Fee.

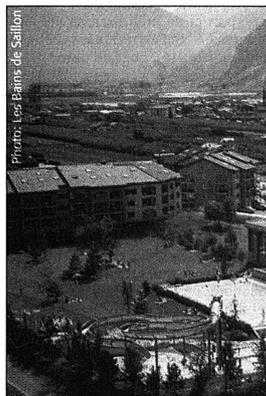


La CDA, présente aussi à Verbier.

## ALPINE CLASSIC HOTELS / Admission de l'Hôtel des Bains de Saillon (VS)

### Un 3e hôtel en Suisse romande

La chaîne hôtelière Alpine Classic, qui a son siège à Kastanienbaum-Lucerne et qui regroupe une quarantaine d'hôtels de première catégorie sur tout l'arc alpin, en Suisse, en France, en Allemagne, en Autriche et en Italie, compte désormais trois nouveaux établissements. Il s'agit de l'Hôtel Concordia à Oberstaufen en Allemagne, ainsi que de l'Hôtel Bristol à Loèche-les-Bains et de l'Hôtel des Bains de Saillon dans la localité valaisanne du même nom.



L'Hôtel des Bains de Saillon est le troisième hôtel de Suisse romande à faire partie des Alpine Classic Hotels.

Avec l'admission de ces trois nouveaux membres, l'offre des Alpine Classic Hotels est devenue encore plus riche dans le secteur du wellness, estime Esther Dysli, directrice de la chaîne. «Notre offre en matière de bien-être s'étend désormais du centre de beauté aux soins asiatiques, en passant par la fangothérapie, les bains thermaux, la balnéothérapie, les tests de fitness, l'encadrement médical, les régimes et les cures dépuratives», relève-t-elle. A ce sujet, on relèvera que les forfaits bien-être figurent en bonne place dans le nouveau magazine de la chaîne hôtelière. Celui-ci, intitulé «Prime Time Wellness – Votre bien-être est notre passion», est sorti de presse juste à temps pour la Foire des vacances et de la santé qui se déroule à Berne du 17 au 20 janvier.

On notera enfin qu'avec l'admission de l'Hôtel des Bains de Saillon, Alpine Classic Hotels dispose désormais de trois établissements en Suisse romande. Les deux autres sont l'Hôtel Crans-Ambassador à Crans-Montana et l'Hôtel La Barcarolle à Prangins-Nyon. Un quatrième établissement membre des Alpine Classic Hotels se trouve en pays francophone: il s'agit de l'Hôtel Mont-Blanc à Chamonix, en Haute-Savoie. LM

## NEUCHÂTEL / Les milieux touristiques neuchâtelois profitent de l'arrivée de l'Expo.02 pour améliorer la qualité de leur accueil. LAURENT MISSBAUER

### Un effort sur quatre fronts

«C'est une grande joie pour moi de constater qu'autant de personnes ont fait l'effort de consacrer du temps et de l'argent pour améliorer la qualité.» Tels ont été quelques-uns des propos que Yann Engel, le directeur de Tourisme neuchâtelois, a tenus, mardi, à Neuchâtel, à l'occasion de la présentation du concept qui devrait permettre d'améliorer la qualité de l'accueil lors de l'Expo.02.

La présentation de ce concept a eu pour cadre la remise de 36 nouveaux labels de qualité du tourisme suisse, mais le fait d'encourager les entreprises touristiques du canton à obtenir ces labels – le prochain cours aura lieu les 18 et 19 février à Neuchâtel – ne constitue qu'un des quatre fronts sur lesquels les responsables du tourisme neuchâtelois ont décidé d'agir en vue de l'Exposition nationale.

Ainsi, Charles-Edmond Guinand, le président de Gastronomie, a présenté mardi un programme d'amélioration de la qualité de l'accueil qui prévoit la mise sur pied de trois cours. Le premier, intitulé «Sensibilisation à l'accueil et à la connaissance des produits du terroir», est destiné aux responsables des établissements publics et à leurs employés.

#### LES EMPLOYEURS SERONT INDEMNISÉS

Le second cours s'articule, lui, sur des séances d'information portant sur l'Expo.02 et sur les réalités touristiques

Photo: Laurent Missbauer



MARDI À NEUCHÂTEL  
Yann Engel (à gauche) et Philippe Streiff, de Tourisme neuchâtelois, entourent Géraldine Zuber, responsable du Label de qualité.

neuchâteloises. Ces séances seront organisées pour les étrangers au bénéfice d'un permis de travail de courte durée, soit d'au maximum six mois. Enfin, un quatrième cours sera mis sur pied durant les mois de mars et avril, sur le service et l'accueil de la clientèle. Selon Charles-Edmond Guinand, ce dernier cours s'adresse aux personnes qui ne sont pas titulaires d'un CFC dans la branche de la restauration et de l'hôtellerie et qui «aimeraient parfaire leurs connaissances et être ainsi mieux

à même de satisfaire les clients». Pour toute personne participant à ce cours qui dure une fois trois semaines et une fois deux semaines, chaque chef d'établissement se verra offrir 500 francs par semaine en dédommagement. Relevons enfin que les trois cours précédemment évoqués sont gratuits.

Les coûts de toutes ces opérations seront en effet prélevés sur le fond de 10% du produit des taxes de patente, fond réservé à la formation continue comme prévu par la loi.



**Promotions à l'Ecole SSH des Roches à Bluche (VS).** Après trois ans d'étude, 109 étudiants de l'Ecole hôtelière des Roches, à Bluche (Crans-Montana), ont décroché le «Diplôme de gestion hôtelière» de la Société suisse des hôteliers (SSH), qui marque la fin de leur formation. Avant de toucher leur diplôme, les étudiants doivent toutefois encore accomplir un dernier stage pratique, d'une durée de cinq à six mois. La Cérémonie des promotions du semestre d'automne 2001 a eu lieu à l'Ecole des Roches, le 14 décembre dernier, en présence de quelque 400 convives. Ceux-ci ont notamment écouté avec attention l'orateur du jour, Maurice Urech, directeur général du Grand Hôtel Villa Principe Leopoldo de Lugano, élu «Top European Hotelier» en 2001. FG

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Votations sur l'ONU: la FST dit oui.

La Fédération suisse du tourisme encourage à glisser un oui dans l'urne, le 3 mars prochain, lors de la votation sur l'initiative populaire «pour l'adhésion de la Suisse à l'Organisation des Nations Unies». Le président de la FST, Franz Steinegger, explique pourquoi: «Le tourisme a besoin de sécurité», argumente-t-il, en précisant que l'ONU est justement un des instruments qui peuvent assurer cette sécurité. Par ailleurs, Franz Steinegger estime qu'un «non pourrait avoir des conséquences fâcheuses pour la Suisse en tant que place touristique, notamment pour le tourisme d'affaires, les congrès et les conférences». Page 7

### JO 2010: le projet Berne-Montreux critiqué.

La nouvelle candidature suisse pour les Jeux olympiques d'hiver de 2010 ne fait pas l'unanimité. Ainsi, le Professeur Hansruedi Müller, directeur de l'Institut pour les loisirs et le tourisme à l'Université de Berne, est convaincu que «toute une région est en train de se faire aveugler par l'aura des Jeux olympiques». Il critique le projet Berne-Montreux 2010 «trop ambitieux» à son goût, met également le doigt sur les carences au point de vue économique et redoute enfin des préjudices pour la destination touristique de Berne. Page 9

### Machines à café: les nouveautés.

Techniquement, les machines à café, qu'elles soient entièrement automatisées ou à moitié seulement, se ressemblent de plus en plus. Le choix entre une marque et une autre se fait donc souvent, aujourd'hui, sur des critères émotionnels. On «flashera» notamment pour le design futuriste de telle machine ou pour l'élégance raffinée d'une autre. Plus d'une dizaine de nouveautés sont passées en revue dans cette édition, avec un rapide coup d'œil sur quelques innovations techniques. A vous de faire ensuite votre choix! Page 17

## IMPRESSUM

### htr hotel+tourismus revue

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

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

Responsable des médias SSH: Niklaus Studer.

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD), Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Mirosław Halbina (MH), Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Francis Grangier (FG), secrétaire de rédaction. Correspondants: Jean-Jacques Ephanox (JJE), Vévey, Danielle Emery Mayer (DEM), Valais; Henri Jaermann (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève.

Édition: Htr Strobel (Chefs d'édition), Fisch Weber (Chef de version), Abonnements: Anna Lisa Casalini, Nadine Blum, Annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidt, Publiart: Dominik Chamman, Ench Weber.

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne. Tirage: 15'000 Ex. contrôlés REMI, 22'000 Ex. imprimés. Prix de vente: (TVA inclus) Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-, ISSN: 1424-0440.

Contacts: Adresse: Montbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne. Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens, etc.)

Tél: 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: htr@swisshotels.ch

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

Annonces: Tél: 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch

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

Internet: http://www.htr.ch

# stellen revue marché de l'emploi

NR. 3/17. JANUAR/17 JANVIER 2002



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

hotel+tourismus revue

## Spannende Kaderposition mit Perspektiven

Sie leiten den Küchenbetrieb, beraten potentielle Kunden in Sachen Events, offerieren Bankette und arrangieren saisonale Angebote. Zu einem späteren Zeitpunkt – absolut ohne Zwang übrigens und auch nur wenn Sie sich fit fühlen dazu – haben Sie die Möglichkeit, die Freitagablosung des Geschäftsführers zu übernehmen: «Manager on duty» sozusagen. Das professionell geführte Unternehmen, ein beliebtes «Boutique-Hotel» mit ausgezeichnetem Restaurationsbetrieb unweit von Zürich, hat einiges zu bieten; vorausgesetzt Sie suchen langfristige Perspektiven.

## KüchenchefIn

Verhandlungsgeschick mit Lieferanten, Kalkulationssicherheit und Qualitätsbewusstsein attestieren Ihnen ehemaligen Arbeitgeber und das Flair, sich auch gerne mal bei den Gästen sehen zu lassen, gehört zu Ihrem Naturell. – Wenn das, was Sie bis jetzt gelesen haben, fasziniert, dann scheinen Sie genau die Richtige bzw. genau der Richtige zu sein! Unser Vorschlag deshalb: Gehen Sie on-line! Unter [www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch) kommen Sie ohne jeden Mausclick automatisch zu Ihrem Beratersteam. Ob e-mail, SMS 079 402 53 00, Telefonanruf 01 802 12 00, Fax oder Brief – wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · Postfach · 8600 Dübendorf 1 · Tel. 01 802 12 00 · Fax 01 802 12 01 · [www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch) · [cornelia.brugger@schaeferpartner.ch](mailto:cornelia.brugger@schaeferpartner.ch)

## Planen Sie Ihre Karriere jetzt.

Ein spannendes Segment der Gastronomie hat sich gewandelt. Aus der Gemeinschaftsverpflegung – Insiderkreise sprechen von «Businesscatering» – hat sich zunehmend ein attraktives Geschäftsfeld entwickelt, eine individuelle «in-house-Gastronomie» für höchste Ansprüche. Einer der renommiertesten Anbieter in diesem Markt verstärkt sein Kader! Ihre konkrete Aufgabe: Leitung einer grösseren Gruppe von gut eingeführten Direktions- und Personalrestaurants, verteilt auf den Grossraum Zürich und angrenzende Gebiete. Den anspruchsvollen Kunden, beispielsweise Vertreter von namhaften Banken, Handels- und Industrieunternehmen garantieren Sie maximale Qualität und halten die hohen Standards ein. Sie coachen Ihre BetriebsleiterInnen, wirken in Projektteams mit und übernehmen die ökonomische Verantwortung.

## Gebietsleiter/in Business-Catering

«Resulting statt Consulting» ist Ihr Motto! Sie bewegen etwas, packen mit an und sind dort anzutreffen wo's passiert. Beim Kunden an der Front. Mit Fairness, Entschlossenheit und Einfühlungsvermögen sichern Sie sich die Sympathie und Höchstleistung Ihrer Crews und erzielen überdurchschnittliche Ergebnisse. Sie sind einem GL-Mitglied des Gastro-Konzerns direkt unterstellt. Als Gastronomieprofi mit betriebswirtschaftlicher Weiterbildung verstehen Sie es, erfolgreich mehrere Restaurantseinheiten parallel zu führen, Verhandlungsstärke, Organisationstalent und die Fähigkeit auf allen Ebenen zu kommunizieren, zählen zu Ihren Markenzeichen. Den Leistungsausweis als operativer Leiter «mehrerer Gastrobetriebe gleichzeitig» bringen Sie mit! Planen Sie Ihre Karriere jetzt! Bei unserem Mandanten, einem Blue Chip der Branche, Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer freuen sich auf Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung. On-line-Infos: [www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · Postfach · 8600 Dübendorf 1 · Tel. 01 802 12 00 · Fax 01 802 12 01 · [www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch) · [cornelia.brugger@schaeferpartner.ch](mailto:cornelia.brugger@schaeferpartner.ch)



Wir sind ein international tätiges Unternehmen mit Kerngeschäft in der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 170 Mitarbeiterrestaurants der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Im Zuge unserer starken Expansion suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten und initiativen

## REGIONALLEITER (für die Region Bern)

**Ihr Job:** In Zusammenarbeit mit Ihren BetriebsleiterInnen sind Sie für die optimale Betriebsführung sowie das Erreichen der Unternehmensziele verantwortlich. Für unsere Vertragspartner sind Sie eine kompetente Ansprechperson und bieten ihnen individuelle und praxisnahe Lösungen an.

**Ihr Profil:** Sie haben eine Hotelfachschule besucht, bringen Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mit, sind zwischen 28 und 40 Jahre jung und besitzen ausgezeichnete Organisations- und Führungseigenschaften. Sie denken wirtschaftlich, handeln unternehmerisch und haben bereits mit Erfolg MitarbeiterInnen geführt. Ausserdem verfügen Sie über gute Fremdsprachenkenntnisse (F, E).

**Wir:** bieten Ihnen weitgehende Selbstständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma, 5 Wochen Ferien, eine leistungsorientierte Entlohnung sowie einen Firmenwagen.

haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier. (Selbstverständlich wird Ihr Dossier mit der nötigen Diskretion behandelt)

Compass Group (Suisse) SA  
Regionaldirektion Zürich  
Frau Sandra Wüthrich  
Riedstrasse 10  
8953 Dietikon



**Adecco**  
HOTEL & EVENT  
[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)



Executive Search

Autogrill S.A.S. Aéroport Bâle-Mulhouse, eine 100%ige Tochtergesellschaft der Autogrill Schweiz AG, die als erfolgreiche Marktleaderin in der Verkehrsgastronomie tätig ist, sucht für den Business Unit «Airports» am Flughafen Bâle-Mulhouse mit fünf Outlets und über 120 Mitarbeitenden einen

## Unit Manager/ Leiter Gastronomie

Ihre starke Führungspersönlichkeit, Ideenreichtum und Kreativität sowie Selbstständigkeit und Initiative prägen Ihren Charakter. Sie sind eine organisiert arbeitende und systematisch denkende Person mit Ausdauer und Leistungsfähigkeit. Ihr fachlicher Hintergrund besteht aus einer gastronomischen oder kaufmännischen Grundausbildung, einer höheren Managementweiterbildung sowie ausgezeichneten französischen Sprachkenntnissen (verhandlungssicher). Sie verfügen über Führungserfahrung (mit entsprechendem Leistungsausweis) in leitender Stellung in einem komplexen gastronomischen Geschäftsbereich. Sie sehen die Herausforderungen von heute als Chance für morgen und gelten deshalb als kooperativer und lösungsorientierter Verhandlungspartner.

Als souveräner Leiter dieses Business Unit mit unterschiedlichen Gastronomiekonzepten sind Sie für die operative Entwicklung und Umsetzung aller anstehenden, umfangreichen Projekte verantwortlich. Ihre Aufgabe ist die Definition der lokalen Geschäftspolitik, die Ausrichtung der Handlungsweise auf die vielseitigen Kundenbedürfnisse, die Weiterentwicklung der bestehenden Kundenbeziehungen und die Erarbeitung einer erfolgreichen Marktposition in Zusammenarbeit mit der Autogrill Schweiz AG. Als «Macher» und Leader des Betriebs sind Sie vor allem für eine transparente und offene Kommunikation zu Mitarbeitern, Kunden und Partnern verantwortlich.

Es erwartet Sie eine spannende Aufgabe in einem multikulturellen Flughafenfeld mit der Möglichkeit, einen weiteren Meilenstein in Ihrer beruflichen Karriere zu setzen. Dabei unterstützen Sie ein dynamisches und professionelles Team. Senden Sie Ihre lückenlosen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Petra Wicki.

Langstrasse 11, 8036 Zürich  
Telefon 01/297 79 79, Fax 01/297 79 90  
E-Mail: [zuerich.hotelevent@adecco.ch](mailto:zuerich.hotelevent@adecco.ch)

People make  
the difference.

**Adecco**  
HOTEL & EVENT  
[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)



Kader & Karriere

## 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 Fremdwörter 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](mailto:bern.hotelevent@adecco.ch)

People make  
the difference.

**avec.**  
BAHNHOF UND VIEL MEHR

INHALT: Kader 2-5 / Tourismus 6 / Deutsche Schweiz 6-15 / Svizzera Italiana 17-18 / International 19 / HRC / Image / Stellenges. 20 ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

SOMMAIRE: Suisse romande 16 / Demandes d'emploi 20 / Marché d'emploi 20

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

## JOBS AND MORE

Stellenvermittlung  
Buchhaltungen  
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90  
[www.gastronet.ch](http://www.gastronet.ch)

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



Surfen Sie zum Erfolg mit uns:  
[www.horega.ch](http://www.horega.ch)

## Der direkte Link zum Arbeitsmarkt

Beratung  
Selektion  
Vermittlung

[info@gastrojob.ch](mailto:info@gastrojob.ch)  
[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)  
Luzern: 041 418 23 33  
Zürich: 01 280 03 40

**GastroJob**

**Adecco**  
HOTEL & EVENT  
[www.adecco.ch](http://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.



Wir sind die 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 (12 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 einen

## Geschäftsführer

Sie sind der perfekte Planer und ein grosses Organisationstalent. Ihr professionelles Kaderteam führen Sie als kompetente Führungsperson mit Vorbildfunktion. Ihren Rucksack haben Sie bereits in grossen und abwechslungsreichen Betrieben, auch mit Banketten, gesammelt. Sie sind ein ausgewiesener Profi der die Basis perfekt organisiert und gleichzeitig Freude daran hat, auch an der Front aktiv mit zu arbeiten.

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, Herdernstr. 56, 8004 Zürich



1457027878



## GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA-ST. MORITZ

\*\*\*\*\*

5-Sternferienhotel mit 85 Zimmern und Suiten,  
Grand Restaurant, Kronenhof-Bar,  
Kronenstübel (15 Punkte Gault-Millau)  
Sonnenpavillon, Seminarräume etc.

Unser langjähriger Küchenchef, Herr Peter Pfiffner, unter dessen Ägide sich der Kronenhof zu einer Spitzenadresse für Gourmets entwickelt hat, verlässt uns auf Ende Wintersaison um sich selbstständig zu machen. Wir danken ihm für seinen vorbildlichen Einsatz und wünschen ihm viel Erfolg.

Als seinen Nachfolger suchen wir einen

## KÜCHENCHEF

der es versteht, dass hohe Niveau unserer Küche (15 Punkte Gault-Millau) zu halten, das kulinarische Angebot für unsere Hotel- und à la carte-Gäste abwechslungsreich zu gestalten und der auch im Bankettwesen Erfahrung mitbringt.

Wir erwarten deshalb von Ihnen:  
eine solide Ausbildung in der gehobenen Gastronomie  
Kreativität bei der Angebotsgestaltung  
Kenntnisse des Marktes und im Einkauf  
Führungserfahrung, auch auf Sous-chef-Stufe  
Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent

Sie dürfen von uns erwarten:  
eine entsprechend honorierte Jahresstelle in einem der traditionsreichsten Hotels der Alpen (Zweitsaisonbetrieb)  
weitgehend selbständige, interessante und vielfältige Tätigkeit  
Möglichkeit Ihre Ideen zu verwirklichen

Sollten Sie an einem längerfristigen Engagement, guten Konditionen und einem angenehmen Arbeitsklima interessiert sein, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Direktion  
Grand Hotel Kronenhof  
CH-7504 Pontresina  
Tel. 081 830 30 30  
www.kronenhof.com

14593027762

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 170 Mitarbeiter-restaurants der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Das Mitarbeiterrestaurant der Firma Sun Microsystems in Hegnau (Volketswil) wird per April 2002 eröffnet. Wir suchen per 1. März 2002 einen engagierten

### Betriebsleiter / Geschäftsführer (m/w)

Sie sind zwischen 28 und 45 Jahre jung, haben eine Kochlehre absolviert und sind Gastgeber mit Leib und Seele. Sie bezeichnen sich selber als frontorientierte und kontaktfreudige Persönlichkeit mit sicherem und gepflegtem Auftreten. Sie denken und handeln unternehmerisch und verfügen über EDV-Anwenderkenntnisse (Word, Excel). Ausserdem kennen Sie sich bestens aus bei Angebotsplanung, Menükalkulation sowie bei der Planung und Durchführung von Banketten.

Wir bieten Ihnen nebst einer abwechslungsreichen und interessanten Stelle attraktive Arbeitszeiten, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto.

Compass Group (Suisse) SA  
Herr Karl-Heinz Mathias  
Riedstrasse 10  
8953 Dietikon



## Hotel Alex\*\*\* Naters/Brig

(Aletschgebiet - Weltnaturerbe)

sucht

### Geschäftsleiter/in evtl. Geschäftsleiterpaar

Unser Erfolg beruht auf Gastfreundschaft, innovativer und dynamischer Leitung.

Sie sind aufgrund Ihrer Ausbildung in der Lage, motivierend zu führen, administrative Arbeiten speditiv zu erledigen und wirken freundlich in der Ausstrahlung auf Personal und Gäste.

Fühlen Sie sich für diese Herausforderung angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Armand Imhof  
Furkastrasse 20  
3904 Naters

## Kader

Unsere Auftraggeberin ist ein innovatives Unternehmen in Zürich im Bereich **Trendgastronomie, Catering und neuartigem Produktevertrieb**. 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 Gastroprofil 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-City  
01 228 41 02

Schulhausstr. 358  
8050 Zürich-Dorfikon  
01 218 66 69

Wir suchen per Anfang März 2002

## Direktor/in

für unser sympathisches kleines Hotel mit 25 Zimmern im Locarnese-Gebiet. Sie haben Erfahrung, Motivation, Freude am Umgang mit den Gästen und sind im Besitze des Fähigkeitsausweises des Kantons Tessin. Wir bieten Ihnen eine selbständige und interessante Tätigkeit!

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Offerte an Friends & Partners GmbH, Hauptstrasse 72, 3855 Brienz.

Oder rufen Sie uns an unter 079 293 04 73.

145767/414226



Im Stadtcasino am Barfüsserplatz in Basel lädt unser American Restaurant Papa Joe's ein, die amerikanische Küche von ihrer besten Seite kennen zu lernen. In der Karibischen Bar werden ausgezeichnete Cocktails angeboten. Ihre Aufgabe als

### RESTAURANTLEITER/-IN

ist es, diesen trendigen Betrieb erfolgreich zu führen. Als Restaurantleiter/-in sind Sie ein/e dynamische/r Allrounder/-in. Sie betreuen die Gäste, erledigen administrative und organisatorische Arbeiten wie Mitarbeiterzeitsatzplanung und -schulung, Einkauf und Qualitätskontrolle. Das wird Ihnen am Besten gelingen, wenn Sie Gastgeber/-in aus Leidenschaft sind und dem „American way of life“ viele guten Seiten abgewinnen. Sie kennen sich im Gastgewerbe bestens aus und haben einen gut geschürten Rucksack, in dem mehrjährige Erfahrung steckt. Wenn sie zudem sehr gute Englischkenntnisse haben und die Basler Gastro-Szene gut kennen - dann sind Sie **unser/e Favorit/-in**.

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

Restaurant Papa Joe's  
Siegfried Späth oder Felix Bigliel  
Steinenberg 14, 4051 Basel  
Telefon 061-225 93 93  
s.paeth@casinobasel.ch  
f.bigliel@casinobasel.ch  
www.papajoes.ch



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)

145994/194611

human resources management

www.hotelstaff.com

hotel staff

Kurt.Oehrl@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

Lintheschergasse 3  
8023 Zürich  
Tel. 01 229 90 00  
Fax 01 229 90 01

Gastro help  
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO

Tel. 055 462 35 25 info@gastrohelp.net  
www.gastrohelp.net

New Challenge  
Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber  
Telefon 01/201 24 66  
Seestrasse 160, 8002 Zürich  
E-Mail: newchallenge@bluewin.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung

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

# Adecco

## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Einloggen!  
6560 offene Stellen,  
3912 tolle Kandidaten  
per Mausclick.  
www.adecco.ch

### Küchenchef

**Profil** Mit einer Ausbildung und Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie haben Sie sich ein gutes Know-how angeeignet. Sie sind innovativ, kochen gern kreativ, kennen sich in der internationalen Küche aus und versuchen sich auch gern einmal bei etwas Neuem.

**Vorteil** Aufbau eines neuen Restaurants in Zürich mit dem Konzept «Wine & Dine». Hier haben Sie eine echte Chance, sich selbst zu verwirklichen.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher** 01/297 79 79

### Küchenchef/Sous-chef

**Profil** Führung eines mittelgrossen Teams in der Region Bodensee/Untersee. Angebotsgestaltung mit Schwerpunkt Marktrestauration aber auch anspruchsvoller Bankett-Service und Take-out.

**Vorteil** Aktive Mitgestaltung und Umsetzung eines neuen und innovativen Konzepts. Arbeitsort in einer wunderschönen Region mit hoher Lebensqualität. Gute Entlohnung und Sozialleistungen.  
**St. Gallen, Urs Kläger** 071/228 33 43

### Chef de partie

**Freie Wochenenden**

**Profil** Für das gepflegte à la carte-Restaurant eines internationalen Grosskonzerns in der Nähe von Zug suchen wir nach Vereinbarung eine kreative und initiative Persönlichkeit. Sie bringen bereits einige Jahre Berufserfahrung mit, lieben die Arbeit mit frischen Produkten und verbinden fundierte Basiskenntnisse mit unerschöpflicher Fantasie.

**Vorteil** Sie haben Samstag und Sonntag frei und arbeiten in einer modernen Küche. Attraktives Salär ist garantiert. Rufen Sie noch heute an.  
**Luzern, Rosmarie Scherrer** 041/419 77 66

### Stv. Restaurantleiter

**Profil** Als F&B-Fachmann wird es in diesem bekannten Viersterne-Hotel im Raum Zürich Ihre Aufgabe sein, die Abteilungsleitung in allen Belangen des Verkaufs und der Serviceorganisation zu unterstützen.

**Vorteil** Durch Planung, Schulung und mit unternehmerischem Handeln tragen Sie dazu bei, den gesamten Restaurationsbereich zielorientiert und motivierend zu führen. Ihr überdurchschnittlicher Einsatz wird auch dementsprechend honoriert. Rufen Sie mich an.  
**Zürich, Petra Wicki** 01/297 79 79

### Teamleiter/in Service

**Ambiente Ticinese**

**Profil** Hier sollen Sie Capo sein aber auch selber das Boccacino mit Merlot an den Tisch bringen! In diesem Ristorante Ticinese begeistern Sie Ihre Gäste mit Ihrer spontanen Gastfreundschaft eben so wie mit Ihrer Professionalität, Ihrem unternehmerischem Denken und Ihrem Verkaufsfair. Dass Sie «un poco» Italienisch sprechen und wissen was ein «Caffè coretto» ist, versteht sich von selbst.

**Vorteil** Diese nicht alltägliche Herausforderung in einem traditionellen und doch dynamischen Familienunternehmen in Bern erleichtert Ihnen per sofort oder nach Vereinbarung den Schritt in die Selbstständigkeit nach Mass. Mit Ihrem Einsatz können Sie Ihre Erfolgsbeteiligung quasi selber bestimmen, und am Sonntag haben Sie erst noch frei. Alora? Andiamo! Und damit Ihr zukünftiges Team Sie kennen lernen kann, erwarte ich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.  
**Bern, Alex Trinkler** 031 310 10 10

### Sales Manager/in

**Profil** Für ein bekanntes Seminar- und Kongress-Hotel in der Nähe von Luzern suchen wir eine extrovertierte und verkaufsaktive Persönlichkeit mit kosmopolitischem Denken und konsequentem Handeln. Verfügen Sie bereits über Sales-Erfahrung in der Hotellerie, und haben Sie idealerweise einen Abschluss an einer Hotelfachschule oder als Marketingplaner gemacht?

**Vorteil** Es erwarten Sie ein modernes Hotel mit bester Infrastruktur, interessante Anstellungsbedingungen und eine gute Entlohnung. Sind Sie neugierig? Dann senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie bald an.  
**Luzern, Barbara Rogenmoser** 041/419 77 66

### Betriebsassistent/in

**Sonntags frei, oft Tagesdienst**

Züri-Gschnätzlets, Läberli mit Röschi und Forelle blau – richtig gutbürgerlich und doch gediegen – das ist die Ambiance in diesem Lokal im Herzen von Zürich. Gesucht wird eine junge, fröhliche Frau oder Mann, die über ein gute Ausbildung und Weiterbildung in der Gastronomie verfügt. Jede zweite Woche übernehmen Sie den Dienst des Chef de service (Zimmerstunde) mit viel Kundenkontakt, während der anderen Woche arbeiten Sie im Tagesdienst in der Administration, wo Sie Rechnungen kontieren, Arbeitspläne erstellen und andere organisatorische Aufgaben erledigen. Eine interessante, vielseitige Herausforderung mit attraktivem Salär erwartet Sie.  
**Zürich, Eva Bachmann** 01/297 79 79

### Betriebsassistent/in

**Profil** Es macht Ihnen Freude, anspruchsvolle Gäste mit einer konstanten Leistung zu begeistern und ihnen das Gefühl des Willkommenseins zu vermitteln. Die dafür notwendigen Kenntnisse haben Sie sich im gepflegtem Service erworben, oder Sie haben eine Hotelfachschule absolviert.

**Vorteil** Idealer Einstieg oder Karriereschritt um erste Führungserfahrungen zu sammeln. Sie unterstützen die Geschäftsleitung eines bekannten Gasthofs im Zürcher Oberland im Bereich Service sowie bei administrativen Aufgaben.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher** 01/297 79 79

### Chef de réception

**Profil** Eine interessante Stelle für den erfahrenen Chef de réception! Sie organisieren kompetent das Front Office, führen Sie einen mittelgrossen Mitarbeiterstab und arbeiten selber aktiv mit. Sie haben Erfahrung im Bereich Rooms/Sales, sind ehrgeizig und verhandlungsstark.

**Vorteil** Als Kadermitarbeiter in einem bekannten Viersterne-Hotel im Kanton Zürich sind Sie für die Geschäftsentwicklung im Bereich Rooms mitverantwortlich. Eine aussergewöhnliche Herausforderung für ambitionierte Berufsleute. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.  
**Zürich, Petra Wicki** 01/297 79 79

### Night Auditor

**Profil** Für ein internationales Fünfsterne-Hotel in Basel suchen wir per sofort einen selbstständigen, in Deutsch, Englisch und Französisch wortgewandten Night Auditor mit guten PC-Kenntnissen und Buchhaltungserfahrung. Sie haben einen Hotelfachschulabschluss oder eine kaufmännische Ausbildung, und Berufserfahrung an der Réception bringen Sie bereits mit.

**Vorteil** Sie arbeiten selbstständig, tragen Verantwortung und betreuen Gäste aus der ganzen Welt – und Sie haben regelmäßige Arbeitszeiten.  
**Basel, Julia Schulze** 061/264 60 40

### Gouvernante

**Profil** Sie führen den Stab von 15 Mitarbeitenden, beherrschen als ausgewiesene Fachkraft Ihr Metier bereits seit einigen Jahren, sprechen Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch und suchen eine sehr selbstständige Aufgabe mit einem tollen Vorgesetzten.

**Vorteil** In diesem Viersterne-Hotel in der Region Zürich suchen wir nach Vereinbarung eine Hausdame, die für das Ambiente und das Erscheinungsbild im gesamten Etagenbereich und auch im öffentlichen Teil verantwortlich ist. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen.  
**Zürich, Petra Wicki** 01/297 79 79

People make  
the difference.



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

E P O . 0 2

Über Service compris und Exklusives.

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

Hotel \*\*\* Restorant



Für die Leitung unserer Küche mit sehr gehobenem Speiseangebot suchen wir in Jahresstelle auf die Sommersaison einen

### Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie über vielfältige Küchenerfahrung verfügen. Wir bieten Ihnen eine Anstellung mit grosser Selbstständigkeit und der Möglichkeit, Ihre Ideen umzusetzen.

Auf Ihre Unterlagen freuen wir uns.

**Edwin A. Lehmann, Hotel Altana**  
7550 Scuol  
Tel. 081 861 11 11  
www.altana.ch  
hotel@altana.ch

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto  
www.altana.ch



★★★★

Im Herzen von Gstaad liegt unser stark frequentiertes Ristorante mit 70 Plätzen sowie deren 50 auf der Terrasse. Das typisch venezianische Lokal gilt als das klassische italienische Restaurant der Region. Eine Bar, welche der gesellschaftliche Treffpunkt von Gstaad ist, rundet unser Angebot ab.

Per 1. April oder nach Übereinkunft suchen wir unseren neuen

### CHEF DI CUCINA

Wenn Sie ein Flair für und Erfahrung in der italienischen und mediterranen Küche haben, qualitäts- und hygienebewusst sind, kostenbewusst und unternehmerisches Denken haben, belastbar sind, sich die Führung einer Brigade von 8 Mitarbeitern zutrauen, dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Interessiert? Gerne zeigen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch, was wir und unsere Region Ihnen zu bieten haben.

Ristorante & Bar Rialto

Peter Burri  
3780 Gstaad  
Tel. 033 744 34 74, Fax 033 744 34 74  
rialto-gstaad@bluewin.ch

145811/15024



Sea you...

... an Bord der Viking Gruppe.

Wir sind das weltweit grösste Flusskreuzfahrtunternehmen und betreiben 24 Schiffe in Deutschland, Russland, Österreich, Holland, Ungarn, Frankreich und Italien. Wir sind auf Expansionskurs und brauchen motivierte Verstärkung.

Wir suchen per Anfang März 2002 (alle Positionen m/w):

- Hotel Manager
- Assistant Hotel Manager
- Cruise Manager
- Assistant Cruise Manager
- Küchenchef
- Maitre d'hôtel
- Reiseleiter
- Sous Chef
- Receptionist

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Viking River Cruises  
Operation Center Basel  
Human Resource Director  
Matthias A. Wirz  
Telefon +41 61 638 60 60  
Telefax +41 61 638 60 32  
office@vikingrivercruises.com  
www.vikingrivercruises.com



**OPUS**

www.restaurant-opus.ch

Restaurant Opus  
Bahnhofstrasse 16  
6003 Luzern  
Tel. 041 226 41 41

Für diesen erfolgreichen Betrieb suchen wir eine gewinnende Persönlichkeit als

**Chef de Service (w/m)**

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören:

- Gäste willkommen heissen, betreuen und verwöhnen
- MitarbeiterInnen führen, schulen und motivieren
- Administration (Tagesabrechnung, Korrespondenz, Bestellwesen)

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung. Ich freue mich Sie kennen zu lernen.

Anita Zbinden-Jenni, Personalchefin

Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg

Tel. 041 289 02 11 anita.zbinden@remimag.ch www.remimag.ch

**Schlossgarten  
Rheinfelden**

Für unser neu eröffnetes Traumrestaurant Schlossgarten suchen wir per 1. Februar 2002 oder nach Übereinkunft:

**Chef de Partie sowie einen Commis de Cuisine**

mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und Flair für die kreative Küche. In einem bereits eingespielten Küchenteam können Sie Ihre Erfahrung mit einbringen.

Wir verlangen viel und geben nicht wenig.

Über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung würden wir uns sehr freuen.

Restaurant Schlossgarten  
Philipp Thoma  
4310 Rheinfelden  
Tel.: 0041/61/836 90 10

145758/415865

**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 A la carte-Betrieb der gehobenen Kategorie suchen wir eine frontorientierte Persönlichkeit als**Stv. Geschäftsführer w/m**

Sie vertreten den Geschäftsführer in dessen Abwesenheit, leiten und planen den Servicebereich in eigener Regie, bringen Ihre Ideen bezüglich Speise- und Weinangebot ein, verantworten Spezialevents, 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 zuhause 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**GastroJob**  
Partner der Berufsverbände**ALLEGRO GRAND CASINO  
KURSAAL BERN**

Der Kursaal Bern, ab Juli 2002 mit dem Grand Casino Bern, und das Hotel Allegro bieten eine einzigartige Dienstleistungskombination mit einem Kongress- und Seminarzentrum, dem grössten 4\*-Business-Hotel von Bern sowie Bars und Restaurants.

Für unsere F &amp; B Abteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen global denkenden Gastronomen als

**Gastro + Event - Manager**

(F &amp; B Manager)

Wir wenden uns an eine **Kaderpersönlichkeit**, die einige Jahre Berufspraxis, internationale Erfahrung und solides Fachwissen mitbringt. Als **Departement-Chef** und **Geschäftsleitungsmitglied** verfügen Sie über ein unternehmerisches Denken, gute Kommunikation, Führungskompetenz und Durchsetzungsvermögen. Wenn Ihnen zusätzlich auch die Bedürfnisse unserer Gäste und die damit verbundene Weiterentwicklung des Leistungsangebotes wichtig sind – **dann sind SIE unser idealer Gastronom!**

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Tätigkeit, entwicklungsorientierte Freiräume, eine unterstützende Führungskultur sowie ein engagiertes Mitarbeiterteam!

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Wir freuen uns auf Ihre umfassende Bewerbung an:Kongress + Kursaal Bern AG, z.Hd. Franziska Inaebnit,  
Human Resources, Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25  
Telefon: 031 339 55 00, e-mail: franziska.inaebnit@kursaal-bern.ch**ALL IN ONE** **WORLD HOTELS**

145928/4405

**htr****Über  
Stadt  
und Land  
und von  
Berg  
und Tal.****Nirgendwo gibts mehr  
Stellenangebote.****Abonnieren und  
Insrieren:****Telefon 031 370 42 22,  
Telefax 031 370 42 23  
www.htr.ch****Suchst Du eine neue Herausforderung als  
stellvertretender Geschäftsführer?****Für die Betreuung unseres Hauses mit trendigen Restaurants, Bars und Hotel sind Deine Fachkenntnisse gefragt.**

Hast Du die Fähigkeit, unser Team zu führen und zu motivieren?

Pfliegst Du gerne den Kontakt zu unseren Gästen?

Sind Partyservice und Eventorganisation eine Herausforderung für Dich?

Behältst Du auch in der Administration die Übersicht?

Mehr Informationen über unsere Restaurantgruppe erhältst Du unter [www.tresamigos.ch](http://www.tresamigos.ch) und [www.cubacuba.ch](http://www.cubacuba.ch).

Ich freue ich mich auf Deine schriftliche Bewerbung:

Hansueli Wagner  
Tres Amigos Mexican Bar and Restaurant  
Winterthurerstrasse 1, 8303 Bassersdorf  
Telefon 011/836 52 00, Natel 079/431 92 26**Vom Koch  
bis zur  
Gouvernante.****Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
www.htr.ch****INFORAMA**  
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Inforama Rütli, Seeland, Waldhof

Das Inforama Rütli ist ein Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentrum für die Landwirtschaft in Zollikofen. Neben Internatsbetrieb, Seminar- und Unterrichtsräumen befindet sich im Gebäudekomplex auch ein Restaurant mit 250 Plätzen. Für dieses Restaurant suchen wir auf 1. April 2002 oder nach Vereinbarung eine/n

**Leiterin/Leiter Restaurant  
(Anstellung 100%)**

In dieser Funktion leiten Sie das Tagesgeschäft im Restaurant und sind für die Organisation von Banketten, Apéros und Grossanlässen verantwortlich. Administration und die Stellvertretung der Leiterin Hotellerie ergänzen ihren Aufgabenbereich.

Als kundenorientierte und belastbare Persönlichkeit bringen Sie eine Portion Engagement und innovative Ideen mit. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und fühlen sich wohl in der Rolle des Gastgebers.

Wenn Sie Freude haben, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis 28. Januar 2002 an Inforama Rütli, Personal, 3052 Zollikofen. Nähere Auskünfte erteilt Ihnen Frau M. Johner, Leiterin Hotellerie, Tel. 031 910 51 13.

Weitere Stellenangebote unter [www.be.ch](http://www.be.ch)

145748/384644

**Professionalität und Herzlichkeit!**

Die Stiftung Wagerenhof ist ein Heim für 200 Menschen mit einer geistigen Behinderung. Zur Zeit befindet sich die Stiftung in einem Prozess der Veränderung und des Wandels.

Für unsere Küche und Cafeteria suchen wir per 1.2. oder nach Vereinbarung Sie, eine/n innovative/n

**Küchenchef/in**

für welche/n Kundenorientierung kein Schlagwort bedeutet, da unsere BewohnerInnen, MitarbeiterInnen und Gäste eine vielseitige, gesunde Ernährung, qualitative, ausgewogene Mittagsangebote und einen kreativen Catering- und Party-Service sehr zu schätzen wissen.

Als unser/e neue/r Küchenchef/in gewährleisten Sie aber auch den organisatorischen und administrativen Ablauf, kaufen die Food-Produkte ein, überwachen Ihr Budget und führen und fördern Ihre MitarbeiterInnen.

Wir erwarten eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin mit Eidg. Fähigkeitsausweis, mehrjährige Berufserfahrung als Küchenchef/in, Flexibilität und Bereitschaft zu unregelmässigen Diensten. Erfahrung bzw. Ausbildung als Spital- oder Diätkoch/-köchin und Fremdsprachkenntnisse (Italienisch, Spanisch) sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine sehr selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe in einem spannenden Arbeitsumfeld, Möglichkeit zur Verwirklichung eigener Ideen, erfahrenes Team und zeitgemässe Anstellungsbedingungen in Anlehnung an die kantonalen Richtlinien.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr M. Burkhard, Verwalter, Tel. 01 905 13 03 zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an: Stiftung Wagerenhof, Frau M. Iselin, Personalleiterin, Asylstrasse 24, 8610 Uster. Besten Dank.



Stiftung Wagerenhof Uster  
Heim für geistig Behinderte



**HOTEL RIGI**

Lern- und Kulturhaus am See Weggis

**KARRIERECHANCE  
für kompetente/n Hotelfachfrau/-mann**

Wenn die Osterglocken in Weggis blühen, sollte der/die neue

**Betriebsleiterin**

für unser Seminarhotel gewählt sein und sich auf den Frühling am Vierwaldstättersee freuen.

Das Hotel Rigi, Lern- und Kulturhaus, liegt direkt am See, verfügt über 88 Betten und über verschiedene grosse Seminarsäle. Fünfzehn kreative und motivierte Menschen bilden das Mitarbeitersteam, welches SIE bei ihrer Arbeit unterstützen wird.

Unsere Stammgäste erfreuen sich an den gut ausgestatteten Arbeitsräumen, an der gepflegten Küche und dem persönlichen Ambiente.

**Ihr Profil** Sie sind eine kommunikative, engagierte und gästerorientierte Persönlichkeit. Die Leitung eines Unternehmens ist eine Herausforderung, die Ihnen Freude macht, Sie verstehen es, Menschen zu führen und mit Zahlen umzugehen.

**Ihre Zukunft** Eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe an einem wunderschön gelegenen Ort. Es wartet ein Arbeitsplatz auf Sie, den Sie mitgestalten dürfen und sollen.

Wir bieten Ihnen auf 1. April oder nach Vereinbarung eine vielseitige Tätigkeit mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen in einer angenehmen Arbeitsatmosphäre.

Wenn Sie das Frühlingserwachen mit uns erleben möchten, bewerben Sie sich bei

Robert Wirz, Hotel Rigi, Lern- und Kulturhaus am See AG  
Seestrasse 53, 6353 Weggis, Telefon 041 392 0 392.

Weitere Informationen erteilt Ihnen Frau A. Röwekamp, jetzige Betriebsleiterin.

145895/37419

**Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.**



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



Restaurant  
**ZUR BRÜCKE**  
Bahnhofstrasse 4 · 4203 Grellingen  
Tel. 061 741 12 36 · Fax 061 741 10 92

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Küchenchef / Sous-Chef**

für unsere kleine Brigade, der zusammen mit dem Patron die Küche als Mitunternehmer führt und weiterentwickelt (Restaurant, Catering und Produktion).

Sie arbeiten vorwiegend im Tagdienst und an Wochentagen.

Für nähere Informationen steht Ihnen Herr Lüber gerne zur Verfügung. Telefon 061 741 12 36.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Restaurant zur Brücke  
Bahnhofstrasse 4, 4203 Grellingen

145743/130893



**F&B Manager**

für einen sehr vielseitigen Hotelbetrieb in der Zentralschweiz, mit verschiedenen angegliederten Ausenbetrieben suchen wir einen qualifizierten und betriebswirtschaftlich starken F&B Manager.

Sie zeichnen verantwortlich für die verschiedenen Restaurationen, Ihnen unterstellt sind diverse Restaurantleiter, sowie die Aktivitäten F&B des Hotels\*\*\*.

Wir erwarten eine Aus- und Weiterbildung (Hotelfachschule) F&B Erfahrung, wenn möglich auch im Ausland, sowie eine solide betriebswirtschaftliche Basis. Umsatzvolumen ca. 6 Mio.

**Geschäftsführer/in (evtl. Partner)**

Restaurationsbetriebe in Bern und Ostschweiz mit südländischem Ambiente und mediterranem Speiseangebot. Sie übernehmen Verantwortung, spornen ihr Team zu Spitzenleistungen an, sind selbst aktiv ins Geschehen involviert. Sie verfügen über eine entsprechende Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie sowie im kaufmännischen Bereich und haben bereits Berufserfahrung in ähnlichen Positionen gesammelt.

**Leitung Gesamtrestauration (w/m)**

Wir suchen für 2 sehr renommierte Betriebe, Zentralschweiz und Nähe Zürich sehr gästerorientierte, spontan-offene "Mitunternehmer/innen", die verantwortlich zeichnen für den gesamten Bereich der Restaurationen. Ihnen anvertraut sind mittelgrosse Teams, wir erwarten eine Aus- und Weiterbildung im Servicebereich, evtl. eidg. Fachausweis als Restaurantleiter. Beide Positionen sind sehr vielseitig und Sie sind Mitglied im obersten Kader.

**Chef de Service w/m**

- Für 2 wunderschöne Gourmetrestaurants direkt am Zürichsee
- 4\* Individualhotel Stadt Zürich, sowie sehr lebhaftes Innenstadrestaurant
- Weinbar im Bündnerland (Sommelier)
- Empfangshostess für eines der Top Ten Gourmetrestaurants in Basel

**1. Hausdame/Stv. Generalgouvernante**

- 4\* Hotel in Zürich
- Ferienhotel im Tessin
- Seminarhotel Zürichsee und Baselbiet

Für diese und diverse andere Häuser suchen wir Bewerberinnen mit entsprechender Ausbildung und erster Führungserfahrung.

**Chef de Réception**

Für ein internationales \*\*\*\*Businesshotel in Basel, kommunikative (D/F/E) Front-Persönlichkeit mit verkäuferischem Flair, gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelio FO) gepaart mit Führungserfahrung sowie entsprechendem Leistungsausweis in ähnlich gelagerten Positionen.

Auch für Réceptionisten/innen haben wir interessante Angebote in der ganzen Schweiz.

Besuchen Sie auf alle Fälle unsere Job-Page:  
[www.horega.ch!!!!](http://www.horega.ch!!!!)

**HoReGa Select AG Kaderberatung**

Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 91/281 95 75  
[Info@horega.ch](mailto:Info@horega.ch) / [www.horega.ch](http://www.horega.ch)

145860/208191

**Über Internet und nette Gäste.**



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

**DOMUS**

[www.restaurant-domus.ch](http://www.restaurant-domus.ch)

Restaurant Domus  
Landsgemeindeplatz 1  
6300 Zug  
Tel. 041 711 61 61



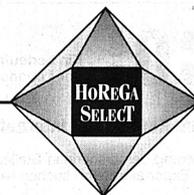
Für diesen erfolgreichen Betrieb suchen wir eine/en

**Küchenchef/in**

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung und viel persönlichem Engagement aus. Zufriedene Gäste sind Ihr schönster Erfolg. Kreativität und Freude an der Arbeit sind für Sie ebenso selbstverständlich wie Teamgeist und Motivation. Ihre Liebe gilt der mediterranen Küche. Die Küchenbrigade leiten Sie mit fachlicher Autorität und menschlichem Geschick. Die Ausbildung der Lehrlinge liegt Ihnen besonders am Herzen.

Senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich sehr, Sie kennen zu lernen.

Gunther Pirker, Geschäftsführer  
Restaurant Domus, Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug  
Tel. 041 711 61 61 [gunther.pirker@remimag.ch](mailto:gunther.pirker@remimag.ch) [www.remimag.ch](http://www.remimag.ch)



Für einen interessanten Betrieb an einzigartiger Aussichtslage im Naherholungsgebiet des Mittellandes suchen wir per sofort ein aktives

**Geschäftsführer-(Ehe)Paar**

oder

**Betriebsleiterin und  
Küchenchef**

Das Hotel/Restaurant verfügt über eine sehr gute Infrastruktur und setzt vor allem im Bereich F&B mit einem breiten Angebot Akzente: Semingäste/Bankette, Hochzeiten aber auch im regen Tagestourismus und während der langen Saison ist es ein beliebter Ausflugsort.

Wir stellen uns deshalb die Leitung mit folgender Aufgabenteilung vor:

er/sie als aktiver Küchenchef  
unterstützt vom Partner in den Bereichen:  
Gästabteteilung, Hotelleitung/Reservation  
und Administration.

Unser Auftraggeber kann sich auch eine partnerschaftliche Leitung dieser beiden Aufgabenbereiche über 2 Einzelpersonen vorstellen.

Wir erwarten eine entsprechende Aus- und Weiterbildung, Berufs- und Führungserfahrung in guten Betrieben, unternehmerische Betriebsführung, starkes Organisationsvermögen und eine neuzzeitliche und effiziente Personalführung.

Als engagierte Gastgeber sind Sie sowohl in der Lage, in hektischen Stosszeiten den Überblick zu behalten, und trotzdem durch Qualität und Herzlichkeit eine langfristige Kundenschaft aufzubauen.

Die Lage des Betriebes (teils autofrei) bedingt die Bereitschaft, sich in einer ländlichen Umgebung, abseits der Stadt, langfristig wohlfühlen.

Gerne geben wir Ihnen in einem ersten Gespräch nähere Informationen; Ihre kompletten Unterlagen senden Sie an die Beauftragte:

**HoReGa Select AG Kaderberatung**

Yvonne Hirsbrunner  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 91/Fax 061 281 75 45  
E-Mail: [info@horega.ch](mailto:info@horega.ch) / [www.horega.ch](http://www.horega.ch)

145860/208191



**Von der  
Brasserie  
bis zur  
Hotellerie.**



**Nirgendwo gibts mehr  
Stellenangebote.**

**Abonnieren und Inserieren:**

**Telefon 031 370 42 22 ,**

**Telefax 031 370 42 23,**

**www.htr.ch**

**HACO** SSWISS

Ein bedeutendes, unabhängiges Industrieunternehmen der Lebensmittelbranche

**Im Kontakt mit internationalen Gastronomie-Kunden**

Infolge Pensionierung des bisherigen Stelleninhabers und aufgrund der strategischen Neuausrichtung unserer Exportaktivitäten suchen wir eine geeignete Persönlichkeit als

**Sales Manager Food Service (m/w)****Ihre zentralen Aufgaben**

- Sie sind verantwortlich für den Verkauf Export im Bereich Food Service
- Sie betreuen unsere Importeure und deren Key-Account-Kunden (Beratung und Verkauf)
- Sie sind aktiv in der Akquisition von Neukunden tätig
- Sie kennen sich im Produktmanagement gut aus
- Sie führen Länder- und Marktanalysen durch
- Sie sind zu Reisetätigkeit bereit

**Ihr Profil**

- Sie verfügen über eine kaufmännische oder gastronomische Ausbildung als Verkaufsleiter, Exportleiter, Marketingplaner oder Marketingleiter
- Sie haben Führungserfahrung mit kooperativem, teamorientierten Führungsstil
- Sie verfügen über ausgesprochen verkäuferische Fähigkeiten mit gutem Verhandlungsgeschick und entsprechender Erfahrung, mit Vorteil im Exportbereich
- Sie haben eine sichere und gewandte Ausdrucksweise in Deutsch, Englisch und Französisch; Spanisch wäre erwünscht
- Kenntnis der Lebensmittelbranche oder der Gastronomie sind von Vorteil
- Alter zwischen 35 bis 45

**Unser Angebot**

Falls Sie sich für diese vielseitige und anspruchsvolle Stelle interessieren und die entsprechenden Voraussetzungen mitbringen, würden wir Sie gerne kennenlernen und Ihnen unsere Firma, die Aufgabe und das Team persönlich vorstellen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Dr. Kähr (031-950 13 15) gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an

**HACO AG**  
**Hersteller von Lebensmitteln**  
**3073 Gümligen**

Homepage: [www.haco.ch](http://www.haco.ch)

Tel. 031/950 11 11

145937/75833

RESTAURANT  
REUSSBRÜCKEWir suchen einen initiativen  
**Chef de partie/Commis**

welcher Freude hat, selbständig, 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  
Muristrasse 32 • 8913 Ottenbach  
Tel. 01-760 11 61 • Fax 01-760 12 50  
[www.reussbruecke.com](http://www.reussbruecke.com)  
info@reussbruecke.com

145665/35052

**Marty's Rebe** Kochlehrer  
stelle frei

Hotel-Spezialitäten-Restaurant

Wir suchen für unseren wunderschönen und topmodernen Landgasthof mit fundierter Ausbildung Servicemitarbeiter/innen **Voll- oder Teilzeit**Wir bieten selbstständig denkenden Leuten, die ihre Arbeit gerne machen, eine optimale Bühne mit tollen Gästen, gutem Team, den Leistungen entsprechenden Lohn, an der Zürcher Goldküste, 15 Minuten vom Züri HB entfernt in der steuergünstigen Gemeinde Herrliberg.  
Hotel zur Rebe, Dorf 20  
CH-8704 Herrliberg.  
M. Marty, Tel. 01 915 26 90  
e-Mail: [marty.rebe@bluewin.ch](mailto:marty.rebe@bluewin.ch)

145949/187704

**Sind Sie Koch und Geniesser aus Leidenschaft?  
Lieben Sie kulinarische Kreationen rund um den Wein?**Ab Februar 2002  
offerieren wir Ihnen die Stelle als**Küchenverantwortlicher**im Caveau-Mövenpick-Weinpüb  
an der Seefeldstrasse 40, in 8008 Zürich.

Sie sind bereit, die Verantwortung für kulinarische Kreationen rund um das faszinierende Thema Wein zu übernehmen!

Sie haben Spass in einem jungen Team voller Power mitzuarbeiten!

Sie strahlen eine ansteckende Lebensfreude aus!  
Sie sind in etwa 22 bis 25 Jahre alt.

Sie verfügen über viel Organisationstalent!

Sie möchten meistens Samstag und Sonntag frei haben!

Dann richten Sie bitte Ihr Bewerbungsschreiben an folgende Adresse:

**Caveau Mövenpick AG**  
**Gottfried Keller**  
**Seefeldstrasse 40**  
**CH - 8008 Zürich**

Wir sind eine anerkannte Fachklinik im Aargauischen Mittelland und behandeln stationäre und ambulante Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie. Daneben betreiben wir ein gut eingeführtes Osteoporose-Zentrum.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

**dipl.  
Hotelfachassistentin**

für den Einsatz im Speisesaal und im Etagedienst.

Diese Stelle beinhaltet keinen Spätdienst, Einsätze an Wochenenden sind im Turnus zu leisten. Rufen Sie uns doch an (Frau Marianne Tschannen verlangen), oder senden Sie uns eine kurze Bewerbung. Wir freuen uns darauf.

aarReha Schinznach  
 Fachklinik für Rehabilitation,  
 Rheumatologie, Osteoporose  
 Badstrasse 55  
 5116 Schinznach-Bad  
 Tel. 056 463 85 11

14228/38921

info@aarreha.ch  
[www.aarreha.ch](http://www.aarreha.ch)CH-5116 Schinznach-Bad  
Fon 056 463 85 11Rheumatologie  
Osteoporose  
Fachklinik für  
Rehabilitation**TOURISMUS****Alpen Region****Brienz Meiringen Hasliberg**

...best place between interlaken and lucerne!

Sind Sie interessiert, in unserer wunderschönen und vielfältigen Alpen-Region zu arbeiten, unsere Angebote im Sommer und im Winter, mit Enthusiasmus, Begeisterung und Flair zu verkaufen?

Wir suchen eine/n

**vielseitige Persönlichkeit (80-100%)****Ihre Hauptaufgaben**

- Netzwerkbetreuung und EDV-Support
- Internetauftritt (Gestaltung und Bewirtschaftung)
- Projektarbeit Marketing/Verkauf oder Gästemarketing
- Mitarbeiterführung

**Ihr Profil**

- kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung
- evtl. Weiterbildung Management-, Tourismus- oder Marketing
- Sprachkenntnisse F/E
- Erfahrung im EDV Support
- Flair für Zahlen
- Erfahrung Mitarbeiterführung

**Ihre möglichen Perspektiven**

- selbständiger Arbeitsbereich
- eigene Budgetverantwortung
- Führung/Koordination eines Teams
- Einsatz in Teamleitung
- Projektarbeiten

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen

**Alpen Region Brienz Meiringen Hasliberg Tourismus**  
 Katrin Lüthi, Tourismusedirektorin  
 Twing  
 6084 Hasliberg Wasserwendi  
[www.alpenregion.ch](http://www.alpenregion.ch)

145853/088463

**GRÄCHEN**  
 St. Niklaus  
 REGION

**GRÄCHEN TOURISMUS**

Im Auftrage unseres Kunden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) führungserfahrene(n) und dynamische(n)

**TOURISMUSMANAGER/IN****Aufgabenbereich**

- Führung, Koordination und Controlling des Unternehmens insbesondere der Abteilungen
  - Logistik &
  - Marketing

**Anforderungsprofil**

- Betriebswirtschaftliche Grundausbildung
- Managementenerfahrung im Marketing
- Erfahrung in der praktischen Führungsarbeit
- Belastbar, flexibel, kommunikativ, gute Fremdsprachenkenntnisse

**Wir bieten**

- Eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeit mit attraktiven Anstellungsbedingungen und einem motivierten Team.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen wollen Sie bitte bis spätestens am Freitag, 8. Februar 2002 an die folgende Adresse senden:

Borter : Meichtry Consulting AG  
 Haus der Wirtschaft  
 Kehrstrasse 12  
 3904 Naters

145931/415194

**Vals-Valsertal**

Vals sucht für seine Tourismusorganisation Visit Vals auf den 1. Mai 2002 eine versierte

**Geschäftsleitung**

Sie tragen die Verantwortung für einen Betrieb mit klaren, rationalen Tourismusstrukturen. Kommunikation und Motivation sind Ihre Stärken. Sie verstehen etwas von effizienter Organisation und haben das Gespür für die Lancierung einer modernen, feinsinnigen Gastlichkeit.

Interessiert? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Othmar Berni, Präsident Visit Vals  
 Postfach  
 7132 Vals

145894/187593

**Über Marketing  
und Dumping.****htr****Abonnieren und inserieren:**

Telefon 031 370 42 22

Telefax 031 370 42 23

[www.htr.ch](http://www.htr.ch)aarReha  
SCHINZNACH  
Hilfende Bewegungen

# EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

## Service de placement express

Eine Dienstleistung von

hoteljob

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

**SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?**

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt).

**CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?**

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

### Stellengesuche / Demandes d'emploi

**Küche / Cuisine**

1	2	3	4	5	6	7	8
4776	Kü/chef/Gerant	52	CH	März	D/I	GL, Kantine/Hotel	
4777	Chef de partie	41	CH	sofort	D/E/F/I	BS/ZH	
4797	Koch	22	CH	sofort	D/F/I		
4799	Küchenchef	58	SE	B	sofort	D	Biel/Bern
4808	Küchenchef/w	43	CH	sofort	D/E	ZH/TG	
4811	Entremetier/w	26	TH	C	sofort	D	Inner-CH
4812	Koch	55	CH	sofort	D/E/F	Thun+Umgeb.	

**Administration / Administration**

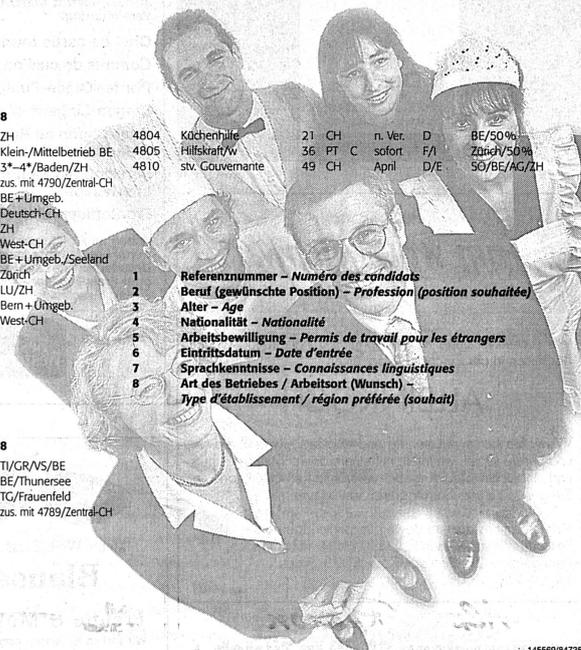
1	2	3	4	5	6	7	8
4779	Réceptionsprakt./w	20	CH	April	D/E/F	ZH	
4781	G'führerass./w	27	CH	sofort	D/E/F	Klein-/Mittelbetrieb	BE
4788	Récept./w, 60-80%	43	CH	sofort	D/E/F	3*-4*/Baden/ZH	
4789	Direktionsass./w	39	CH	Feb.	D/E/F	zus. mit 4790/Zentral-CH	
4792	G'führer/Pächter	29	CH	n. Ver.	D/E/F	BE+Umgeb.	
4796	Anfangsrecept.	28	DE	A	sofort	D/E	Deutsch-CH
4798	Anfangsrecept.	34	CH	n. Ver.	D/E/F/I	ZH	
4800	Direktor	44	CH	n. Ver.	D/F	West-CH	
4801	Betriebsassistent	41	CH	Feb.	D/E/F	BE+Umgeb./Seeland	
4802	Restaurantleiter	42	DE	C	sofort	D/E/F	Zürich
4803	F&B-Ass./Betriebsleiter	32	CH	sofort	D/E	LU/ZH	
4806	Betriebsleiterin	52	CH	n. Ver.	D/E/F	Bern+Umgeb.	
4809	Anfangsrecept./w	22	CH	April	D/E/F	West-CH	

**Service / Service**

1	2	3	4	5	6	7	8
4780	Serviceprakt./Bar	26	CN	B	sofort	E	
4782	Chef de service/w	32	AT	G	Feb.	D/E	SC/FL (Rheintal)
4785	Sefa	28	DE	A	sofort	D/E	BE
4791	Sefa	42	DE	A	sofort	D	ZH/Nord-CH
4793	Barman/Service	50	PT	A	sofort	D/E/F	
4794	Kellner	29	CH	Mai	D/E-	VD/Laus./Stadthotel	
4795	Kellner	33	DE	A	Mai	D/E	Deutsch-CH/Rest.
4807	Sefa	53	CH	März	D/E/F/I	Zürich	
4813	Barman/Service	31	TN	B	sofort	D/E/F	GR/Bern+Umgeb.
4814	Chef de rang	39	PT	A	April	D/F/I	ZH/LU

**Hauswirtschaft / Ménage**

1	2	3	4	5	6	7	8
4778	Portier	37	FR	A	sofort	F/I	TI/GR/S/BE
4783	Anf.-Gouvernante	27	CH	sofort	D/E/F	BE/Thunersee	
4784	Hofa	20	CH	sofort	D/E/F	TG/Frauenfeld	
4790	Cärmer	43	CH	Feb.	D/F	zus. mit 4789/Zentral-CH	



- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

**SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?**

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

**CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?**

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

## Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: \_\_\_\_\_

Art des Betriebes / Type d'établissement: \_\_\_\_\_

Name / Nom: \_\_\_\_\_

Strasse / Rue: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum / Date de naissance: \_\_\_\_\_

Telefon privat / No de téléphone privé: \_\_\_\_\_

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**

## Sales-Mitarbeiter / Verkaufsleiter (m/w)

Sie sind zuständig für den aktiven Verkauf, Akquisition, Administration, Seminarveranstaltungen und Gruppen.

Das Hotel: 134 Zimmer • Restaurants • Konferenz- und Veranstaltungsräume bis 120 Zimmer

Dorint Hotel Blüemlisalp  
Heinz Briner • Hoteldirektor  
Beatenberg/Interlaken • CH-3803 Beatenberg  
Telefon: 0 33/8 41 43 15  
Telefax: 0 33/8 41 41 44

EXPECT MORE



## Restaurant Zum weissen Schwan

Wir suchen für unser Restaurant mit 60 Plätzen und kleiner Bar mitten in der Zürcher Altstadt einen

### ALLEINKOCH

Wenn Sie gerne selbständig und qualitätsbewusst arbeiten und unsere Gäste weiterhin mit einem abwechslungsreichen und phantasievollen Angebot verwöhnen möchten, passen Sie genau zu uns. Samstag und Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:  
Restaurant Zum weissen Schwan, Frau L. Reichenbach,  
Predigerplatz 34, Postfach 750, 8025 Zürich,  
Tel. 01 250 53 00.

145617/41491

## Sommersaison 2002 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2002 ausgewiesene Fachleute.

Für unser **Spezialitätenrestaurant**  
(von Ende April bis Ende September):

### Poissonier

### Chef de partie

### Commis de cuisine

### Pâtissier

### Commis pâtissier

### Officemitarbeiter(in)

für allg. Reinigungs- und Rüstarbeiten.

**2. Chef de Service, ♀ oder ♂**  
deutsch sprechend.

### Servicefachangestellte(r)

deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso.

Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet**  
(von Mitte Mai bis Mitte September):

### Buffetangestellte(r)

für Kassendienst und allgemeine Bufettarbeiten, Snack-Zubereitung etc., deutsch sprechend.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2002 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich  
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58  
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

## INTERLAKEN



### JUNGFRAUREGION

... und an der Feriencke der quirligen Resorts liegt in Interlaken-Ost die Alternative für den Individualgast, das

### HOTEL DU LAC\*\*\*\*

... und so suchen wir auch noch einige **Individualisten**, um unser Mitarbeiterinnen-Team für die **Saison 2002** zu verstärken, **Eintritt März/April oder nach Vereinbarung!**

### Chef de partie tournant

### Commis de cuisine

### Portier-Office-Plonge tournant

### Etagen-Lingerie-Mitarbeiterin

### Chef/Chefin de Rang, Sefa-Mitarbeiterin

### Servicepraktikantinnen/ Internships

### Frontofficepraktikant/innen

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so würde uns das sehr freuen. **Unterlagen bitte an Herrn Hofmann oder Frau Reusser - 033 222 29 22**

E-Mail: dulac@bluewin.ch



135841/16241



Kleine Welt. Grosser Genuss.

## Blausee.

### Freude & Motivation

Wir suchen für Jahres- oder Saisonstelle in das bekannte Hotel Blausee (Gault/Millau)

### Commis de Cuisine

### Chef de Partie

*Ein super Team, eine schöne, neue, große Küche, ein kreatives Küchenangebot, frische Produkte und unsere Bio-Forelle erwartet Sie!*

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Restaurant **Blausee**  
Marianne & Marcel Baillods  
CH-3717 Blausee  
Tel 033 672 33 33 www.blausee.ch

## RAMADA.-TREFF HOTEL REGINA TITLIS WERDEN SIE PARTNER/IN

Wir sind ein führendes \*\*\*\*-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir ...

... für unsere Réception und Verkaufsabteilung:

### Réceptionist/in D/E

### Verkaufssekretärin D/E

### Night-Auditor 40%

... wir arbeiten an unserer Réception mit dem neuen Fidelio/Windows

Für die kommende Sommersaison ab 1. April 2002 suchen wir noch...

... für unser lebhaftes Restaurant:

### à la carte-Kellner/in

... für unsere Bar/Café

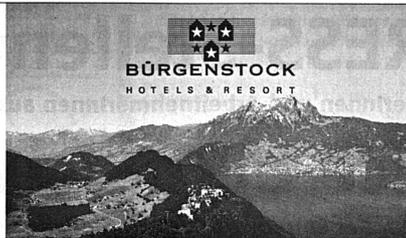
### Servicepraktikant/in

... zur Unterstützung unserer kreativen Küchenbrigade:

### Chefs de partie

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:  
Roland Odermatt, Direktor  
**RAMADA-TREFF HOTEL ENGELBERG**  
Dorfstrasse 33, 6390 Engelberg  
Telefon +41 (0)41 637 28 28  
Fax +41 (0)41 637 23 92  
rodermatt@ramada-treff.ch  
www.ramada-treff.ch

145688/131334



## DIE HOHE KUNST DER GASTLICHKEIT THE FINE ART OF HOSPITALITY...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann im BÜRGENSTOCK-Team. Im Herzen der Zentralschweiz, 20 km von Luzern entfernt, liegt das auf der Welt einzigartige Hoteldorf.

Für unser junges Team suchen wir für die kommende **Sommersaison 2002** ab 1. März/April 2002 oder nach Vereinbarung Unterstützung in folgenden Abteilungen:

### Food & Beverage

Einkaufs-Chef, März oder nach Vereinbarung

### Restaurant «BÜRGENSTOCK LE CLUB»

16 Gault Millau Punkte  
Sommelier du Vin  
Chef de rang m/w (D/F/E-Kenntnisse)  
Demi-Chef de rang m/w (D/F/E-Kenntnisse)  
Commis de rang m/w  
Servicepraktikanten m/w

### Küche «BÜRGENSTOCK LE CLUB»

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

### Küche Restaurant «Da Tintoretto»

Chef Banketting (3. Sous-Chef)  
Chef Entremettier, m/w, **per sofort**  
Chef Garde-Manger, m/w, **per sofort**  
Chef Saucier m/w, **per sofort**  
Demi Chef de partie m/w  
Economatgouvernante  
Hilfskoch/Frühstückskoch  
Küchenburschen

### Restaurant / Bar / Bankett

**Park/Grand/Palace Hotel**  
Empfangshostess (D, E, F)  
Barman, (D/F/E-Kenntnisse)  
Commis de bar, (D/F/E-Kenntnisse)  
Chef de rang (m/w) (D/F/E-Kenntnisse)  
Demi-chef de rang (m/w), (D/F/E-Kenntnisse)  
Commis de rang (m/w) (Deutschkenntnisse)  
Servicepraktikant/innen, (Deutschkenntnisse)

### Restaurant Taverne

Commis de cuisine (m/w), April  
Hilfskoch, April  
Servicepraktikant/innen, April  
Servicepraktikant, April  
Buffetmitarbeiter/innen, April

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und äusserst interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. (Mitglied der Richmond Group). Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto, um Ihnen die «Faszination Bürgenstock» näher zu bringen.

Richten Sie Ihre Unterlagen an: Bürgenstock Hotels & Resort, Human Resources, z.Hd. Herr C. Stupan, CH-6363 Bürgenstock, Telefon: 0041 41 612 99 01 oder Fax: 0041 41 612 99 01

E-Mail: [human.resources@buergenstock-hotels.ch](mailto:human.resources@buergenstock-hotels.ch)

Oder besuchen Sie auch unsere homepage unter [www.buergenstock-hotels.ch](http://www.buergenstock-hotels.ch)



MEMBER OF

The Leading Hotels of the World



145641/6459

## GASTHOF SCHIFF WALLBACH

### Lust ab April neue Wege zu gehen...?

Damit wir unsere Gäste noch besser verwöhnen können, suchen wir für unseren wunderschönen Gasthof mit seiner Brasserie, seinem à la Carte-Restaurant und seinen grossen Banketträumen für 200 Gäste ein neu motiviertes Team mit Ambitionen.

### Chef de Service (m/w) Servicefachangestellte (m/w)

mit guten Deutschkenntnissen

### Küchenchef

oder Sous Chef als Schritt zum Küchenchef

### Köche (m/w)

### Hilfskoch

### Officemitarbeiter

### Wir bieten 5-Tage-Woche

Wenn Sie engagiert, initiativ, zuverlässig, qualitätsbewusst, selbständig und zielstrebig sind, dann freuen wir uns auf Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an unseren Geschäftsführer Pierre Alain Favre.

Gasthof Schiff AG  
Postfach  
CH-4323 Wallbach/AG (Fricktal)

**DG**  
**DOMINO GASTRO**

**In der kalten Winterzeit  
wärmen Sie unsere  
Stellenangebote sicher auf !!!**

**Geschäftsführer**

Sie tragen Feuer und Leidenschaft im Herzen. Dann sind Sie die richtige Person für dieses heissblütige, rhythmische Tanz- und Spieleslokal auf dem Platz Zürich. Sie wollen sich nicht hinter den Akten verkriechen, sondern aktiv an der Front tätig sein. Gesucht wird ein Kandidat, der mehrere Jahre Berufserfahrung in der Restauration, von Vorteil auch im Nachtgeschäft, mitbringen und über ein grosses Durchsetzungsvermögen verfügt. Neben der Fronttätigkeit übernehmen Sie sehr viele organisatorische und administrative Aufgaben.

**Betriebsleiter/Küchenchef**

Sie wollen nicht nur kochen, sondern einen Betrieb von A bis Z führen. Wir suchen für eine Neueröffnung eines modernen Betriebes in der Gemeinschaftsverpflegung in ZH-Ost einen organisatorischen, kreativen Koch, der auch ein Flair für die Administration mitbringt und ein junges, motiviertes Team zu Gross-taten führt.

**Restaurationsleiter (w/m)**

Dynamisches Führungsteam in einem 4\*-Hotel an bester Lage in der Stadt Zürich braucht Unterstützung. Küchenchef und Direktion sind vorhanden, jetzt braucht es nur noch Sie, den Restaurationsleiter, der die Fäden an der Front in die Hand nimmt (2 Restaurants und 1 Bar). Sie führen ein Serviceteam von 10-12 Personen und schulen die Lehrlinge. Im Restaurant treten Sie als eleganter Gastgeber in Erscheinung und helfen aktiv bei der Umsetzung von neuen Konzepten mit.

**Betriebsassistent (w/m)**

Wir suchen für ein trendiges und nicht verstaubtes Zunfthaus im Herzen von Zürich einen Assistenten, der seine administrativen Fähigkeiten unter Beweis stellen möchte und nicht abgeneigt ist, auch als Gastgeber an der Front die Gäste zu verwöhnen. Zusätzlich sind Sie auch für das Bankettwesen verantwortlich.

**Chef de service**

Sie liegen voll auf der klassischen Linie. Für dieses renommierte 5\*-Hotel auf dem Platz Zürich suchen wir einen Gastgeber, der es liebt, der internationalen und sehr anspruchsvollen Klientel die Wünsche von den Augen abzulesen. In einem 3er-Team sind Sie verantwortlich für den gesamten Serviceablauf.

**Service (w/m)**

Sie lieben die Natur? Bei diesem trendigen Seerestaurant direkt am Zürichsee können Sie während der Arbeit das schöne Wetter geniessen. Ein motiviertes Serviceteam freut sich auf Verstärkung. Sie verfügen über eine abgeschlossene Serviceausbildung oder mindestens 3 Jahre Berufserfahrung im Service (evtl. Tagesdienst möglich).

**Barmitarbeiter (w/m)**

Viele «In-People» steuern jeden Abend in diesem Trend-Szenelokal in Zürich. Sie können es auch – und das 4- bis 5mal pro Woche. Sie bringen Ihre Gäste mit Ihnen mit Leidenschaft gemixten Drinks ins Schwärmen.

**Chef de bar (w/m)**

Trendy nennen sich viele Betriebe, auf diesen Betrieb im absoluten In-Quartier von Zürich trifft dies aber mit Bestimmtheit zu. Den Shaker schwingen Sie mit Leichtigkeit und den Kontakt zu Ihren anspruchsvollen Gästen brauchen Sie. Tauchen Sie ein in eine Atmosphäre, welche Sie nicht an vielen Orten antreffen werden.

**Réception (w/m)**

Bei Ihnen steht die Zufriedenheit Ihrer Gäste an oberster Stelle. Ausserdem lieben Sie es, sich mit Ihren Gästen in verschiedenen Fremdsprachen (E/F evtl. I) zu unterhalten und sie mit Ihrem Charme zu beraten. Den PC bedienen Sie mit einer Leichtigkeit. Dann sind Sie die/die Richtige für diese Stelle in einem sehr schönen Stadthotel im Herzen von Zürich – nämlich ein Bijou.

**Chef de partie**

Sie lieben «Action», in diesem Betrieb kommt dies sicher nicht zu kurz. In diesem trendigen Grossbetrieb auf dem Platz Zürich wird eine internationale und mediterrane Küche zelebriert. Gesucht wird ein kreativer und sehr belastbarer Küchenprofi, der in einem Team von ca. 20 Köchen seinen Teil zum Gesamterfolg beitragen möchte.

**Sous-chef**

Wir suchen den Koch aus Leidenschaft, der in einem exklusiven 4\*-Stadthotel in Zürich mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restauration, ein junges Kochteam mit seinen innovativen und kreativen Ideen begeistern möchte.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an.

01 - 432 73 73

DOMINO GASTRO, Segenstr. 1, 8048 Zürich  
E-Mail: r.eng@dg-jobs.ch / www.dg-jobs.ch

145877257168

**Wirtschaft Bühlegg**

Hallo Köche!

Sie sind kreativ, lieben es, ausschliesslich mit Frischprodukten zu arbeiten, möchten Verantwortung übernehmen und Sie sind es gewöhnt, 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

1458686/256846



Wir sind das familiäre, ganzjährig geöffnete  
\*\*\*\*-Seminar- und Ferienhotel auf dem  
Bürgenstock mit 85 Betten, 3 modernen Seminar-  
räumen und 200 Sitzplätzen im Restaurant

Sie suchen auf Anfang März oder nach Vereinbarung:

**Gouvernante**  
**Chef de partie (m/w)**  
**Servicefachangestellte (m/w)**  
mit deutscher Muttersprache

Wenn Ihnen Gast-Freundschaft auch so am Herzen liegt wie uns, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Waldhotel Bürgenstock  
Familie Véronique und Leander Kümmer-Armstutz  
6363 Bürgenstock  
Tel. 041 611 03 83  
Fax 041 610 64 66

145844/9467



**Löwen Meilen**  
Gastronomie und Events

Das historische Gebäude aus dem 15. Jahrhundert, bei der Schiffände am Zürichsee, öffnet im April 2002 seine Tore!

Für die **Neueröffnung** suchen wir flexible  
Teampayerinnen, natürlich auch männlich...

**Chef de Bar**  
**und StellvertreterIn**  
ein Profi Team mit Ausstrahlung

**Service Mitarbeiter**

Für die Lounge, den Gewölbekeller und „on stage“ - der neuen  
Eventgastronomie von Meilen.

In den Gaststuben und den Bankettsräumen für den gehobenen Speise- und  
Getränkesservice.

**Chef de Partie**

mit Erfahrung, für die anspruchsvolle und vielfältige Aufgabe des à la carte-  
und Bankettangebotes, sowie

**Hilfsköche**

für die Restaurants und das Leuegärtli am See, und

**Office Mitarbeiter**

damit der Löwen sauber im Schuss bleibt!

Ungelernte Gastroküchen haben ebenso Ihre Chance wie erfahrene Profis!  
Wir bieten Vollzeit-, Teilzeit- oder Sommersaisonstellen.

Du bist jung und motiviert. Dich reizt die Herausforderung einer  
Neueröffnung. Du bist gerne Gastgeber und Lachen ist kein Fremdwort für  
Dich... auf was wartest Du noch?

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung mit Foto oder geben Dir  
auch gerne am Telefon weitere Auskünfte.

TRECLINARI AG Löwen Meilen  
André Henzler Dorfstrasse 70 8706 Meilen 079/ 686 48 60



Zur Ergänzung unseres Controllerteams suchen wir per sofort oder  
nach Vereinbarung

**CONTROLLER/IN**

Suchen SIE eine längerfristige Herausforderung? Begeistert SIE die Gas-  
tronomie genauso sehr wie uns?  
Interessiert? Dann ist diese Stelle genau das Richtige für SIE!

SIE suchen nicht nur eine neue Herausforderung, sondern auch ein  
Team welches zu Ihnen passt?

Wir sind eine aufgestellte, unkomplizierte, sehr lebhaft und manchmal  
auch etwas chaotische Crew. Unsere Tätigkeit sehen wir nicht einfach  
nur als Job, wir leben mit dem Unternehmen, leben das tägliche kleine  
Augenzwinkern und freuen uns auf ein Teammitglied, welches genauso  
dynamisch Schritt hält, Freude an der Mitgestaltung neuer Abläufe hat  
und sich auf eine vielseitige, herausfordernde Aufgabe freut, in die man  
Schritt für Schritt hineinwachsen kann.

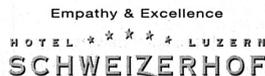
SIE besitzen: abgeschl. kfm. Lehre, Handelsschulabschluss oder Ho-  
teifachschule, Zahlenflair, analytisches Denkvermögen, PC-Kenntnisse  
(Excel, Word), Flexibilität und Eigeninitiative.

IHRE Aufgaben: Tagesabrechnungen, Debitorenerstellung, Sicherstel-  
lung von Fristenhaltung bei Terminen, Kreditkartenkontrolle, interne Ver-  
rechnungen, Kontrolle/Kontierung Kreditoren, Preisüberwachungen und  
-vergleiche, Offerteinholungen, Margenkontrollen, Kostenüberwa-  
chung, Mithilfe bei der monatlichen Inventur, Menükalkulationen, Bud-  
getüberwachung und vieles mehr.

Zögern SIE nicht, dieses spannende Umfeld kennen zu lernen. Wir freuen  
uns auf IHRE Bewerbung.

Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer,  
Herdernstrasse 56, 8004 Zürich

145769/376787



Für unser 5\*\*\*\*\* Hotel in zentraler Lage suchen wir folgende Talente zur

Verstärkung unseres Teams:

Das Hotel Schweizerhof ist

seit fünf Generationen ein

Familienbetrieb. Wir verfügen

über 107 von Grund auf

renovierte Zimmer, Veran-

staltungsräume für bis zu 500

Personen und 2 Restaurants.

Interessiert Sie eine dieser

verantwortungsvollen Position-

en? Dann senden Sie Ihre

schriftliche Bewerbung mit

Zeugnis kopien, Foto und Le-

benslauf an unseren Per-

sonalchef, Herr Dieter Thür. Wir freuen uns auf Sie.

**Commis de cuisine**

(Jahresstelle) Mit Fähigkeitsausweis

Eintritt: per sofort oder nach Übereinkunft

**Assistent Stewarding**

Raubereitstellung (Jahresstelle) Eintritt: per

sofort oder nach Übereinkunft

**Service-**  
**fachangestellte/r**

(Jahresstelle) Mit Fähigkeitsausweis und Berufs-

erfahrung. Sprachkenntnisse in D / E / F

Eintritt: 01. März 2002 oder nach Übereinkunft

**Commis de Bar**

(Jahresstelle) Mit entsprechender Ausbildung und

Berufserfahrung. Eintritt: per sofort oder nach

Übereinkunft

Hotel Schweizerhof Luzern, Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern  
Telefon +41 (0)41 410 0 410, Fax +41 (0)41 410 2 971  
E-Mail: info@schweizerhof-luzern.ch, internet: www.schweizerhof-luzern.ch



**ALLEGRO GRAND CASINO**  
**KURSAAL BERN**

Der Kursaal Bern, ab Juli 2002 mit dem Grand Casino Bern,  
und das Hotel Allegro bieten eine einzigartige Dienstleistungskombination  
mit einem Kongress- und Seminarzentrum, dem grössten  
4\*-Business-Hotel von Bern sowie Bars und Restaurants.

Für unseren umfangreichen Hauswirtschaftsbereich im Kursaal suchen  
wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

**Assistentin Hauswirtschaft**

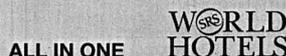
Wir wenden uns an eine erfahrene Persönlichkeit, welche es  
verstehen ein multikulturelles Team zu führen und zu Bestleistungen  
zu motivieren. Sie übernehmen Grossanlässe und Bankette, helfen mit  
bei administrativen Arbeiten und haben Freude am Organisieren  
und Kontrollieren von Reinigungen im ganzen Haus.

Sie verfügen über einen Lehrabschluss als HoFa oder GaFa und einigen  
Jahren Berufserfahrung sowie eine gesunde Portion Durchsetzungsver-  
mögen und Flexibilität. Sind Sie zudem selbstständiges Arbeiten gewohnt -  
dann sind SIE unsere ideale Fachfrau!

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Tätigkeit und ein engagiertes  
Mitarbeiterteam.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige  
Bewerbung an:

Kongress + Kursaal Bern AG, z.Hd. Franziska Inaebnit,  
Human Resources, Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25.  
Telefon: 031 339 55 00, e-mail, franziska.inaebnit@kursaal-bern.ch



ALL IN ONE

145827/4405



Erholung für Körper,  
Geist und Seele

Das Bogn Engiadina Scuol sucht per 22. April 02 oder per  
10. Juli 02 oder nach Vereinbarung

**Mitarbeiter/in für das Römisch-Irische Bad**  
(die Ausbildung erfolgt betriebsintern)

Sie mögen die Arbeit mit Menschen sowie selbständige  
Arbeit. Weiter sind Sie jung, dynamisch, flexibel und team-  
fähig.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungs-  
unterlagen oder rufen Sie uns an.

Engadin Bad Scuol  
Herrn J.D. Neuhaus  
7550 Scuol  
Tel. 081 861 20 00

145742/384461

## 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

**Servicemitarbeiter/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

\*\*\*  
**HOTEL**  
**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.

145634/99699

\*\*\*  
**HOTEL**  
**SONNE**  
**DÜRNTEN**

Sind Sie der gefürchtete Torjäger?  
 Wir suchen auf 1. März 2002 eine Sturmspitze  
 in unserer

**Servicemannschaft**

- 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

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 BANKETTABTEILUNG 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 nachzubearbeiten. 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 Organisationstalent 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 Bewerbungsdossier. 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](http://www.kkl-luzern.ch)

KKL

music

congress

event

experience

145714/090946

Wir suchen für unseren Kunden in gepflegten Privat-Haushalt mit verschiedenen Aufenthaltsorten sowohl in der Schweiz als auch im Ausland einen verantwortungsbewussten und selbständigen

**KOCH**

in Jahresstelle mit flexiblem Einsatz. Die Tätigkeit ist abwechslungsreich: Sie sind für den Einkauf der qualitativ erlesenen Lebensmittel besorgt und bereiten die Mittag- und Abendessen für zwei Personen und auch für Gäste professionell zu. Nebst Ihrer Position als Koch chauffieren Sie das Ehepaar gelegentlich zum Flughafen, in die Berge oder ins angrenzende Ausland.

Wir wenden uns an einen erfahrenen und vertrauenswürdigen Allround-Koch mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung. Sie kochen gerne vielseitig, haben angenehme Umgangsformen, sprechen Deutsch/Italienisch und sind Nichtraucher. Als familiär unabhängige Person verfügen Sie über die notwendige Reisebereitschaft und besitzen den Führerschein.

Es erwartet Sie eine nicht alltägliche Tätigkeit in den schönsten Regionen der Schweiz und im Ausland (Europa), grosse Freiheit in bezug auf die Gestaltung der Arbeitsabläufe sowie gute Anstellungsbedingungen. Eine Unterkunft steht an allen Aufenthaltsorten zur Verfügung. Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Sind Sie an dieser anspruchsvollen Stelle interessiert? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Vorstellungstermine können auch an unserem Hauptsitz in Zürich abgehalten werden. Absolute Diskretion sichern wir Ihnen zu. Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen!

Email: [info@beratungsbuero.ch](mailto:info@beratungsbuero.ch)

**BERATUNGSBÜRO FÜR PERSONALMANAGEMENT**  
 Via Gunels 11 7512 Champfèr Telefon 081-834 96 00

145096/41219



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

Auf Frühjahr 2002 suchen wir

**COMMIS DE CUISINE (w/m)**

**CHEF DE RANG (w/m)**

Haben Sie Freude, in einem renommierten Hause zu arbeiten? Dann bieten wir Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit für eine internationale Kundschaft.

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. **Telefon 031 320 45 45.**



**HOTEL**  
**BELLEVUE PALACE**  
**BERN** \*\*\*\*\*

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



Member of  
 The Leading Hotels  
 of the World

145682/4081



**GOLF-RESTAURANT**  
[www.golf-restaurant.ch](http://www.golf-restaurant.ch)

**Auch**  
**Nichtgolfer sind**  
**herzlich willkommen!**

**Suchen** junge Kaderleute für Küche und Front - qualifizierte Mitarbeiter für Küche und Service - Top Hilfskräfte für Office und Buffet - Flexible Aushilfen für Events

**Bieten** Top Infrastruktur - Lockere Gäste - Viel Arbeit - Gute Entlohnung - Geregelte Arbeitszeiten - Wellness zum Relaxen - Wohnen im Hotel - Golf-Kurse für Anfänger - Innovative Führung.

**Neu-Eröffnung Juni 2002** Öffentlich geführt - Täglich geöffnet - Durchgehend gesamtes Angebot - Bar-Cafeteria - Bistro - Gartenterrasse - Events bis 200 Personen - Member Lounge

**Interessiert?** Coni Bieler freut sich auf Ihren Anruf, Tel. 081 641 11 74

**CH-7013 Domat/Ems**

Telefon 081 633 34 33 - Telefax 081 630 34 35  
 E-Mail [info@golf-restaurant.ch](mailto:info@golf-restaurant.ch) - [www.golf-restaurant.ch](http://www.golf-restaurant.ch)  
 Auch Nichtgolfer sind herzlich willkommen



Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restaurants und Spielcasino sind unserem Unternehmen angegliedert. Als erster Betrieb dieser Art sind wir gemäss ISO 9001 und Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb, in dem Anlässe mit zwischen 100 und 2 300 Personen durchgeführt werden, suchen wir den/die

**Food & Beverage-Assistent/in**  
 (Frontbereich)

**Hauptaufgaben** Vertretung des F&B-Managers, Bankett- und Restaurationsleiters. Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von Banketten.

**Eintritt** ab Anfang März 2002 oder nach Vereinbarung

**Ihr Profil** Sie verfügen über einen Hotelfachabschluss oder eine vergleichbare Ausbildung

**Interessiert?**



André Mangold/Vizedirektor  
 Food & Beverage-Manager  
 Strandbadstrasse 44  
 3800 Interlaken  
 Telefon 033 827 61 34

145847/16411



Möchten Sie mit uns, während der kommenden Sommersaison, unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Für unser direkt am Vierwaldstättersee gelegenes Ferienhotel suchen wir noch folgende fachlich ausgewiesene und freundliche Mitarbeiter/innen:

Für die Administration und den Empfang unserer Gäste

**1. Réceptions-Sekretärin**

(Fidelio, Word) D/E/F

In unsere neue Küche zur Zusammenarbeit mit unserem eid. dipl. Küchenchef H.R. Wegmann und Verstärkung der 9-Mann-Brigade

**Chef Tournant** m/w

**Gardemanger/Chef du froid** m/w

**Pâtissier/ère**

**Commis de cuisine** m/w

Für unseren gehobenen à la carte-Service

**Chef de rang/Servicefachangestellte** m/w

Im Hintergrund, aber für den reibungslosen Betriebsablauf äusserst wichtig

**Hotelfachassistentin/Gouvernante**

**Buffetier/-ère**

**Zimmermädchen**

**Casserolier/Küchenbursche**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können, oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Der Eintritt kann Anfang April oder nach Übereinkunft erfolgen.

**Hotel Beau-Rivage**  
 6353 Weggis am Vierwaldstättersee  
 Dory und Urs-Peter Geering  
 Telefon 041 392 79 00



[info@beaurivage-weggis.ch](mailto:info@beaurivage-weggis.ch)  
 Mitglied von Sélection Suisse  
 Vereinigung führender  
 Vierster-Hotels im Familienbesitz



145684/37821



FLORALPINA

Wo der Sonnenuntergang zum Schauspiel wird

**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

14572/06846

**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 Kunststuben**

Seestrasse 160, 8700 Küsnacht (10 Min. von Zürich City)  
Telefon 01 910 07 15

14567/110690

★★★★  
**Seehotel Sternen**  
6048 Horw/Luzern Tel. 0 413 482 482

Für unseren lebhaften \*\*\*\* Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) und Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Bucht 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 Uebereinkunft.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

I. & D. Unternährer  
www.seehotel-sternen.ch  
du@seehotel-sternen.ch

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN

KKL  
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 Kongressteilnehmern, 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 gewöhnt. Haben wir Ihr Interesse geweckt, so sollten Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsossier 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



**Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens**

Das Hotel Schiller ist ein traditionelles, neu renoviertes und voll klimatisiertes Vier-Sterne-Hotel mit 80 Zimmern im Herzen der Stadt Luzern. Mit unseren Restaurationskonzepten setzen wir Meilensteine in der Innerschweizer Gastronomie. Feurige Tex-Mex-Küche und die besten Margaritas servieren wir in unserem einzigartigen Mexikaner LA CUCARACHA. Exotische Cocktails in romantischer Casbah-Umgebung finden Sie in unserer CASABLANCA BAR. Unser GRAND CAFE bietet Bistro- und Kaffeekultur vom Feinsten am Pulse des Geschehens.

Wir freuen uns auf Sie im APRIL für den diesjährigen Saisonstart!

**1. RéceptionistIn  
RéceptionistIn  
RéceptionspraktikantIn  
Nachtportier**

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 Schiller, Pilatusstrasse 15, CH-6002 Luzern  
www.schiller-luzern.ch/jobs

14571/0930946

**HOTEL EUPOPA ST. MORITZ**

Unser Haus ist ein 4-Sterne-Ferienhotel mit 200 Betten, inmitten der einmaligen Seen- und Bergwelt des Oberengadins.

**Gouvernante**

für Etage und Office.

Sie sind eine selbstbewusste Persönlichkeit mit rascher Auffassungsgabe, die motivierend auf Ihre Umgebung wirkt. Stellenantritt: Ab sofort oder nach Übereinkunft.

Ein aufgestelltes Team in einem gut funktionierenden Hotelbetrieb freut sich auf Sie!

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:  
Hotel Europa St. Moritz, 7512 Champfèr  
Herr Armin Bützbürger

Hotel Europa St. Moritz  
CH-7512 Champfèr  
info@hotel-europa.ch



Tel. 081 839 55 55  
Fax 081 839 55 56  
www.hotel-europa.ch



Die 3\*-Betriebe suchen:

**2 Chef de partie**

ab sofort oder nach Vereinbarung für die Betriebe

**Romantik Hotel Stern**

Bündner Gastlichkeit in Arvenholzatmosphäre. Das Romantik Hotel Stern ist das führende Hotel in Chur, gelegen am Rande der Altstadt mit regem à-la-carte-Betrieb und mehreren Banketträumlichkeiten.

**Restaurant Calanda**

"Güggelitrendigfrechkommunikativ" - die Güggelbeiz wie eh und je!  
Dazu riesengrosse Bierauswahl aus aller Welt!

Wir bieten:

- 41-Std.-Woche
- zeitgemässes Salär
- gutes Arbeitsklima

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich Liliane Nyffenegger, Personalchefin.

Romantik Hotel Stern, Reichgasse 11, 7000 Chur  
Telefon 081 258 57 57

14584/7927

**3\*-Betriebe Chur**

Romantik Hotel Stern  
Restaurant Calanda  
Restorant Controversa mit Vinoteca Controvini

Für die kommende Sommersaison Mai/Juni bis Oktober suchen wir **SIE!**

**FREUNDLICH UND FLINK**

sauber und sprachkundig mit Berufspraxis - so sollten

**SERVICEMITARBEITER/INNEN**

zur Betreuung unserer Hotelgäste sein.

Für unser **SEERESTAURANT "LA GARE"** wie auch die

**PIZZERIA "LA BOHEME"** suchen wir je eine selbständige

**SERVICEFACHANGESTELLTE/R**

welche/r unserer Gäste mit viel Flair und Motivation verwöhnt.

**AUFGESTELLT UND MOTIVIERT**

stellen wir uns den/die **JUNGKOCHE/KÖCHIN** vor.

Wir bieten

- > ein Seerestaurant (klein aber feint)
- > eine moderne, auf Frischprodukten basierende Küche
- > eine gemütliche Pizzeria
- > eine Top-Lage am schönen Brienzensee
- > geregelte Arbeitszeiten

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an E. Zingg

\*\*\*\*\*  
**Seiler au Lac**  
HOTEL

3806 Böningen/Interlaken  
Tel. 033 822 30 21  
ab März 033 822 90 90  
E-mail: seileraulac@bluewin.ch

14589/04290

**Lieben Sie Sprachen?**

Zur Verstärkung unserer Sprachschule an zentraler Lage in Bern suchen wir eine vife, teamfähige

**Sekretärin/Réceptionistin**

Was wir von Ihnen erwarten:

- Kaufm. Abschluss mit Berufserfahrung
- gute Sprachkenntnisse D/F/E
- Freude am Umgang mit Menschen
- Fähigkeit, auch in hektischen Situationen den Überblick zu bewahren
- freundliche, offene Persönlichkeit

Was Sie von uns erwarten können:

- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit an einem Schullehrer
- selbständiges Arbeiten in einem motivierten Team

Wenn Sie zudem eine internationale Atmosphäre am Arbeitsplatz schätzen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**Berlitz**

Berlitz Schools of Languages AG  
Frau Regina Walthert  
Aarberggasse 30, 3011 Bern  
145802/415037

Für die Sommersaison 2002 (01.03. - 30.11.) suchen wir

**- eine aufgestellte Serviceangestellte**

sowie

**- ein Zimmermädchen**

(Reinigung, Lingerie, Zimmer und Buffet) mit Saisonbewilligung

Hotel Schäffli, Bar Double-U  
Badergasse 6, Postfach, 8025 Zürich  
Tel. 079 466 81 81 ab 14.00 Uhr  
145501/65358

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-Knospes-Küche mit Spitzgastronomie 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.

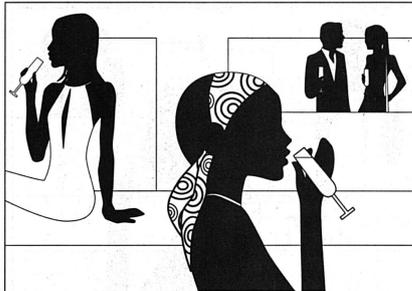
Sie leiten den Service im Restaurant und Bankett und sind verantwortlich für den perfekten Ablauf im F&B. Sie setzen sich mit Herz und professionellem Engagement zum Wohl unserer Gäste ein.

**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 Genauer 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



## Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende, neu renovierte 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 engagieren per sofort oder nach Vereinbarung:

**ServicemitarbeiterIn** LATINO  
**Chef de partie** LATINO  
**Chef Pâtissier** LATINO  
**Barmaid** PRAVDA/PENTHOUSE  
**RéceptionistIn**

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](http://www.astoria-luzern.ch/jobs)

145930/22667

## 2\*\* Michelin-Restaurant "Wirtschaft zum Wiesengrund"

in Uetikon am See, Nähe Zürich und 18 Punkte im Gault Millau, sucht für ein dynamisches, junges Team Verstärkung. Sind Sie

## gelernte/r Restaurant-fachfrau/-mann + Jungkoch

haben Sie Teamgeist und Eigeninitiative, ist Ihr Wunsch den Gast in jedem Augenblick zufrieden zu stellen, dann melden Sie sich bei uns.

Wir bieten gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima und auf Wunsch ist ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen oder rufen uns an. (I. Hussong verlangen)

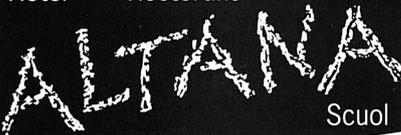
Nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

**Wirtschaft zum Wiesengrund**  
**I. Hussong**  
 Kleindorfstrasse 61  
 8707 Uetikon am See  
 Tel. 01 920 63 60

145900/294128

## Hotel \*\*\* Restorant



Zur Ergänzung unseres aufgestellten, dienstleistungs-bewussten Teams suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft

## Direktionsassistent/in (Schweizerin)

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie eine gute Grundausbildung im Hotelfach besitzen, Freude an Réceptions- und Administrationsarbeiten haben und den Umgang mit Gästen lieben. Wir bieten Ihnen eine vielfältige Anstellung mit Einblick in die Zusammenhänge des Betriebes.

Auf Ihre Unterlagen freuen wir uns.

Edwin A. Lehmann  
 Hotel Altana  
 7550 Scuol  
 Tel. 081 861 11 11  
[www.altana.ch](http://www.altana.ch)  
[hotel@altana.ch](mailto:hotel@altana.ch)

145760/97164

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto  
[www.altana.ch](http://www.altana.ch)

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  
[wartwuer@solnet.ch](mailto:wartwuer@solnet.ch) [www.wartegg.ch](http://www.wartegg.ch)



Restaurant · Hotel  
**Landhaus**  
 SAANEN · GSTAAD

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf den 1. Mai oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/Innen

## Betriebsassistent w/m (Hotelfachschulabgänger)

Für gepflegtes 3\*-Hotel und Restaurant für den Bereich Réception, Bankettwesen, Serviceüberwachung sowie Lohn- und Debitorenbuchhaltung, Personaladministration, Kassenverwaltung usw.

## Servicemitarbeiter w/m

Mit Ihrer fröhlichen, zuvorkommenden Art verwöhnen Sie unsere Stammgäste sowie Passanten in unserem à la carte Restaurant.

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an. Herr Ruedi Bichsel gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Auf Ihren Anruf freut sich Familie Dieckmann-Broggi  
 3792 Saanen  
 Telefon 033 748 40 40  
[www.landhaus-saanen.ch](http://www.landhaus-saanen.ch)  
 145756/132055

Willkommen!

## 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 Dauerstelle. 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  
 Natel 079 444 73 87  
 144465/416528



Wir suchen nach Übereinkunft für die lange Sommersaison oder in Jahresstelle in erstklassigem Hotel mit Bankettrestaurant, Seminaren und Banketten noch folgende junge, dynamische Mitarbeiter:

## F&B-Assistent (m)

## Chef de réception

## 1. RéceptionistIn

## Réceptions-Praktikant

## Anfangs-Chef de service

## Servicemitarbeiter/innen

## Chef de partie

Es würde uns sehr freuen, wenn Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zusenden.

Hotel Postillon AG  
 Hobiel  
 6374 Buochs NW  
 145850/138240

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

## Mitarbeiterin für Hausbar

Bedienen der Gäste an der Hausbar, sowie Ausgabe für die Servicemitarbeiter.

1 Woche Frühdienst 6.00 Uhr - 15.00 Uhr

1 Woche Spätdienst 15.00 Uhr - 24.00 Uhr

Fixlohn plus Umsatzbeteiligung

sowie in renommierte à la carte Küche

## Koch Tournant

## Jung Koch Tournant

Wir erwarten gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgender Adresse:

**1910H Sommerau**  
 chur-süd  
 Emserstrasse 4  
 Tel 081 252 55 45  
 Fax 252 01 91

## CHANCE 2002

Das Garten Hotel Winterthur gilt mit seinem gepflegten Restaurant- und Bankettbetrieb weitergehend als das führende Haus am Platz. Zur Ergänzung unseres engagierten, aufgestellten Teams suchen wir weitere einsatzfreudige Mitarbeiter, die eine überdurchschnittliche Herausforderung zu schätzen wissen:

Per sofort suchen wir einen/eine

## CHEF DE SERVICE

Sie sind flexibel, sprachgewandt und lieben den Umgang mit anspruchsvollen Gästen.

## GOUVERNANTE/ STV. GOUVERNANTE

61 geschmackvolle Gästezimmer im Art Déco-Stil, vom Einezimmer bis zur Executive Suite, wollen liebevoll Tag für Tag für unsere Gäste bereitgestellt werden.

## SERVICE-FACHMITARBEITER/IN

Mit speziellem Flair im Umgang mit unseren Gästen. Zu interessanten Arbeitsbedingungen in einem kollegialem Team.

## SERVICE-TEILZEITMITARBEITER/IN

In den Spitzenzeiten würden wir gerne auf Sie zurückgreifen, damit unsere Gäste prompt und freundlich bedient werden...

Interessiert? Herr Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.

**GARTEN HOTEL**  
 Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur  
 Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75  
[www.gartenhotel.ch](http://www.gartenhotel.ch)

Wir suchen für unsere

weltgewandten  
Gäste



Das führende 5-Sternhotel 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**  
 \*\*\*\*\*

6002 LUZERN · HALDENSTRASSE 10 · PERSONALBÜRO · TEL. 041 416 10 04 · FAX 041 416 10 55  
 e-MAIL: [hr@palace-luzern.ch](mailto:hr@palace-luzern.ch) [www.palace-luzern.ch](http://www.palace-luzern.ch)

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESTZ:  
 VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN

145612/23159

## SAVOY

BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir nach Vereinbarung einen fachlich und sprachlich bestens ausgewiesenen

## CONCIERGE TOURNANTE

Auf Freundlichkeit und Zuvorkommenheit im Umgang mit unseren internationalen Gästen legen wir besonderen Wert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Schweizer, Bewerber mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen wir gerne.

Savoy Hotel Baur en Ville\*\*\*\*\*  
 Personalabteilung  
 Poststrasse 12, 8001 Zürich  
 Telefon 01 215 27 70

145771/40967

## Trend Hotel

Eichwatt

Wir erweitern unser Team, um die hohen Qualitätsziele 2002 erreichen. Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- & Coachingprogramm (Ziel Q2/14 GM), ergreifen Sie die Chance als

• **Eigenständiger Chef de rang / Servicemitarbeiter (So frei)**  
 für unser neues Gourmetrestaurant

• **Receptionistin Sa & So frei**

• Zur Unterstützung des Küchenchefs suchen wir den **talentierten Jungkoch-Saucier**  
 (Gourmetrestaurant)

• **Junior - Restaurantleitung & Duty Manager**

In dieser Funktion sind Sie mitverantwortlich unsere grosse Restauration zu führen, die Seminaraktivitäten zu koordinieren, das Lager zu organisieren und viele Arbeiten mehr. Sie arbeiten an der Front tatkräftig mit, sind in Sachen Einsatz und Perfektion ein Vorbild

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft an!

Trend Hotel, 8105 Regensdorf  
 Roger Gloor  
[rg@trend-hotel.ch](mailto:rg@trend-hotel.ch)  
 01.870.88.88 Tel

14589128803

**Ende der Wintersaison in Sicht? Die Expo erwartet Sie!**

Die Restorama AG ist in der Personalrestauration in der ganzen Schweiz tätig. Für unsere verschiedenen Expositoren in Biel und Murten suchen wir für die Zeit von Mai bis Oktober 2002 folgenden Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

- **BetriebsleiterInnen**
- **BetriebsassistentInnen**
- **Küchenchef**
- **Chef de Service**
- **Gastgeberin**
- **Köche**
- **ServicemitarbeiterInnen Voll- und Teilzeit**
- **MitarbeiterInnen für die Take away-Bar**
- **Küchenhilfen**
- **OfficemitarbeiterInnen**
- **Aushilfen**

Sie haben Freude an einer nicht alltäglichen Herausforderung und schätzen den Kontakt mit Menschen aus der ganzen Welt.

Mit Ihrer Begeisterung für Dienstleistung und der entsprechenden Erfahrung in Ihrem Bereich sind Sie bei uns richtig. Wenn Sie zudem flexibel sind und sich gut in deutsch und evtl. auch anderen Sprachen verständigen können, dann erwarten wir sehr gerne Ihre Bewerbung an:

**Restorama AG**  
Basil Wyrsch, Personalleiter,  
Postfach,  
8058 Zürich-Flughafen  
Tel. 01/804 72 76,  
e-mail: bwyrsc@restorama.ch **restorama**

**Herzlich willkommen!**

Mitten in den Schweizer Voralpen, im beschaulichen Emmental, und doch nur 15 Minuten von Thun und Bern entfernt, steht etwas versteckt, zwischen den alten Bäumen, eine stolze Berner Campagna: Hotel Schloss Hünigen. Hier verbindet sich 400 Jahre Tradition mit einer modernen Seminarinfrastruktur und einer gepflegten Gastronomie.



Unsere Speisen werden von unserem jungen, kreativen Küchenchef Klaus Kubik, nach dem saisonalen Marktangebot zusammen gestellt. Ungefähr alle 4 Monate wird unsere Karte für unser 13 Gault-Millau Punkte Restaurant komplett erneuert. Wir verwenden Produkte von erstklassiger Qualität, die wir nach Möglichkeit aus einheimischer Produktion einkaufen. Damit unsere Speisen weiterhin so köstlich schmecken und so bekömmlich sind, wie sie aussehen, suchen wir, nach Übereinkunft, noch folgende Mitarbeiter:

**Chef de partie**

Sind Sie der junge Profi, der es versteht mit seinem Können und Fachwissen unsere Gäste zu verwöhnen und gerne Neues dazulernen möchte. Wir sind ein junges, gut eingespieltes, engagiertes Team, das nebst der täglichen Verantwortung auch einen sehr interessanten Arbeitsplatz, grosse Selbstständigkeit, viele Freiheiten und Kompetenzen genießt.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Unterlagen mit Foto an Hans-Ueli Gerber & Markus Deutsch, Gastgeber

**SCHLOSS HÜNIGEN**

Seminar-, Bankett- und Ferienhotel Restaurant, Fitness- und Wellnessoase CH-3510 Konolfingen bei Bern

Tel. 031 791 26 11 Fax 031 791 27 31 Internet: www.schlosshuenigen.com E-mail: hotel@schlosshuenigen.com

**VIERTERN-KOMFORT VON A BIS Z**

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

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

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

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.



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



**du Lac**  
HOTEL · RESTAURANT  
6 052 HERGISWIL/NW

In unserem renommierten Hotel-Restaurant du Lac in Hergiswil NW, direkt am Vierwaldstättersee, sind die Stellen als

**Servicefachangestellte/r (evtl. Teilzeit)**  
**Servicepraktikant/in**  
nach Übereinkunft neu zu besetzen.

- Sie sind motiviert, selbstständig, exakt und verantwortungsbewusst
- Sie haben die nötige Ausbildung und fundierte Berufserfahrung
- Sie verwöhnen gerne anspruchsvolle Gäste im à la carte- und Bankett-service
- Sie arbeiten gerne im Team und denken mit
- Sie sprechen "Schwyzer-Dütsch" oder haben Deutsch als Muttersprache

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten, so freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen. Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über Näheres zu informieren.  
Tel.-Nr. 041 630 42 42



Sie suchen die Herausforderung in einem motivierten Team? Wir suchen für die Sommersaison

**Leiter Belvédère Bar**  
**Receptionspraktikant(in)**  
**Receptionist(in)**  
**Chef Entremetier**  
**Chef Pâtissier**  
**Commis de cuisine**

Tragen Sie mit Einsatzfreude zum Erfolg des Seehotels bei! Wir bieten Ihnen ein aufgestelltes Team und spannende Aufgaben am See.

Sie mögen Menschen, sind ehrgeizig und wollen Berufserfahrung sammeln.

Dann zögern Sie nicht länger und senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Seehotel Belvédère,  
Urs Kamberger  
Seestrasse 18 / 6052 Hergiswil  
Internet: www.hotel-belvedere.ch

**HOTEL WINKELRIED**

am See

**Sie suchen eine neue Herausforderung!!!**  
Warum nicht in unserem traumhaft gelegenen \*\*\*\*-Hotel direkt am Vierwaldstättersee, mit 29 Zimmern und Suiten, Restaurants, Pizzeria, Bar, Terrasse, Seminar- und Bankettmöglichkeiten?

**Wir suchen zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams für die Sommersaison 2002 oder in Jahresstelle:**

**RECEPTIONIST/IN**  
mit Hotel-Erfahrung  
Fidelio- und Sprachkenntnisse

**SERVICEMITARBEITER/IN**  
mit Erfahrung  
für die Restauration mit Terrasse sowie für unsere Pizzeria

**HILFSKOCH-PIZZAILO**  
**KOCH**  
**PATISSIER**  
**COMMIS DE CUISINE**  
**KÜCHENBURSCHE**

Wir freuen uns auf motivierte Mitarbeiter.  
Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen z.H. Herrn Patrick Broquard, Gastgeber.

**Hotel Winkelried**  
CH-6362 Stansstad  
Telefon 041 618 23 23

Restaurants, Fischer-Bar, Seeterrasse, Winkelried-Stübli, Räumlichkeiten für Seminare und Bankette, Halterestaurant mit eigenem Bootshafen

**HOTEL EUPOPA ST. MORITZ**

Unser Haus ist ein 4-Sterne-Ferienhotel mit 200 Betten, inmitten der einmaligen Seen- und Bergwelt des Oberengadins.

Wir suchen Sie! Eine aufgeschlossene Persönlichkeit als **Chef de Réception (w/m)**

die Spass am Umgang mit anspruchsvollen Gästen hat. Zu den Grundvoraussetzungen gehören Führungsqualitäten, gute Sprachkenntnisse D, I, E (evt. F) sowie PC-Kenntnisse (Excel, Fidelio).  
Stellenantritt Mitte März (Jahresstelle).

Es erwartet Sie eine innovative und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem modernen Arbeitsumfeld. Ein aufgestelltes Team freut sich auf Sie!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
Hotel Europa St. Moritz, 7512 Champfèr  
Herr Armin Bülzberger

Hotel Europa St. Moritz  
CH-7512 Champfèr  
info@hotel-europa.ch

Tel. 081 839 55 55  
Fax 081 839 55 56  
www.hotel-europa.ch

**KRONE WINTERTHUR**

Eine nigelnagelneue Küche erwartet Sie!  
Nach einer kurzen Umbauzeit suchen wir per 01. 03. 02 oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

**Sous-Chef**  
sowie

**Chef de partie/Commis de cuisine**  
(CH oder mit Bew.)

in unser junges, aufgestelltes Team. Unsere Küche ist marktfrisch, im Trend und erfreut sich eines guten Rufes. Wir sind stark in der A-la-carte-Küche sowie Bankette. Das Hotel Krone ist ein attraktives 3-Sterne-Hotel mitten in der Altstadt (Fussgängerzone) mit den drei Restaurants "Stube", "Bistro" und "Hof", einem Saal (70 P.), einer Terrasse (75 P.) sowie 37 Zimmern mit rund 60 Betten. Wir bieten Ihnen ein freundliches Arbeitsklima, geregelte Einsatzzeiten (Sonntag geschlossen), modernste Kücheneinrichtungen und die Möglichkeit, sich beruflich zu entfalten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
L. und E. Grimmelkhuysen-Haller  
Hotel u. Restaurants  
Marktgasse 49, Postfach, 8401 Winterthur  
Telefon 052 208 18 18  
Telefon 052 208 18 20  
www.kronewinterthur.ch  
info@kronewinterthur.ch

145907/38342

**Culinarium**  
Für das Personalrestaurant unseres Auftraggebers Berner Kantonalbank in Liebefeld suchen wir per 1. März 2002 oder nach Vereinbarung eine/n

**Betriebsassistent/in**  
Gastfreundschaft - Organisation - Selbstständigkeit

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?  
Sie verfügen über eine gastronomische Grundausbildung, sind ein/e aufgestellte/r Gastgeber/in und lieben die Mitarbeit an der Front. Das abwechslungsreiche Aufgabengebiet als Betriebsassistent/in umfasst neben diversen administrativen Tätigkeiten, die Vertretung der Betriebsleitung in allen Bereichen, die Organisation eines reibungslosen Betriebsablaufs, Mithilfe bei der Führung von Mitarbeitenden und die aktive Mithilfe an der Front sowie bei Sonderanlässen.

**Arbeitszeit: Montag - Freitag, ca. 7.00 - 16.30 Uhr**  
Wir bieten Ihnen gute Sozialleistungen, 13. Monatslohn ab Eintritt und interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre **vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto!**

Culinarium AG  
Frau Irène Zosso, Betriebsleiterin Berner Kantonalbank  
Schwarzenburgstrasse 160, 3097 Liebefeld  
Tel. 031 666 12 80, Fax 031 666 12 84  
e-mail: irene.zosso@culinarium-ag.ch  
www.sv-group.com/svjobs/

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group  
145806/150550

**Hotel \*\*\* Restaurant**



Auf die kommende Sommersaison suchen wir für unseren jungen, dynamischen Hotelbetrieb noch folgende Mitarbeiter:

**Jungkoch**  
**Servicefachangestellte**  
**Servicefach-Lehrtöchter**

auf Sommer 2002 / Schnupperlehre möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder falls Sie zuerst mehr erfahren möchten, rufen Sie uns an!

Edwin A. Lehmann  
Hotel Altana  
7550 Scuol  
Tel. 081 861 11 11  
www.altana.ch  
hotel@altana.ch

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto  
www.altana.ch

**Persönliche Begegnungen**

liegen Ihnen am Herzen?  
Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team sucht Sie auf den 1. April 2002 oder nach Vereinbarung:

Küche  
**Chef de Partie / Tournant**  
**Küchenbursche**  
Service  
**Servicefachangestellte/r**  
Etage  
**Gouvernante / BWL**  
Empfang  
**Receptions-Praktikant/in**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.



Hotel · Restaurant Seepark · Seeterrasse  
Parkhotel · CH-3654 Gunten  
Telefon 0041 (0)33 252 88 52 · Fax 0041 (0)33 252 88 88  
e-mail: info@parkhotel-gunten.ch · internet: www.parkhotel-gunten.ch



## Waldheim Risch-Luz

Hotel • Restaurant • Seminar • Ferien • Golf • Freizeit

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### RéceptionistIn

Suchen Sie eine neue Herausforderung, wo Sie selbständig und kreativ arbeiten können? Lieben Sie abwechslungsreichen Umgang mit internationalen Gästen? Sind Sie Word/Excel- und Fidelio-kundig? Dies und vieles mehr bieten wir Ihnen an unserer lebhaften Réception.

Interessiert? Rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn Eggmann, um weitere umfangreiche Details zu erfahren. Hotel Restaurant Waldheim, 6343 Risch, Tel. 041 799 70 70. Oder schauen Sie ins Internet: [www.waldheim.ch](http://www.waldheim.ch) E-mail: [personalchef@waldheim.ch](mailto:personalchef@waldheim.ch)

145741/28932

## DAS GARTEN HOTEL LEBT!

Das Garten Hotel, Winterthur, in der parkbestandenen Stadtmittte gelegen, bietet mit Bistrot, Restaurant Elipse, Bar, Seminar- und Banketträumen vor allem auch im Service eine Vielzahl abwechslungsreicher Einsatzmöglichkeiten.

Für den Einsatz in verschiedenen, interessanten Bereichen suchen wir **SERVICE-FACHANGESTELLTE**

mit **speziellem Flair im Umgang mit anspruchsvollen Gästen, sprachgewandt und flexibel im Einsatz. Zu interessanten Arbeitsbedingungen in einem kollegialen Team.**

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.



GARTEN HOTEL

Stadthausstr. 4 • 8402 Winterthur  
Tel. 052 265 02 65 • Fax 052 265 02 75  
[www.gartenhotel.ch](http://www.gartenhotel.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](mailto:hotelwaldstaetterhof@bluewin.ch)  
[www.hotel-waldstaetterhof.ch](http://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 sind 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.

145501/23426

Wallis - Wer möchte eine Wintersaison in einem sonnigen Skigebiet verbringen? Wir suchen sofort

### Kassa- bzw. Buffet-Angestellte

Tel. 027 470 11 17,  
Fam. Arnold-Locher

145504/211273



Für unser Speiserestaurant mit einer kreativen Frischmarktküche suchen wir per März oder nach Übereinkunft

### Chef de partie m/w Patron-Stellvertreter

### Jungkoch m/w

### ServicefachmitarbeiterIn

Wenn Sie Ihren Beruf und den Umgang mit unseren Gästen lieben und diese fachkundig beraten können, so telefonieren Sie uns.

Hans und Marie-Therese Hübscher-Dettling erzählen Ihnen mehr über die Arbeit in einem gastfreundlichen Hause.  
Telefon 041 811 17 02  
Fax 041 811 17 88

145574/163732



## Hotel Brienz

3855 Brienz am See

Wir suchen in aufstrebenden Hotel-Restaurants-Betrieb in der

### Alpen Region Brienz Meiringen Hasliberg

eine/n junge/n, dynamische/n **KOCH/KÖCHIN Sous-chef/in** der/die seine Ideen verwirklichen kann, speziell Fischküche, ab ca 1. April 2002 in Saison- oder Jahresstelle

sowie eine selbständig arbeitende **SERVICEFACHANGESTELLTE** die Freude daran hat, Gäste zu verwöhnen (CH, A, D) ab ca. 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung für Sommersaison

**HAUSBURSCH**  
ab ca. 1. März 2002 in Jahresstelle

145855/5154

Wenn Sie Interesse haben, in unserem Team mitzuhelfen, dann melden Sie sich mit den üblichen Bewerbungsunterlagen bei [www.Hotel-Brienz.ch](http://www.Hotel-Brienz.ch), Fam. Beat Wettach, CH-3855 Brienz, Telefon 0041 33 951 35 51.

Für die kommende Sommersaison Mai/Juni bis Oktober suchen wir **SIE!**

### MÖCHTEN SIE SICH IM BÜRO EINARBEITEN

und gleichzeitig während der Servicezeiten im Service mithelfen, so sind Sie die gesuchte **BÜROPRAKTIKANTIN** möglichst gelernte, sprachkundige **HOFA/GAFA/SEFA**

Zu unserem bestehenden Engagenteam sind die Stellen als

### ZIMMERMÄDCHEN/ ETAGENPORTIER

neu zu besetzen (unbedingt mit Berufserfahrung)

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an E. Zingg

**Hotel Restaurant Sternen, 1714 Heitenried (bei Schwarzenburg/ Fribourg)**  
Familie Engemann, Tel. 026 495 19 15  
[www.hotelrestaurantsternen.ch](http://www.hotelrestaurantsternen.ch)

Wir suchen in Familienbetrieb

### - SERVICEFACHANGESTELLTE - COMMIS DE CUISINE - Küchen- / Hausmädchen

Geregelte Arbeitszeiten, Wochenenden nach Absprache frei usw.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung!

145939/15512



### Wollen Sie für eine internationale Hotelkette arbeiten?

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche, teamfähige

### Réceptionistin (80 % Pensum)

Neben Fidelio-Kenntnissen sollten Sie E und F (l von Vorteil) sprechen. Sie sind verantwortlich für Check-in/ Check-out von Individual- und Gruppengästen, Betreuung unserer Seminargäste, erledigen unsere Korrespondenz von der Prospektanfrage bis zur Bestätigung und helfen auch gerne beim Frühstücksservice mit.

Da das Hotel ausserhalb von Luzern ist, müssen Sie mobil sein.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Express by Holiday Inn Luzern  
R. Graf  
Luzerner Raststätte A2  
6023 Rothenburg  
Telefon 041 288 28 28

145759/294489

## SAVOY BAUR EN VILLE ZÜRICH

Unser Name verpflichtet uns zu erstklassiger Gastronomie, Qualität und Beständigkeit.

Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung einen dynamischen und einsatzfreudigen

### CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

Wenn Sie Schweizer/in sind oder über eine B- oder C-Bewilligung verfügen, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville\*\*\*\*  
Personalabteilung  
Poststrasse 12, 8001 Zürich  
Telefon 01 215 27 70

145772/40967



## Hotel Krone Solothurn

4502 Solothurn

Das Hotel Krone ist ein renommiertes \*\*\*\* Hotel und gilt als erste Adresse in der schönsten Barockstadt der Schweiz. Unser Team wünscht sich auf 1. Februar 2002 oder nach Übereinkunft eine junge, qualifizierte und belastbare Persönlichkeit an die

### Rezeption m/w

die es versteht, Verantwortung zu tragen, neue Herausforderungen kompetent und mit viel Elan anzunehmen und einer Crew von 3 Mitarbeitern vorzustehen.

Sie bringen mit: KV Ausbildung, D/F/A/E, EDV, wenn möglich mit Fidelio Front Office Erfahrung,

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung und Ihre vollständigen Unterlagen.

Marie-Therese C. und Gerald Dörfler-Aerni  
Hotel Krone, Postfach, 4502 Solothurn  
Telefon 032 626 44 44, Fax 032 626 44 45  
E-mail: [marie-therese.doerfler@bluewin.ch](mailto:marie-therese.doerfler@bluewin.ch)  
[www.hotelkrone-solothurn.ch](http://www.hotelkrone-solothurn.ch)

145933/1852



## HOTEL- UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG, 5330 ZURZACH TURMHOTEL\*\*\*

An einem Ort arbeiten, wo Gesundheit, Fitness und Wellness sowie Erholung gross geschrieben werden. Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

### • Réceptionist/in E/F

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, Erfahrung im Frontbereich sowie PC-Kenntnisse in Fidelio und Word. (Mithilfe in Kreditorenbuchhaltung) Eigenmotivation, Flexibilität und Spass an der Arbeit runden das Idealprofil ab.

Wir sind ein lebhaftes Unternehmen mit grossem Entwicklungspotential. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder erwarten gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Marianne Leu unter der Telefonnummer 056 265 24 40 gerne zur Verfügung.

145989/41807

## Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

Abonnieren und inserieren:  
Tel. 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)



## Das kleine Park-Hotel mit der feinen Spezialitäten-Küche (14 Pte.G-M.) sucht

### Koch

zur Mitarbeit in unserem leistungsfähigen Team. Sie suchen einen anspruchsvollen, kreativen Wirkungskreis. Sie haben Freude an der gehobenen Küche und an der Ausbildung von Lehrlingen, dann erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.

### Serviceangestellte

Sie verwöhnen gerne Ihre Gäste mit Charme und Fachkenntnis. Sie helfen gerne bei der Ausbildung unserer Lehrlinge mit, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Tel. 071 333 28 22 (Herr oder Frau Lanker)

## Hotel zur Linde

Spezialitätenrestaurant 9053 Teufen AR  
[www.hotelzurlinde.ch](http://www.hotelzurlinde.ch) E-mail: [info@hotelzurlinde.ch](mailto:info@hotelzurlinde.ch)

145880/24029

## 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 Seeterrasse, 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 Mitglieder.

**Réceptionspraktikantin F/E** (ab Juni) die/die Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und „leider“ auch verabschiedet.

**Servicefachangestellte F/E** (ab März) während einer der/die unseren grossen Stammgästekreisen verwöhnen möchte und die langen Sommersaisonen auf feinste verwöhnen möchte und die Servicekunst auch wirklich zelebrieren will!

**Hotelfachassistentin** (ab März) die unserer Hauswirtschaftsleiterin tatkräftig zur Seite steht und unsere Erlebniszimmer „hegt 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 Homepage.

Telefon 033 952 20 30, E-mail: [info@hotel-lindenhof.ch](mailto:info@hotel-lindenhof.ch)  
[www.hotel-lindenhof.ch](http://www.hotel-lindenhof.ch)

137346/5762

Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restaurants und Spielcasino sind unserem Unternehmen angegliedert. Als erster Betrieb dieser Art sind wir gemäss ISO 9001 und Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unser Bistrotrestaurant «Le Petit Casino» und dem japanischen Spezialitätenrestaurant «Fujiyama» suchen wir die/den

## Jungkoch Hilfskoch

### Servicefachmitarbeiter/innen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.  
Nur Schweizer oder Bewilligung B und C.

**Eintritt** ab sofort oder nach Vereinbarung

**Interessiert?** Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Marc Wettach  
Küchenchef  
Telefon 033 827 61 74

André Mangold/Vizedirektor  
Food & Beverage-Manager  
Telefon 033 827 61 34

CASINO KURSAAL  
Strandbadstrasse 44  
3800 Interlaken

145848/16411

Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restaurants und Spielcasino sind unserem Unternehmen angegliedert. Als erster Betrieb dieser Art sind wir gemäss ISO 9001 und Q-Gütesiegel zertifiziert.

Wir suchen

## den Chef de Service m/w für das Restaurant Le Petit Casino und Fujiyama

**Hauptaufgaben** – Gastgeber  
– Mitarbeiterführung  
– Bestellwesen

**Eintritt** Ab sofort oder nach Vereinbarung

**Ihr Profil** Sie haben Freude am Umgang mit Gästen aus aller Welt, verfügen über eine abgeschlossene Lehre und konnten bereits Führungserfahrungen sammeln.

**Interessiert?** Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

André Mangold/Vizedirektor  
Food & Beverage-Manager  
Strandbadstrasse 44  
3800 Interlaken  
Telefon 033 827 61 34

145847/16411

**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 Patissier
- Chef de Partie
- Commis de cuisine

Wenn Sie es gewohnt sind, mit Frischprodukten zu arbeiten und die Herausforderung eines täglich wechselnden Speiseangebots schätzen, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an unseren Küchenchef Michael Baader, Leonhardsgraben 49, CH-4051 Basel  
Weitere Informationen finden Sie unter: [www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)



Wir suchen auf Ende Januar oder nach Vereinbarung in innovativen Mittelbetrieb

**Servicemitarbeiter/in**

für den gepflegten Speise- und Bankettservice.

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

Gasthof Rössli, 9524 Zuzwil bei Wil  
Telefon 071 / 944 34 40. oder 079 / 674 46 43

145869/202304

**AN ERSTER STELLE...**

Das Garten Hotel Winterthur gilt mit seinem gepflegten Restaurant- und Bankettbetrieb weitherum als das führende Haus am Platz.

Zur Ergänzung unseres engagierten, aufgestellten Teams suchen wir per sofort

**SERVICE-TEILZEITMITARBEITER/IN**

In den Spitzenzeiten würden wir gerne auf Sie zurückgreifen, damit unsere Gäste prompt und freundlich bedient werden.

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.



Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur  
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75  
[www.gartenhotel.ch](http://www.gartenhotel.ch)

**Hotel Schöllli 3812 Wilderswil/Interlaken**

Zum 1. März 2002 oder nach Vereinbarung  
**junger Koch w/m**  
für gepflegte Küche in kleines Team gesucht.

Tel. 033 822 12 16, Hrn. Steinmetz oder Hrn. Tschanz verlangen.

145928/38113

**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. Lütke/Elvezia al Lago  
6976 Castagnola  
Tel. 091 971 44 51

145667/61697



**Liebe Sie die tägliche Abwechslung?**

In unserem Bijou von Landgasthof-Hotel an einmalig schöner Aussichtslage suchen wir den selbstständigen

**Betriebsassistenten w/m**

Der interessante Aufgabenbereich beinhaltet das Arbeiten an der Reception, im Restaurant, in unseren Seminarräumen und im Hotelbereich mit 15 Zimmern. Wenn Sie gerne selbstständig fungieren, das Word/Excel evtl. das Fidelio beherrschen, während den Stosszeiten als Chef de Service führen und bei Bedarf auch mithelfen können, Bankette- und Seminarabläufe telefonisch oder persönlich mit unseren Gästen besprechen, wenn Sie flexibel Früh-, Spät- und Wochenenddienst angehen, dann sind Sie ab sofort oder nach Vereinbarung unser neue wichtige Ergänzung in unserem kleinen Führungsteam.

Landgasthof - Hotel [www.hotel-wassberg.ch](http://www.hotel-wassberg.ch)  
8127 Zürich-Forch Tel. 01 980 43 00  
15. Min. von ZH-City/Flughafen

Silvia Schäffer oder Haio Tanner erzählen Ihnen gerne mehr.

145892/384762

**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 Ibergereg SZ  
Tel. 041 811 20 49  
[www.ibergereg.ch](http://www.ibergereg.ch)

145665/115770

**Gesucht**

per sofort oder nach Vereinbarung im Raume Bodensee

**- Koch**

**- Serviceaushilfen**

Gute Verdienstmöglichkeiten, Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter  
Tel. 071/411 26 61 oder 078/386 08 89



Als Verstärkung für unser Restaurant Caruso in Kehrsatz suchen wir nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

**Koch (ital. Spezialitäten)**

Bewerbungsunterlagen  
senden Sie bitte an:

Restaurant Caruso  
Giovanni Caruso, Bernstrasse 70,  
3122 Kehrsatz oder rufen Sie an unter  
Tel. 031 961 62 00

145911/415238

**Wir suchen**

**Koch/Cuoco oder Köchin**  
mit solider Ausbildung und Berufspraxis in der italienischen Küche

**Serviceaushilfen mit Erfahrung**

**Tournant/Service e Cozinha**

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz mit einem Top-Salar und vieles mehr.

Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie.

Gasthof Bären  
Telefon 032 389 22 60  
3251 Wengi b. Büren BE

145744/17135

In einem einzigartigen \*\*\*\*Hotel mit grossem Wellnessbereich in bekanntem Ferienort in den Walliser Alpen sind folgende Kaderstellen neu zu besetzen:

**Direktionsassistent/in**

**Hauswirtschaftliche Leiterin**

**Bardame / Barman**

Fühlen Sie sich angesprochen, eine neue und interessante Herausforderung anzutreten? Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 145896, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

145896/20303

**Wirtschaft Niesenberg**

zwischen Wohlen und Muri AG

Wir suchen auf 1. März 2002

**Koch**

Fam. Meyer freut sich auf Ihre Bewerbung unter

Telefon 056 666 12 18

145941/399211

**htr**

**Über Aktualitäten und Eventualitäten.**

**Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22,  
Telefax 031 370 42 23,  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)**

**Vom Genfersee bis zum Bodensee.**



**Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.**

**Abonnieren und Inserieren:**

**Telefon 031 370 42 22 , Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)**



**Le Montreux Palace**

cherche un (e)

## RECEPTIONNISTE/ NIGHT AUDITOR (TOURNANT)

Au bénéfice d'une expérience similaire de jour ou de nuit, flexible, les candidats auront de bonnes connaissances en français, anglais et allemand, seront précis, rigoureux, à l'aise avec les chiffres et dans les contacts.

Pour ce poste, nous offrons les nombreux avantages d'un hôtel de luxe, des prestations sociales de premier ordre ainsi qu'un service de formation continue.

Les candidatures, avec CV, photo, copies des certificats, références et prétentions de salaires seront adressées à M<sup>lle</sup> Carole Tarpinian, responsable des ressources humaines.

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux  
Tel. ++ 41 21 962 10 42 - Fax ++ 41 21 962 10 43  
E-mail: carole.tarpinian@montreux-palace.com  
http://www.montreux-palace.com



Swiss Deluxe Hotels

A member of  
*The Leading Hotels  
of the World*

## Hôtel EDEN ★★★ 54 chambres

Nous cherchons pour date d'entrée immédiate ou à convenir un(e)

### Réceptionniste

Vous êtes souriant(e), dynamique, vous aimez le contact avec une clientèle internationale. Vous possédez de l'expérience dans l'hôtellerie et de bonnes connaissances d'anglais. Nous vous proposons un emploi stable et varié au sein d'une équipe jeune et motivée. Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail sont prié(s) de faire parvenir leur dossier complet à l'attention de la direction.

Hôtel Eden, rue de Lausanne 135, 1202 Genève  
Téléphone 022 716 37 00 (M. L. Stadelmann)  
http://www.eden.ch E-mail: eden@eden.ch

148229/12802

**EUROTEL**



Dans le pays des trois lacs, au cœur de l'Expo, notre société associe l'exploitation de l'hôtel Eurotel et de l'école hôtelière IHHTI et cherche pour le 1er mars 2002 ou à convenir:

**Un(e) secrétaire  
responsable des séminaires et banquets**

#### Nous offrons

- Un poste fixe à plein temps
- Une activité intéressante et variée
- Une ambiance jeune et internationale
- Un environnement de travail agréable
- Des horaires réguliers

#### Profil demandé

- Français (bonne maîtrise de rédaction)
- Anglais - allemand (bonnes connaissances orales)
- CH ou permis valable
- Excellentes connaissances informatiques (MS - Office)
- Formation hôtelière, commerciale ou jugée équivalente
- Sens de l'accueil et flexibilité
- Personne responsable et autonome, dotée d'une grande précision dans l'exécution des travaux.

Envoyez vos dossiers complets à :

Hôtel Eurotel, av. de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel  
032/720 8000  
eurotel@ihhti.ch http://www.hotel-eurotel.ch

141335/26530

## NENDAZ Swiss, Snow & Sun

#### Nous

- Nendaz Tourisme qui a pour but de promouvoir l'essor du tourisme d'une région à fort potentiel, cherche son (sa)

### RESPONSABLE ADMINISTRATIF

#### Poste

- Directement subordonné(e) au directeur, vous aurez la responsabilité de tout le secteur administratif. En plus, vous assumerez la gestion des sociétés liées à notre organisation et serez amené(e) à remplir des tâches de relations publiques et de représentation.

#### Profil requis

- Vous êtes titulaire du brevet fédéral de comptable, d'un diplôme ESCEA, HES ou bénéficiez d'une expérience couronnée de succès dans une fiduciaire
- Vous maîtrisez parfaitement les outils informatiques
- Vous appréciez travailler de façon autonome
- Vous souhaitez participer activement au développement d'un esprit d'équipe
- Vous possédez un œil critique et un sens aigu de l'organisation
- Vous parlez, en plus du français, très bien l'allemand
- Entrepreneur, vous appréciez dans votre mission les responsabilités.

#### Contact

- Si cette activité vous intéresse et si vous souhaitez rejoindre un team sympathique, n'hésitez pas à nous envoyer votre candidature à l'adresse suivante:

Nendaz Tourisme  
M. S. Epiney  
Directeur  
1997 Haute-Nendaz

145782/415351



11, rue du Théâtre Tel. 021 966 0 900  
CH-1820 Montreux Fax 021 966 0 900  
E-mail: eden@montreux.ch

Hôtel Eden au Lac à Montreux  
105 chambres, 10 salles de séminaire,  
3 restaurants, bar, wellness center

cherche pour compléter son équipe  
durant la saison d'été:

- Chef de partie
- Chef pâtissier
- Commis de cuisine
- Aide de cuisine
- Chef de rang
- Commis de rang
- Portier d'étages
- Employée d'étages/lingerie
- Employés pour l'office et la plonge

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet avec photo adressé à:

Hôtel Eden au Lac  
A. Fatt, de Mme Jeannot  
11, rue du Théâtre  
1820 Montreux  
cdm  
Hôtels et Restaurants

145205/28207



L'Hôtel-Restaurant  
du Signal de Chexbres \*\*\*\*  
1070 Puidoux-Gare (Lac Léman)  
Relais du Silence, Swiss golf hotels  
Tél.: 021-946 05 05

Cherche dès printemps pour longue  
saison:

- 1 Chef saucier (Sous-Chef)
- Commis de cuisine (CFC ou CAP)
- Employé(e) de service
- Réceptionniste (F, D, A)
- Stagiaires service/réception

Offre complète avec CV et copies de  
certificats à adresser à la direction.

145870/28207

RESTAURANT "LA PÊCHERIE"  
Fam. Graap-Müller  
La Plage, 1165 Allaman  
Tél. + Fax 021 807 30 37

cherche pour la saison 2002 de  
mars à octobre

**un(e) serveur/-euse et  
garçon de cuisine**

Merci de faire vos offres par  
écrit.

145947/334359

Pour la gestion du restaurant, salle de banquets/séminaires et de l'hôtel (12 chambres) du Golf Club de la Gruyère, nous sommes à la recherche d'un

**Manager**  
(Réf n° MAN)

Vous avez déjà un minimum de 3 ans d'expérience de management dans le milieu de l'hôtellerie et de la restauration et une excellente connaissance F&B et marketing. Vous aimez relever de nouveaux défis et démontrez un réel intérêt pour le monde du golf. Vous avez le sens des responsabilités et de l'entregent. Une connaissance du suisse-allemand et de la langue anglaise serait un atout.

Pour le restaurant du Club, nous sommes également à la recherche d'un

**Chef de cuisine**  
(Réf n° CC)

Vous avez déjà un minimum de 2 ans d'expérience en tant que chef de partie et avez une bonne connaissance des différents types de cuisine. Une expérience internationale serait un atout. Vous serez amenés à gérer une petite équipe

La préférence sera donnée aux personnes suisses, ou détentrices d'un permis valable.

Les candidats intéressés peuvent faire parvenir leur dossier, avec mention de la référence, à: Accueil Concepts SA, attn. Sabrina IMHOF, rue de l'Ondine 20, 1630 Bulle ou par e-mail: imhof@glion.ch.

htr

## 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**

htr

# Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

**HOTEL INTERNATIONAL AU LAC LUGANO**



120 Betten\*\*\*, im Zentrum von Lugano, sucht für Saison vom März bis Oktober 2002

**CHEF DE RÉCEPTION**

(Sie oder Er) Jahresstelle, zur Unterstützung der Direktion.

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung, Kontaktfreudigkeit, gute Kenntnisse in EDV (Fidelio, Word, Excel) und Fremdsprachen (I, D, E, F).

**RÉCEPTIONSSEKRETÄRIN**

Berufserfahrung, gute Kenntnisse der 4 Hauptsprachen (D, F, I, E) und Praxis auf FIDELIO erforderlich.

**KOCH/SAUCIER**

**SAALKELLNER**

**SAALTÖCHTER**

**ETAGENPORTIER-LOGENTOURNANT**

sprachkundig, für Etage, Loge, Bahndienst (Chauffeur) und Nachtportierablösung

**NACHTPORTIER** sprachkundig mit Berufspraxis

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Familie Schmid  
Hotel International au Lac  
Via Nassa 68, 6901 Lugano  
Telefon 091 922 75 41  
www.hotel-international.ch

144599/22063

**RAMADA TREFF HOTEL LA PALMA LOCARNO-MURALTO**

Für diese Top-Adresse direkt am Lago Maggiore suchen wir per 1. Februar 2002 oder nach Übereinkunft

**RÉCEPTIONIST/IN** in JAHRESSTELLE

gute Italienisch-, Deutsch- und Englischkenntnisse sind für diese interessante Aufgabe wichtig und

**CHEF DE PARTIE**

für die bekannte La-Palma-Küche

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Ramada Treff Hotel La Palma au Lac  
Viale Verbano 29  
6602 Locarno-Muralto  
Telefon 091 735 36 36

145814/21199

**Albergo - Ristorante ASCOLOGO** \*\*\*\* CH-6612 Ascona

Via Albarella  
Tel. 091 791 20 55  
Fax 091 791 42 26

Wir führen ein modernes Viersternhotel direkt am Lago Maggiore, mit renommiertem Spezialitäten-Restaurant und einer der schönsten Seeterrassen, Segelsport und Bootsstege unmittelbar vor dem Haus.

Für unsere Küche wünschen wir uns aufgestellte, verantwortungsbewusste

**Chefs de partie und Commis de cuisine**

die auch noch Freude am Kochen haben. Zusammen mit unserem Küchenchef, Guido Denninger, verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen Gäste mit einer speziell ausgezeichneten Fischküche. Für unsere öfters wechselnden Spezialitäten unter grundsätzlicher Verwendung von Frischproduktion sind Ihre Kreativität und Flexibilität sehr gewünscht.

Im Restaurant schätzen wir als Gastgeber für unsere verwöhnten treuen "Ascolago-Fans" freundliche, gepflegte, teamorientierte und sprach- und verkaufsgewandte

**Chef de rang und Commis de rang**

mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

Eintritt: März/April 2002 oder nach Vereinbarung.

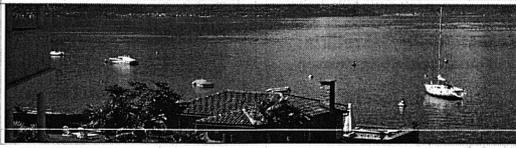
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Foto:

Daniel und Heidi Fuchs  
Hotel Ascolago, Via Albarella 6, 6612 Ascona  
Telefon 091 791 20 55 www.ascolago.ch

145900/1872



**EIN GUTES TEAM VERSPRECHEN ALLE, ABER NICHT MIT SEESICHT**



Nr. 1 | WIRD MAN NICHT ZUFÄLLIG

Mit unserem Team begeistern wir unsere internationalen Gäste mit spritzig verpacktem Glamour und modernem Schick. Möchten Sie wissen wie?

Ab 1. März (oder nach Vereinbarung) sind folgende Stellen zu besetzen:

- EMPFANG** Korrespondentin D/E/F/I  
Ablösung Night Auditor  
Chauffeur/Chasseur
- BAR** 1. Barman  
Barmitarbeiter
- RESTAURANTS** Chef de rang  
Commis de rang  
Servicepraktikant/in
- KÜCHEN** Chef Gardemanger  
Demi-chef de partie  
Commis de cuisine  
Commis Pâtissier
- HAUSWIRTSCHAFT** Raumpfleger/in  
Etagenportier  
Zimmermädchen
- CLARINS BEAUTY CENTER** Coiffeuse
- TECHNIK/SICHERHEIT** System Manager

In einem persönlichen Gespräch erfahren Sie mehr über unser Eden Roc. Mit Interesse sehen wir Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen entgegen.



Rosanna Bonomi - Leiterin Human Resources  
Via Albarella 16, CH - 6612 Ascona  
Tel. +41 091 785 71 71 Fax +41 091 785 71 43  
www.edenroc.ch info@edenroc.ch  
GANZJÄHRIG GEFÖFFNET



**ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA** \*\*\*\*

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ♦ 75 Zimmer und Suiten ♦ Restaurant, Panoramaterasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen ♦ zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness.

Sucht für die Sommersaison 2002 (Mitte März bis Anfang November)

**CHEF DE RANG/COMMIS DE RANG**

**BARMAN/BARMAID  
KELLNER/IN** mit Barerfahrung

**COMMIS DE CUISINE**

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA, 6648 Minusio/Locarno  
z. Hd. Herrn R. Theisen  
Tel. 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86 reservations@esplanade.ch

145559/24600



**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 Hotelserfahrung

(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

\*\*\*\*\*  
\* **LUGANO - Castagnola** \*  
\* Hotel Carlton Villa Moritz\*\*\* \*  
\* sucht für Saison (Ab 22. März bis Oktober) \*  
\* **Réceptionist/in** mit Hotelserfahrung, \*  
\* 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 \*  
\*\*\*\*\*

**Grand Hotel Villa Castagnola**



**Lugano**

Für unser 5-Sterne-Hotel mit 100 Zimmern und Suiten, Gourmet-Restaurants und Banketträumlichkeiten suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams einen

**SOUS-CHEF** (Jahresstelle)

der unseren Küchenchef in der Führung der 20-köpfigen Brigade unterstützt. In unserem renommierten Restaurant "Le Relais" verwöhnen wir unsere Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der mediterranen Frischküche.

Einsatzfreudig, flexibel, verantwortungsbewusst und qualitätsbewusst - so stellen wir uns unseren neuen Mitarbeiter vor.

Ein gästeorientiertes Team und ein Arbeitsort am Luganersee erwarten Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

P.A. Müller, Dir.  
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac  
V.le Castagnola 31 - 6906 Lugano  
Tel. 091 973 25 55

145876/22487

Hotel der oberen Mittelklasse am Luganersee mit Restaurant sucht nach Vereinbarung zur Vervollständigung seines motivierten Teams:

**Hotel-Sekretär/in, Ganzjahresstelle**

Gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse, Kenntnisse für Windows-Applikationen sowie Ihre persönlichen Erfahrungen im Back-/Front-Bereich sind die Voraussetzungen, damit Sie sich hier bei uns in folgenden Aufgabenbereichen mit Erfolg bewähren: Korrespondenz, on-line-Kontingente Verwaltung, Debitoren und Kreditoren, Gästebetreuung, Mitarbeiterschulung und Qualitätskontrolle. Fidelio ist wünschenswert.

Unsere internationale Kundschaft schätzt zuvorkommenden Service & moderne Infrastrukturen, bleibt uns aber vor allem dank dem familiären und dynamischen Ambiente treu.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 145897, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

145897/5088

**HOTEL CACCIATORI** \*\*\*

CH-6936 CADEMARIO, Telefon 091 605 22 36

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano (Tessin) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams ab Anfang April bis Ende Oktober

**Sous-Chef/Saucier**

**Chef de rang**

**Commis de rang**

**Kellner**

**Servicemitarbeiterin**

**Buffetburschen**

**Zimmer-/Lingeriemädchen**

**Officeburschen**

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

145880/6637

## Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Für unser 5-Sterne-Hotel mit 100 Zimmern und Suiten, Gourmet-Restaurants und Banketträumlichkeiten suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams einen

## 2. MAÎTRE D'HÔTEL

(Jahresstelle)

der Freude an Gästekontakt hat und unsere anspruchsvolle Kundschaft verwöhnt.

Einsatzfreundlich, flexibel, verantwortungs- und qualitätsbewusst - so stellen wir uns unseren neuen Mitarbeiter vor.

Ein gästeorientiertes Team und ein Arbeitsort 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 55

145875/22497

# Ascona

LAGOMAGGIORE

Romantik Hotel Castello  
Seeschloss ★★★★★

Für die kommende Sommersaison mit Stellenantritt auf März/April suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionistin/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

145872/1937



**ROMANTIK HOTELS**  
**& RESTAURANTS**

# SERPIANO

Renomiertes 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/Lehrtöchter**
- **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 auffrischen 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

**HOTEL**  
**SASSO BORETTO**  
ASCONA

Wir suchen noch für die kommende Sommersaison 2002 folgende motivierte und einsatzfreudige Mitarbeiter:

ab 1. März 2002 bis ca. Anfang Januar 2003  
**Chef de rang (D/E/I)**

ab 25. März bis 31. Oktober 2002  
**Kellner mit Erfahrung (D/E/I)**

**Zimmermädchen**

**Stagiaire de service**

ab Ende Juni für ca. 2-3 Monate  
**Commis de cuisine**

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung und würden uns freuen, Sie diesen Sommer zu unserem Team zählen zu können.

Bewerbung an: Personalbüro  
Hotel Sasso Boretto  
Via Locarno 45  
6612 Ascona  
www.sasso-boretto.ch  
sasso.b@sutter-hotels.com

145744/2224

Per ca. Mitte März suchen wir in kleines Team junge, freundliche Allrounder für

**Réception/Service**  
**Küche/Zimmer**

Anfängerinnen werden gerne angelernt. Kost und Logis im Haus möglich. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Panoramahotel "Tabor"  
Fam. I. Borer-Bourquin  
6605 Locarno-Monti-TICINO  
Tel. 091 752 10 11  
Fax 091 751 94 25  
e-mail: albergo.tabor@bluewin.ch

145934/17520



**Ascona**  
LAGOMAGGIORE

Hotel

# Schiff

Café-RESTAURANT TERRASSE  
sucht ab 15. Februar 2002 oder nach Vereinbarung in Saisonstelle sprachgewandte, flotte

• **Servicearbeiterin**  
(nur CH/D/A)

• **Zimmermädchen**

Arbeitsbewilligung wird besorgt. Studio vorhanden.

Lebenslauf mit Foto richten Sie bitte an:

Andreas und Katja Wildi  
Hotel-\*\*\*-Restaurant Schiff-Battello  
Piazza Motta 21, CH-6612 Ascona  
Telefon 091 791 25 33  
Fax 091 792 13 15  
www.hotel-schiff-ascona.ch  
E-mail:  
mail@hotel-schiff-ascona.ch

Das Hotel mit Tradition an der berühmten Asconer Piazza-See-promenade

130406/2228

WELLNESSHOTEL  
KURHAUS  
CADEMARIO

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'invviare Curriculum Vitae con certificati alla direzione presso

Wellnesshotel Kurhaus Cademario  
6936 Cademario,  
Tel. 091 610 51 11

145607/6929

## HOTEL LE PRESE



Hotel Le Prese, albergo 4 stelle, in Val Poschiavo ricerca per la stagione estiva 2002:

### segretaria di ricevimento

ottima conoscenza lingua tedesca parlata e scritta, buona conoscenza lingua italiana/francese/inglese parlata e scritta, uso PC.

Pregasi spedire curriculum al seguente indirizzo:

Casella postale 112, 7746 Le Prese (GR)  
oppure contattare la Sig.a Comolatti direttamente al seguente recapito telefonico: 081 846 52 03.

145757/19712

# T

gastromonia  
mediterranea

Giorni ordinari possono avere  
momenti straordinari  
...nel cuore di Morcote, 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, renumeratione interessante

TESSIN  
GARTEN-HOTEL  
VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese,  
Tel. 091 611 51 11  
Fax 091 611 51 10

E-Mail: margherita.ch@bluewin.ch  
Internet: www.relaischateaux.com/margherita

Für unser renommiertes Relais & Châteaux-Hotel (4 Sterne), 70 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir ab April bis zirka Mitte Oktober

### Réceptionistin

mit Erfahrung, freundlichem und sicherem Auftreten, EDV-Fidelio-kundig, sprachgewandt (D, I, F, E).

**Chef de partie/Tournant**  
**Garde-manger/Pâtissier**

zur Ergänzung unseres Teams. Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien:

Frau M. Poretti  
Hotel Villa Margherita  
CH - 6935 Bosco Luganese

144691/5371

HOTEL ★★★★★  
**la rocca**

LAGO MAGGIORE, ASCONA/PORTO RONCO

In unser Ferienhotel an Traumposition über dem Lago Maggiore (bei Ascona) suchen wir für die kommende Sommersaison (März-Oktober) in junges, motiviertes Team

fachlich-qualifizierte, motivierte, fröhliche

**HOTELFACHFRAU (SERVICE + RÉCEPTION-ABLÖS)**

**CHEF DE RANG (SPEISE-, A LA CARTE-SERVICE)**

**SERVICEMITARBEITER/IN**

**GASTRONOMIE-KOCH**

**ITALIENISCHE UND MEDITERRANE KÜCHE**

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto!

\*\*\*\*Hotel La Rocca  
Direktion F. Krähenmann  
CH-6613 Porto Ronco/Ascona  
Tel. +41 91 791 53 44, Fax +41 91 791 40 64

145904/2807

**B** Parkhotel Brenscino

Hier, inmitten einzigartiger subtropischer Umgebung, mit bezauberndem Blick auf den Lago Maggiore, verschenken wir

Gastlichkeit pur!

Sie möchten das auch tun?

Dann interessiert Sie bestimmt eine unserer vertrauenswürdigsten Aufgaben in unserem 170-Betten-Ferienparks als:

Beginn März 2002

- Restaurantleiter/in, D/I
- Servicefachangestellte für Saal und à la carte
- Réceptionistin mit Berufserfahrung
- Réceptions-Praktikantin
- Chef de partie
- Casserolier/Hilfsskoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Parkhotel Brenscino  
z. Hd. Frau Natascha Rothermann  
Via Sacro Monte, 6614 Brissago,  
Telefon 091 786 81 11  
E-mail: info@brenscino.ch

**B**

# D'inspiration et de motivation.



Nullte 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

**CHÂTEAU DE MONTCAUD**

(une île en terre de Provence)

A 30 km d'Avignon (et 2 h 45 - TGV de Paris)

Pour une équipe dynamique "Euroland 2002"  
(Sprachen: Auch D oder I mit F- und E-Kenntnissen)  
Lange Saison: März/April bis Oktober

**Maitre d'hôtel**

**Sommelier**

**Assistant(e) maitre d'hôtel**

**Chef de service petit-déjeuner**

**Chefs et Commis de rang**

**Gouvernante générale**

**Assistante gouvernante**

**Réceptionnistes (m & f)**

(auch D mit E- & F-Kenntnissen)

**Konditor/in**

**Assistant(e) de direction F&B**

Contactez: Rudy W. Baur  
**CHÂTEAU DE MONTCAUD**  
F-30200 Sabran - Bagnols/Céze  
Fax: 0033(0)4 66 89 45 04  
e-mail: montcaud@relaischateaux.com



145768/210

PLANHOTEL SA - International Management - is looking for motivated and skilled professionals for the following position:

**General Manager**

for four star plus resorts in Kenya and in Zanzibar

For this tasks we require:

- age between 35 and 45
- excellent knowledge of English
- previous experience in Africa or other exotic destinations
- excellent F&B training
- good knowledge of maintenance

Please submit your CV in English and photo to:

**PLANHOTEL SA - Via Balestra 31 - 6900 Lugano**  
Or send it by e-mail to: p.barresi@planhotel.ch

145854/268721

**1291 INTERNATIONAL CORPORATION RECRUITMENT DIVISION**

**EXPERIENCE OPPORTUNITY IN CANADA/USA**

June 1st 2002 to November 1st 2002

Recruiting for world class, 5 star Golf and all Season Resort in Northern Ontario and New York State.

We are accepting applications to fill the following positions:

- Management Trainees
- Chef de Rang/Servers
- Chef de Party/Cooks
- Front desk
- Bartender
- Supervisor for Housekeeping

If you have experience, speak English and are studying or a recent graduate with a degree in Gastro/Hotel management, for consideration send a cover letter and resume in English using one of the methods listed below.

E-mail: 1291@1291.com

Fax: 212-585-1445

Mail: P.O. Box 1080,  
31 Adelaide Street East  
Toronto, Ontario,  
M5C 2K4 Canada

Interviews will be held in Zurich/  
Basel from the 11th to the 14th of  
March 2002.

145775/385174



Route 23  
Hillsdale, New York 12529  
(518) 325-3333 (413) 528-6200

Wir suchen für unseren 4-Stern-Landgasthof in Up-State-New York

**Commis de cuisine**  
**Chef de partie**

**Kellner**

**Serviertochter**

mit abgeschlossener Berufslehre für Sommersaison 2002, ab Mitte Mai für 6/12/18 Monate.  
Gute Englischkenntnisse und Fahrbewilligung Voraussetzung.

Lernen Sie uns kennen at  
www.swissshutte.com

Bewerbung mit Bild bitte an:

Swiss Hütte  
Rt. 23, P.O. Box 357  
Hillsdale, NY 12529  
USA  
Tel. 518 325 3333  
Fax 413 528 6201

145890/277266

**L'Estelle**  
EN CAMARGUE

**Hôtel-Restaurant\*\*\*\* in Südfrankreich, mit Schweizer Direktion**

Ferienhotel mit 20 Zimmern und Suiten, 3 ha Park, zwei Restaurants, Bar, Schwimmbad und Tennis, 3 km vom Strand entfernt.

Für unsere Küche und den Gartenbereich sowie im Housekeeping suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Casserolier und Hausbursche**  
**Zimmermädchen**

In Besitz eines EU-Passes

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto an:

Philipp Genner  
**L'Estelle en Camargue**  
Rte du Petit-Rhône  
F-13460 Les Stes-Maries-de-la-Mer  
Tél. 0033 490 97 89 01  
Fax 0033 490 97 80 36

145866/083907

**POST HOTEL LAKE LOUISE**

Das von Schweizer Hand geführte Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf bald möglichst die Mithilfe in den folgenden Positionen

**CHEF DE PARTIE**  
**ETAGENGOUVERNANTE**  
**RÉCEPTION**

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie Ihre Bewerbung (inkl. Telephonnummer) bitte an das

**Relais & Châteaux Post Hotel** Tel.: 001 403 522 3989  
Box 69 Fax 001 403 522 3966  
Lake Louise, AB E-mail: andre@posthotel.com  
TOL 1E0

Bitte besuchen Sie unsere web site: www.posthotel.com

145765/035958

**HOTEL ADLON**  
Berlin

Das HOTEL ADLON Berlin läßt an historischer Stelle den Geist aus den goldenen Jahren Anfang des letzten Jahrhunderts wieder aufleben und setzt eine große Tradition fort. Das Haus verfügt über 336 Hotelzimmer und Suiten, über drei Restaurants sowie Bankettkapazitäten für bis zu 700 Personen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort Mitarbeiter/innen in folgenden Positionen:

**OBERKELLNER/IN**  
**CHEF DE RANG (M/W)**  
**SPÄTDIENST-HAUSDAME (M/W)**  
**ETAGEN-HAUSDAME (M/W)**  
**CHEF DE PARTIE (M/W)**  
**CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE (M/W)**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung sowie mehrjährige Berufserfahrungen in der gehobenen Gastronomie. Sie überzeugen durch Ihr äußerst seriöses und gewandtes Auftreten. Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung an folgende Anschrift:

**HOTEL ADLON Berlin**  
Postfach 171 · 10002 Berlin

**Insel Mainau**

Die Mainau-Gastronomie ist führend in der internationalen Bodenseeregion. Sie besteht aus verschiedenen Restaurantbetrieben mit unterschiedlichen Angebotsprofilen und über 1500 Plätzen inkl. Terrassen. Wir beschäftigen über 180 Mitarbeiter/Innen und suchen für die Sommersaison 2001 (März bis Oktober) leistungsorientierte und freundliche:

**Chef-Pâtissier m/w**  
**Commis-Pâtissier m/w**  
**Demi-Pâtissier m/w**  
**Commis Saucier m/w**  
**Demi-Chef m/w**  
**Commis-Entremetier m/w**  
**Restaurantfachfrau/-mann**

Die Arbeit im Gastronomie-Team erstreckt sich vom starken Tagesgeschäft über das gebobene à la Carte- und Bankettgeschäft am Abend bis hin zu exklusiven Buffets auf Schloß Mainau. Servier- und Küchenmeister garantieren hohe Qualität, interessante Arbeit und gute Führung.

Wenn Sie zu uns kommen, entscheiden Sie sich für:

- die Bodenseelandschaft mit hohem Freizeitwert
- einen Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit
- über tarifliche Bezahlung, Umsatzbeteiligung im Service
- einen eigenen Badestrand, Wohnmöglichkeit und nette Kollegen.

**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 Abendessen 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 persönlichem Engagement annimmt. Für diese Kaderposition ist die Möglichkeit im EU-Raum zu arbeiten Bedingung.

Interessenten mit fachlicher Kompetenz und Ambitionen bitten wir um schriftliche Kontaktnahme mit dem Unterzeichneten. Wir sichern absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber erst nach dem ersten Orientierungsgespräch.

**Max Engel, ENGEL & Associates, Huttenstrasse 60, CH-8006 Zürich**  
e-mail: me@eaa.ch

145892/3088466

**Über Marketing und Dumping.**

htr

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

**HERZLICH WILLKOMMEN**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Mainau GmbH  
Frau Labuske, Abteilung Gastronomie · D-78465 Insel Mainau  
Telefon +49(0)7531-303-118 · www.mainau.de

ROYAL CARIBBEAN INTERNATIONAL IS LOOKING FOR:  
**EUROPEAN HOSTESS-STAGE**  
**TECHNICIANS-TELEPHONE**  
**OPERATORS-PURSEERS-WAIT AND BAR STAFF.**

If you have experience, knowledge of English, and dream to work on a cruiseship, contact hiring Partner  
Moreno placements SA, rue de Genève 75, 1000 Lausanne 20  
or by mail: rmoreno@electro-team.com, Tél: 021 621 70 40

145836/417195

