

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 110 (2002)  
**Heft:** 7

## 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:** 25.08.2025

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



**ERICH EGLI** / Der Solothurner Tourismusdirektor will aus der Barock- auch eine Seminar-Stadt machen. SEITE 2



**BAR-DESIGN** / Die Zeiten der sterilen Kühlschrank- Atmosphäre in Schwarz, Weiss und Chrom sind passé. SEITE 6



# hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit **Avec cahier français**

**BLICKPUNKT**

## Schnell und bequem

CHRISTIAN MEYER

**T**ibits», das vegetarische Restaurant-Konzept im Zürcher Seefeld, steht vor einem Expansionsschub: Innerhalb der nächsten Monate sollen in grösseren Schweizer Städten vier weitere Betriebe entstehen.

Der Erfolg des Pilotbetriebes beruht auf ein paar einfachen Prinzipien. Herausgegriffen seien die Preiswürdigkeit («Value for money»), die ansprechende Präsentation auf dem Teller, das Interieur und das professionelle Kommunikationskonzept.

Längst haben sich in den USA einige schnell expandierende Restaurantketten den gleichen Regeln verschrieben: Eine wachsende Zahl Kunden greift zunehmend zu qualitativ hochstehenden und zugleich günstigen Gerichten. Abgeholt wird das Essen «quick» am Counter; doch mit Vorliebe isst man «casual», in einem gepflegten oder gar avantgardistisch gestylten Interieur, vorzugsweise auf bequemen Ledersesseln. Gäste, die bereits als Kinder mit Fast-Food-Restaurants vertraut waren, lieben «Quick Casual», wie man in den USA diesen Restaurant-Typ nennt. Diese Gäste wollen immer noch schnell zu ihrem Essen kommen, legen aber mit zunehmendem Alter mehr Wert auf geschmacklich hochstehendes Essen zu annehmbaren Preisen.

Mehr zu Quick Casual auf Seite 13

**INHALT**

Meinungen	2
Aktuell	3
Thema Expo.02	4
Thema Schweiz-Ferien	5
Thema Bar-Design	6
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11/12
Gastronomie/Technik	13/14/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



**ZÜRICH** / Immer mehr Diebe mischen sich unter die Restaurant- und Bargäste. Viele der Straftaten könnten durch Vorsichtsmassnahmen und Personalschulung verhindert werden. MARTIN J. PETRAS

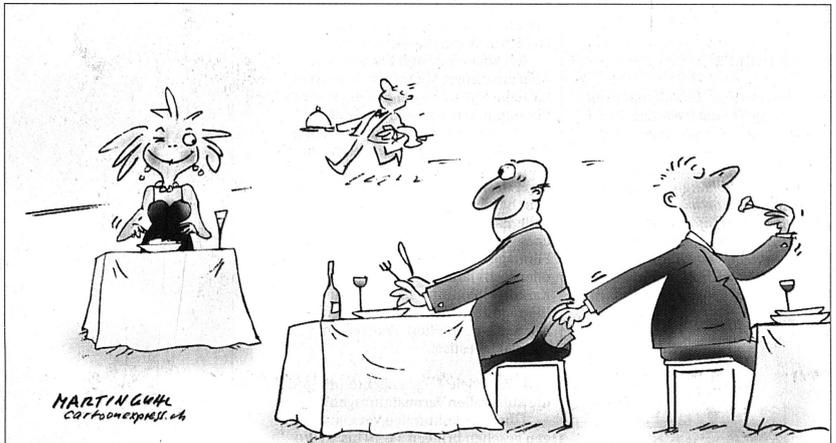
## «Diebe werden erfolgreicher»

Die wachsende Zahl der stark frequentierten Trendrestaurants, Szenenbeizen und -clubs, aber auch die Lounges und Lobbys der Businesshotels in den Schweizer Grossstädten, bieten einen idealen Nährboden für Taschen- und Trickdiebe. Diese Entwicklung verdeutlicht die Kriminalstatistik der Kantonspolizei Zürich: In Stadt und Kanton Zürich, wo sich rund 25 Prozent der gesamtschweizerischen Kriminalität abspielen, hat sich die Anzahl der registrierten «einfachen Diebstähle» und der «Taschendiebstähle» im Gastgewerbe in den letzten fünf Jahren nahezu verdoppelt – bei insgesamt rückläufiger Anzahl der registrierten Straftaten.

«Es gibt aber nicht mehr Diebe, sondern sie werden immer erfolgreicher», sagt Hans Huber, von der kriminalpolizeilichen Beratungsstelle der Stadtpolizei Zürich, «und sie haben sich angepasst: sie treten unauffällig, freundlich und selbstsicher auf, sie sind gut gekleidet, weltgewandt und von den anderen Gästen nicht zu unterscheiden.»

### UNSPESAKULÄR UND UNSICHTBAR

Die breite Öffentlichkeit nimmt die Kriminalität in der Hotellerie und der Gastronomie meistens nur bei spektakulären Betrugsfällen oder bei brutalen Raubüberfällen über die Tagespresse wahr. Die ausgesprochen raffinierten oder besonders rücksichtslosen Straftaten sind jedoch nur Einzelfälle, die meisten in Hotels und Restaurants verübten Diebstähle spielen



sich genauso unspektakulär ab wie unsichtbar.

Im Restaurant, in der Bar oder in der Lounge fühlen sich die Gäste so sicher wie zu Hause, sie sind bequem, nachlässig und gar naiv: Portemonnaies und Handys liegen auf den Tischen, Jacken und Handtaschen hängen über den Stuhllehnen und Hand- oder Aktentaschen liegen auf oder unter den Sitzbänken und Stühlen. Und genau dieses trügerische Gefühl von Privatmosphäre und Geborgenheit wird von Gelegenheitsdieben, Taschen- und Trickdieben, die einzeln

oder als eingespielte Gruppen auftretend, kaltblütig ausgenutzt.

### Ein Fall für die Statistik

Die Stimmung ist ausgezeichnet. In gelöster After-Work-Laune sitzen die Restaurantbesucher eng, Stuhl an Stuhl gedrängt, an den zahlreichen kleinen Tischen des gut besuchten Lokals. Ein modern gekleideter Mann setzt sich an einen der wenigen freien Plätze und hängt lässig seine Jacke über die Stuhllehne. Er blättert in seiner Zeitung und trinkt Kaffee. Nach dem Bezahlen lehnt er sich leicht abgedreht zurück, um die Brieftasche in seine am Stuhl hängende Jacke zu versorgen. Er steht gemächlich auf und verlässt völlig unbeachtet das Lokal.

Eine typische Szene aus dem städtischen Restaurant-Alltag. Nur: In der Jacke des Mannes befindet sich, neben seiner eigenen, auch die Brieftasche des Tischnachbarn. Während sich der unauffällige Restaurantbesucher locker nach hinten lehnte, um seine Brieftasche zu versorgen, durchsuchten seine flinken Finger die Taschen der genauso über die Stuhllehne hän-

genden Jacke des hinter ihm sitzenden Gastes vom Nachbarisch. Ein weiterer Eintrag in die Polizei-Statistik.

### Prävention und Personalschulung

«Die Anonymität und das Gedränge der In-Place-Restaurants und -Bars bieten den Dieben ideale Voraussetzungen», erklärt Hans Huber, «genauso wie Lokale und Hotelhallen mit mehreren Ein- und Ausgängen: Vorre rein, hinten raus.»

«Und warum bei Restaurant-Um- oder -Neubauten nicht auch mal die Sicherheitsaspekte berücksichtigen?», so Huber weiter, «Viele Diebstähle wären mit einem Minimum an Vorkehrungen zu verhindern gewesen.»

Nach Meinung des Sicherheitsexperten, sollten die Verantwortlichen in den Betrieben vermehrt mit den lokalen Polizei- und Beratungsstellen konkrete Schwachstellen aufdecken und beheben. In Hotels, Restaurants und Bars sollten über Sicherheits-Personalschulungen durchgeführt werden: «Das Servicepersonal sollte die Gäste darauf aufmerksam machen, dass ihre herumliegenden Sachen gefährdet sind.»

## Kriminalstatistik Stadt und Kanton Zürich

Straftaten im Gastgewerbe	1996	2001
Diebstahl allgemein	1878	3092
Einbruchdiebstahl	746	719
Taschendiebstahl	293	585
Garderobendiebstahl	233	255
Serviceportemonnaie-Diebstahl	111	73
Entreissdiebstahl	8	10
Zechprellerei	190	130
Hoteltbetrug	52	40
Erfasste Straftaten insgesamt	145 278	136 778

Quelle: Kantonspolizei Zürich

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

Spodring 36 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  
Ruessenstrasse 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 - EMail: info@mirus.ch

## ht IN KÜRZE

**Expo.02** / Auf die vier Ausstellungsorte Murten, Biel, Yverdon-les-Bains und Neuenburg warten etwas andere Organisationsaufgaben für die Zeit der Expo.02 als normal. Wie die vier Ausstellungsorte diese besonderen Aufgaben angehen, lesen Sie auf **Seite 4**

**Bar-Design** / Die wichtigsten Elemente der Inneneinrichtungen von Bars sind Farbe, Form, Material und ungewöhnliche Lichtkonzepte. Ein paar bemerkenswerte Barbeispiele finden sich auf **Seite 6**

**Schneegolfen** / Die Golfer machen den Winter zum Sommer und spielen in verschiedenen Winterorten auf plattgewalzten Schneeflächen das Spiel mit den Löchern. Immer mehr Destinationen entdecken Schneegolf nun als zusätzliche Winterattraktion zum Vermarkten. **Seite 9**

**Annullierungen** / Wie soll ein Hotel mit Annullierungen umgehen? Welche Annullierungsbedingungen gelten für den Einzelgast? Antworten dazu auf **Seite 10**

**Bellevue** / Das Parkhotel Bellevue in Adelboden hat seine bestehende Anlage erweitert und in ein zweigeschossiges Wellness-Center umgewandelt. Dank einer Wärmerückgewinnungsanlage kann die verbrauchte Energie auf einfache und effiziente Art wiedernutzt werden. **Seite 12**

**Spanien** / Obwohl Jerez ursprünglich ein spanisches Getränk ist, ist Sherry in England ebenso populär wie in seiner Heimat. Auf dem europäischen Festland dagegen hält sich die Fangemeinde des Sherry in Grenzen. **Seite 14**

**Küchentechnik** / Wer in seine Küchengeräte investiert, steht vor Entscheidungen mit längerfristigen Folgen. Nebst Grundsatzfragen zur Technik sind meistens eher die Betriebs- als die Anschaffungskosten ausschlaggebend für die Wahl der Geräte. **Seite 15**

**Einrichtungen** / Wenn in einem Hotel ein technischer Gau passieren muss, dann sicher zu einer Zeit, in welcher das Hotel restlos ausgebucht und alle Angestellten im Stress sind. Was ist zu tun bei einem Worst Case? Tipps und Tricks dazu lesen Sie auf **Seite 17**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Jahr der Berge** / Die Verantwortlichen des Westschweizer Tourismus haben die neue ST-Kampagne vom kommenden Sommer zugunsten der Schweizer Berge mit sehr viel Wohlwollen aufgenommen. Von der Kampagne dürften auch die Städte profitieren. **CF Seite 1**

**Weinbau** / Für das Wort «Terroir» gibt es keine deutsche Übersetzung. Dieser Ausdruck trennt weiterhin die Alte und die Neue Welt; und dies zu unrecht. Jacques Fanet geht in seinem reich illustrierten Buch «Les terroirs du vin» dieser Frage nach. **CF Seite 4**

**Ibis** / Bis im Jahr 2005 soll die Anzahl der Ibis-Hotels von heute 583 auf 1000 steigen. Dies prognostiziert André Martínez, Direktor des Bereichs «Hôtellerie économique» der Accor-Gruppe. **CF Seite 3**

**Berghotellerie** / Um erfolgreich zu sein, müssen die alpinen Hotelbetriebe weitsichtig und zielgerichtet agieren. Diese These vertrat Professor Macy Marvel anlässlich eines Forums in Crans-Montana. **CF Seite 5**

## FORUM

## Der Gast von morgen ist nicht der Gast von heute

NICOLE LINIGER\*

Internet, Intranet, E-Mail und E-Business machen auch vor dem Tourismus nicht Halt. Gerade unser Wirtschaftszweig ist wegen seiner Internationalisierung in Zukunft von den neuen Medien abhängig, die elektronische Information wird zu einem unserer wichtigsten Informations-Kanäle werden. Die eigene Website gehört heute zu einem Tourismusort oder zumindest zu einer Destination, wie dies früher mit dem Prospekt der Fall war.



Wie wichtig sind die Internet-Technologien aber tatsächlich? Heute und in Zukunft? Die Statistiken belegen, dass 2001 rund sieben Milliarden Franken durch Schweizer Firmen in den Internetsektor investiert wurden und es im laufenden Jahr noch zu einer Erhöhung kommen wird. Sind diese Franken gut und richtig investiert? Heute sind es hauptsächlich die 20- bis 30-Jährigen, die das Internet nutzen, insbesondere am Arbeitsplatz, aber auch zu Hause. Die Mehrheit aller User geht aber nicht täglich aufs Netz. Was noch mehr erstaunt, ist die Tatsache, dass hauptsächlich das E-Mail genutzt wird; das Internet als solches hat statistisch gesehen (noch) eine geringe Bedeutung. Wir Touristiker messen dem Internet heute die Wichtigkeit zu, die es vielleicht in fünf bis zehn Jahren erst haben wird.

Was bringt uns aber die Zukunft? Für die heute jünger als 14-Jährigen gehört das Internet zum Alltag. Diese Generation wird wahrscheinlich keine Bibliothek mehr besuchen und wird ihre Interessen auch sonst anders ausrichten. Die Trend-Analysiker sehen, dass sich unsere mobile Gesellschaft in Zukunft noch stärker individualisiert, Sicherheit und hohe Ansprüche garantiert sein müssen, der Trend zu billigeren Reisen anhält, häufiger und kürzer gereist wird, die Reiseentscheide spontaner fallen und, und, und. Die Trend-Analysiker von heute sind jedoch nicht die IT-Experten von morgen, und deshalb könnten uns diesbezüglich noch einige Überraschungen erwarten.

Das Einzige, was wir mit Sicherheit wissen ist, dass der Gast von morgen nicht mehr der Gast von heute sein wird und somit der Gastgeber von heute sich diesem Umstand anpassen muss.

\* Nicole Liniger ist Direktorin von Wilderswil Tourismus/Gsteigwiler & Saxeten.

**ERICH EGLI** / Der Solothurner Tourismusdirektor ist gefordert: Wenn alles gut läuft, bekommt die Barockstadt neben ihren kulturellen Veranstaltungen auch eine Seminarreihe. **INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER**

## Eile mit Meile in Solothurn

■ Vor kurzem gingen die Solothurner Filmtage zu Ende. Herr Egli, welche Filme haben Sie sich angesehen?

Ich wollte mir drei Filme ansehen. Aber am dritten Abend war Tonausfall. So habe ich nur zwei gesehen: «War Photographer» und «Julie's Geist».

Für Solothurn ist es enorm wichtig, dass die Filmtage weiterhin hier durchgeführt werden und nicht bei den Luzernern, die sie auch gerne gehabt hätten. Mit dem Umbau der Reithalle hat Solothurn jetzt ein zusätzliches Lokal gewonnen, so dass die Filmtage uns für die nächsten fünf oder sechs Jahre sicher sind. Stadt und Kanton Solothurn haben dafür ihre Beiträge aufgesteckt, und die Reithalle AG hat eine Million Franken in den Umbau investiert.

■ Wie viele Logiernächte bringen die kulturellen Veranstaltungen?

Über alle kulturellen Veranstaltungen gesehen bringen sie 10 bis 15 Prozent, das heisst 3000 bis 4000 Logiernächte. Solothurn generiert jährlich 55 000 Logiernächte.

«Unser Budget von jetzt 700 000 würde auf etwa 1,8 Mio. Franken aufgestockt.»

■ Welches sind die touristisch erfolgreichsten Anlässe?

Die Filmtage stehen an der Spitze – auch von der Resonanz in den Medien her. An zweiter Stelle steht das Classic Openair, das 14 Tage dauert und unsere Hotels füllt. Auch dieser Anlass bringt Resonanz in den Medien. Dann folgen die Literaturtage und die Gesundheitstage. Was uns auch sehr viele Gäste gebracht hat, ist der Kunstsupermarkt vor Weihnachten. Es kamen Leute aus der Romandie und aus Zürich. Logiernächte generiert aber auch der Swisswalking-Event, der einen Tag dauert. Ich denke, dieser Anlass ist noch ausbaufähig, denn die Teilnehmerzahl nimmt kontinuierlich zu. Letztes Jahr waren es 2700 Teilnehmer.

■ Die kleine Stadt ist ganz schön aktiv. Sie positioniert sich auch als Stadt der Velofahrer und der Familien. Mit Erfolg?

Da wir an zwei nationalen Radwegen liegen und unsere Hotels entsprechend velofreundlich sind, haben wir relativ viele solcher Gäste bei uns. Die brachten uns letztes Jahr zwischen 1000 und 2000 Logiernächte. In diesem Zusammenhang haben wir auch die Pauschale Familienspass aufgelegt und versuchen so, die Leute einen Tag länger in Solothurn zu halten. Das gelingt uns – mit steigender Tendenz – immer etwas besser. Doch das Package ist noch ausbaufähig. Wir versuchen, das Angebot zu pushen, denn

Foto: Christine Künzler



ERICH EGLI

«Solothurner Tourismusdirektor ist ein guter Job. Ich habe nach wie vor Spass.»

es hat einen relativ hohen Sympathieeffekt. Solothurn ist eine der wenigen Städte, die sich in diesem Bereich zu positionieren versucht.

■ Jetzt will Solothurn auch noch den Seminarmarkt erobern. Wie stellen Sie das an?

Wir haben ja bereits einen Seminarpool, der seit vier Jahren funktioniert. Vier Hotels und drei Tagungsorte machen mit Neu möchten wir auch das «Palais Besenval» nutzen. Dieses ehemalige Kulturzentrum des Kantons wollte der Kanton eigentlich verkaufen, fand aber keinen Käufer dafür. Dann meldete die Credit Suisse Asset Management ihr Interesse an. Deren Chef, Markus Graf, wollte für seine Heimatstadt Solothurn etwas tun – vorausgesetzt, es wirft eine Rendite ab. Nun soll aus dem «Palais Besenval» ein Seminarzentrum entstehen, das mit dem bereits bestehenden Kongressgebäude «Landhaus» verknüpft wird. Das heisst, die beiden Gebäude sollen eine gemeinsame Küche bekommen. Entstehen soll zudem ein Drei-Sterne-Hotel garni mit 70 Zimmern auf der gegenüberliegenden Aareseite.

■ Wer investiert in das Hotel?

Die Credit Suisse Asset Management. Noch ist die Rendite ein Thema, denn der Investor wünscht sich eine Rendite, deren Zahl mit einer Fünftel beginnt... Stark involviert sind aber auch der Kanton und die Stadt Solothurn.

Mit diesem Hotelprojekt entsteht natürlich eine Konkurrenzsituation unter den bisherigen Hotels. Nicht alle

Solothurner Hoteliers freuen sich auf das neue Haus.

■ Bis wann soll das Ganze stehen?

Im Jahr 2003 soll das «Palais Besenval» als Seminarzentrum genutzt werden können, ein Jahr später soll die ganze Seminarreihe inklusive Hotel eröffnet werden können.

■ Wie viel Mitspracherecht hat der Solothurner Tourismusdirektor bei der «Seminarreihe Solothurn»?

Letzten Herbst bin ich zum Projekt gestossen und habe mich sehr gut integrieren können. Ich mache in der Projektleitung mit und bin ein neutraler Ansprechpartner für alle Unternehmen und Organisationen, die sich für das Projekt interessieren. Zudem haben wir zusammen mit einem Unternehmensberater einen Businessplan ausgearbeitet für die Betriebsgesellschaft zur Bewirtschaftung der Seminarreihe. In dieser Betriebsgesellschaft, die noch zu gründen ist, werden einerseits die Seminarreihe als solche, andererseits alle Hoteliers, Solothurn Tourismus und weitere Partner integriert. Die Betriebsgesellschaft wird so oder so gegründet. Selbst, wenn die Projekte «Palais Besenval» und der Hotelneubau scheitern würden.

■ Wie soll die Seminarreihe vermarktet werden?

Über eine einzige Telefonnummer soll der Gast alle Auskünfte über sämtliche Kongress- und Seminarräume erhalten. Mittels eines Direktreservierungssystems erfolgen die Buchungen über die neue Betriebsgesellschaft. Ei-

ne Eventserviceorganisation und das Stadtmarketing sind weitere Bereiche, die über die Betriebsgesellschaft laufen werden. Das wird uns helfen, neue Strukturen zu schaffen und uns damit auch längerfristig zu kommerzialisieren und positionieren.

■ Welche personellen und finanziellen Konsequenzen hat diese Betriebsgesellschaft für die Region Solothurn Tourismus?

Unser Budget von jetzt 700 000 Franken würde auf etwa 1,8 Millionen Franken aufgestockt. Der städtische Beitrag beträgt jetzt 270 000 Franken. Man spricht von einer Verdoppelung der städtischen Beiträge, was allerdings noch politischer Beschlüsse bedarf. Personell rechnen wir mit drei zusätzlichen Stellen.

Mit der Stadt haben wir eine hervorragende gute und offene Zusammenarbeit. Auch im Bereich der Stadtplanung und mit den Politikern: Sie alle setzen auf Kulturtourismus und Dienstleistung. Das entspricht auch den Legislaturzielen der Stadt.

## Zur Person

Erich Egli (59) ist seit 1979 Direktor von Region Solothurn Tourismus. Er ist in verschiedenen touristischen Organisationen und Gremien aktiv. So zum Beispiel im Vorstand Schweizer Mittelland Tourismus, im Ausschuss für Tourismus der FDP Schweiz, im Vorstand Stadtvereinigungen Solothurn, im Verwaltungsrat Bergbahn Weissenstein AG. **CK**

**ZERMATTER BERGBAHNEN / Vor der Fusion  
Entscheid am Freitag**

Mit der morgen Freitag von den Aktionärsversammlungen abzusehenden Fusion soll in Zermatt die grösste reine Seilbahngesellschaft der Schweiz entstehen. Die «Berner Zeitung» sprach im Zusammenhang mit der Tourismus-Destination Zermatt von einem «Generationenentscheid».

Mit Erfolg hatte sich Zermatt gegen «feindliche Übernahmen» von aussen gewehrt und nach einer Lösung im Dorf

gesucht. Diese scheint gefunden, sofern der geplante Zusammenschluss der Bahnen nicht noch platzt. Die neue Zermatt Bergbahnen AG will einen Umsatz von 50 Millionen Franken erzielen und 200 Arbeitsplätze bieten. In den nächsten drei Jahren sollen rund 80 Millionen Franken in den Neubau und die Modernisierung der vorhandenen Transportanlagen und Skilisten investiert werden. TRU

**KONJUNKTUR / Abschwächung setzt sich fort  
Ausland-Gäste fehlen**

Die im Gastgewerbe seit Anfang 2000 zu beobachtende Konjunkturabschwächung hat sich im 4. Quartal 2001 weiter fortgesetzt. Dies ist den Ergebnissen der jüngsten Umfrage der KOF/ETH in Zusammenarbeit mit Gastrosuisse zu entnehmen. Im Vergleich zum Vorjahresquartal nahmen die Umsätze um 1.8 Prozent ab. Der mengenmässige Absatz ging zurück, und die Ertragslage hat sich verschlechtert. Die betrieblichen

Einrichtungen werden als überdimensioniert bewertet und die Beschäftigung als überhöht beurteilt. Im Vergleich zum Vorjahresquartal waren die Umsätze insbesondere in den grossen Städten und in den Seeregionen rückläufig.

Für das 1. Quartal 2002 erwartet knapp die Hälfte der Umfrageteilnehmer unveränderten Absatz, bei der anderen Hälfte überwiegen die Negativschätzungen. DST

**MUSEUMSPASS / Partnerschaften bringen Erfolg  
Gemeinsam stark**

Die Stiftung Schweizer Museumspass zieht Bilanz: Dank den InnoTour-Beiträgen sei es gelungen, die notwendigen Partnerschaften aufzubauen, um Museumsbesuche für ein breites Publikum attraktiv zu machen. «Ohne diese Partnerschaften wäre der Museumspass kaum lebensfähig geblieben», sagt Theo Wyler, Geschäftsführer der Stiftung.

Die Stiftung arbeitet mit zwei Institutionen zusammen:

mit der Reka und den Raiffeisenbanken. Seit 2001 gelten die Reka-Ferienwohnungsverträge als Museumspässe. Rund 12 000 Besucher haben dieses Angebot bereits genutzt. Die Reka zahlt dafür einen jährlichen Pauschalbeitrag. Die Raiffeisenbanken haben im Jahr 2000 die EC- und Kreditkarten zu Museumspässen erklärt und der Stiftung die Eintritte rückvergütet. Inzwischen ist der Vertrag bis Ende 2004 verlängert worden. SST

**SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF / Das Fünf-Sterne-Hotel aus Brunnen ist als erstes Schweizer Hotel – und als zweites Unternehmen in der Schweiz überhaupt – nach dem neuen Qualitätsstandard «SQS 9004» zertifiziert worden. CHRISTINE KÜNZLER**

**«Wir reden jetzt die gleiche Sprache»**

«Qualitätsmanagement ist eine Philosophiefrage. Wir müssen eine neue Einstellung zum Gast, zu den Mitarbeitern und zur Dienstleistung generell entwickeln», sagt Hubert Rizzi, Direktor des Seehotels Waldstätterhof in Brunnen. Das Fünf-Sterne-Hotel ist gestern als erstes Hotel in der Schweiz SQS-9004-zertifiziert worden. Für ISO hat er sich entschieden, «weil sie eine internationale Norm ist. Sie ist den Gästen bekannt – und das ist für uns als Seminarhotel wichtig.»

Geplant hatte Rizzi die Zertifizierung ISO 9001/2000. Als Massstab diente der Leitfaden ISO 9004/2000. Letzten Dezember dann stellte die SQS (Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme) das neue Bewertungsmodell SQS 9004 vor (siehe Kasten). Daraufhin habe sich Rizzi entschieden, bei der SQS ein Assessment über alle Betriebsbereiche machen zu lassen. «Dieses Assessment hat uns ein vielgefächertes und stark detailliertes Feedback zu unseren Stärken und Schwächen gebracht», fasst Rizzi zusammen. «Dank der Erfahrung des Assessoren-Teams konnten wir profitieren von anderen Unternehmen, die etwas besser machen als wir.» Ein Beispiel: Künftig macht der «Waldstätterhof» seine Laborproben aus der Küche selber. Sie werden dann im kantonalen Labor untersucht. «Wir übernehmen für unsere Küche selber die Verantwortung und warten nicht, bis der Kontrolleur kommt», so Rizzi.

Für das Assessment beleuchten zwei Personen während drei Tagen den Betrieb. «Im Finanzbereich beispielsweise ist es mit einer Revision ver-



**IM GESPRÄCH MIT DEM LEHRLING**  
«Wir müssen fähig sein, mit unseren Gästen und unseren Mitarbeitenden echte zwischenmenschliche Beziehungen herzustellen», so Direktor Hubert Rizzi (rechts).

gleichbar: Die Kontrolleure untersuchen und beurteilen den ganzen Finanzprozess.»

**«WER MEHR WILL, WÄHLT ISO ODER EFQM»**

Ein grosser Vorteil ist für Rizzi, dass er sich dank ISO nun mit anderen Branchen messen kann. «Wir reden jetzt die gleiche Sprache und wir können Prozesse im Benchmark mit andern Unternehmen vergleichen.» Der Benchmark mit branchenfremden

Betrieben ist ihm sehr wichtig. «Ich sehe nicht ein, weshalb die Hotellerie eigene Wege geht, wenn es so gute Qualitätssicherungssysteme gibt.» Das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus hat aber auch für ihn seine Berechtigung: «ISO eignet sich nicht für alle Betriebe. In solchen Fällen machen das Q1 und das Q2 Sinn. Wer mehr will, wählt ISO oder EFQM.»

«ISO ist eine Anleitung, wie man ein Unternehmen erfolgreich führen kann», sagt Rizzi. Die ISO-Norm habe sich im Laufe der Zeit verändert: Weg

vom reinen Prozessdenken hin zu einem Gäste- und Mitarbeiter-orientierten Unternehmungs-Führungstool. Zudem sei der ganze Qualitätsprozess dokumentiert – und somit auch transparent. «Allerdings setzt dieses Qualitätsmanagementsystem voraus, dass sich die Geschäftsleitung um 100 Prozent damit identifiziert. Selbst ein Verwaltungsrat muss dahinter stehen. Es ist eine Aufgabe, die man nicht delegieren kann.»

**«WIR PFLEGEN EINE LERNKULTUR»**

«Qualität ist sehr anstrengend. Es braucht viel Einsatz, wenn man daran geht, Qualität zu entwickeln.» Rizzi spricht von einem aufwändigen Prozess, aber auch von viel Engagement und Begeisterung seiner Mitarbeiten-

den. Begeisterung auch deshalb, «weil wir jetzt in einer anderen Liga spielen.»

Ein Jahr lang habe das «Waldstätterhof»-Team intensiv an der Qualitätsverbesserung gearbeitet. 270 Franken pro Mitarbeiter jährlich, ausgerechnet auf einen Durchschnittswert auf fünf Jahre, durchlassen laut Rizzi die ISO-Beratungs-, Schulungs-, Audit- und -Assessment-Kosten. «Wünschbar wäre eine SHV ISO-Branchenlösung für die Hotellerie, um die Kosten für zukünftige Projekte zu reduzieren zu können.»

Nun sei es aber nicht so, dass im «Waldstätterhof» keine Fehler mehr vorkämen. «Auch bei uns passieren Fehler. Aber wir pflegen eine Lernkultur – wir lernen aus Fehlern.» Jede Gästereklamation werde hinterfragt und auf Verbesserungsmöglichkeiten untersucht.

**Was ist und was will SQS 9004?**

SQS 9004 ist ein Bewertungs-Modell, das einerseits die Forderungen der Norm ISO 9001/2000 und den Empfehlungen des Leitfadens ISO 9004/2000 entspricht. Andererseits wird das Qualitäts-Instrument einer konkreten Bewertung des Leistungsvermögens einer Unternehmung gerecht.

Laut der Schweizerischen Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS) ist SQS 9004 ein praxisnaher Weg zu Business-Excellence. Das Instrument zeige Verbesserungspotenzial für das ganze Unter-

nehmen auf, erleichtere die Integration weiterer Elemente wie zum Beispiel Riskmanagement und Arbeits-sicherheit und erweitere den Kundenfokus. Zielgruppen von SQS 9004 sind alle Organisationen, unabhängig von Grösse und Branchenzugehörigkeit, die bereits über ein zertifiziertes Managementsystem nach ISO 9001/2000 verfügen.

Die SQS-9004-Urkunde ist drei Jahre gültig. Dann findet ein Wiederhol-Assessment statt. CK

www.sqs.ch, headoffice@sqs.ch

**REGIONALPARK MITTELBÜNDEN / Die zwei Talschaften auf der Nordseite des Albula- und des Julierpasses setzen auf «ländlichen Tourismus». Geplant ist die Schaffung eines Regionalparks, welchem laut Studie Machbarkeit attestiert wird. UELI HANDSCHIN**

**Natur und Kultur sollen mehr Gäste bringen**

Die 19 Gemeinden im Oberhalbstein und im Albulatal verzeichnen 1,25 Millionen Übernachtungen pro Jahr. Doch das reicht nicht: «Wir brauchen mehr Logiernächte – andernfalls können wir unsere Infrastruktur auf die Dauer nicht erhalten», sagte der Präsident des Regionalverbandes Mittelbünden (RVM), Baltermia Peterelli, an einer Medienorientierung am Dienstag dieser Woche in Tiefencastel.

Mit einem Anstieg der Beherbergungszahlen um zehn Prozent (125 000 Übernachtungen), so rechnete Peterelli vor, sähe die Lage entscheidend besser aus. Ein solcher Zuwachs hätte eine zusätzliche Wertschöpfung von rund 35 Millionen Franken zur Folge. Mit 320 zusätzlichen Arbeitsplätzen könnte gerechnet werden. Als minimales Ziel nannte Peterelli eine Steigerung der Übernachtungszahlen um wenigstens fünf Prozent.

Der Präsident des Regionalverbandes ist überzeugt, mit Natur und Kultur auf die richtigen Karten zu setzen: Während in den grossen Tourismusorten die Zahlen im vergangenen Jahr in der Regel zurückgegangen seien, hätten Orte mit einem «ländlichen Tourismus» Zuwachsraten erzielt, sagte Peterelli. Er erinnerte insbesondere an den Erfolg des Biosphärenreservates im Entlebuch, wo die Übernachtungszahlen um 15 Prozent hätten gesteigert werden können.

**NICHT VERBIETEN, SONDERN LENKEN**

Der geplante Park umfasst eine Fläche von rund 640 Quadratkilometern. Davon sind knapp ein Viertel bereits heute als besondere und als schützenswerte Lebensräume ausgewiesen. Das Siedlungsgebiet nimmt nur gerade vier Quadratkilometer in

Anspruch. Nicht zum Park gehören werden die bestehenden Skigebiete in den Gemeinden Savognin, Bivio und Bergün. Eine Studie hat nun dem Regionalpark seine Machbarkeit attestiert.

Als «einmalig» bezeichnen die Initianten den Einbezug der Bevölkerung in die Planung. In drei Workshops, an denen jeweils gegen 70 Personen teilgenommen haben, wurde eine breite und transparente Diskussion geführt. Dabei hätten viele Ängste und Bedenken ausgeräumt werden können. Die Zusammenarbeit zwischen den beiden Talschaften habe sich merklich verbessert, sagte Projektleiter Joseph Sauter vom Churer Planungsbüro Hartmann & Sauter. Befürchtungen gab es insbesondere bezüglich Nutzungseinschränkungen. Doch als Grundsatz gilt laut Sauter: «Nicht verbieten, sondern lenken.»

Mit dem Projekt werden aber nicht nur wirtschaftliche Ziele verfolgt, es soll auch zur Stärkung der Identität der Region beigetragen. Geplant ist die Schaffung eines Labels, welches nicht nur für touristische Dienstleistungen, sondern analog zur neuen Marke «Graubünden» auch zur Vermarktung einheimischer Produkte dienen soll.

**PLANUNGSKOSTEN: 200 000 FRANKEN**

Die Kosten für die Planung des Parks werden auf rund 200 000 Franken veranschlagt, wobei von Kanton und Bund mit Beiträgen von 50 bis 60 Prozent gerechnet wird. Auch Betriebsbeiträge werden von der öffentlichen Hand erwartet.

Bis Ende März sollen die Gemeinden nun zu der Studie Stellung nehmen; dann kann die Erarbeitung von Konzept und Aktionsplan in Angriff

genommen werden. Mit der konkreten Umsetzung der Pläne soll Mitte des nächsten Jahres begonnen werden.

Reklame

**Gibt's was Neues?**

Natürlich! Sie finden Neuigkeiten und Weiterentwicklungen auf fast jedem Messestand. Und wir verleihen den GASTRO INNOVATIONSPREIS.

www.messe-stuttgart.de

**INTERGASTRA**

16.2.-21.2.2002

**FRONTJOBS** / Vier Frauen bei Murten Tourismus an der Expo-Front

## Meilenstein im Lebenslauf

Simone Siegenthaler, Anita Gabarell und Elisabeth Tschachtli sind zusammen mit Geschäftsführerin Monika Schneeberger die «Frontfrauen» von Murten Tourismus an der Expo.02. Zusammen besetzen sie zirka 300 Stellenprozente. «Für uns ist die Expo in erster Linie Herausforderung und nicht Belastung», meint Anita Gabarell, und ihre Kolleginnen pflichten ihr bei. «Wir sind gespannt, ob wir es schaffen», hakt Monika Schneeberger

## Expo.02

nach. «Wir versuchen uns gut vorzubereiten und sind bereit, im Rahmen unserer Möglichkeiten unser Bestes zu geben.»

Die vier Frauen sind sich einig: die Expo wird zu einem Meilenstein in ihrem Lebenslauf werden. Mit Respekt und positiver Grundhaltung bereiten sie sich im Team vor. «Wir führen ein offenes Gespräch miteinander und haben auch oft etwas zu lachen», sagt Simone Siegenthaler. «Sicher ist es wesentlich, dass wir uns bewusst sind, eine anstrengende Zeit vor uns zu haben. Es wird Momente geben, wo wir an unsere Grenzen stossen werden.»

### SICH ZEIT NEHMEN FÜR «KRAFTSPENDER»

Jede der vier Frauen hat, je nach Temperament, ihre eigene Art, mit Belastungen umzugehen. Während Monika Schneeberger in der Natur, an der frischen Luft aufatmet, holt sich Anita Gabarell beim Handarbeiten und beim Velofahren neue Energie. Simone Sie-



Die Frontfrauen (v.l.n.r.): Simone Siegenthaler, Monika Schneeberger, Anita Gabarell. (Im Bild fehlt Elisabeth Tschachtli.)

genthaler braucht Bewegung und muss «raus», während Elisabeth Tschachtli beim Quilten, einer kreativen Arbeit, neue Kraft schöpft. «Wichtig ist, dass wir uns auch in den fünf Monaten der Expo Zeit für unsere persönlichen Kraftspender nehmen», ist Simone Siegenthaler überzeugt. «Dann kann uns Missmut, Gehässigkeit oder Ungeduld nicht anstecken.» Dass es Momente geben wird, wo ihnen das Lächeln im Halse stecken bleiben könnte, ist den Frauen bewusst. «Es heisst einfach Prioritäten setzen», meint Monika Schneeberger.

Sich klar sein über die eigene Motivation und die eigenen Bedürfnisse, das Bewusstsein um die Dynamik der Unzufriedenheit, sich abgrenzen können, Humor und die Pflege des Gesprächs sind die Stützen, auf welchen die Frontfrauen von Murten Tourismus setzen, wenn sie auf die nächsten acht Monate blicken. «Die Mürrischen möchten wir mit Fröhlichkeit anstecken, den Unzufriedenen den Wind aus den Segeln nehmen, die Ungeduldigen Ruhe finden lassen und in jeder Begegnung signalisieren, dass wir uns darüber freuen.» AM

**AUSSTELLUNGSORTE** / Bei den Tourismusorganisationen herrscht emsiges Treiben. Doch welche Aufgaben müssen eigentlich zusätzlich zum Normalbetrieb bewältigt werden? AGNES MÄRKI

# Informieren und Helfer suchen

Für Aussenstehende mag es aussehen, als sei die Expo ein schwerfälliges Gebilde und als ob überall Unsicherheiten bestünden. Bei näherem Kontakt mit den Organisatoren entsteht ein anderes Bild. Der Betrieb ähnelt einem Amei-

senhaufen. Hinter der Fassade herrscht emsiges Treiben. Die wirkliche Komplexität offenbart sich wohl nur denjenigen, die in direktem Kontakt zu den Organisatoren stehen. An unzähligen Treffen und Sitzungen werden die auf-

tauchenden Fragen erörtert, nach Lösungen gesucht und koordiniert. Die Tourismusorganisationen der vier Ausstellungsorte sind gleich vielfach herausgefordert: Einerseits möchte jede Region von einer Langzeitwirkung der

Expo profitieren, andererseits kommen zahlreiche Aufgaben auf die zum Teil kleinen Organisationen zu. Generell bezeichnen die Tourismusorganisationen die Zusammenarbeit mit der Expo als freundschaftlich und gut.

## Mehr Mitarbeiter gesucht

Am 1. März ist in Yverdon-les-Bains Zügeltag. Das Office du tourisme zieht in ein neues Gebäude um, ideal auf der Strecke zwischen Bahnhof und Expo-Arteplage gelegen. «Das wird die ideale Stätte für Kontakte sein, alle werden da vorbeikommen», ist Marcel Vallotton, Direktor vom Verkehrsbüro Yverdon-les-Bains, begeistert. Bereits am 11. März ist die Eröffnung des Büros geplant. Die Mitarbeitenden sind gefordert, diesen Übergang reibungslos zu bewältigen. Der neue Ort werde eine hervorragende Infrastruktur bieten, ist Vallotton überzeugt.

### MITARBEITER FÜR AUFGABE SCHULEN

Zweite Hauptaufgabe des Office du Tourisme ist die Suche und Rekrutierung von Empfangspersonal. Das Tourismusbüro in Yverdon-les-Bains ist während der Expo täglich von 09.00 bis 20.30 Uhr geöffnet. Sechs bis sieben Mitarbeitende werden zusätzlich benötigt. Wie Marcel Vallotton ausführt, sollen sie auf 1. Mai eingestellt und anschliessend für ihre Aufgabe geschult werden, um bei Ausstellungseröffnung bereit zu sein. Einerseits hat Yverdon-les-Bains eine ganze Reihe spontaner Bewerbungen erhalten. Andererseits hofft man, dass das Stellenbüro der Expo geeignete Bewerberinnen und Bewerber an Yverdon-les-Bains weiterweisen wird. Für die Finanzierung ist noch nicht genügend Geld vorhanden, laut Vallotton sind aber Verhandlungen mit der Gemeinde und einem möglichen Sponsor auf guten Wegen.



Arteplage Yverdon-les-Bains.

Dritter Hauptaufgabepunkt für Yverdon-les-Bains ist das Finden von Unterkünften. In der Region werden noch Hotelzimmer gesucht. Alle, auch die kleinen Hotels, werden aufgerufen, ihre freien Zimmer zu melden. Doch nicht nur Hotels, auch Private, welche nach englischem Vorbild «Bed & Breakfast» anbieten können, sind gesucht. Wie Vallotton ausführt, bietet die Expo auch Privaten die Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen.

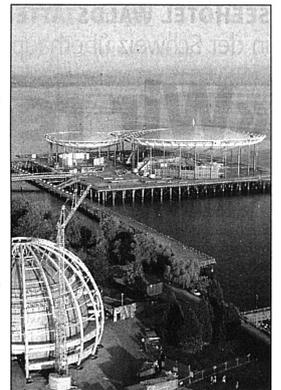
«Es steht noch sehr viel Arbeit an», stellt Vallotton fest. Er ist aber zuversichtlich, dass sie rechtzeitig und qualitativ gut geleistet wird.

Neuenburg erwartet nicht nur viele Besucherinnen und Besucher – Neuenburg erwartet auch dreimal mehr Telefonanfragen als ohne Expo. Zu diesem Zweck wird im Haus des Tourismusbüros ein Call-Center mit vier Arbeitsplätzen eingerichtet. Es wird mit insgesamt 120 000 Anrufen gerechnet.

Um die erwarteten Touristen unter bestmöglichen Bedingungen empfangen und bedienen zu können, wird das bestehende Tourismusbüro im «Hôtel des Postes» völlig umgestaltet. Vor dem Neuenburger Kunstmuseum wird zudem der «Pavillon Neuchâtelois» errichtet, 200 Meter vom Expo-Eingang entfernt. In diesem werden sich die Regionen des Kantons Neuenburg vorstellen, und dort wird Neuenburg Tourismus ebenfalls einen Informationspunkt betreiben. An diesen beiden Informationspunkten wird es unter anderem möglich sein, über Desklime Unterkünfte zu reservieren. Weiter will Neuenburg Tourismus täglich ein Blatt mit dem Stadtplan und «Last-minute»-Informationen herausgeben.

### BUDGET UM 37 PROZENT ERHÖHT

Um die verschiedenen Projekte zu realisieren, hat Neuenburg Tourismus laut seinem Direktor, Yann Engel, das Budget für dieses Jahr um 37 Prozent erhöhen können. Um den erwarteten grossen Arbeitsanfall bewältigen zu können, wurden bereits 30 Personen eingestellt. Nun werden noch Freiwillige gesucht, die an einer von ihnen bestimmten Anzahl Tage während der



Arteplage Neuenburg.

Expo neuenburgische Gastfreundschaft zeigen. Die Personen, die sich vorläufig unverbindlich melden, werden an einer Tagung im März über ihre Einsätze und Aufgaben informiert.

«Wir haben noch viel Arbeit zu leisten», sagt Yann Engel, «aber die Vorfreude und die Spannung auf die kommenden Ereignisse verleiht uns Flügel der Begeisterung. Noch immer entstehen zwischen den Ausstellungsorganisationen und den Tourismusstellen Berührungspunkte. In einer lebendigen Zusammenarbeit werden auch hier gemeinsam Fragen bearbeitet und Lösungen gesucht.»

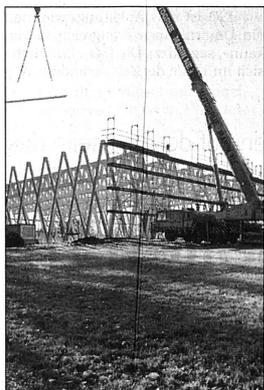
## Starke Nerven sind gefragt

«Klar gibt es so kurz vor einem derart grossen Ereignis noch 1000 Probleme auf allen Seiten, welche nach einer Lösung verlangen. Alle Beteiligten sind dabei, die richtigen Fragen zu stellen und die richtigen Antworten zu finden», lacht Monika Schneeberger, Geschäftsführerin von Murten Tourismus. «Wir haben keine exakten Daten, auf die wir abstellen können, Erfahrungen aus ähnlichen und früheren Anlässen wurden bei den verschiedenen Schätzungen einbezogen, um möglichst realistische Werte für die Planung zu erhalten. Wir versuchen alle erdenklichen Eventualitäten vorauszusehen und uns entsprechend vorzubereiten», so Monika Schneeberger.

Das hat seine Tücken: «Es werden während der Dauer der Ausstellung hohe Anforderungen an die Flexibilität aller unserer Mitarbeitenden gestellt. Da wir weder die finanziellen noch die personellen Rahmenbedingungen auf Spitzentage ausrichten können, wird es auch Momente geben, wo wir an unsere Grenzen stossen. Wir werden zu allen Zeiten der Expo offene Ohren und Augen und sicher oft auch stählerne Nerven haben müssen.»

### AUF KERNGESCHÄFT FOKUSSIEREN

Die Stimmung in Murten bezeichnet Monika Schneeberger mit «gespannter positiver Erwartung». Ein Hauptziel ist es, auf das Kerngeschäft zu fokussieren, auf das Funktionieren des Betriebes. Für die Tourismusorganisation heisst das in erster Linie orga-



Arteplage Murten.

nisieren und Informationen sammeln und weitergeben sowie alle Mitarbeitenden entsprechend einführen.

Monika Schneeberger spricht von ganz klaren Nutzen, welche die Expo für die Region bereits gebracht habe: «Die Kontakte zwischen den vier Regionen der Ausstellung sind intensiver geworden. Wir kamen ins Gespräch, haben Rahmenbedingungen verglichen, Anregungen weitergegeben und erhalten, Erfahrungen ausgetauscht. Es ist eine Dynamik in die Branche gekommen und Veränderungen wurden möglich, welche ohne Expo vielleicht noch Jahre gebraucht hätten.»

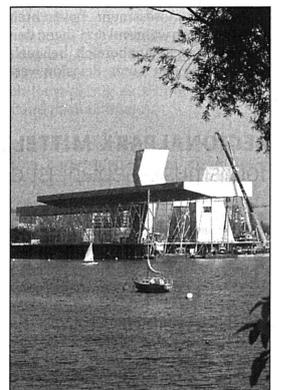
## Ein Büro für Probleme

«Wir werden täglich vor neue Herausforderungen gestellt – und das dürfte noch eine ganze Weile so bleiben», hält Samuel Kocher, Direktor von Tourismus Biel-Seeland fest. «Unser Budget ist um 550 000 Franken höher als in anderen Jahren, damit machen wir nicht gerade Höhenflüge. Die zahlreichen Chancen und Risiken müssen erkannt und abgewogen werden.»

Wie an anderen Orten, ist die Information Teil des Kerngeschäftes der Tourismusorganisation. Diesem Zweig wird denn auch grösste Aufmerksamkeit geschenkt. In Biel werden ein bis zwei zusätzliche Schlüsselstellen mit sehr gut qualifizierten Personen aus der Tourismusbranche besetzt, sie nehmen ihre Arbeit am 1. April auf. Die weiteren Mitarbeitenden werden vornehmlich aus Kreisen von Studenten und Praktikanten rekrutiert. In Gruppen werden diese von erfahrenen Gruppenchefs geschult und betreut und kommen an allen Informationsstellen zum Einsatz.

### BÜRO SOLL AKUTE PROBLEME LÖSEN

Für die Dauer der Ausstellung wird Tourismus Biel-Seeland ein spezielles Büro einrichten, welches beauftragt ist, für akute Probleme Lösungen zu finden. An dieser Stelle sollen auch während der ganzen Ausstellung die verschiedenen Fäden zusammenlaufen. «Im Moment sind wir in erster Linie mit Koordinationsaufgaben beschäftigt. Mit einem grossen Stadtfest, kurz vor Expo-Eröffnung, will die Stadt



Arteplage Biel.

Biel das Zeichen setzen: Wir sind für die Expo bereit.» Ein weiteres Projekt ist die Belegung und Einrichtung von Terminal B. Der Verein «Präsenz Bern», in dem die Stadt Biel und die Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern beteiligt sind, hat auf dem neuen «Robert Walser Platz», genau zwischen Bahnhof und Expo-Eingang, ein Gebäude erstellt. In Anlehnung an ein Flughafenterminal ist da vom Kaugummi bis zur komplexen Information alles erhältlich. Produktionen und Projektionen, Bühne, Lokalradio und Fernsehen machen auf verschiedenen Gebieten des Kantons aufmerksam.

Fotos: SwissImage



**IM SELBEN TOPF ZU RÜHREN IST KEIN ZIEL**

Obwohl einzelne Reisebüros ihre Schweiz-Ferien-Angebote für die Schweizer ausbauen, sehen Touristiker und Reisebüros kaum Grund, zusammenzuarbeiten. (Im Bild: Risottata in Ascona)

**FERIEN IN DER SCHWEIZ** / Einzelne Reiseveranstalter bauen ihr Schweiz-Angebot aus. Die Beziehung und Zusammenarbeit zwischen hiesiger Tourismusindustrie und Reisebüros allerdings ist nicht gerade leidenschaftlich und engagiert. **GREGOR WASER**

## Die Schweiz den Schweizern zu verkaufen, ist für die Reisebüros nach wie vor schwierig

In der Reise- und Feriengunst der Schweizerinnen und Schweizer dürfte in diesem Jahr ein Land besonders hoch stehen: die Schweiz selber. Diese Einschätzung ist aus den meisten Jahres-Prognosen der Reiseveranstalter und Reisebüros zu entnehmen.

«Man besinnt sich wieder, verzichtet vielleicht auf eine Flugreise und bereist auch gerne einmal die Schweiz», sagt Kuoni-Sprecherin Eve Sobotich. Bei «TUI Suisse» ortet man generell einen Trend bei den so genannten erdgebundenen Reisen, und der dritte grosse Schweizer Veranstalter, Hotelplan, rechnet damit, dass die Nachfrage bei Flugreisen erst wieder im zweiten Halbjahr so richtig auf Touren kommt. Ein weiterer Grund für Ferien in der Schweiz dürfte ein positiver Expo-Effekt sein und auch der Vorjahres-Sommer, der wettermässig kaum Wünsche offen liess, könnte das Zuhausebleiben fördern.

Zwar versuchen die Veranstalter punktuell ihr Schweiz-Angebot auszubauen, um von den Daheimbleibenden auch zu profitieren, doch der zu erwartende Umsatz wird bescheiden bleiben. Schweiz-Ferien werden nur vereinzelt aus Veranstalter-Kata-

logen gebucht und die Schweizer Reisebüros gehen dabei mehrheitlich leer aus.

**SCHWEIZ-FERIEN BUCHT MAN NICHT VIA KATALOG**

Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid bringt es auf den Punkt: «Schweiz-Ferien bucht man grundsätzlich direkt. Wer in Grindelwald eine Ferienwohnung sucht, geht kaum ins Reisebüro.» Sicher gebe es einige Ausnahmen wie Reka oder Interhome, die sehr gut positioniert seien oder Formen wie Veloferien, bei welchen das Gepäck nachgeschickt werde und somit Veranstalter mit Dienstleistungen gefragt seien. Ansonsten räumt er dem für Auslandsreisen so gut funktionierenden Distributionsweg wenig Chancen ein. Dabei nennt er einen weiteren Grund: «Hoteliere scheuen die hohen Vermittlungskosten über Reisebüros oder Veranstalter.»

**INNIGE BEZIEHUNGEN SIND KAUM VORHANDEN**

Betritt man ein Reisebüro und fragt nach Ferien-Angeboten in der

Schweiz, erhält man eher unmotiviert und meist ohne nützliche Beratung den Autoplan-Katalog von Hotelplan oder jenen aus dem TUI-Sortiment in die Hand gedrückt. Beides Kataloge, die neben einer breiten Auswahl an Hotels und Appartements am Mittelmeer noch vereinzelt Angebote in der Schweiz beinhalten. Auf eine spezifische Frage nach Eigenheiten eines Ferienortes verzichtet man dabei aber lieber. Eine innige Beziehung zwischen der hiesigen Tourismusindustrie und den Schweizer Reisebüros ist noch nie entbrannt. So lässt sich auch der gesuchte Reka-Katalog in einem Reisebüro nicht auftreiben. Dazu Reka-Marketingleiter Stefan Lack: «Unsere Firmenphilosophie ist, so günstige Ferien wie möglich anzubieten. Dabei verzichten wir auf den Wiederverkauf und das Erteilen von Kommissionen. Wir vertreiben unsere Ferien direkt.»

Frägt man nach den Gründen, wieso der Verkauf von Schweiz-Ferien in den Schweizer Reisebüros nie stärker gewichtet wurde, sagt zum Beispiel Christian Cabane, Inhaber von Catravel in Basel und gleichzeitig Präsident der Basler Reisebüro-Vereinigung: «Bucht man einen Kunden in ein Schweizer Hotel, ist die Chance gross, dass er im darauffolgenden Jahr die Buchung direkt vornimmt, weil der Hotelier ihm das nahe gelegt hat.» Doch weiter beschäftigt ihn dieser Umstand nicht. Angesprochen auf den diesjährigen Schweiz-Effekt, sagt Cabane: «Das hatten wir schon immer. In einem Jahr werden verstärkt Auslandsreisen gebucht, dann eher wieder Schweiz-Reisen.» Das Pendel schlage schon wieder zurück, ist er überzeugt.

**CHANCEN HAT DAS UNGEWÖHNLICHE**

Hans Wiesner, Geschäftsführer beim Wanderspezialisten Baumeler Reisen, kennt die hiesigen Marktverhältnisse genau und sagt, in welchen Fällen ein Veranstalter überhaupt eine Chance hat: «Wir stellen fest, dass unsere Kunden viele Wander- oder Veloferien

in der Schweiz unternehmen, diese jedoch in den meisten Fällen selbst organisieren. Viele darunter sind GA-Besitzer, Ferienhaus-Besitzer, SAC- oder Mitglieder von Wandervereinen.» Dank den ausgezeichneten Landkarten, Wegweisern, aktiven Verkehrsbüros und nur kleinen Sprachbarrieren sei diese Selbstorganisation der interessierten Kunden gut möglich. «Ein Veranstalter hat nur dort eine Chance», so Wiesner, «wo es um Aussergewöhnliches geht wie spezielle Ortskenntnisse, oder um eine besondere Infrastruktur wie Schlauchboote oder Bikes.» Hans Wiesner erkennt auch die Schwierigkeiten der Zusammenarbeit zwischen Hotels und Reiseveranstaltern: «Leider ge-

währen die Schweizer Ferienhotels nur Rabatte von 15 bis 18 Prozent und tun sich mit Kontingenten und Rückgabefristen sehr schwer, was einen Veranstalterverkauf mit einem Agentenanteil von 80 bis 90 Prozent von vorneherein unrentabel macht. Das hat sich heute durch den Direktverkauf über Internet noch weiter verschärft. Hinzu kommt, dass zufriedene Gäste das nächste Mal gleich direkt beim Hotel buchen – teilweise auch, weil das Hotel seine Gäste mit einer Weihnachtskarte oder dem neuen Saisonangebot direkt anschreibt.» Dies zum Beispiel, ist Hans Wiesner überzeugt, würde kein griechisches oder portugiesisches Veranstalter-Hotel machen.

**Die Angebote der Reisebüros**

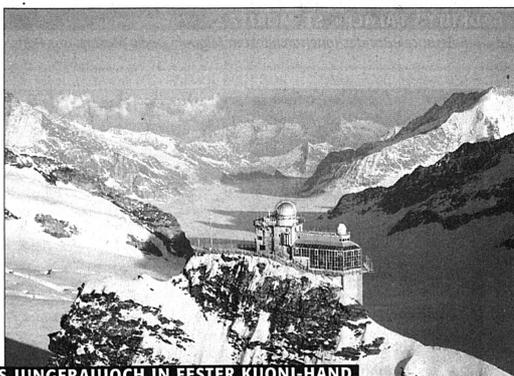
Überraschend hat Kuoni in seinem Günstig-Label Helvetic Tours auf dieses Jahr hin Schweiz-Ferien integriert. Im neu lancierten Rundreise-Katalog finden sich zwei fünftägige Schweiz-Reisen, mit dem Besuch der Expo als Höhepunkt. Und noch bis Ende März hat Kuoni – eher als Promotions-Gag gedacht – ein Reisebüro auf dem Jungfrauoch eingerichtet. In sämtlichen 120 Kuoni-Fillialen werden gleichzeitig verbilligte Jungfrauoch-Tickets feilgeboten, für 62 statt 162 Franken.

Bei Hotelplan hat man die beiden Kataloge mit Schweiz-Angeboten, Autoplan mit Hotels und Interhome mit Ferienwohnungen, auf dieses Jahr hin

weiter ausgebaut. Bei Interhome zeichnet sich jetzt schon ein Rekordjahr ab. Zudem ist beim Ferienwohnungs-Spezialisten die Internet-Buchungsrate mittlerweile bereits bei 17 Prozent angelangt.

Auch bei Railtour Suisse rechnet man in diesem Jahr mit einem starken Schweiz-Anteil. Ausgebaut wurden vor allem Arrangements mit den Alpenzügen Glacier-Express und Wilhelm Tell. Und insbesondere Expo-Angebote, mit Übernachtungen im Tipi oder auf dem Segelboot.

Baumeler Reisen hat sein Schweiz-Angebot auf dieses Jahr hin von 12 auf 14 Touren leicht ausgebaut. **GW**



**DAS JUNGFRAUJOCH IN FESTER KUONI-HAND**

Das Reisebüro Kuoni setzt bei den Schweiz-Ferien aufs Jungfrauoch: verbilligte Tickets zum und ein Reisebüro auf dem Jungfrauoch sind die (PR-) Aktionen.

Anzeige

**VERKAUFS • MOBILE • ANHÄNGER • PAVILLONS**

**Hofmann** Planung, Leasing, Miete  
Spezialfahrzeuge und Gebrauchte

www.hofmann-spezialfahrzeuge.de  
Tel. 0 2734-497-0 • Fax 02734-497-190



ZÜRICH / Robert Haussmann hat die legendäre Kronenhalle-Bar entworfen.

INTERVIEW: LORE KELLY

## «Alles muss stimmen»

Robert Haussmann studierte in Zürich und Amsterdam. 1956 eröffnete er sein eigenes Büro für Architektur, Innenarchitektur und Produktgestaltung. Er hatte einen Lehrauftrag für Architekturunterricht an der ETH und war Professor an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste in Stuttgart. «Ich könnte mir gläserne, helle und laute Bars vorstellen, oder dunkle, leise, höhlenartige, solche mit hundert verschiedenen Stühlen, oder geheimnisvolle Spiegelräume, Bars mit Pflanzen oder mit Wasser. Alles ist möglich, aber das Konzept muss passen, muss klar sein. Ich meine, dass international gesehen, auf diesem Feld viel Positives geschehen ist, seitdem man vom überdekorierten Einrichtungstil der Jahre 60 bis 90 etwas abgekommen ist.»

■ Herr Haussmann, Sie haben einst die legendäre Kronenhalle-Bar in Zürich entworfen. Was war das Aussergewöhnliche daran?

Aussergewöhnlich war der Konsens zwischen dem Bauherrn Gustav Züst und mir, damals ein junger Architekt. Wir trafen uns zur ersten Begegnung, beide mit dem gleichen Buch über Adolf Loos in der Hand. Dessen Kärner-Bar in Wien war zwar nicht formales, aber qualitatives Vorbild.

■ Nach all den Jahren ist die Bar noch immer aktuell. Warum?

Die Bar wurde als Annex der berühmten «Kronenhalle» entworfen und es wurde bewusst auf historisierende oder modische Attribute verzichtet. Der Kontrast zwischen dem rötlichen Mahagoniholz und den grünen Bezügen bestimmt das Ganze. Vielleicht ist der Verzicht auf Überflüssiges ein Grund für die Beständigkeit.

■ Immer wieder werden neue Bars entworfen, sie kommen und gehen. Es gibt viele Trends. Welche sind die gefährlichsten und zum Scheitern verurteilt?

Ich glaube, dass in dieser Beziehung die Gestaltung überbewertet wird. Gründe zum Scheitern können am kommerziellen Konzept liegen, an der Geschäftsfrage, am Angebot, an den Preisen, am Publikum, an der Bedienung usw. Wenn nicht alles stimmt, wird's gefährlich.

■ In der Bar müssen alle Sinne angesprochen werden. Wie bekommen Sie das in den Griff? Welche Rolle spielen Material und Farben.

Licht und Lichtführung – bei einer Bar ist es in der Regel eine künstliche Beleuchtung – spielen für das Wohlbefinden eine wichtige Rolle. Allerdings mögen's viele Leute gern schummrig, andere wiederum hell. Viele ziehen den Geräuschpegel interessanter Gespräche der Musik vor, ändern ist Musik ein Hauptanliegen. So verschieden die Menschen in ihren Ansprüchen sind, so verschiedene Konzepte sind denkbar. Nur, noch einmal, es muss alles irgendwie zusammenklappen.

Reklame

**Valentine**  
www.bertschi-valentine.ch

BAR / Farbe, Form, Material und ungewöhnliche Lichtkonzepte sind die wichtigsten Elemente der Inneneinrichtung von Bars. Nachfolgend werden einige bemerkenswerte Bars beschrieben. LORE KELLY

# Bühne frei für die Barbesucher

Als inhaltliches Vorbild dient vielen Architekten die Bar Floridita in Havanna – das Stammlokal Hemingways. Viele Bars werden bestimmt durch die elegante Verbindung historischer Raum- und Stilelemente mit neuen Einbauten und einem ungewöhnlichen Lichtkonzept. Damit gelingt es den Architekten, eine intime Atmosphäre mit ruhigem Charakter zu schaffen.

## BAR IM SEEHOTEL AL PORTO IN LACHEN

Der schlichte Betonbau der 70er Jahre des Seehotels Al Porto wurde kürzlich komplett neu gestaltet. Die räumliche Erweiterung hatte zur Folge, dass die gesamte Betontragstruktur auf der Westseite des Hauses durch Stahlstützen ersetzt werden musste. Im ehemals einfachen Hoteleingang wurde mit der langen Lobby ein elegantes Ambiente geschaffen. Die Innengestaltung der Bar «al porto» in Lachen erfolgt über raumhohe Glasvitrinen. Diese wurden nach dem Vorschlag des italienischen Designers Piero Lissoni mit dicken grünen Bambusrohren bestückt und gliedern Bar und Restaurant, ohne die neu gewonnene Grosszügigkeit zu beeinträchtigen.

## BAR IM «BELLERIVE AU LAC»

Beim denkmalgeschützten Gebäudekomplex am Utoquai in Zürich aus den zwanziger Jahren mussten sehr schwierige Anforderungen erfüllt werden. «Es galt, in einem der ersten Beton skelettbauten Zürichs, einerseits einen Hotelbetrieb mit neuzeitlicher Infrastruktur zu realisieren und andererseits die bauliche Substanz zu respektieren», erläutert Architektin Tilla Theus. Die abgehängte Decke in der Bar ist mit hauchdünnem, echtem Blattgold bestückt. Die Wände sind mit dunkelgrünen Naturleder bezogen. Der Original-Nussbaum-Parkettboden wurde abgeschliffen und versiegelt. Die Barhocker aus Nussbaum und golden glänzenden Beschlägen bekamen ein weiches grünes Lederpolster. Auch die Theke ist aus Nussbaumholz. Beibehalten wurde die historische Spiegelvitrine, in der auch die Beleuchtung untergebracht ist. «Nicht mehr die Kargheit der zwanziger Jahre, sondern die Klarheit der Moderne mit der Wärme handwerklicher Solidität schafft wohlliche Gemütlichkeit und schenkt der Bar das so liebenswerte Ambiente zurück», erläutert Theus. Die Idee der verschiedenen Futteraltechniken begleitet durch das ganze Ensemble. Wo früher die Eleganz der kargen zwanziger Jahre herrschte, wirken heute die ursprünglichen Holzarbeiten und Raumproportionen mit den neuen Möbel- und Lederkompositionen.

## ART DECO HOTEL MONTANA

Das Art Deco Hotel Montana ist als Designerhotel seiner Stilrichtung einmalig in der Schweiz. Der Brunnen in der Hotelhalle, der für Jahrzehnte stillgelegt war, weil für die Reparatur das Geld fehlte, belebt heute die Hotelhalle mit seinem beruhigenden Plät-

schern. Die Hotelbar ist nach dem legendären Jazztrompeter Louis Armstrong benannt. Die Bar wurde renoviert und spiegelt nun das Lebensgefühl der 30er Jahre. Der ursprüngliche Parkettboden wurde abgeschliffen und versiegelt. Beleuchtet wird die Bar mit einem Leuchtbalken, der mit verschiedenen starker Leuchtkraft und unterschiedliche Farben eingestellt werden kann, je nach Stimmung oder Jahres- und Tageszeit. Die antiken Holzwände mit wertvollen Intarsien wurden renoviert, die original, massive Holztheke rot gestrichen. Aufsehen erregend ist der schwarze Flügel, dessen Deckel durch eine Glasplatte ersetzt wurde. «Von der Theke genießt man durch die hohen, grossen Fenster einen herrlichen Blick auf den See und die Berge. Hier werden oft spontane musikalische Darbietungen geboten. Die Gäste spielen auf mitgebrachten Instrumenten Blues und Jazz», erzählt Maria Büeler, Leiterin des Verkaufs.

## «BADRUTT'S PALACE» IN ST. MORITZ

Mit der Übernahme von Management und Leitung des Palacehotels durch die Rosewood Hotels & Resorts 1999 wurde auch ein grossangelegtes Renovationsprogramm eingeleitet. Die «Renaissance»-Bar wurde, passend zum Namen, im Renaissance-Stil völlig neu gestaltet: handgearbeitete Lederwände, handgeklopfter Teppich, eine sorgfältig erstellte neue Bar und ein offener Kamin. Innenarchitekt Miguel Cancio Martins aus Paris schuf für das elegante A-la-carte-Restaurant ein harmonisches Ambiente zwischen Belle Epoque und 30er Jahre, das Erinnerungen ans Maxims und an Toulouse-Lautrec weckt. Es dominieren warme Farben und hochwertige Stoffe. Die Stühle sind mit dunkelrotem Samt überzogen, Vorhänge schmücken die Fensterfront zum St. Moritzer See. Das originale Holztafer an den Wänden ist mit Bildern und Kunstwerken geschmückt, die grosse Bar erhielt durch eine Spiegelwand und dekorative Ornamente eine neue, edle Dimension.

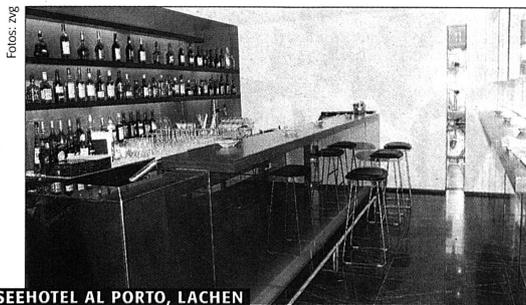
## DIE NEWTON-BAR IN BERLIN

Am Gendarmenmarkt in Berlin finden wir die Newton-Bar von Hans Kollhoff, die zum Szenenliebhaber avanciert ist. Kollhoff ist einer der grossen Baumeister in Deutschland. Er gehört zum Kreis derjenigen, die die Hauptstadt Berlin entwerfen. Sein Thema ist die «bewusste Grossstadtarchitektur». An lauen Sommerabenden kann der lange, abgerundete Palisandertresen der Newton-Bar auf den Gehweg gerollt werden. Der Boden der Bar besteht aus Eichenparkett. Im Bereich des Tresens sind die Wände mit einem stark strukturierten, grünweissen Carrara-Marmor verblendet. Eine in Messingprofile eingelegte Glasdecke taucht den Gast in milchiges Licht. Die Architekturphilosophie des an der ETH Zürich unterrichtenden Professors Kollhoff lautet: Rückbesinnung auf die traditionelle europäische Stadt und hohe handwerkliche und technische Qualität bis ins Detail.

## Raumerlebnis bleibt in Erinnerung

Ob französisches Bistro, englisches Pub, italienische Trattoria, bayerische Bierstube oder elegante Bar, immer ist die Atmosphäre entscheidend, ob man sich wohl fühlt. Ein in sich ruhendes Ambiente zu schaffen, erfordert die Besonderheit der Bar durch die Art der Präsentation hervorzuheben. Es verlangt vom Architekten eine intensive Planung, um unter Berücksichtigung auch wirtschaftlicher Faktoren das gastronomische Konzept zu inszenieren. Stimmt der Architekt den Innenraum nicht nur auf die typischen

Betriebsformen des Lokals ab, sondern gelingt es ihm, eine Bühne für die Gäste zu schaffen, ihre Sinne positiv anzusprechen, so erreicht er das Ziel, dass der Barbesucher für die Zeit seines Aufenthalts den Alltag vergisst. Farbe, Form und Material bestimmen die Inneneinrichtung. Besonders die Farbe kann verändernd einwirken. Die Zeiten, in denen die Einrichtung der Bars mit Chromstahl, Schwarz und Weiss in steriler Kühlschrank-Atmosphäre aufwartet sind passé. Farben haben wieder einzug. LK



SEEHOTEL AL PORTO, LACHEN

Die Bar entstand nach dem Vorschlag des italienischen Designers Piero Lissoni.



«BELLERIVE AU LAC», ZÜRICH

«Historische Tradition für Geschäftsleute» von der Architektin Tilla Theus.



ART DECO HOTEL MONTANA, LUZERN

Die Hotelbar von Pia Schmid ist nach dem legendären Louis Armstrong benannt.



«BADRUTT'S PALACE», ST. MORITZ

Die «Renaissance»-Bar des Innenarchitekten Miguel Cancio Martins aus Paris.



«NEWTON-BAR», BERLIN

Bewusste Grossstadt-Architektur von Hans Kollhoff und Helga Timmermann.



**RUDOLF SCHMIDT** / An der DV des Hotelierevereins Graubünden sprach der Präsident unter anderem über den L-GAV. SEITE 11



**TRENDS** / Geschickte Materialwahl und Konzeption: Die neue Wellness-Anlage des Parkhotels Bellevue in Adelboden. SEITE 12

**Tourismus  
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

**JÜRIG SCHMID** / Der Positvdenker an der Spitze von Schweiz Tourismus äussert sich zu Grossanlässen, zur Entwicklung im Tourismus, zu Marketingstrategien, zu Kooperationen, zur «Swiss» und zum Euro. INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL, CHRISTINE KÜNZLER

## «Das Thema Schweiz feiert ein Revival»

Das Jahr 2002 ist ein Jahr der Grossveranstaltungen. Welche fordert Sie am meisten heraus?

Für das Land ist es die Expo. Aber für Schweiz Tourismus ist der Start des Jahres des Berges der grösste Challenge. Der Ferientag ist der wichtigste Branchenanlass und so gesehen auch eine Herausforderung.

Für den diesjährigen Ferientag hat Schweiz Tourismus drei Topreferenten gewinnen können. Waren die schwer zu bekommen?

Ja, wir mussten mehrmals anknöpfen. Aber es ist uns gelungen, sie zu gewinnen. Mit den Herren Dosé, Ospel und Bundesrat Couchepin haben wir drei der besten Leute einladen können. Das Timing ist gut, denn das Thema Schweiz feiert ein Revival. Es ist salonfähiger geworden – man wird nicht mehr mit falschem Patriotismus in Verbindung gebracht.

**«Langfristig sind die Fernmärkte eine grosse Chance für uns.»**

Ist es geschickt, Herrn Ospel nach dem ganzen Swissair-Debakel einzuladen?

Ich glaube ja. Aus zwei Gründen: Einmal, weil die UBS mit Abstand der grösste Kreditgeber ist in der Hotellerie und bei den Bahnen. Damit ist die UBS der wichtigste Finanzpartner der Branche. Dass man mit diesem Partner einen integrierten Ansatz sucht, ist meiner Ansicht nach das einzig Richtige. Wir brauchen gute Grossbanken, die dem Tourismus gegenüber offen sind. Mit dem Ferientag können wir zeigen, wer wir sind und was da alles abgeht.

Das Image der UBS ist seit dem Swissair-Grounding etwas angeschlagen – stellt ST Herrn Ospel deshalb die Plattform zur Verfügung?

Es ist schwierig zu beurteilen, wie sehr das UBS-Image angeschlagen ist. Eigentlich glaube ich nicht, dass das Image grossen Schaden genommen hat. Der Ferientag ist keine Plattform für irgendwelche Image-Korrekturen.

Stichwort Sommer: Einige Branchenleute setzen hinter den Sommer-tourismus ein Fragezeichen. Und Sie?

Ein Fragezeichen gehört sicher zu den Auswirkungen vom 11. September bezüglich interkontinentaler Gäste.

Denn wir haben im Sommer ja doppelt so viele wie im Winter. Die Frage ist, ob sich deren Reisetätigkeit wieder normalisiert hat oder ob die Schweiz den prognostizierten Einbruch erleben wird. Das zweite Fragezeichen betrifft den starken Euro. Das Sommergeschäft ist preislich sensibler, die Konkurrenzlage intensiver als im Winter.

Es gibt aber auch Ausrufezeichen. Wir haben eine Riesenchance mit der Expo.02. Die kommt und die wird gut! Ich gehe davon aus, dass die Expo.02 der Schweiz einen Imagegewinn verschafft und dass wir die zusätzlichen 500 000 Logiernächte erreichen werden. Ein weiteres Ausrufezeichen ist unsere grosse Bergsommerkampagne. Mit ihr werden wir ein paar gute Akzente setzen können.

Stichwort Zusammenarbeit: Wie kooperiert ST mit der Swiss?

Die Zusammenarbeit ist exzellent, unkompliziert, direkt und schnell. Wir haben einen dreijährigen Zusammenarbeitsvertrag unterzeichnet. Die Swiss ist einerseits Sponsor von finanziellen Mitteln, andererseits arbeiten wir in der ganzen Marktbearbeitung zusammen. Das heisst, alle Journalisten werden mit der Swiss einfliegen. Die Airline unterstützt aber auch Anlässe wie STM und EIBTM und wir machen gemeinsam Marketing. Das heisst, wir gestalten unsere Marketinginitiative möglichst synergetisch. Beispielsweise werden wir im Flugzeug ST-Filme zeigen und im Swiss-Magazin präsent sein.

Swiss kann die Sponsoring-Lücke von Swissair nicht schliessen ...

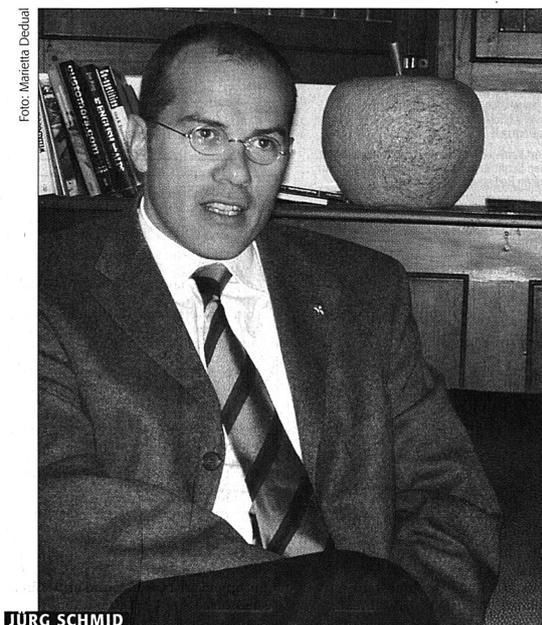
Nein, das ist nicht möglich. Das internationale Netz ist ja reduziert worden. Das bedeutet, dass Auslandstellen und Büros geschlossen worden sind. Um diese Lücke zu füllen, hat ST die Sondermittel vom Bund erhalten.

Was, wenn die Sondermittel des Bundes aufgebraucht sind?

Diese Sondermittel laufen bis Ende unserer Finanzperiode. Bei der neuen Periode gehen wir davon aus, dass diese Sondermittel in die neue Tranche integriert werden.

ST arbeitet auch mit dem Schweizer Hotelier-Verein eng zusammen. Sind Sie mit dieser Zusammenarbeit zufrieden?

Sie läuft sehr gut. Der SHV ist bei uns im Vorstand vertreten, wir arbeiten auch auf der Kampagnenebene zusammen, denn der SHV ist in all unseren Hauptkampagnen integriert. Wir pflegen einen regelmässigen Austausch und haben auch gemeinsame



JÜRIG SCHMID

«Wir haben eine Riesenchance mit der Expo.02.»

Geschäftsleitungsmeetings. Auch für den Hotelier wichtig, die Trends im Tourismus zu kennen.

Die Märkte ändern sich – ändert sich auch etwas in der Struktur von ST?

### Topreferenten am Schweizer Ferientag

Der 5. Schweizer Ferientag findet am 11. und 12. April in Crans-Montana statt. Eröffnet wird er um 10.30 Uhr mit der Mitgliederversammlung von Schweiz Tourismus. Zu 11-Beurteilung und Chancen des Wirtschaftssektors Tourismus wird Bundesrat Pascal Couchepin um 14.15 Uhr sprechen. Um 15 Uhr stellt ST ihre Strategie und Projekte vor, um 17.15 Uhr informiert David Bosshart vom Gottlieb Duttweiler Institut über «Megatrends in der Freizeitgestaltung». Gleich anschliessend spricht Richard Kühn, Professor an der Uni Bern, über «Branding und Marken». Abschluss des ersten Tages ist die Synergy Night im «Le Régent».

André Dosé, Swiss-CEO, eröffnet um 8.30 Uhr den zweiten Ferientag.

Er stellt die Strategie und Kooperation seiner Airline mit dem Schweizer Tourismus vor. Drei Themenforen beginnen um 9.25 Uhr: «Best Practices / Erfolgsgeschichten», «Content is everything (Bedeutung touristischer Inhalte)» und «Hotellerie – führt Spezialisierung zum Erfolg? Beispiele Familien-, Wellness- und Seminarhotels.» Um 11.30 Uhr spricht UBS-Verwaltungsratspräsident Marcel Ospel über «UBS und der Schweizer Tourismus – eine strategische Partnerschaft».

CK

Das Programm inkl. Anmeldeformulare ist auf [www.stnet.ch](http://www.stnet.ch) «Ferientag» zu finden. Unterlagen gibt es auch bei Monika Knöpfel (ST), Tel. 01 288 12 41 und Steve Theytaz (ST), Tel. 01 288 12 39.

Ja, da ändert sich einiges. Wir haben verschiedene Optimierungen vorgenommen. Zum Beispiel haben wir unser Marktmanagement in eine Nah- und eine Fernmarktgruppe eingeteilt. Wir verstärken unsere Präsenz auf Mandatsbasis in Australien, in den Emiraten, in Rom, an der Westküste in USA, Russland, Japan und Schweden. Denn langfristig sind die Fernmärkte eine grosse Chance für uns.

**«Wir brauchen gute Grossbanken, die dem Tourismus gegenüber offen sind.»**

Fotoshooting: Schumi auf dem Aletschgletscher – im Jahr des Öko-Tourismus ...

Er ist als Mensch sehr naturverbunden und liebt die Natur in der Schweiz. Von dem her passt das. Klar, er ist ein Autofahrer, aber das dürften die meisten sein, die beim Aletschgletscher ankommen.

Sophia Loren, gut und recht, vermittelt sie nicht ein etwas ältliches Image der Schweiz?

Wir haben sehr viele Gäste in ihrem Alter – und die sprechen wir mit ihr perfekt an. Die sind zu jener Zeit angewachsen, als Sophia Loren der absolute Superstar war. Den vielen positiven Reaktionen nach zu schliessen, stellen wir aber fest, dass sie bei Menschen jeden Alters gut ankommt.

Haben Sie den Eindruck, die Branche hat den Euro gut im Griff?

Nein, noch nicht ganz. Ein paar Sachen laufen noch nicht optimal. Zum Beispiel, dass die Umrechnungskurse nicht laufend angepasst werden. Weil jeder Anbieter aus Sicherheitsgründen fünf bis zehn Prozent Wechselkursrisiko dazunimmt, führt das zu einer künstlichen Verteuerung. Ich habe das an einer Bergbahnstation erlebt. Ein deutscher Gast hat leicht irritiert festgestellt, dass ihn das Ticket fünf Franken mehr kostet, wenn er mit Euro statt mit Schweizer Franken bezahlt. Zwar verstehe ich den Anbieter, der diese Sicherheit will. Aber in einer Phase, in der wir mit einem starken Schweizer Franken eh schon teuer sind, ist das die falsche Strategie. Was die Branche indes im Griff hat, ist, dass alles in Euro angeschrieben ist. Allerdings müssten wir eben den Mut haben, konsequent den Tageskurs zu verwenden.

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

**scana**  
AUCH ONLINE BRINGTS.  
Scano Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf  
Tel. 01 870 83 00 Fax 01 870 83 01  
e-mail: [info@scano.ch](mailto:info@scano.ch)  
[www.scano.ch](http://www.scano.ch) [www.scanashop.ch](http://www.scanashop.ch)

**hoteljob**  
Die Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie  
Suchen Sie ...  
MitarbeiterInnen?  
eine neue Stelle?  
Telefon 031 / 370 43 33  
Fax 031 / 370 43 34  
[hoteljob.be@swiss-hotels.ch](mailto:hoteljob.be@swiss-hotels.ch)  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**RUOSCH**  
TELEFONIE  
MIT DER ZUKUNFT VERBUNDEN!  
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  
Bankett- und Pausen-Kaffee soviel Sie wollen wann Sie wollen  
Repa AG  
Talstrasse 29 Tel. 062 775 07 07  
5703 Seon Fax 062 775 06 06  
[www.repa.ch](http://www.repa.ch) [info@repa.ch](mailto:info@repa.ch)

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

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

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/410'50'13

## Zu verkaufen

Auf der Götterinsel Ball!  
An guter Lage in Nusa Dua

RESTAURANT  
klimatisiert, 150 Sitzplätze

BÄCKEREI  
und

18-Loch-MINIGOLF-Anlage

Interessanter Preis!

Anfragen unter Chiffre 146327, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

An bester, sonniger Lage  
mit Bergpanorama  
per sofort oder nach Vereinbarung  
zu verpachten (ev. Kauf möglich):

## Berggasthaus

1582 m.ü.M

- Gaststube ca. 35 Pl.
- Grosse Sonnenterrasse ca. 30 Pl.
- Moderne Küche
- Vorhandenes Mobiliar
- 2 Gästezimmer mit Douche+WC
- 4 Zi-Wirtwohnung mit Garage
- Gästeparkplätze

Rufen Sie uns an:  
Fon: 081-661 22 88 Fax 630 71 38

Gesucht von Ehepaar mit langjähriger Erfahrung in Direktion oder Miete im engeren Berner Oberland

Hotel Garni,  
Restaurant oder Pub

Fähigkeitsausweis vorhanden.

Telefon 079 334 61 47

1464791/9210

Gut eingeführtes

## 3-Sterne-Hotel

im herrlichen Südschwarzwald

Erbaut 1973 und bis 1998 erweitert und renoviert. 27 Zimmer (61 Betten), modern möbliert. Du/WC, TV, Radio, Telefon; überw. Balkon, Lift, Aufenthalts- und Speiseräume, modern eingerichtete Grossküche, 2 Sonnenterrassen, Parkplätze, ruhige Lage, Privatwohnung 100 m<sup>2</sup>. Grundstück 1,335 m<sup>2</sup>. Ansicht: www.hotel-silberfelsen.de. Menzenschwand erhält bis ca. 2003 ein Radonbad zur med. Behandlung (das einzige im Südwesten). Hotel kann in Kurbetrieb integriert werden. Verkauf erfolgt wegen Krankheit ohne Makler. Preis VHS, Kapitalnachweis erforderlich.

146636/417512

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

SIND SIE EIN GASTRONOM DER GÄSTE  
AUS ALLER WELT MIT GEOBENER  
KÜCHENKULTUR VERWÖHNEN MÖCHTE?

WIR VERMIETEN IM CH-MITTELLAND EINEN RENOMMIERTEN RESTAURANTBETRIEB MIT FR. 3'500'000.- UMSATZ UND ANSPRUCHSVOLLER STAMMKUNDSCHAFT. DER BETRIEB BEFINDET SICH IN EINEM BAULICHEN TOP-ZUSTAND UND BIETET EINEM INITIATIVEN GASTRONOMEN EINE ÜBERDURCHSCHNITTLICHE EXISTENZ.

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

Einzigartige  
Gelegenheit!

für initiatives Hotelier-Paar/Investor,  
in der Zentralschweiz zu verkaufen

gastgewerbliche Hotel-  
Liegenschaft

ca. 60 Betten, Tages- und Spezialitäten-Restaurant unterteilbar, Konferenz-Räume, WG, Sälli, Gartenterrasse, Wirt-wohnung, Personalzimmer, grosser Parkplatz, betriebsbereit.

Solvente Käufer melden sich bitte unter Chiffre 146315, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

146315/75426

## Gelegenheit!

für initiatives Hotelier-Paar  
an guter Lage in Engelberg zu  
verkaufen/vermieten

\*\*\*

## HOTEL mit Restaurant

ca. 28 Betten, 120 Sitzplätze, ebenso  
Wirtwohnung und andere Wohnungen,  
Parkplatz.

Solvente Kaufinteressenten/Mieter melden sich bitte unter Chiffre 146314, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

146314/75426

Lenzerheide  
Valbella

Churwalden Pargan Lenz

SPORTS UNLIMITED

Zu verpachten per 1. Juni 2002 oder nach Vereinbarung in Lenz

## Hotel/Restaurant Felsenkeller

- 35 Sitzplätze im gemütlichen Restaurant
- Saal bis 80 Personen
- 10 Hotelzimmer
- Kegelbahn
- 3 1/2-Zimmer-Wirtwohnung
- Nebengebäude mit Personalzimmer und 4 1/2-Zimmer-Wohnung
- Parkplatz

Der Betrieb bietet ideale Voraussetzungen für den Schritt in die Selbständigkeit und wird zu fairen Bedingungen verpachtet.

Interessenten melden sich bei:  
Patrick Ulber, Ausl. VIA, 7000 Chur  
Telefon 076 420 04 07  
E-Mail: ulber@buendnerland.ch

146282/417390

## LAAX

Zu verkaufen schmuckes

## HOTEL-Garni

mit Bar, 15 Zimmern mit 45 Betten, 40 + 20 Sitzplätzen. 12 Parkplätze im Freien, 300 m<sup>2</sup> Terrasse zur Benützung. Baujahr 1960, Teilrenovierungen 1992 und 2001. VP Fr. 680 000.- (ohne Gross- und Kleininventar).

Rufen Sie uns einfach an:  
Telefon 081 284 00 24

www.degani.ch / www.immo-gr.ch

P 146575/385500

## Hotel "Klosterhof" in Dresden

Das Anwesen wurde 1997 getreu dem  
alten Kloster als Restaurant und Hotel  
fertiggestellt und eröffnet.

26 Doppelzimmer und das Restaurant  
mit ca. 150 Plätzen sowie die Bar wurden  
im traditionellen, stilvollen Ambiente eingerichtet.

Der große Innenhof eignet sich hervorragend  
als Biergarten mit ca. 80 Plätzen. Das Restaurant  
verfügt über 2 komplett eingerichtete Küchen.

Derzeit wird das Haus nicht betrieben.  
Kaufpreis 1.329.000,- € (inkl. MwSt.)

Provisionsfrei vom Eigentümer.

## PLAN TRADE

Gesellschaft für Immobilienverwaltung mbH

Büro Leipzig · Reudnitzer Straße 13 · 04103 Leipzig  
Tel.: 03 41/9 98 12 30 · Fax: 03 41/9 98 12 35 · www.plantrade.de

FLIMS  
LAAX  
FALERA

DIE ALPENARENA

Am sonnigsten Platz in der Alpenarena

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten

Hotel-Restaurant  
Haldenhaus  
Flims/Scheia

Solvente Interessenten melden sich  
bitte schriftlich:

Rico Beeli, 9554 Tägerschen

P 146472/417459

## Die Herausforderung

Im Kanton Zürich (Nord) auf Mitte 2002  
zu vermieten repräsentatives und weit  
herum bekanntes

## Speise-Restaurant

- 45 Sitzplätze
- 40-50 Sitzplätze im Saal
- Gartenterrasse mit bis zu 90 Plätzen
- Weinschenke/Bar mit rund 40 Sitzplätzen
- Weinkeller
- Lager-/Kühlraum
- Personalzimmer, evtl. Wirtwohnung
- über 35 Parkplätze
- Grossinventar inbegriffen.

Nur geeignet für solvente, ausgebildete  
Fachleute mit Erfahrung in der Führung  
von Gastbetrieben. Bewerbungen bitte  
mit kurzem Lebenslauf, Zeugniskopien  
und Foto an Chiffre 008-789002, Publicitas AG, Postfach 163, 8180 Zürich.

P 146502/382708

## ANZEIGE

CSDATA

Tannenhof 6a

8362 Balterswil

www.csdata.ch

Tel. 071 970 05 10

Email: csdata@csdata.ch

Webleasing =

Internetauftritt für 950.-

und 36 Monatsraten à

150.- inkl. alles!!!

## BAZAR

## Einmalige Gelegenheit

Zu verkaufen:

## Hochzeitsschlafzimmer

(Bauernmalerei, blau)

Bestehend aus:

- 1 Himmelbett, 2 Nachttische
- 1 Schrank, 1 Kommode, 1 Spiegel
- 1 Konsole, 1 Garderobe
- 1 Tischli, 2 Stabellen, 1 Korb,
- 1 Kofferbock.

Tel. 033 822 82 44 oder 079 340 90 73

146510/194441

# Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Firma/Funktion \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Telefon tagsüber \_\_\_\_\_

Schweiz

Westeuropa (Priority)

Zutreffendes bitte ankreuzen.

1/2 Jahr

1 Jahr

2 Jahre

Fr. 87.-\*

Fr. 145.-\*

Fr. 250.-\*

Fr. 133.-

Fr. 237.-

Fr. 434.-

\* inkl. MWSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.  
Einzelverkaufspreis 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. Homepage: www.htr.ch



BESSER IM BILD.

**LEUKERBAD /** Stiftung will Geld sammeln  
**1 Mio. für Sportarena**

In Leukerbad ist eine Stiftung zur Rettung der im Zusammenhang mit dem Finanzdebakel bedrohten Sportarena lanciert worden. Der Tourismus-Verband Leukerbad ist der führende Kopf dieser Rettungsaktion. Das Ziel der Stiftung besteht darin, bis Ende März eine Million Franken von der Leukerbader Bevölkerung zu generieren. Der Rest der Bankschuld in der Höhe von 2,5 Millionen Franken soll mit Investitions-

hilfgeldern bezahlt werden. Hat die Aktion Erfolg, wird die Sportarena in die Stiftung überführt. Ein Stiftungsrat wird dann die Betriebsführung übernehmen. Die Sportarena ist einer der Eckpfeiler des touristischen Angebots von Leukerbad. Sie beherbergt neben zwei Eisbahnen auch eine Curlinghalle, mehrere Turnhallen, Tennisplätze, ein Restaurant sowie ein Parkhaus. *CK/Sda*

**Der VSTD auf Internet**

**www.vstd-asdt.ch.** Der Verband Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) ist auf Internet. An einer Vorstandssitzung hat der VSTD zudem beschlossen, die KV-Reform an einen externen Unternehmer zu delegieren. Zudem wird der VSTD seinen Mitgliedern eine günstige Rechtsschutzversicherung anbieten. Eine Änderung hat das Beitrittsreglement erfahren: Wer im Laufe des Jahres eintritt, bezahlt nur noch die Hälfte des Jahresbeitrages. *CK*

**FLUGHAFEN BERN-BELP /** Die Berner Fluggesellschaft Swisswings baut aus  
**Bescheidenheit bringt Arbeitsplätze**

Die Berner Regionalfluggesellschaft Swisswings baut ihren Flugplan weiter aus. Die ehemaligen Crossair-Destinationen Bordeaux und Stuttgart werden vollständig von der Swisswings übernommen und von Genf aus angefliegen. Das fünfte Flugzeug der Swisswings wird ebenfalls in Genf stationiert werden. Durch all diese Änderungen kann die Swisswings in Genf 18 zusätzliche Arbeitsplätze schaffen. Alle

weiteren Linienflugdestinationen in Genf werden im Code-share mit Crossair angefliegen. Mit Toulouse, Marseille, Venedig und Florenz stehen Reisen somit vier weitere Anflugdestinationen ab Genf zur Auswahl. Zusätzlich sind am Wochenende jeweils Charterflüge nach Korsika, Menorca und Elba möglich. Mit rund 150 000 Passagieren und einem Umsatz von 38,25 Millionen Franken liegt

die Berner Regionalfluggesellschaft auf Budgetkurs. Wie die Swisswings schreibt, habe sich ihre «Strategie der Bescheidenheit» bewährt, denn ihr Ziel sei nicht «Wachstum um jeden Preis, sondern eine Konzentration auf Ertrag bringende Nischenmärkte und auf den Charterflug». Entsprechend hat sich die Gesellschaft zum Ziel gesetzt, im Jahr 2002 im operativen Bereich schwarze Zahlen schreiben zu können. *MG*

**SCHNEEGOLFEN /** Bei Golfen avanciert der Winter von der Aus- zur In-Zeit. Sei es in Graubünden oder im Wallis – die Greens werden zu Whites, statt Gras gemäht, wird Schnee gewalzt und mit roten statt weissen Bällen gespielt. *SIMONE LEITNER*

**Auch Nichtgolfer dürfen auf Schnee spielen**

Wenn Greens zu Whites werden, dann spielen die Golferinnen und Golfer auf Schnee. Schnee-Golfen – oder hipper «Snow Golfing» genannt – boomt. Nicht, dass das neu wäre. Im Bündnerland, dem Mekka des Snow-Golfing, werden seit 15 Jahren jeden Winter Turnierserien ausgetragen. Nur war Schneegolf bisher einer eher kleinen Gruppe von Insidern vorbehalten. Heute hat sich das geändert – und nicht mehr nur die Köhner sind auf den Whites anzutreffen. Auf einigen Winterplätzen dürfen auch Nicht-Golfer ihre Runden drehen. In Arosa beispielsweise: Die Gruppe meldet sich bei Arosa Tourismus an, und dann geht's los mit dem Crash-Kurs in Schneegolfen.

Foto: ZAG



**ABSCHLAGEN AUF SCHNEE**

Golfer müssen im Winter nicht mehr auf ihren Sport verzichten. Schneeflächen werden immer häufiger plattgewalzt und in Golfplätze umgewandelt.

**SEIT JAHREN GUT BESUCHTE ATTRAKTION**

Und so entsteht ein Winter-Golfplatz: Der Schnee wird grossflächig gewalzt, gespielt wird mit roten Bällen und bei Turnieren gelten Winterregeln. Ein Pionier in Sachen Golfen auf Schnee ist der Bündner Urs Häfliger. «Schon seit Jahren hatten wir mit dem Snow-Golfing eine gutbesuchte Attraktion in Disentis geschaffen», erzählt der ehemalige Direktor der Bergbahnen Disentis. Sehr aufwändig sei das Bauen eines Schnee-Golfplatzes nicht. Für den Bau und den Unterhalt brauche es allerdings ein gutes Pistenfahrzeug und einen entsprechend ausgebildeten Fahrer. «Die Zusammenarbeit zwischen den Betreibern und den

Verantwortlichen der örtlichen Bergbahnen ist daher unerlässlich», betont Häfliger. Denn um einen Golfplatz auf Schnee zu pflegen, stehe das Pistenfahrzeug beinahe täglich im Einsatz. «Müsste man den Unterhalt regulär

bezahlen, wäre das Unternehmen «Wintergolfplatz» viel zu teuer und nicht mehr rentabel», weiss Häfliger aus Erfahrung. Grundsätzlich wollen die touristischen Regionen mit dem Schnee-Golf-

platz neben den Skipisten eine weitere Attraktion bieten. «Ich denke, Golf auf Schnee hinterlässt bei den Besuchern einfach sehr gute Erinnerungen», hält der Tourismusfachmann Urs Häfliger fest.

Auch in Obersaxen wird heuer auf Schnee gegolft. «Zum ersten Mal, und die Nachfrage ist bereits sehr gross – wir sind mehr als zufrieden», freut sich Antonia Tschour, Teamleiterin des Verkehrsbüros Obersaxen in Graubünden.

**DANK WINTERGOLF BALD SOMMERGOLF**

Spielen kann, wer Lust hat. Schläger und Bälle können gemietet werden. Das Konzept geht auf. Mehr noch, denn Obersaxen wird von nun an mit Golf in Verbindung gebracht, und das ist Programm: Schon bald wird in Obersaxen auch ein Sommergolfplatz entstehen.

Ähnliche Überlegungen haben sich die Verantwortlichen des im kommenden Frühjahr neu eröffneten 18-Loch-Golfplatzes in Leuk gemacht. Zum zweiten Mal bereits wird auf gut 2400 Metern über Meer oberhalb Leukerbad Golf auf Schnee gespielt. Eine gute Gelegenheit, noch in dieser Wintersaison auf Schnee zu golfen. Die Anmeldefrist für diese hochalpine Golf-trophy vom 9. und 10. März 2002 ist noch nicht abgelaufen. «Dieser Event ist sehr beliebt und eine positive Gelegenheit für Leukerbad Tourismus», erklärt deren Direktor Peter Salzmann. In der Tat: Golfer aus ganz Europa – unter ihnen auch der Schweizer Golfer Nummer eins, Paolo Quirici – und auch von Übersee reisen nach Leukerbad und bringen den Golfsport ins Wallis.

**JUNGFRAU-ALETSCH-BIETSCHHORN /** Die Aufnahme als Weltnaturerbe verpflichtet: Die Unesco verlangt ein Programm zur nachhaltigen Entwicklung und eine professionelle Infrastruktur. Die Region steht jedoch erst am Anfang. *MANUSCHAK KARNUSIAN*

**Die Interessen unter einen Hut bringen**

Als die Unesco das Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn-Gebiet zum Weltnaturerbe deklariert hatte, war die Freude gross: Zum ersten Mal wurde ein Gebiet im Alpenraum in diese Liste aufgenommen. Künftig werden der längste Gletscher der Alpen und die majestätische Bergkette Eiger-Mönch-Jungfrau in einem Zuge zusammen mit dem Serengeti-Nationalpark oder den Galápagos-Inseln genannt. Doch mit der Aufnahme als Weltnaturerbe wird das Gebiet auch in die Pflicht genommen. Die Unesco verlangt, dass bis zum Jahre 2004 ein Programm zur nachhaltigen Entwicklung des Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn-Gebietes steht.

meinden, das Gebiet wirtschaftlich zu nutzen, auf der anderen Seite fördern die Umweltverbände einen konsequenten Landschaftsschutz. Zudem gebe es eine Diskrepanz zwischen der gut erschlossenen Berner Nordseite und der Walliser Südseite, die diesbezüglich noch ein Potenzial ausgemacht habe. «Doch unser Ziel ist ein sanfter Tourismus», versichert Egger. Der Managementplan sehe nun vor, in einem laufenden Prozess sämtliche Interessen unter einen Hut zu bringen.

**NOCH KEINE OFFIZIELLE ADRESSE VORHANDEN**

Im Weiteren verlangt die Unesco eine professionelle Infrastruktur. Während in anderen Ländern jeweils die Regierungen sich für die Aufnahme ihrer Gebiete in die Liste des Welterbes stark gemacht hatten (mit Geld und Infrastruktur), kam in der Schweiz die Initiative buchstäblich von der Basis her: Es waren Einzelpersonen in den 13



Was dem Aletschgebiet jetzt noch fehlt, ist die umfassende Vermarktung.

Walliser und beiden Berner Anrainergemeinden, die über Jahre an diesem Ziel gearbeitet haben – nach Feier-

abend und ehrenamtlich. «Bis jetzt haben wir noch keine offizielle Adresse», beschreibt Jost Brunner, Gemeindepräsident von Lauterbrunnen und Präsident der Interessengemeinschaft (IG)-Nord Unesco, die aktuelle Situation.

«Als nächstes brauchen wir einen Geschäftsführer, der diese Infrastruktur, die die IG Unesco hat, ergäntzt Urs Inäbänit von der Regionalplanung Oberland Ost, der an den Richtlinien zum Managementplan mitgearbeitet hat. Des Weiteren müsse Informationsmaterial zusammengestellt werden, sowohl volksnahes für die Bevölkerung und die Touristen wie auch wissenschaftliches für die internationalen Forscher.

Doch professionelle Arbeit kostet. Die IG Unesco hat deshalb beim Bund im Rahmen von Regio Plus um Finanzhilfe nachgesucht. Das Budget beträgt in den nächsten vier Jahren rund zwei Millionen Franken. Die IG Unesco hofft, dass der Bund und das Bundes-

amt für Umwelt, Wald und Landschaft (Buwal) die eine Hälfte, die beiden Kantone, die Gemeinden und weitere Interessierte die andere Hälfte übernehmen.

Reklame

**Frisch eingedeckt!**

Der DEHOGA präsentiert in der "Halle der Gastlichkeit" interessante Sonder-schauen, spannende Wettbewerbe und das Forum der Gastlichkeit.

www.messe-stuttgart.de

**INTERGASTRA**

16.2.-21.2.2002

«FLY-SWISS» / Neustart und Vermarktung  
«swiss» sei Qualität

Die von der Fluggesellschaft «Swiss» beanspruchte Internet-Adresse «fly-swiss.ch» hat der Hotelier Hans-Peter Seiler (Hotel Sonne, Matten) bereits zuvor registrieren lassen. Crossairs Internet-Auftritt lautet deshalb «fly-swiss.com». «swiss» wird laut Seiler weltweit mit Qualität, Zuverlässigkeit und Toppreiseland in Verbindung gebracht. «fly» sei eine Aufforderung oder ein Wunschgedanke. «.ch» schliesslich gewährleiste den In-

ternet-Auftritt. Seiler schlägt der Crossair vor, mit dem Neustart der Airline auch einen einheitlichen Marketingauftritt der touristischen Schweiz zu lancieren. Auf eine Antwort der Crossair wartet Seiler noch. Er kann sich vorstellen, dass eine ganze Reihe weiterer Anbieter Nebenlogos benutzen könnten, etwa «rail-swiss», «sleep-swiss», «bike-swiss» usw. Seiler hat seine Idee auch Schweiz Tourismus unterbreitet.

TRU

Rechnung per Handy bezahlen

Österreich. Die Accor-Hotels Business und Leisure Österreich (Sofitel, Novotel, Mercure), haben einen Vertrag mit der paybox austria AG geschlossen und bieten jetzt Bezahlen per Handy, und zwar offline und online, etwa über Österreichs Tourismusplattform TIScover, angeboten. Das Bezahlen mit paybox funktioniert mit jedem Handy und in allen Mobilfunknetzen. Voraussetzung ist die Registrierung im Internet auf www.paybox.at.

TRU

Hotel St. Petersinsel bleibt

St. Petersinsel. Die Berner Hess Group gibt ihren Hotel- und Restaurantbetrieb auf der St. Petersinsel nicht auf. Weil die Bielersee-Schiffahrtsgesellschaft (BSG) auf der St. Petersinsel vor allem abends nicht mehr anlegt, fehlten die Gäste. Zur Steigerung der Frequenz will das Unternehmen laut «Der Bund» nun ein Schiff kaufen. Die Kosten für das Motorboot wollen sich die Hess Group und die Grundbesitzerin, die Burggemeinde Bern, teilen.

TRU

«Trend Hotel» ausgezeichnet

Regensdorf. Das «Trend Hotel» in Regensdorf ist vom Verband Deutsches Reisemanagement e.V. (VDR) als erstes Hotel der Schweiz ausgezeichnet worden, für Geschäftsreise besonders geeignet zu sein. Die Auszeichnung geschah im Rahmen der jährlichen VDR-Hotelzertifizierung. Das Haus erhält das Prüfsiegel «VDR-Certified Hotel». Um den Qualitätsstandard dauerhaft zu garantieren, wird die VDR-Hotelzertifizierung jährlich wiederholt.

TRU

Jugi wird umgebaut

Zermatt. Die Jugendherberge Zermatt wird umgebaut und erweitert, wie dies eine im Auftrag der Schweizerischen Stiftung für Sozialtourismus (SSST) durchgeführte Studie vorsieht. Bauliche Anpassungen seien notwendig, um den Erfordernissen der Destination Zermatt genügen zu können. Zudem habe das Gebäude altersbedingt an Wert verloren. Die baulichen Massnahmen sollen zu einer Verbesserung des Standards führen.

TRU

ANNULLIERUNGEN / Der Schneemangel der letzten Wochen hat eine kritische Frage aufgeworfen, mit der sich die Hotellerie stets zu befassen hat: Wie muss ein Hotelier mit den Annullierungen seitens der Gäste umgehen? **KARL JOSEF VERDING**

# Die Frage ist für beide Seiten brisant

Zu keinem anderen Thema erhält der Rechtsdienst des Schweizer Hoteliervereins (SHV) so viele Anfragen von Hotelgästen; aber auch bei vielen Hoteliers ist er hier als Ratgeber gefragt: Annullierungen sind für beide Seiten brisant. Aber sie lassen sich verbindlich regeln. Und wenn die Partner das auch noch angemessen kommunizieren, dann ist das Problem nur noch der Schnee(mangel) von gestern.

Was ist hier wichtig? Jede definitive Reservierung – ob sie nun mündlich, schriftlich auf Papier oder per Mail bzw. via Internet vorgenommen wird –

ist ein Vertrag zwischen Hotel und Gast. Wenn der Kunde die Offerte des Hotels unverändert akzeptiert – egal in welcher Form –, dann ist der Vertrag zustande gekommen. Das ergibt sich aus dem Vertragsrecht. Dieses enthält aber keine Richtlinien zu den einzuhaltenden Fristen und zu den Kosten von allfälligen Annullierungen. Im Prinzip geht es hier um eine Schadenersatz-Pauschale, nicht etwa um ein Bussgeld, und vom Prinzip her muss sich diese Pauschale am Schaden orientieren. Das ist den Gästen leider oft nicht bewusst. Sie haben meist keine

Vorstellung davon, was der kurzfristige Ausfall einer gebuchten Woche – oder gar die Absage eines Gruppenaufenthalts oder sogar mehrerer Gruppenbuchungen eines Partners übers ganze Jahr – an Einnahmeausfällen bei verbleibenden Kostenfaktoren des Hotels mit sich bringt.

Umso wichtiger ist das präzise, rechtzeitige Fixieren und Kommunizieren der Annullierungsbedingungen für den Einzelgast und die Gruppe. Zum Beispiel lassen sich die Annullierungsbedingungen auf dem Fax der Reservationsbestätigung durch das Hotel unter-

bringen, das der Gast gegenzeichnet und zurücksendet. – Der Gast kann allerdings auch um andere Bedingungen bitten, wie bei normalen Vertragsverhandlungen. Wichtig ist, dass das Ergebnis fest und verbindlich gemacht wird. – Es kann dem Gast bzw. der Gruppe zugleich auch eine Annullierungskosten-Versicherung angeboten werden, die er nur anzukreuzen braucht; allerdings muss dann klargemacht werden, welche Deckung durch die Versicherungen gegeben ist und für welche Annullierungs-Ursachen. Schneemangel (zum Beispiel) kann in diesem Rahmen nicht versichert werden.

Beispiele für Vertragsabschlüsse mit Einzelreisenden und Gruppen sowie «Beispiele möglicher Annullierungsbedingungen» gibt die vom Rechtsdienst des SHV herausgegebene Broschüre «Der Gastaufnahmevertrag».

**NICHT JEDER GAST ERKENNT DEN VERTRAG**

Nach dem Eindruck von Jürg Domenig, dem Geschäftsführer des Hoteliervereins Graubünden, sind es viel eher die Gäste als die Hoteliers, die über die Tragweite und die Regelung von Annullierungen «nicht im Bild» sind. Während der Wochen des Schneemangels gab es bei Domenig allerdings überhaupt keine Anfrage zu diesem Problem – anders als in den länger zurückliegenden, berückichtigten Wochen von zu viel Schnee und Lawengefahr. Viele Gäste führten die «höhere Gewalt» als Grund für ihre vermeintlich kostenfreien Annullierungen an, von der sie eigentlich selber betroffen waren. Aus dem letzten Sommer berichtet Domenig folgendes Beispiel: Das Militär buchte 50 Betten für zwei Wochen in einem Churer Hotel, das damit fast ausgebucht war. Zwei Tage vorher sagte das Militär ab. Man einigte sich auf die Zahlung von 50 Prozent des Übernachtungspreises für die abgesagten Wochen. Der Hotelier hat, darauf weist Domenig in diesem Zusammenhang hin, eine Schadenminderungs-pflicht. Er muss zum Beispiel das Zimmer nach Möglichkeit weitervermieten oder dem Verkehrsverein als frei melden. Im Allgemeinen, betont Domenig, verhalten sich die Hoteliers sehr kulant, vor allem gegenüber den Stammgästen.

Während der Wochen des Schneemangels gab es bei Domenig allerdings überhaupt keine Anfrage zu diesem Problem – anders als in den länger zurückliegenden, berückichtigten Wochen von zu viel Schnee und Lawengefahr. Viele Gäste führten die «höhere Gewalt» als Grund für ihre vermeintlich kostenfreien Annullierungen an, von der sie eigentlich selber betroffen waren. Aus dem letzten Sommer berichtet Domenig folgendes Beispiel: Das Militär buchte 50 Betten für zwei Wochen in einem Churer Hotel, das damit fast ausgebucht war. Zwei Tage vorher sagte das Militär ab. Man einigte sich auf die Zahlung von 50 Prozent des Übernachtungspreises für die abgesagten Wochen. Der Hotelier hat, darauf weist Domenig in diesem Zusammenhang hin, eine Schadenminderungs-pflicht. Er muss zum Beispiel das Zimmer nach Möglichkeit weitervermieten oder dem Verkehrsverein als frei melden. Im Allgemeinen, betont Domenig, verhalten sich die Hoteliers sehr kulant, vor allem gegenüber den Stammgästen.

Während der Wochen des Schneemangels gab es bei Domenig allerdings überhaupt keine Anfrage zu diesem Problem – anders als in den länger zurückliegenden, berückichtigten Wochen von zu viel Schnee und Lawengefahr. Viele Gäste führten die «höhere Gewalt» als Grund für ihre vermeintlich kostenfreien Annullierungen an, von der sie eigentlich selber betroffen waren. Aus dem letzten Sommer berichtet Domenig folgendes Beispiel: Das Militär buchte 50 Betten für zwei Wochen in einem Churer Hotel, das damit fast ausgebucht war. Zwei Tage vorher sagte das Militär ab. Man einigte sich auf die Zahlung von 50 Prozent des Übernachtungspreises für die abgesagten Wochen. Der Hotelier hat, darauf weist Domenig in diesem Zusammenhang hin, eine Schadenminderungs-pflicht. Er muss zum Beispiel das Zimmer nach Möglichkeit weitervermieten oder dem Verkehrsverein als frei melden. Im Allgemeinen, betont Domenig, verhalten sich die Hoteliers sehr kulant, vor allem gegenüber den Stammgästen.

\* Die Broschüre «Der Gastaufnahmevertrag» kann zum Preis von 32 Franken bei der Hotel-Boutique des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, bestellt werden.

Anzeige

Aktionen gültig vom 18.02. bis 23.2.2002  
Alle Angebote exklusive MwSt

**Rindsfilet II**  
Gastro ohne Strang  
Stück ca. 2 kg  
28<sup>90</sup> kg

**Vollrahm**  
hochpasteurisiert  
5<sup>95</sup> l

**Speziell für Ihre Festanlässe**  
BATAILLARD  
5<sup>65</sup> 50 cl

**Blätterteig-Nussgipfel**  
ungebacken tiefgekühlt  
Karton 50 x 85 g  
-.60 Stück

**Olivenöl**  
kaltgepresst  
5 l  
5<sup>90</sup> l

alle Sorten  
19<sup>90</sup>

**Holen bringt's!**  
**prodega** CASH+CARRY

Mooseedorf · Heimberg · Kriens · Pratteln · Dübendorf · Neuendorf · Rotkreuz · Chur · Reinach · Biel · Givisiez · Rapperswil · Rüschlikon · Crissier · Dietikon · St-Blaise

Zeichnung: Markus Wyss

**SCENE AN DER RÉCEPTION**  
Gäste haben meist keine Vorstellung davon, welche Einnahmeverluste die kurzfristige Annullierung einer gebuchten Woche dem Hotelier bringt.

**RUDOLF SCHMIDT** / Gesamtarbeitsvertrag, Mehrwertsteuer, Grossanlässe in Graubünden – an der Delegiertenversammlung des Hoteliersvereins Graubünden bot sich Gelegenheit zum Gespräch mit dem Präsidenten. **INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL**

## L-GAV: «Man sollte zwei Varianten prüfen»

■ In Zürich geht es den Hoteliers auf hohem Niveau schlecht. Wie sieht es in Graubünden aus?

Im Winter geht es dem ganzen Kanton gut, wobei der Winter die Hauptsaison ist. Für den nächsten Sommer mache ich noch ein Fragezeichen. Wir können nicht nur vom Winter leben.

■ Wenn Sie auf das vergangene Geschäftsjahr blicken: Womit kann der Hotelierverein Graubünden besonders zufrieden sein?

Wir hatten einen sehr guten Winter, viel und guten Schnee in allen Tälern. Ostern war spät. Die Wirtschaftslage war gut. Das sind alles Faktoren, die wichtig sind.

### «Eine Variante für Stadthotels und eine für Saisonhotels.»

■ Und wo ist die Achillesferse?

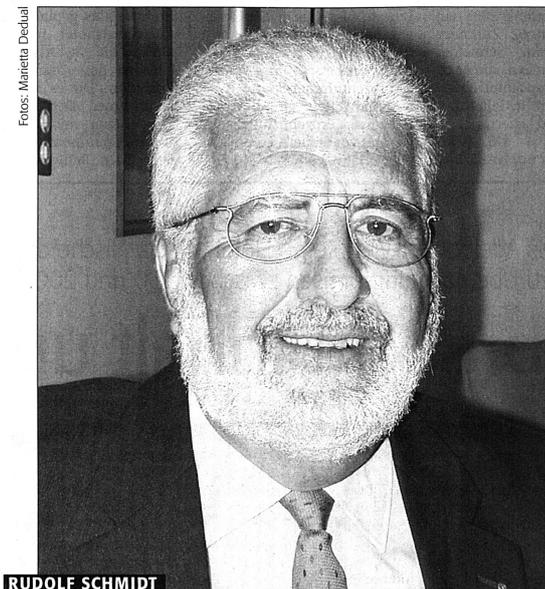
Das sind der Bergsommer mit der Wetterabhängigkeit und die Billigangebote aus aller Herren Ländern. Leider machen auch die Fluglinien mit ihren Dumpingpreisen mit.

■ Das Bündner Stimmvolk hat der Teilrevision des Strassenverkehrsgesetzes zugestimmt und die Beherbergungsabgabe\* aufgehoben. Termin für die Aufhebung wäre der 31.12.2001 gewesen. Die Bündner Regierung hingegen hat ihre Kompetenz, die Aufhebung der Beherbergungsabgabe bis Ende 2004 hinauszuschieben, voll ausgenutzt. Ist die Bündner Regierung tourismusfeindlich?

Nein, das darf man nicht sagen. Der Regierungsrat hat zwar von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, aber wir haben auch ein grosses Strassennetz, das ständig Unterhaltungsarbeiten braucht. Wir hoffen, dass diese Abgabe ab 2005 wieder den Hoteliers zukommen wird.

■ Überall in der Schweiz, wo die IHG-Grenzen verlaufen, gibt's Probleme: Für Betriebe in wirtschaftlich ertragschwachen Regionen gemäss Bundesgesetz über die Investitionsbeihilfe in Berggebieten (IHG) gelten spezielle L-GAV-Bestimmungen, der Mindestlohn beträgt dort zehn Prozent weniger, nämlich 2700 Franken.

Das IHG, das übrigens schon seit 30 Jahren besteht, kommt jetzt mit dem neuen Gesamtarbeitsvertrag für uns zum ersten Mal zum Tragen, das heisst Davos und das Engadin bis und mit La Punt sowie das Churer Rheintal kommen nicht in den Genuss von diesen zehn Prozent. Das hat in unserem Kanton fast zu einer Spaltung geführt.



**RUDOLF SCHMIDT**

«Die Weltmeisterschaft ist eine Veranstaltung, von der der ganze Kanton profitiert.»

■ Wie muss ich das verstehen, «eine Spaltung in unserem Kanton»?

Einer, der in Zuoz wohnt, kann nicht begreifen, dass er plötzlich seinen Mitarbeitern 300 Franken mehr zahlen sollte als einer, der in Zernez wohnt, und einer, der in Klosters wohnt, zahlt 300 Franken weniger als einer, der in Davos wohnt. Das IHG war für uns eine Zeit lang ein grosses Reizwort. Wir sind der Meinung, dass man im gleichen Kanton überall die gleichen Ansätze anwenden sollte.

■ Sehen Sie da eine Lösung?

Wir sind nicht der Meinung, dass die anderen auch mehr bezahlen sollten, das ist ja nicht der Sinn. Man muss andere Lösungen finden. Für den GAV sollten zwei Varianten geprüft werden, eine für die Stadthotels und eine für die Saisonhotels – auch weil es da grosse Unterschiede betreffend Kost und Logis sowie Lebenshaltungskosten gibt. Also wir tendieren für zwei GAV-Varianten: Eine für Saisonorte und eine für Städte.

■ Die Aussicht, dass der Mehrwertsteuer-Sondersatz für die Beherbergung in diesem Jahr bis Ende 2006 verlängert wird, ist gut. Danach steht er jedoch auf wackligen Füßen. Was unternehmen die Bündner Hoteliers, um den Sondersatz für die Zukunft sicherzustellen?

Vor drei Monaten haben wir noch alle davor gezittert, dass der Sonder-

satz kippt, und dank dem eindeutigen Entscheid der vorbereitenden Kommission im Ständerat sollte er jetzt bis ins Jahr 2006 drin bleiben, sofern der Nationalrat mitmacht. Wir sind der Meinung, dass der Sondersatz in der Finanzordnung verankert werden sollte, dass wir wie 12 von 15 EU-Staaten die Möglichkeit haben, einen reduzierten Satz zu behalten. Wir sind auch der Meinung, dass wir das Fuder nicht überladen dürfen, indem wir noch diese und diese diese Branche mitnehmen. Das würde auch von Parlament und Stimmvolk nicht gutiert.

### «Wir lobbyieren sehr stark.»

■ In Graubünden steht eine Abstimmung vor der Tür. Der Kanton soll für die WM 2003 in St. Moritz einen Vier-Millionen-Kredit spenden. Lobbyiert der Hotelierverein Graubünden?

Wir lobbyieren sehr stark. Für mich ist es nicht eine Weltmeisterschaft in St. Moritz, für mich ist es eine Weltmeisterschaft in Graubünden, die in St. Moritz stattfindet. Es ist eine Tourismusveranstaltung, von der der ganze Kanton profitiert. Wir haben die

erste Abstimmung vielleicht ein bisschen verschlafen, denn wir haben gemeint, es seien keine Parteien dagegen, das Begehren gehe schlank durch.\*\* Doch jetzt, in dieser Abstimmung, fordern wir jeden, der im Tourismus arbeitet – direkt und indirekt – auf, dem Kredit zuzustimmen, denn die Veranstaltung hat eine nachhaltige Wirkung für den ganzen Kanton.

■ Apropos Grossveranstaltungen: Wie stellt sich der HV Graubünden zum WEF?

Wir sind positiv. Der WEF ist ein grosser Wirtschaftsfaktor für die Landschaft Davos, und da partizipieren auch Klosters und Lenzerheide. Ich bin der Meinung, es sollte keine Plattform für Protestaktionen geben. Vielleicht sollte man den Anlass wieder ein bisschen zurückfahren. Ich erinnere mich, dass früher am WEF weniger Politiker und mehr Wirtschaftsführer da waren. Diese nahmen ihre Frauen mit und kombinierten das WEF mit einem Ferienaufenthalt. Da war nicht diese Hektik drin. Jetzt ist es ein Politreffen. Am liebsten kommt einer am Morgen an, hat vier Sitzungen und fährt am Abend ab. Der Geist von Davos kann sich nur entfalten, wenn auch ein bisschen Zeit bleibt, die schöne Landschaft zu geniessen.

### «Der «Schweizerhof» wird nächstes Jahr 100-jährig.»

■ Laut Tourismusbericht fliessen demnächst 100 Mio. Franken in die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH). Wie viele dieser Gelder sollen nach Graubünden fliessen?

Ich weiss, dass die Gesellschaft für Hotelkredite auf gutem Weg ist. Es gibt neue Strukturen, es hat neue Leute und ich glaube, sie wollen auch ein bisschen näher an die KMUs rücken, was wir sehr begrüssen, denn zwischen 70 und 80 Prozent unserer Hotels sind KMUs. Wir sind gespannt und unterstützen diese Bestrebungen.

■ Wenn Sie drei Sachen in der Tourismuspolitik ändern könnten: Was würden Sie anpacken?

Erstens: Offene Grenzen. Möglichkeiten schaffen, dass sich unsere jungen Leute auch im Ausland weiterbilden können und junge Mitarbeiter aus dem Ausland – und nicht nur aus EU-Staaten – bei uns arbeiten können.

Zweitens: Sowohl im Hotelbereich wie auch im Tourismusbereich mehr Kooperationen (auch mit dem Ausland) eingehen.

Drittens: Der Tourismus soll innerhalb der Schweiz den Stellenwert erhalten, der ihm zusteht. Auch sollen Städte und Wirtschaftsführer uns ein bisschen ernster nehmen, so dass wir in relevanten Punkten besser mitreden können.

■ Der Hotelierverein Graubünden ist mit den Grossbanken und ihrer Finanzierungspraktik unzufrieden. Finnen Eurer Mitglieder hat den Vorschlag gemacht, der Hotelierverein soll eine Umfrage machen.

Wir werden das im Vorstand – wir sind 16 Hoteliers und Hoteliers – besprechen. Ich glaube, wir sind in der Lage, das Problem zu erkennen. Zusammen mit dem Schweizer Hotelierverein werden wir dann ein Papier erarbeiten, mit den Grossbanken eine Sitzung vereinbaren und die Problematik besprechen, die sich uns stellt.

■ Zu Ihnen persönlich. Als ich Sie das letzte Mal sah, waren Sie auf dem Weg nach Dresden, wo Ihr Sohn Christoph Direktor im «Hilton» ist. Wann kommt er zurück und übernimmt den elterlichen Betrieb?

Unser Betrieb, der «Schweizerhof» in Flims, wird nächstes Jahr 100-jährig. Die Wunschvorstellung wäre gewesen, dass mein Sohn nächstes Jahr zurückkommt, aber so wie es aussieht, wird er erst in drei bis vier Jahren zurückkommen. Bis dahin werden meine Frau Therese und ich mit Freuden das Hotel weiter führen.

\*Beherbergungsabgabe: Jeder Hotelier muss 30 Rappen pro Logiernacht entrichten, was dem Kanton jährliche Einnahmen von rund drei Millionen Franken einbrachte.

\*\*Im September 2000 lehnte das Stimmvolk einen Sieben-Millionen-Kredit ab.

Anzeige

**GEBEN SIE UNS 36 STUNDEN.**

**GEPOSA**  
Oliven & Antipasti

CH - 8280 Kreuzlingen  
Tel. +41 (0)71 471 20 29  
Fax +41 (0)71 471 20 24  
www.ceposa.com

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

## Die DV ist auch ein wichtiger gesellschaftlicher Anlass



Jörg Domenig, Rudolf Schmidt und Andreas Züllig (von links).



SHV-Präsident Christian Rey (rechts) und Ständerat Theo Maissen.

Die Delegiertenversammlung des Hoteliersvereins Graubünden hat sich in den letzten Jahren auch zu einem wichtigen gesellschaftlichen Anlass der Branche entwickelt: Im Casino in Arosa fanden sich letzte Woche rund 180 Hoteliers, Hoteliers und Gäste aus Wirtschaft und Politik ein. Präsident Rudolf Schmidt freute sich, dass die zahlreichen Gäste die langersehnten Schneeflocken mitgebracht hatten, und schnitt dann aber durchaus ernstere Themen wie Mehrwertsteuer, Landesgesamtarbeitsvertrag usw. (siehe Interview) an. Die Grösse der Regierung überbrachte Regierungspräsident Claudio Lardi (SP), der erzählte, in jungen Jahren auch schon mal als Commis gearbeitet und noch nie in seinem Leben «so wenig Geld für so viel Arbeit verdient zu haben. Hauptreferent war CVP-Ständerat Theo Maissen, der zum Thema «Tourismus – Stiefkind der Bundespolitik»

sprach. Das Stiefkind, betonte er, leistet einen beachtlichen Beitrag zur Schweizer Wirtschaft. Maissen: «Mehr als 2,7 Milliarden Franken sind im Jahr 2000 in dieser Branche erwirtschaftet worden.» Die Tourismusbranche sollte, gerade in der Politik, nicht vorwiegend nur ein Interessenbereich des Berggebietes sein, sondern von gesamtschweizerischer Bedeutung.

Die statutarischen Geschäfte gingen diskussionslos über die Bühne: Sowohl der Jahresbericht 2000/01 wie auch die Jahresrechnung, die mit einem Gewinn von rund 8000 Franken abschliesst, wurden einstimmig genehmigt.

Neu in den Vorstand gewählt wurde Hans-Ueli Stumpf vom Globi-Hotel Disentserhof (Disent), der René Arnoldi als Sektionspräsident der Surselva ablöst. Anton Van Pelt ist zurückgetreten, da die Sektionen Laax und Flims fusioniert haben. MD

IBIS / Die Hotelzahl soll von 583 auf 1000 wachsen

## Expansion auch hierzulande

Mit ihrer Marke Ibis verfolgt die Accor-Gruppe in den nächsten drei Jahren eine intensive Expansionspolitik, die auch die Schweiz einschliesst. Dies erklärte André Martínez, Generaldirektor der Abteilung «Hôtellerie économique» der Accor-Gruppe, anlässlich der Eröffnung des neuen Ibis-Hotels in Genève-Aéroport. Die Errichtung dieses 11. Ibis-Hotels in der Schweiz erforderte eine Investition von zwölf Millionen

Franken. Ibis-Hotels entsprechen der Zwei-Sterne-Kategorie. Bis im Jahr 2005 soll ihre Zahl von heute 583 (537 in Europa) bis auf 1000 steigen.

Die Accor-Gruppe wird in den nächsten zwei Jahren weitere Ibis-Hotels in Winterthur, Basel und Bern eröffnen (siehe S. 7 vom 24. Januar). Dabei dürfte sich allerdings die Realisierung des geplanten 180-Zimmer-Hotels im Zentrum Basels noch etwas hinauszögern, weil

sich das benötigte Grundstück im Besitze von Swisscom befindet. Zwischen den Parteien habe noch keine Einigung erzielt werden können. In Basel-Pratteln soll Anfang 2003 ein Etag Hôtel mit 92 Zimmern eröffnet werden. Schneider kann sich vorstellen, die Marken Ibis oder Etag Hôtel in weiteren Städten wie St. Gallen, Lugano, Aarau und Luzern zu verankern.

LMTRU  
Siehe Cahier français Seite 3

## Accor-Umsatz 7,29 Mia. Euro

Paris. Accor erhöhte im Jahr 2001 den konsolidierten Umsatz um vier Prozent auf 7,29 Milliarden Euro. Ohne Veräusserungen und Wechselkursverluste hätte die Steigerung 8,3 Prozent ausgemacht. Die Hotellerie verzeichnete eine Verbesserung von 6,6 Prozent. Der Bereich Services erhöhte sich um 14 Prozent. In der Sparte «Weitere Aktivitäten» ging der Umsatz um 5,1 Prozent zurück. Der Gewinn vor Steuern komme an den vorjährigen heran. TRU

MURALTO / Casinò Grand Hotel SA

## Kein Rendite-Objekt

Die Eidgenössische Kommission für Denkmalpflege und das Internationale Council on Monuments and Sites, eine Kommission der Unesco, befürchten, das geplante Casino und Luxushotel in Muralto könnte die historische Bausubstanz des «Grand Hotels» gefährden. Dieses steht zwar nicht unter Denkmalschutz, könnte aber noch als historisches Monument vorgeschlagen werden. Befürchtet werden

Eingriffe wie die Auskernung des Gebäudes, ein Indoor-Pool sowie vor allem rein kommerzielle Interessen.

Laut «Tessiner Zeitung» will die Casinò Grand Hotel SA indes die Bausubstanz erhalten und lediglich die Räumlichkeiten renovieren. Die Wellness-Anlage soll in einem Anbau untergebracht werden. Vor allem aber soll das «Grand Hotel» nicht zu einem Rendite-Objekt werden. TRU

BEST WESTERN / Die Hotelgruppe lanciert an der ITB einen «A-level»

## Ab 2003: Best «Best Western»

Die Hotelgruppe Best Western will an der ITB in Berlin eine – allerdings von langer Hand vorbereitete – Neuheit präsentieren: Die europäischen Best Western-Hotels sollen ab 2003 in zwei Gruppen unterteilt werden, in einen besseren «A-level» und einen «core-level». Der CEO der Best Western Swiss Hotels, Peter Michel, hofft, dass er in der Schweiz mit zehn «A-level»-Hotels starten und mittelfristig fünf weitere Hotels dazu gewinnen kann. Die «A-level»-Hotels müssen über eine Palette von Qualitätsmerkmalen verfügen; wie Michel verrät, soll unter anderem das Design der Hotels von Fachleuten unter die Lupe genommen werden.

Ebenfalls im Zuge der Markenpositionierung müssen die Best Western Hotels seit Anfang Jahr 14 neue Standards erfüllen. Dazu zählen unter anderem die Bedingungen, dass 20 Prozent der Zimmer Nichtraucher-Zimmer sein müssen und dass der Gast selber Kaffee zubereiten kann. «Die weltweite Durchsetzung dieser Kriterien ist sehr schwierig», stellt Michel fest. Unumwunden gibt er zu, dass diese Standards auch in der Schweiz zu Diskussionen geführt hätten. Die Tatsache, dass in der Schweiz acht Hotels aus der Hotelgruppe ausgetreten sind, führt er neben anderen Faktoren denn auch auf diese Anforderungen zurück. Gegenwärtig führen 66 Drei- und Vier-Sterne-Hotels die Marke Best Western; das mittelfristige Ziel steckt Michel bei 80 Hotels ab. Wie die Marketingverantwortliche Barbara Friedli erklärt, habe Best Western vor allem die Regionen Westschweiz und Berner Oberland im Visier.

### 15,9 MILLIONEN FRANKEN UMSATZ

Im letzten Jahr erwirtschaftete Best Western Schweiz über die eigenen globalen Reservationssysteme einen Rekordumsatz von 15,9 Millionen Franken. Dies entspricht einer Zunahme von acht Prozent gegenüber dem Vorjahr. Die Reservationen ausländischer Gäste stammten vorwiegend aus den Märkten USA, Deutschland, Grossbritannien und Italien. Das Wachstum erzielte die Hotelgruppe in der ersten Jahreshälfte; ab August ging die Nachfrage der Gäste aus Nordamerika und Asien auch bei Best Western zurück. 13 Prozent der Buchungen erfolgten im Jahr 2001 via Internet, das waren 50 Prozent mehr als noch im Vorjahr.

Für das Jahr 2002 rechnet Michel mit einer positiven Entwicklung: «Die ersten Resultate stimmen uns zuversichtlich.» Er geht davon aus, dass die Zahl der europäischen Gäste zunehmen wird, sowohl bei Geschäfts- wie auch bei Ferienreisen. Auch bei den asiatischen Gästen rechnet Michel mit einer leichten Zunahme, während sich die amerikanischen Gäste «voraussichtlich auf den Sommer hin auf dem hohen Niveau der beiden letzten Jahre stabilisieren» werden. SSST

PARKHOTEL BELLEVUE / Das Adelbodner Vier-Sterne-Hotel will die Nische der gehobenen Wellness-Hotels besetzen. Allerdings zu Übernachtungspreisen zwischen 150 und 200 Franken. KARL JOSEF VERDING

## Wellness braucht Inhalt und Form

Das Parkhotel Bellevue in Adelboden hat seine bestehende Anlage erweitert und in ein zweigeschossiges Wellness-Center umgewandelt. Das «Aqua vitalis» schafft mit mehr als 1300 Quadratmetern im Verhältnis zu 95 Gästebetten auch vom Umfang her eine neue Wellness-Dimension in der Schweiz. Die Investitionskosten betragen fünf Millionen Franken, die Eigenmittel darin sind 1,7 Millionen Franken.

Die beiden Haupt-Quellmärkte des Parkhotel Bellevue sind die Schweiz und Deutschland: mit insgesamt 90 Prozent der Gäste; der Rest kommt vor allem aus den Benelux-Staaten, Frankreich und England. Das Parkhotel Bellevue mit seinem neuen «Aqua vitalis» bietet Übernachtung und Halbpension ab 170 Franken in der Winter-Hauptsaison an. Im Business-Plan des «Aqua vitalis» heisst es: «Mit unserer neuen Infrastruktur sind wir in unserem Preissegment einzigartig auf dem Schweizer Markt. Ähnliche Anlagen findet der Gast in der Schweiz, in Österreich und auch in Deutschland nur in Luxushotels. Wir möchten die Nische des gehobenen Vier-Sterne-Wellness-Hotels im Preisbereich zwischen 150 und 200 Franken pro Übernachtung besetzen.»

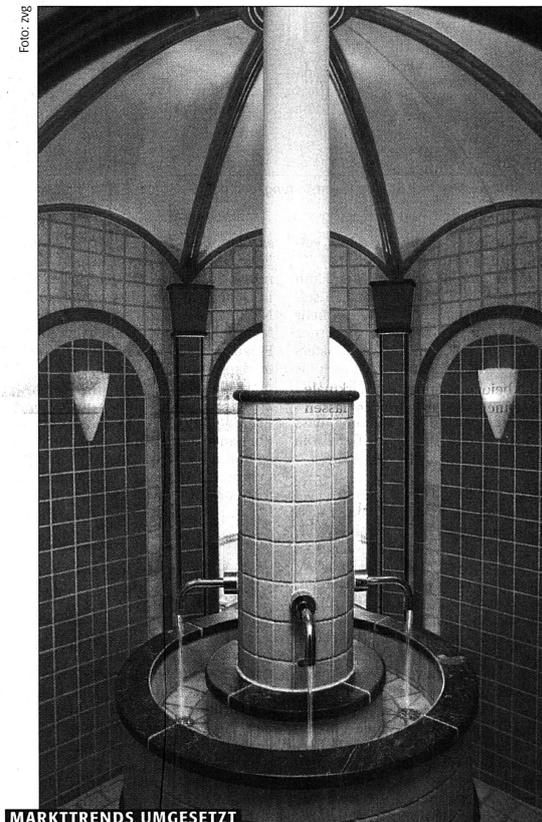
Das Parkhotel Bellevue wird zu einem Ganzjahresbetrieb (11 Monate) anstelle des bisherigen Zwei-Saison-Betriebs. «Diese Preis-Abstufung», so erklärt der Business-Plan die Verbindung, «ist auch bei der Umstrukturierung auf Jahresbetrieb sinnvoll und wird entsprechend angepasst. September, Oktober und November sind sehr attraktive Wellness-Monate.»

### ZUSAMMENTREFFEN VON WELLNESS-EXPERTEN

Ebenso erfolgreich wie eine ganze Anzahl österreichischer Wellness-Hotels sind auch die österreichischen Wellness-Konzeptgeber und Ausstatter, die unterdessen auf dem Schweizer Markt aktiv sind. Dazu zählt das Büro Schletterer, das am Wellness-Konzept des Adelbodner Hotels beteiligt war. Schletterer brachte seine Marktkenntnisse ein und gab der neuen Wellness-Anlage demgemäss die inhaltliche Struktur ihres Angebots. Gestaltet – in Materialien und Baulinien – wurde nach einem Grundkonzept der Besitzerfamilie unter Einschaltung der in Architektur und Innenarchitektur der Gastronomie erfahrenen HMS-Architekten aus Spiez.

Sehr wichtig – und vom Bundesamt für Energie als Pilotprojekt gewürdigt (siehe Kasten) – ist den Initiatoren die optimierende Nutzung der Energie-Ressourcen, und zwar sowohl aus kostensparendem Eigennutz wie aus Marketing-Überlegungen: Die Anlage, so gross und komfortabel wie sie ist, soll umweltgerecht sein.

Das Parkhotel Bellevue gab seiner neuen Wellness-Oase das Motto: «Belebung der Sinne». Dieses steht offenbar auch für eine sensible und mutige, an guter Gestaltung interessierte



### MARKTTRENDS UMGESETZT

Die absehbare Nachfrage des Wellness-Markts bestimmte die Zusammenstellung der Angebote und Therapien.

Grundeneinstellung auf der Seite der Besitzerfamilie. Das Hotel ist seit 1927 im Besitz der Familie Richard, und And-

reas Richard aus der dritten Generation ist heute sein Direktor. Anfangs war es ein Holzbau, aber im März 1931

brannte dieser ab. Er wurde im gleichen Jahr als Steinhaus im Stil der klassischen Moderne wieder aufgebaut. Auf diesen Stil und andererseits auf die naturbezogene Wertewelt (aber nicht den konkreten Stil) asiatischer und namentlich japanischer Vorbilder nimmt die innere und äussere Gestaltung der neuen Anlage Bezug. Durch Abstufung nimmt sie ihre Grösse zurück.

### NATURBEZOGENE WERTE ERZEUGEN NEUEN STIL

Die Gestaltung des Parks sei «aus der Philosophie der feinen japanischen Tempelbauten heraus» entwickelt worden, sagt Andreas Richard. Man bekommt das Gefühl vermittelt, die Landschaft wachse ins Haus. Die möglichst hoch und breit einbezogenen Fensterflächen der neuen Anlage geben einen weiten Blick in den Park und auf die Bergwelt des Tals frei. Diese Perspektive bestimmt die Materialwahl des Natursteins im oberen Geschoss der Anlage, von wo aus das Sole-Aussenbecken und die Aussen-Sauna erschlossen sind. Steinwechsel des extrem harten Quarzits mit anderen Naturstein-Arten ergeben im «Aqua vitalis» jene greifbaren sinnlichen Effekte, nach denen andere Betriebe mit Dekorationen streben. Im unteren Geschoss, mit seinen Spezialbädern und Therapien, herrscht Marmor vor.

Andreas Richard war für die am Projekt der neuen Wellness-Anlage beteiligten Architekten, Designer und Ingenieure immer ansprechbar und behielt die Verwirklichung seiner Vision in der Hand. 1,7 Millionen Franken an Eigenmitteln konnte seine Familie in die 5-Millionen-Investition «Aqua vitalis» einbringen; den Rest gaben die WIR-Bank Basel und die SGH. In den angestammten Wellness-Bereich von 1995 waren 900 000 Franken investiert worden. Solide Eigenmittel ermöglichten zwei Jahre später auch den Umbau des Erdgeschosses, wiederum für 900 000 Franken.

## Wellness, Wasser und Wärme: Ein Pilotprojekt des Bundes

Die im Bereich von Blütenbädern, Talassobädern oder Whirlpools eingesetzten Spezialbadewannen haben pro Anwendung ein Verbrauchsvolumen zwischen 150 und 400 Litern Warmwasser. Meist liegt das Temperaturniveau zwischen 35 und 40 Grad. So können in einem Wellness-Center von der Grösse des «Aqua vitalis» im Parkhotel Bellevue in Adelboden pro Tag schnell einmal 10 000 Liter Abwasser mit einem durchschnittlichen Temperaturniveau von 35 Grad anfallen.

Diese Energie auf einfache und effiziente Weise zu nutzen, war eine Aufgabe für die projektierenden Ingenieure der IEM AG in Thun. In Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Energie (BFE) entstand ein Pilot- und Demonstrationsprojekt für eine

Anlage der Wärmerückgewinnung im Wellness-Bereich.

Folgende Punkte zeichnen die Wärmerückgewinnungsanlage im Parkhotel Bellevue besonders aus:

– Sie besitzt praktisch keine mechanisch bewegten Teile und ist dadurch extrem wartungsarm und unterhaltsungsgünstig.

– Die Vorwärmung des Frischwassers erfolgt auf dem tiefstmöglichen Temperaturniveau, dadurch entsteht ein maximaler Nutzungsgrad.

– Die Wärmerückgewinnung für das Warmwasser und für den Solepool wird zeitlich gestaffelt betrieben, dadurch kann von beiden Systemen die gleiche Infrastruktur benutzt werden.

Mit der hier realisierten Wärmerückgewinnungsanlage werden pro Jahr rund 14 000 Liter Heizöl ein-

gespart werden können. Dadurch werden der Luft im Kurort Adelboden 37 000 kg weniger CO<sub>2</sub> (Kohlendioxid) zugeführt.

Das Bundesamt für Energie (BFE) unterstützt das Projekt mit einem Beitrag von 28 000 Franken an die nicht amortisierbaren Mehrkosten und übernimmt die Durchführung und Auswertung einer Messkampagne. Die Eidgenössische Materialprüfungsanstalt (EMPA) begleitet diese Kampagne. Die Ergebnisse werden nach Abschluss der einjährigen Messzeit im Frühling 2003 allen Interessierten in Berichtform zur Verfügung stehen. KJV

Für weitere Informationen: IEM AG – Dipl. Ingenieure und Projektleiter, 3645 Thun, Telefon 033 438 09 90, www.iem.ch, E-Mail iem@iem.ch



**SHERRY** / In England ist Sherry seit Jahrzehnten in. Auf dem europäischen Festland besteht noch Nachholbedarf. SEITE 14



**KÜCHENTECHNIK** / Wer genau rechnet, weiss es: Küchengeräte weisen mehr Betriebs- als Anschaffungskosten auf. SEITE 15

**Gastronomie  
& Technik**

**hotel+tourismus revue**

**STRASSENVERKEHR** / Tiefere Grenze nicht vor 2004

## Vorläufig 0,8 Promille

In der Schweiz können Automobilisten mindestens bis 2004 straflos mit 0,8 Promille Alkohol im Blut fahren. Die umstrittene Senkung des Grenzwertes auf 0,5 Promille wird erst im Herbst im Parlament diskutiert werden. Der Bundesrat wollte die Promillegrenze auf 0,5 senken, wie sie die meisten europäischen Länder kennen. Bei der Revision des Strassenverkehrsgesetzes entschied jedoch das Parlament, dass die Legislative und nicht die Exekutive die Alkohol-Promillegrenze festlegt. Jetzt muss die Bundesversammlung eine Verordnung erlassen. Deren Erarbeitung ist aber bis zum 8. April eingefroren, weil erst an diesem Datum die Referendumsfrist für das revidierte Strassenverkehrsgesetz abläuft. Zudem muss die Verordnung dem Bundesrat unterbreitet werden. Ein allfälliger tieferer Alkohol-Grenzwert dürfte daher erst ab 2004 gelten. DST/sda

**HEPATITIS A** / Impfung für Betriebs-Angehörige

## Bäckerei-Kunden angesteckt

In der ersten Hälfte des Jahres 2000 haben sich im Kanton Solothurn mindestens 15 Kunden über den Verzehr von Produkten einer Bäckerei mit Hepatitis A angesteckt. Es ist laut dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) der erste Fall einer Ansteckung via Lebensmittel in der Schweiz. Die Epidemie sei durch eine Verkaufsperson eines Bäckereibetriebs im Bezirk Thal ausgelöst worden, die sich wahrscheinlich in den Ferien in Tunesien mit dem Hepatitis-A-Virus infiziert hatte. «Lebensmittel verarbeitende Betriebe sind dahingehend zu informieren, dass für Personal, welches in Endemiegebiete reist, die Impfung gegen Hepatitis A unbedingt zu empfehlen ist», heisst es im vom Solothurner Kantonsarzt Hans Binz und der Solothurner Lebensmittelkontrolle verfassten Text im BAG-Bulletin. DST/sda

**QUICK CASUAL** / Dieser Restaurant-Typ ist in den USA längst weit verbreitet: Essen am Counter holen, bezahlen – und in gehobener Atmosphäre speisen. CHRISTIAN MEYER

# «Schnell und bequem zugleich» heisst in Zukunft die Devise

«Tibits» im Zürcher Seefeld. Das vegetarische Restaurant setzt auf frische Produkte, sorgfältige Präsentation der Gerichte und gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Naja, nichts Neues, ist man versucht zu sagen. Doch die Einrichtung stammt vom Star-Designer. Speisen und Getränke jedoch müssen am Counter, wie in einem Fast-Food-Betrieb, abgeholt und sofort bezahlt werden. Die Amerikaner haben für diesen Typ Restaurant längst einen Fachausdruck kreiert: Quick Casual.

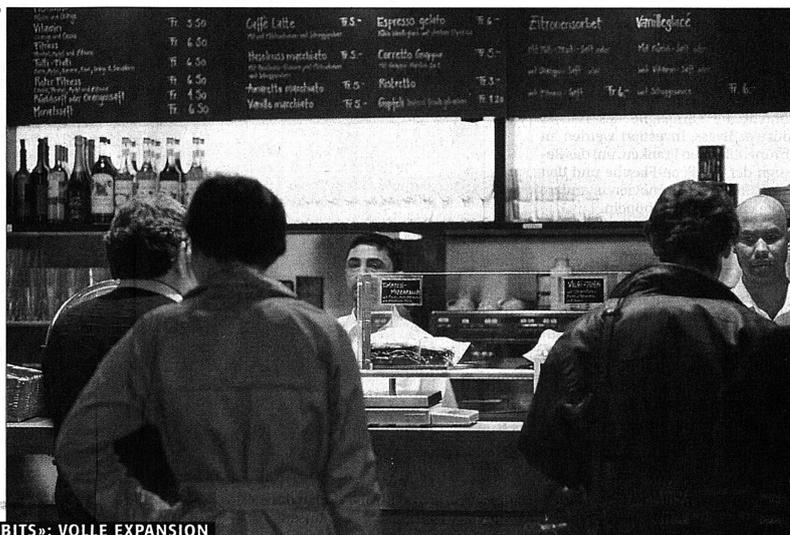
Unter den verschiedenen Restaurant-Typen hat dieses Modell gemäss Dennis Lombardi von der US-amerikanischen Beratungsfirma Technomic besondere Zukunftschancen. In den Vereinigten Staaten sind bereits über 5000 Restaurants diesem Betriebstyp zuzuordnen. Geschätzter jährlicher Umsatz: über 4,5 Milliarden Dollar (s. Kasten).

### GEHOBENE, GEPLFEGTE ATMOSPHÄRE

Die beiden wichtigsten Merkmale eines Quick-Casual-Betriebes lassen sich wie folgt beschreiben: Man holt sich schnell («quick») das Essen wie oben beschrieben. Und jetzt möchte man «casual» speisen: Möglichst auf bequemen Sesseln, in grosszügigen Platzverhältnissen, in ruhiger, gehobener und gepflegter Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Die Menus und Menukomponenten heben sich in mehrfacher Hinsicht vom Fast-Food-Standard ab: Typisch sind Gourmet-Sandwiches und Bagels (jüdische Kringel), mexikanische Spezialitäten wie Burritos oder auch riesige Burgers in vielen Variationen sowie Geflügel-Teile, etwa Chicken Wings – alles möglichst frisch. Die Portionen sind durchwegs als reichlich zu bezeichnen; in der Regel werden in den US-amerikanischen Betrieben auch alkoholische Getränke ausgeschenkt. Als Kundschaft anvisiert werden berufstätige Erwachsene; Männer stellen

Foto: zgg



### «TIBITS»: VOLLE EXPANSION

Quick Casual, Umsetzung «made in Switzerland»: Rolf Hiltl («Hiltl», Zürich) und seine Partner planen mehrere vegetarische Betriebe in Schweizer Städten.

einen leicht höheren Anteil der Kundschaft als weibliche Gäste. Oft wollen sich Quick Casuals von typischen Familienrestaurants mit lärmenden Kindern deutlich abgrenzen.

Auf den wirksamen Auftritt, auf ein starkes Branding und ein professionelles Restaurant-Design wird in den meisten Betrieben grossen Wert gelegt.

### «CHIPOTLE» UND «PANERA BREAD»

Wachstumschancen trauen Fachleute besonders Restaurants des Typs «Chipotle» und «Panera Bread» zu. Die von McDonald's aufgekaufte und

durch ein gestyltes Interieur aufgepeppte «Chipotle»-Kette mit rund 140 Einheiten und einem Durchschnittsumsatz pro Betrieb von einer Million US-Dollar zieht das Interesse von Kunden und Fachwelt zugleich auf sich. Im Angebot sind vorwiegend nach mexikanischem Rezept hergestellte Burritos und Tacos.

Die bereits über 300 Outlets zählende «Panera-Bread-Kette»: Eckpfeiler des Erfolgs ist frisch gebackenes Sauerreig-Brot. Daraus werden Sandwiches in vielen Variationen angeboten. Suppen serviert «Panera Bread» beispielsweise auf originelle Weise – in ausgehöhlten Broten. Das Sortiment umfasst über ein Dutzend Sorten

weitere Brötchen, Bagels, Croissants, Muffins, Pâtisserie.

### «SCHLOTZSKY'S DELI» IST LEADER

Geen 750 Einheiten zählt Liga-Spitzenreiter «Schlotzsky's Deli» bereits, nach eigenen Angaben die «beste Sandwiches-Restaurant-Kette der USA». Die Jahresumsätze pro Einheit schätzt Technomic bei den grösseren «Schlotzsky's»-Betrieben auf rund eine Million Dollar. Als wichtiges Zusatzgeschäft wird der Take-away bezeichnet.

Doch als heisse Tipps werden in der Branche besonders fünf Konzepte herumgeboten: Cusi (Sandwiches), McAlister's Deli, Noodles (Asia-Konzept), Qdoba (Mexiko) und Soprappina (italienische Spezialitäten).

Zusätzliche Umsatzbringer, beispielsweise spezielle Frühstücks- oder «Late-Night»-Angebote, sehen Beobachter als grosse Umsatzchance für Quick Casuals. So verwandeln sich etwa Restaurants des Typs «Corner Bakery» täglich um elf Uhr in einen Pannini-, Pizza- und Kuchen-Laden, nachdem frühmorgens bereits hunderte Kaffees und Frühstücks-Combos serviert worden sind.

### «TIBITS»: BALD FÜNF BETRIEBE

Zurück zu «Tibits»: Nach Auskunft von Rolf Hiltl vom Restaurant Hiltl in Zürich, steht das Projekt «Tibits», ein Joint Venture mit den Brüdern Daniel, Christian und Reto Frei, vor einem Expansionsschub. Im März soll in Winterthur Betrieb Nummer 2 eröffnet werden; Ende Jahr ist im Bahnhof Bern ein weiterer Outlet an der Reihe. Betriebe in Basel und Luzern sollen folgen. Die modische Einrichtung wird, wie bei «Tibits» im Zürcher Seefeld, ein Designteam aus London (www.designerguild.com) liefern.

## Die grössten 25 Quick-Casual-Ketten in den USA

Konzept	Anzahl Betriebe	Umsatz pro Betrieb	Internet
Schlotzsky's Deli	750	750 000 \$	www.cooldeli.com
Einstein Bagels	465	750 000 \$	www.einstein.com
Panera Bread Company	300	1 400 000 \$	www.panerabread.com
Bruegger's Bagel Bakery	280	620 000 \$	www.bruegger.com
Fuddrucker's	205	1 300 000 \$	www.fuddrucker.com
Big Apple Bagels	193	450 000 \$	www.babcorp.com
Au Bon Pain	160	1 200 000 \$	www.aubonpain.com
Chipotle	136	1 100 000 \$	www.chipotle.com
Rubio's Baja Grill	136	1 000 000 \$	www.rubios.com
Buffalo Wild Wings	130	1 300 000 \$	www.buffalowildwings.com
Taco Cabana	127	1 500 000 \$	www.tacocabana.com
Baja Fresh Mexican Grill	112	1 400 000 \$	www.bajafresh.com
Atlanta Bread Company	107	950 000 \$	www.atlantabread.com
La Salsa	100	600 000 \$	www.lasalsa.com
McAlister's Deli	70	1 100 000 \$	www.mcalistersdeli.com
Corner Bakery	64	1 800 000 \$	www.cornerbakery.com
La Madeleine	63	2 000 000 \$	www.lamadelaine.com
Qdoba	63	900 000 \$	www.qdoba.com
Cosi	61	1 100 000 \$	-
Leann Chin	55	1 000 000 \$	-
Roly Poly	49	350 000 \$	www.rolypoly.com
Briazz	42	550 000 \$	www.briazz.com
Una Mas	27	500 000 \$	www.unamas.com
Bassetts	26	500 000 \$	-
Chico's Tacos	23	750 000 \$	-

Quelle: Technomic Inc.

## KURZ UND BÜNDIG

### Start der EU-Lebensmittelbehörde.

Die EU-Agrarminister haben der neuen EU-Behörde für Lebensmittelsicherheit grünes Licht erteilt. Das neue Institut, das vorerst in Brüssel beheimatet sein wird, werde aller Aussicht nach im Herbst die Arbeit aufnehmen und bis zu 250 Mitarbeiter beschäftigen, ist dem LID-Medien-dienst zu entnehmen. Aufgabe der neuen Behörde ist die Identifikation von Risiken bei Nahrungs- und Futtermitteln. DST

### 3. Challenge der Côtes du Rhône.

Am 18. März 2002 findet in Lausanne das Schweizer Finale des «Challenge Côtes du Rhône», dem internationalen Wettbewerb für die Schüler der Hotelfach-, Sommelier- und Berufsschulen, statt. Der Preisträger von Lausanne wird danach am internationalen Finale am 6. Mai 2002 in Avignon teilnehmen. DST

**SPANIEN** / In England ist Sherry seit Jahrzehnten in. Man trinkt ihn zum Apéro, nach dem Essen oder auch mittags. Sherrytime ist kein Fremdwort und die Absätze sind mehr oder weniger stabil. Nicht so auf dem europäischen Festland. **CHANDRA KURT**

## Ein Appetitanreger par excellence

Es bricht jedem Sherry-Liebhaber das Herz, wenn er den Einbruch der Sherry-Verkaufszahlen sieht. Im Vergleich zu 1996 fielen sie für die Märkte Niederlande um 22 Prozent, Deutschland und Belgien um 45 Prozent und USA gar um 49 Prozent. Nichtsdestotrotz stiegen die Vorräte der einzelnen Bodegas nicht sonderlich an. Dies hängt mit der Reduktion der Rebflächen zusammen. Sie wurden in den letzten zehn Jahren von über 23 000 Hektaren auf rund 10 496 Hektar re-dimensioniert.

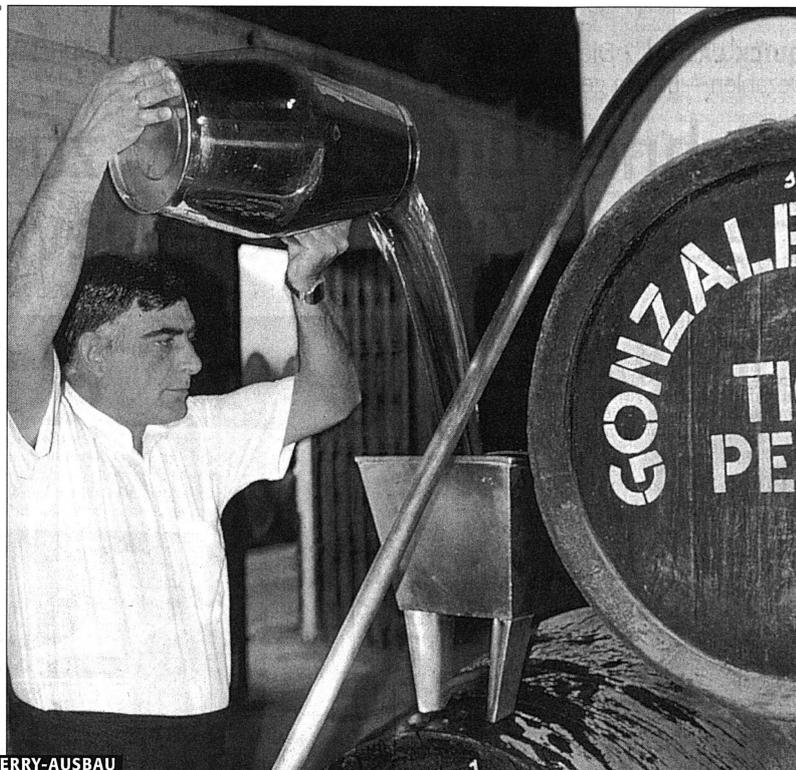
Diese «Halbierung» des Ertrags soll primär zur Qualitätssteigerung beitragen – was sie zweifelsohne auch tun wird. Dies ist mit ein Grund, warum Winzer und Bodegas in Südspanien ihrem Traditionsgetränk treu bleiben. Ein anderer ist der, dass in nächster Zeit diverse Promotionskampagnen geplant sind. Sehr erfolgreich läuft im Moment die Kampagne des Hauses Gonzalez Byass. Investiert werden an die fünf Millionen Franken, um das Redesign der Tio-Pepe-Flasche und den Begriff Sherry zu promovieren. Andere Bodegas sollen nachdoppeln.

### ESSEN OHNE ÜBERSÄTTIGUNGSGEFÜHL

Letztes Jahr wurden weltweit acht Millionen Kisten Sherry verkauft. Den grössten Anteil machten dabei die Stile Amontillado und Medium aus – etwas über 2,5 Millionen Kisten, was 32 Prozent des Totals entspricht. Mit 2,2 Millionen verkauften Kisten liegt der Fino auf Platz zwei, gefolgt vom Cream Sherry, vom dem knapp 1,5 Millionen Kisten abgesetzt worden sind.

Dass Sherry zur Gastronomie gehört wie eine Flasche Olivenöl, ma-

Foto: ZVG



### SHERRY-AUSBAU

Jedes Jahr wird höchstens ein Drittel des Fassinhaltes der «Solera» entnommen, um in Flaschen abgefüllt und vermarktet zu werden. Dieser dritte Teil wird dann wieder mit einem jüngeren Sherry aufgefüllt.

chen uns die Spanier wunderbar vor. Nichts anderes als ein trockener Sherry wird zum Apéro serviert. Erstens ist er süffig, zweitens «säubert» seine trockene Art den Gaumen und drittens regt er den Appetit an. Verständlich, dass mancher Gast während des ganzen Dinners eine Flasche Sherry auf dem Tisch hat. Wer's bereits selber ausprobiert hat, kennt die Wirkung von Sherry – man scheint schier unaufhörlich essen zu können, ohne je ein Übersättigungsgefühl zu verspüren. Ausprobieren lohnt sich.

In der Schweiz liegt die Hemmschwelle gegenüber dem Sherry relativ hoch. Alle kennen zwar den Namen, wissen aber nicht so recht, wie mit diesem Getränk umzugehen ist. Vor allem zu Hause nicht. Eine Lücke, die von der Gastronomie einfach zu füllen wäre. Zu beachten ist dabei auch der Preis einer Flasche guten Apéro-Sherrys. Es empfiehlt sich, die Typen Manzanilla oder Fino zu servieren, da ihr trockener, süffiger Charakter sehr anregend ist. Im Einkauf kostet eine solche Flasche meist weniger als 15 Franken.

### Lagerung von Sherry

Eine grosse Hemmschwelle zum Öffnen einer Sherry-Flasche ist nicht selten auch die Unsicherheit betreffend ihrer Lagerung. Grundsätzlich gilt: einmal öffnen, Zapfen wieder drauf und in den Kühlschrank stellen. Plus minus zwei Wochen sollten problemlos sein, wobei hier die Meinungen absolut auseinander gehen. Darum: selber ausprobieren, schliesslich kann die Flüssigkeit auch zum Kochen gebraucht werden. Wichtig ist, dass das Getränk gekühlt serviert wird. **CHK**

**DEGUSTATIONS-NOTIZEN** / Ein Sherry zum Apéro wirkt appetitanregend und weckt Erinnerungen an das Ferienland Spanien. Ein relativ günstiges und auch für die Gastronomie interessantes Getränk. **CHANDRA KURT**

## Von kern trocken bis zu angenehm torfig

Die hotel + tourismus revue hat sich auf dem Schweizer Sherry-Markt umgesehen und stellt in der folgenden Liste eine Auswahl schöner Apéro-Sherrys vor. Auffallend ist, dass wohl eine oder zwei Abfüllungen etwas eleganter daherkommen als die anderen, dass aber alle auf einem erfreulich qualitativ hohen Niveau sind – auch wenn sie von Grosskellereien stammen.

• **Gonzalez Byass, Elegante, Sherry, Manzanilla**  
Charakter: Leuchtet im Glas mit hellem Strohgelb. Kräftige Nase mit Hefe-, Getreide- und Gesteinsaromen. Im Gaumen kern trocken und weich im Finale. Hinterlässt eine dezente

cremige Spur, die ihn im Vergleich zu einem Fino Sherry breiter und nussiger wirken lässt. Passt sehr gut zum Apéro, wie aber auch zu Fischgerichten mit Sherrysaucen. Krustentiere und Thunfische eignen sich ebenfalls gut in Kombination.  
Preis: Fr. 15.50 (75cl)  
Bezugsadresse: Haecky Import, 4153 Reinach, Telefon 061 716 81 81

• **Tio Pepe Sherry fino muy seco**  
Charakter: Der Apéro-Sherry schlechthin. Seine Aromen sind sehr trocken und erinnern an Hefe, Mineralgestein und Limettenschalen. Es ist der trockensten Art dieses Sherrys zu verdanken, dass man ihn wunderbar mit

den fettigsten Tapas kombinieren kann oder mit Muschelgerichten.  
Preis: Fr. 15.– (75cl)  
Bezugsadresse: Haecky Import, 4153 Reinach, Telefon 061 716 81 81

• **Gonzalez Byass, Elegante, Sherry, Dry Fino**  
Charakter: Blasses Gelb. In der Nase entdeckt man die Aromen von gekochtem Gemüse, wie Avocado, Spargeln oder Pilzen. Im Gaumen absolut erfrischend, süffig und leichtfüssig. Auch hier machen sich auf der einen Seite Gemüsearomen breit und auf der anderen trockene Noten. Der Begleiter für Gemüsegerichte, Pilzquiche oder einfach zum Apéro.  
Preis: Fr. 15.50 (75cl)  
Bezugsadresse: Haecky Import, 4153 Reinach, Telefon 061 716 81 81

• **Sandeman, Sherry, Medium Dry**  
Charakter: Im Glas bernsteinfarben. Wenn's nicht immer so trocken sein soll, drängt sich dieser Sherry auf. Bereits die Nase verkündet leicht süssliche Aromen, die an Quitten, Birnbrot und Haselnüsse erinnern. Im Gaumen nur dezent süss, ohne die trockene Charakteristik eines Dry-Sherrys zu verlieren. Ein kleiner Verführer für den Nachmittag. Passt gut zu einer kalten Platte oder kalten Entenbrust.  
Preis: Fr. 9.50 (75cl)  
Bezugsadresse: Howeg, 8953 Dietikon, Telefon 01 746 55 55

• **Don Zolo, Sherry, Fino, Very Dry**  
Charakter: Helles Strohgelb. Trockener aber markanter Auftakt mit der typischen Flor-Note. Im Gaumen perfekt ausgewogen mit nussigen Aromen,

die von einer dezenten Rauchnote begleitet werden. Sehr trocken und knackig im Abgang. Schön geschliffen und lang anhaltend. Passt gut zu gegrilltem Fisch, Paella, Tapas oder einfach zum Apéro.  
Preis: Fr. 20.–  
Bezugsadresse: Caves Mövenpick, 6300 Zug, Telefon 041 766 81 81

• **Don Zolo, Sherry, Manzanilla, Pale Dry**  
Charakter: Helles Strohgelb. Filigraner, zartaromatischer Auftakt. Im Gaumen frische Säure mit saftigen Zitrusaromen. Trocken und blumig zugleich. Sehr süffiger Abgang mit erfrischender Limettenaromatik. Ein äusserst zugänglicher und beschwingter Sherry. Passt gut zu Austern, Fisch vom Grill oder zum Apéro.  
Preis: Fr. 20.–  
Bezugsadresse: Caves Mövenpick, 6300 Zug, Telefon 041 766 81 81

• **Williams & Humbert, Dry Sack, Sherry, Medium Dry**  
Charakter: Bernsteinfarbene Erscheinung. Schmelziger Auftakt mit süssigen Röstaromen sowie Caramelnoten. Im Gaumen eine rassige Säure, welche die süsse Note dieses Medium Drys wunderbar ausgleicht. Körperreich und schmelzhaft im Abgang. Dürfte schon eher nach dem Essen oder zum Nachmittagstee genossen werden, da sein Gehalt in Anspruch nimmt. Schöne Harmonie.  
Preis: Fr. 14.–  
Bezugsadresse: Dettling & Marmot, 8832 Wollerau, Telefon 01 787 45 45

• **Williams & Humbert, Dry Sack, Sherry, Fino, Very Dry**

Charakter: Blasses Gelb. Trockener Auftakt mit dezent würzigen Aromen. Man hat zudem das Gefühl, einen Fichtenwald zu riechen. Im Gaumen sehr süffig mit anregenden Zitrusaromen. Sauer vinifiziert. Fliest leichtfüssig den Hals hinunter. Passt gut zum Apéro, würzigen Tapas oder einer Paella.  
Preis: Fr. 14.–  
Bezugsadresse: Dettling & Marmot, 8832 Wollerau, Telefon 01 787 45 45

• **La Guita, Bodegas Pérez Marin, Sherry, Manzanilla**  
Charakter: Blasses Gelb. Trockener, kerniger Auftakt mit dezenten Zitrusaromen. Im Gaumen absolut trocken und kernig. Fliess süffig und leichtfüssig den Hals hinunter und wirkt sehr anregend. Man hat fast das Gefühl, einen gesäuberten Gaumen zu bekommen. Passt gut zu Tapas, öligen Antipasti, kaltem Kaninchen oder Tortilla.  
Preis: Fr. 19.–  
Bezugsadresse: Jeggli Weine, 8102 Buchs, Telefon 01 844 37 47

• **Gutiérrez Colosia, Sherry, Fino**  
Charakter: Blasses Gelb. Trockener Auftakt mit Hefenoten. Im Gaumen extrem filigran und delikat. Man entdeckt Nuss- und dezente Krautaromen. Knackige Säure. Rassiges Finale, das noch einmal die Güte dieses ausbalancierten Sherrys demonstriert. Ein fast schon edler Apéro. Lässt sich auch mit Krustentieren und grilliertem Fisch servieren.  
Preis: Fr. 23.–  
Bezugsadresse: Baur au Lac Weinhandlung, 8902 Urdorf, Telefon 01 777 05 05

Anzeige

www.SWISSHOTELS.CH

BESUCHEN SIE UNS AN DER  
FERIENMESSE ST. GALLEN  
15. BIS 17. FEBRUAR 2002  
HALLE 9, STAND 9.0.23

Last Minute CH

Schweizer Hotelier-Verein

**KÜCHENTECHNIK** / Küchengeräte mit einer Nutzungsdauer von einem oder mehreren Jahren weisen über die ganze Zeit gerechnet mehr Betriebs- als Anschaffungskosten auf. Der Kaufpreis hat somit nur zweite Priorität. **GUIDO BÖHLER**

## Nicht Kaufpreise, Kosten sind entscheidend

«Flicken statt ersetzen» war vor einigen Jahren noch zumutbar, aber der Investitionsstau hat sich verschärft. Wer investiert, steht vor Entscheidungen mit langfristigen Folgen. Nebst Grundsatzfragen zur Technik sind meistens die Kosten ausschlaggebend; aber es gibt weitere Kriterien: Moderne Geräte verbessern Effizienz und Arbeitsplatz-Qualität, und effizientes Arbeiten senkt die Personalkosten.

Gute Arbeitsplätze schaffen die Voraussetzung, motiviertes und qualifiziertes Personal zu engagieren. Trotzdem richten sich investitionswillige Gastronomen vor allem nach dem Kaufpreis. Aber dies kann täuschen: Tiefe Kaufpreise können sich mit hohen Betriebskosten zu höheren Gesamtkosten summieren.

### ZU KLEINE BUDGETS UND RÜCKSTELLUNGEN

Warum sind die Preise oft kaufentscheidend? Hanspeter Schöni vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV), weiss aus Erfahrung, dass «Billiges gekauft wird, weil die Budgets zu klein sind und Rückstellungen für Investitionen fehlen. Erst bei einer Gesamt-Küchensanierung setzt man langfristige

«Massstäbe an». Einseitig an den Verkaufspreisen orientierten Entscheidungen sind immer kurzfristig – professioneller ist das Vorgehen nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Und die unternehmerische Sorgfalt verlangt, auch Risiken zu betrachten wie Pannen und deren Folgeschäden. Ausserdem sind Pannen selten rein zufällig: Billig-Konstruktionen sparen beispielsweise bei der Materialdicke: In dünnen Chromstahl-Abdeckungen können unter Umständen Haarrisse entstehen, durch welche Wasser in die Elektronik eindringt. Die Systemgastronomie managt ihre Investitionen systematischer, doch es gibt auch professionelle Kleinbetriebe. Kurt O. Winkler von Gastroconsult AG konstatiert: «Es existieren viele kleine in der Branche, denen Fachwissen oder Geld für präventiven Unterhalt fehlt. Wenige machen eine Unterhaltsplanung, und nehmen dadurch häufigere Feuerwehrrufen in Kauf.» Fachwissen kann man sich aneignen: Gastro Graubünden bietet Finanzmanagement-Kurse an.

Gerätehersteller fühlen die einseitige Optik. Christoph Hauri von Elro AG bietet zwar Wartungsverträge an, aber «die Kunden reagieren skeptisch». Daniel Haldimann von Hugen-

tabler AG betont: «Tiefer Kaufpreis heisst oft kürzere Lebensdauer.

### AUF TRANSPARENTE PREISPOLITIK ACHTEN

Preisaggressive Anbieter kalkulieren Reparaturen und Ersatzteile zu höheren Ansätzen. Die Fairen dagegen schaffen ein Reparatur-Kulanzkonto.»

Viele teurere weil intelligentere Geräte amortisieren sich über tiefere Verbrauchswerte. Deutlich zeigt sich dies bei Induktionsgeräten sowie solchen mit Energiemanagement. Bartischer AG verkauft «bei Ersatzinvestitionen zu 99 Prozent den Stromsparenden «Hi Light Salamander», so Leni Lämmli. Der Ersatz einer alten Spülmaschine lohnt sich: Laut Nikolas Mannweiler von Meiko AG haben sich die Verbrauchswerte «in den letzten zehn Jahren halbiert». Ein umfassendes Angebot sollte eine Verbrauchswert-Berechnung enthalten. Vorbildlich ist hier die Elro AG, welche dem Kunden die Wirtschaftlichkeit über fünf Jahre vorrechnet. Vorsicht ist aber geboten, wenn man Geräte selbst installiert und warten muss. «Für Fastfood-Betriebe akzeptabel, nicht aber für langfristige Nutzung», so Haldimann. Billig-Geräte können Zeitbomben sein, und Dienstleistungen darf man nicht ignorieren: Sie federn Risiken ab.

Zwecks Transparenz hat der Gerätehersteller-Verband SVGG ein Qualitätslabel geschaffen: Es be-

stätigt zwar «nur die Einhaltung der gesetzlichen Normen», so Richard Schmocker, «verleiht aber Sicherheit dank einer freiwilligen Prüfung. Die heutige Selbstkontrolle ist lückenhaft, oft vernachlässigen Billig-An-

bieter ihre Sorgfaltspflicht. Der Kaufinteressent sollte daher Zertifikate verlangen». Und einige Fragen stellen: nach Lebenserwartung, Betriebs- und Wartungskosten sowie Ersatzteilpreisen.

### Amortisieren über tiefe Verbrauchswerte

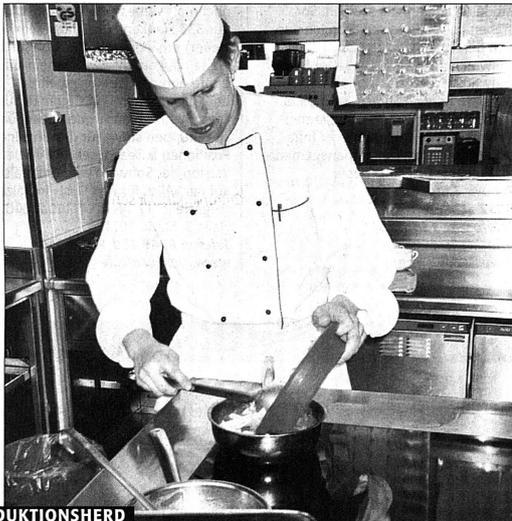
Induktionsherd	Fr.
Preis konventionell, ohne Pfannen	24 500
Preis induktiv, ohne Pfannen	37 000
Invest-Mehrkosten induktiv	12 500
Energiekosten konventionell pro Jahr	9 650
Energiekosten induktiv pro Jahr	6 115
Einsparung Induktionsvariante pro Jahr	3 535
Payback = Mehrpreis / Einsparung pro Jahr 3,5 Jahre	

Quelle: ENAK

Chafing Dish	Fr.
Preis Gerät mit 2 Brennern	825
Preis 2 Schalen	125
Total Investition konventionelle Variante	950
Preis Induktionsgerät	3 990
Preis 2 Induktionsschalen	516
Total Investition Induktionsvariante	4 506
Invest-Mehrkosten Induktionsvariante	3 556
Berechnung der Einsparung (Laufzeit 5,5 Std. täglich)	
konventionell, 730 g Brennpaste/Tag zu Fr. 7,43/kg	
Betriebskosten pro Jahr	1 978
Energiekosten Induktion	200
Reparaturen und Ersatz von Schalen (geschätzt)	300
Total Betriebskosten pro Jahr	500
Einsparung pro Jahr (ohne Einsparung beim Handling)	1 478
Payback = Invest-Mehrkosten / Einsparung pro Jahr 2,4 Jahre	

Quelle: Hugentobler AG

Foto: Guido Böhler


**INDUKTIONSHERD**

Moderne Geräte lassen sich über tiefere Betriebskosten amortisieren.

### Branchenübliche Finanzierungsformen

«Besser ein gutes Gerät leasen als ein schlechtes kaufen», appelliert Hanspeter Schöni vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV). Leasing-Angebote werden auch von Betrieben mit kluger Liquiditätsplanung genutzt. Kurt O. Winkler von Gastroconsult empfiehlt «leasen, wenn man eine gute Offerte erhält».

Zweifelhafte Angebote oder die hohen Auto-Leasingzinsen sind der Grund, warum diese Finanzierungsform ein angeschlagenes Image besitzt. Trotzdem wird Ratenzahlung in der Hotellerie rege genutzt. Leasing besitzt gegenüber dem Bankkredit Vorteile: Es schmälert nicht die Kreditlinie, und man muss keine Rechenschaft über den Geschäftsgang ablegen.

Beim Leasing bleibt das Gerät bis zur letzten Rate Eigentum der Leasingfirma. Die Anzahlung beträgt üblicherweise 20 bis 30 Prozent. Gute Erfahrung mit dem Verleasen ihrer Geräte besitzt die Hugentobler AG. Die firmeneigene «GV-Leasing AG», ist «bei fast jedem zweiten Verkauf beteiligt», so Haldimann: «Wir schlagen das Leasing immer vor. Die Verträge laufen über maximal vier Jahre zu einem fixen Jahreszins von fünf Prozent, sind aber jederzeit kündbar. Falls die Ratenzahlungen ins Stocken geraten, ruft den Kunden

nicht ein unbekannter Sachbearbeiter an, sondern die Gattin des Firmeneinhabers. Statt zu betreiben, suchen wir nach einer Lösung». RoRo2000 verleast «ihre ölschonenden Friteusen in Eigenregie mit persönlicher Betreuung» laut Rolf Saurenmann: «Der Zins beträgt fünf bis sieben Prozent, die Laufzeit maximal drei Jahre und die Anzahlung mindestens 20 Prozent».

Auch Lisca AG hat Erfahrungen mit der Gastronomie, aber «gemischt», so Rosmarie Marra, «und setzt nun ein strengeres Kundenrating an. Entscheidend sind Geschäftsgang und Vermögenslage. Trotzdem: Rund ein Fünftel der Leasingnehmer entpuppen sich als chronisch säumige Zahler und müssen im Extremfall betrieblen werden». Für Heizungs- oder Kälteanlagen schlägt die Schweiz. Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) das leasingähnliche «Contracting» vor:

Die Vertragsdauer beträgt bis zu fünfzehn Jahre, die Jahresgebühr (5–10% fix) beinhaltet Planung, Versicherung, Unterhalt und Betrieb durch sogenannte Contractors. Laut SGH-Direktor Andreas Deuber «befindet sich das Contracting in der Schweizer Hotellerie im Aufbau und stellt eine attraktive Variante dar». GB

Anzeige

AUF WUNSCH HOLEN WIR FÜR SIE AUCH  
DIE STERNE VOM HIMMEL.

Klassische Möbel von Selva sind die Visitenkarte besonderer Häuser. Selva verwöhnt aber nicht nur Ihre Gäste mit einem einzigartig stilvollen Ambiente, sondern auch Sie. Mit maßgeschneiderten Lösungen, kreativen Ideen und modernster Logistik. Wir vereinbaren gerne mit Ihnen einen Termin für einen Besuch unserer Hotelfachausstellung in Bozen.

**SELVA**  
HOTEL STYLE

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

## Schöne Duschaussichten

Mit den modularen Designduschen Swissdouche bringt Glas Trösch eine neue Dimension ins Bad. Die grosszügigen Glaselemente für Duschen und Badewannen haben keinen Rahmen, gehalten werden sie lediglich von schlichten Edelstahl-Beschlägen. Das Duschmodell Taifun fällt durch die sehr grosszügigen Glaselemente auf. Das Viertelkreiselement mit nur zwei grossen gebogenen Glasmodulen bietet einen besonders grosszügigen Ein- und Ausstieg. Dieser Duschtyp ist entsprechend der grossen und damit ununterbrochenen Glasflächen sehr pflegeleicht. Wie die weiteren Design-

duschen Mistral und Hurricane, wird Taifun aus Sicherheitsglas für jeden Raum massgenau als Eck-, Nischen- und Freilösung hergestellt sowie montiert. Alle Swissdouche-Modelle sind mit kurzen Lieferfristen bei Sanitär-Installateuren oder über Glas Trösch erhältlich.

**Glas Trösch AG Swissdurex**  
Swissdouche  
Industriestrasse 29  
4922 Bützberg  
Telefon 062 958 66 00  
Fax 062 958 66 01  
info@swissdouche.ch  
www.swissdouche.ch

## «Pilzli-Invasion» erobert die Tische

Farbenfroh und gluschtig präsentiert sich der Verband Schweizer Pilzproduzenten mit dem neuen «Gastro-Set». Tischsets lassen die Gäste vergnügt auf das bevorstehende Mahl warten. Keine quengelnden Kinder mehr, die ungeduldig auf die Pommes warten – der Pilzli-Malbogen macht's möglich. An der Decke baumeln Pilzli-Rotaris, die den Gast in den siebten Kulinarikus-Himmel verführen. Die Wände einmal nicht mit verkaufbaren Bildern oder anderen Objekten geschmückt – das Pilzposter lässt erahnen, was noch zu entdecken ist. Nachdem letztes Jahr

die neue Rezeptbroschüre mit vielen feinen Rezepten aus Champignons, Shiitake und Pleuroten erschien, erobert der Verband die Gastro-Szene dieses Jahr mit dem Gastro-Set. Tischsets, Malbogen, Rotaris, Poster und Rezeptbroschüren sind erhältlich beim **Verband Schweizer Pilzproduzenten (VSP)**  
Wässerstrasse 5  
3324 Hindelbank  
Telefon 034 411 40 01  
Fax 034 411 40 05  
vsp@bnpo.ch  
www.champignonsuisse.ch



## Hofmann – Imbissgeschäfte und Grills werden mobil



Hähnchen als zweckmässig erwiesen hat. Das Grillmobil mag dabei an einem Tag auf dem Parkplatz eines Supermarktes stehen, an einem anderen Tag an einer belebten Strassenecke mit Parkmöglichkeit. Die Hähnchengrillmobile der Firma Hofmann in Freudenberg fallen durch ihre grosse an- und aufklappbare Front mit lebhafter Farbgestaltung auf. Noch wichtiger ist, was dahinter steckt: die sorgfältig geplante und sauber montierte Grillanlage mit einer Gasabnahme nach VBG 21. Die beiden Grills mit je 11 Spiessen für je fünf bis sechs Hähnchen werden mit Gas beheizt und aus einem mitgeführten Gastank oder Gasflaschen gespeist. Die fertig bestückten Grillspiesse lassen sich von aussen in die Kühlbox des Fahrzeugs einlegen und von innen nach Bedarf entnehmen. **Hofmann Spezialfahrzeuge GmbH D-57258 Freudenberg**  
www.hofmann-spezialfahrzeuge.de

Auf dem Fast-Food-Sektor setzen sich Verkaufsmobile immer mehr durch. Das Geschäft mit eigenem Fahrtrieb kann von nur einer Person bedient

und gefahren werden. Das lohnt sich besonders dann, wenn ein fester Wochenfahrplan eingerichtet wird, wie es sich beim Verkauf gegrillter

## Der Fernseher fürs Badezimmer

Der normale Ablauf vor dem Frühstück in einem Business-Hotel: 1. Aufstehen. 2. TV neben dem Bett einstellen (News, Börsenkurse usw.). 3. Ins Bad (Rasieren usw.) 4. Sich auflegen, weil man im TV etwas nur halbwegs gehört aber nicht gesehen hat. Um diesen Missstand zu beheben, haben wir nun ein einzigartiges Produkt entwickelt: Der Fernseher im Spiegel fürs Badezimmer. Das edel aussehende High-Tech-System wurde speziell zur Verwendung in Hotels, Designer-Gaststätten und Waschräumen konzipiert und kann auch mit Hotel-Infosystemen gekoppelt werden. Durch die vollständige Integration in den Spiegel ist eine Verschmutzung unmöglich. Grösse und Form können genau auf Ihre Bedürfnisse angepasst werden. Es ist auch möglich, die Technik in bestehende Spiegel einzubauen. **Armin Zollinger ad notam AG**  
Ruberbaumstrasse 65  
8561 Ottenheim  
Gastro-Hotline: 071 622 88 20  
www.ad-notam.ch

## Kommunikations-Server von Tenovis

Die Tenovis GmbH hat auf der Exponet im November 2001 in Köln das Integral Communication Center vorgestellt. Das Herzstück des neuen Produktes ist der Communication Server Integral 55, eine Weiterentwicklung der Telefonanlagenfamilie von Tenovis. Dieses bietet neben analogen und digitalen Netzzugängen sowie Teilnehmer-schnittstellen eine volle IP-Integration (Internet Protocol). Der Communication Server kann nach den Anforderungen des Kunden individuell mit weiteren Modulen ausgerüstet werden. So stehen beispielsweise Lösungen aus den Bereichen Unified (CRM) sowie Networking zur Verfügung. Der Bereich Networking enthält dabei Lösungen aus dem Bereich Sprach- und Datenkommunikation, wie die Implementierung und Bereitstellung der Infrastruktur sowie Netzwerkmanagement und auch Security-Konzepte. **Tenovis GmbH**  
8952 Schlieren  
Telefon 01 738 73 54  
info@tenovis.ch  
www.tenovis.com

## Neue Kalkulations-Software

Der Wareneinsatz beeinflusst entscheidend das Betriebsergebnis, also den wirtschaftlichen Erfolg des Gastromomen. Aber wie lässt er sich effektiv kontrollieren und berechnen? Hilfe dabei leistet GastroCalc, das Kalkulationsprogramm für die Gastronomie von Unternehmensberater Axel Bender. Mit GastroCalc steht dem Gastronom ein wirksames, kostengünstiges und einfach zu handhabendes Instrument zur Senkung der Wareneinsatzquote zur Verfügung. Die kürzlich erschienene, nochmals verbesserte Version ist für nur 333 Franken (zuzüglich Mehrwertsteuer) erhältlich. Sie weist beispielsweise die gewichtete Wareneinsatzquote und den Deckungsbeitrag über alle Speisen und Getränke aus. Diese Kennzahlen werden auch für alle Gruppen sowie für die einzelnen Positionen ausgewiesen. Die neue Version der Software wird erstmals auf der «Alles für den Gast» in Salzburg vorgestellt (17. bis 20. Februar 2002, Halle 3, Stand 107). **Telefon 0049 180 11 88 330**  
www.gastrocalc.de

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**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

**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 del Benci, 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039/055 244583  
www.scuola-toscana.de  
145151/090239

**GASTROSUISSE WEITERBILDUNG**  
**DER RECEPTIONSKURS**  
Erste Bausteine für den Start am "Front-Office".  
Ziel: Dieses Intensivseminar bietet Ihnen eine praxisorientierte Weiterbildung, die Ihnen den Start an der Reception erleichtert. Sie werden optimal auf Ihren geplanten Einsatz an der Hotelreception vorbereitet. Im Anschluss des Seminars erhalten Sie einen Attest.  
Daten: Berufsbegleitend, jeweils Dienstag und Mittwoch, 7./8. Mai, 14./15. Mai, 21./22. Mai, 28./29. Mai, 4./5. Juni 2002  
Blockseminar, Montag, 14. Oktober bis Freitag, 25. Oktober 2002  
Preis: Fr. 2'650.– inkl. 10 Tage Seminar, Seminardokumentation, Mittagessen und Pausenverpflegung.  
Weitere Informationen unter [www.gastrosuisse.ch/weiterbildung](http://www.gastrosuisse.ch/weiterbildung)  
Tel. 01/377 55 30 - Fax 01/372 14 92 - E-mail: [weiterbildung@gastrosuisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch)

Dienstleistungen, Training und Support für Gastronomie, Hotellerie und Handel

- Mitarbeiter- und Kaderschulung
- Verkaufs- und Verhaltensschulung
- Bankett-Organisation
- Analysen – Konzepte – Lösungen
- Betriebseröffnungs-Unterstützung und Schulung
- Angebots-Korrekturservice
- Sachbuchverlag **GASTRONOMIE** ... UND WIE!

**Rainer Burri GmbH** Hofmattli 8, CH-3661 Uetendorf  
Tel. +41 033 345 64 19, Handy +41 079 316 96 51  
E-Mail: [rainerburri@bluewin.ch](mailto:rainerburri@bluewin.ch)  
417367/146172

**BFF**  
Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule Bern  
... eine Institution des Kantons Bern  
**Höhere Fachschulen HF**  
**Berufsbegleitend...**  
Ab August 2002 starten wir erstmals eine praxisbegleitende Ausbildung als **Betriebsleiter/in** in Hotellerie, Gastronomie & Hauswirtschaft  
**Informationsanlass**  
Donnerstag, 28. Februar 2002, 18.00 - 19.30 Uhr  
Kapellenstrasse 4, Zimmer K4 002  
BFF BERN, Abteilung Höhere Fachschulen HF, Kapellenstr. 6, Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 384 33 32  
hf.bff@bern.ch, www.bffbern.ch

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**  
CCIEL, Négociative  
F-79370 CELLES/BELLE  
Telefon: 0033-5-49-279-275  
Fax: 0033-5-49-272-179  
E-Mail: [cciel@mellemcom.fr](mailto:cciel@mellemcom.fr)  
<http://www.mellemcom.fr/cciel>  
\* Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine  
\* Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre  
\* inklusive Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)  
\* Günstige Langzeitpauschalen in Meeresnähe  
\* Menu-Übersetzungen für Hotelbetriebe  
145391/382204

**Künstleragentur Tanzschul-Center**  
Grabenstrasse 9  
8952 Schlieren  
01 730 08 00  
Diverse Fachausbildungen in Hotelanimation, Show, Tanz und Aerobic  
**Erther Gabriel**  
145391/382204

**HOTELSCHULE LÖTSCHER**  
Grundlagen zum Erfolg  
[www.hotelschule-loetscher.ch](http://www.hotelschule-loetscher.ch)

**Über Investitionen und Bergstationen.**  
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

«CIAO» / Pasta-Plausch in Regensdorf und Egerkingen bei Mövenpick

## «Spaghetti to go crazy»

Ein ausgefallenes Restaurant-Konzept hat sich in den Mövenpick-Hotels von Egerkingen und Regensdorf bewährt. «Ciao» heisst es, dahinter verbirgt sich ein Spaghetti-Restaurant, das die dünne Pasta in einer ungewöhnlich reichhaltigen Zahl offeriert. «The crazy spaghetti» ist daher sicherlich die richtige Bezeichnung nicht nur für eine Geschmacksvariante.

In Egerkingen ist der aus Kambojscha stammende Restaurantleiter Chork Chhit für das Wohl der Gäste zuständig. Die Frage, wie lange er schon bei Mövenpick tätig sei, beantwortet der überaus freundliche Mann mit der Doppelantwort: «Elf Jahre in der Schweiz, elf Jahre bei Mövenpick». Er und sein Team betreuen 51 Gästeplätze, die bei Seminar-Veranstaltungen auf bis zu 78 erhöht werden können. Im Sommer kommt noch eine grosse Terrasse hinzu. Durchschnittlich werden in Egerkingen 70 bis 80 Gäste pro Tag bewirtet. Sie finden auf den Tischen zurzeit eine ungewöhnliche Menu-Karte: Auf einem weichen Papiervlies in Form eines Latzes sind 20 verschiedene Spaghetti-Gerichte aufgelistet, dazu acht Vorspeisen und Salate. Im Mittelpunkt des Spaghetti-Angebots steht jedoch der «Spaghetti-Plausch». Hier werden dem Gast ab vier Personen zwei Varianten à discrétion offeriert, einmal «Classico» mit der Wahl zwischen Carbonara, Arrabbiata, Antonio und Salomone, zum anderen «Creativo» mit Melone, Garam Masala, Bami Goreng und Sweet&Sour zur Auswahl.

### PREISE VON 11 BIS 25 FRANKEN

Allerdings braucht es das Angebot à discrétion kaum. Denn jede Portion wird in einer Terrine serviert, die so viel Inhalt bietet, dass der Gast mindestens zweimal (selber) schöpfen kann oder sich dabei bedienen lässt. Die Preise liegen zwischen Fr. 14.80 für «Saisonspaghetti» oder Spaghetti mit Tomaten, Knoblauch und Peperoncini und Fr. 25.50 für Spaghetti mit Rindschneidwürfeln und Steinpilz-Rahmsauce. Hat der Gast bestellt, hängt er sich den Menu-Latz um den Hals und ist vor Saucenspritzern sicher. Unter «Vegetarisch» finden sich Spaghetti-Gerichte mit Gorgonzolasauce und gehackten Baumrüben, mit Melonenwürfeln an Cinzano-Rahmsauce und rosa Pfeffer oder mit Bami-Goreng-Gemüse und Kroepoek. Rucolasalat mit Speck kostet 11 Franken, grüner Blattsalat der Saison kostet Fr. 7.50.

### RENNER IM ANGEBOT

Der Spaghetti-Plausch zählt zu den Rennern im Angebot, ebenso das monatlich wechselnde Angebot. Als «amuse-geule» werden einige Scheiben eines weissen Olivenbrotes gereicht. Mit dem zu Spaghetti beliebten Rotwein und dem Grappa danach kommt der durchschnittliche Umsatz in Egerkingen pro Gast auf 36 Franken. Zahlreiche Stammgäste vor allem aus der Umgebung kommen regelmässig ins «Ciao». Aber auch bei Seminargruppen des als «Konferenz-Zentrum Egerkingen» firmierenden Mövenpick-Hotels ist das Spaghetti-Restaurant beliebt. Während der Freitag- und Samstagabend alle die bestfrequentierten Tage gelten, «ist Sonntag eher ein schwacher Tag», wie Chhit einräumt. Doch gelegentlich kommt es vor, dass das benachbarte Hotelrestaurant auf Gäste wartet, während sich vor dem «Ciao» eine Warteschlange bildet.

Regensdorf und Egerkingen haben sich mit ihrem Spaghetti-Restaurant voll aufeinander abgestimmt. Dass es «keine Eintagsfliege» und «kein Monatsangebot» ist, beweist, dass das Ciao-Restaurant in Egerkingen seit vier Jahren besteht», wie Chhit unterstreicht.

GU

**EINRICHTUNGEN** / Technische Installationen steigen stets im dümmsten Moment aus. Doch Hoteliers und Reparaturdienste haben dieses Problem offenbar im Griff ... HEDWIG SCHAFER

# Der ständige Kampf gegen Pleiten, Pech und Pannen im Hotelbetrieb

Es ist, als hätte der Teufel die Hand im Spiel: Elektrische Installationen aller Art und von der «weissen Kohle» gespeisene Apparate versagen in der Regel in Zeiten des Hochbetriebs. Einer von wahrscheinlich hunderten von Geprüften, der diese Erfahrung gemacht hat, ist Hans-Peter Schöni von der technischen Beratung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). Als er – vor seinem Eintritt beim SHV – noch für das Restaurant Parkbad in Münsingen verantwortlich war, gab die Tiefkühlanlage den Geist auf. Da hiess es den 5000 Badegästen zuliebe ruhig Blut bewahren. Nun, die Reparatur-Equipe kam zum Glück gerade noch innert nützlicher Frist. Für Schöni zwar eine Selbstverständlichkeit: «Lieferanten müssen der Gastronomie-Kundschaft mit einem 24-Stunden-Service dienen können», hält er fest.

### TIEFGARAGE ZU MASSENLAGER UMGENUTZT

Manchmal nützt aber auch der beste «After-Sales-Service» nicht weiter. So zum Beispiel im Lawinen-Winter 1999 als sich plötzlich Walliser Gemeinden und Elektrizitätswerke in der Rolle von «Trouble-Shooters» sahen. Damals kamen zum Beispiel rund hundert Gäste des Hotels Landhaus in Münster in den Genuss eines Lagers der speziellen Art: Zum Schutz vor dem drohenden weissen Tod mussten sie in der Tiefgarage der Herberge übernachten. Das war Ende Januar, als eine Lawine das Goms von der Aussenwelt abgeschnitten und einen Strommast niedrigerissen hatte. Die Hoteliere Therese Wasmer konnte den «Gefangenen» nichts anderes als Kerzenschein, heisse Getränke und warme Decken bieten. «Das Wichtigste war, keine Panik aufkommen zu lassen. Mein Mann und ich hatten keine Angst, und das übertrug sich auf unsere Gäste», erinnert sie sich.

### SCHLIMMSTE BESCHERUNG

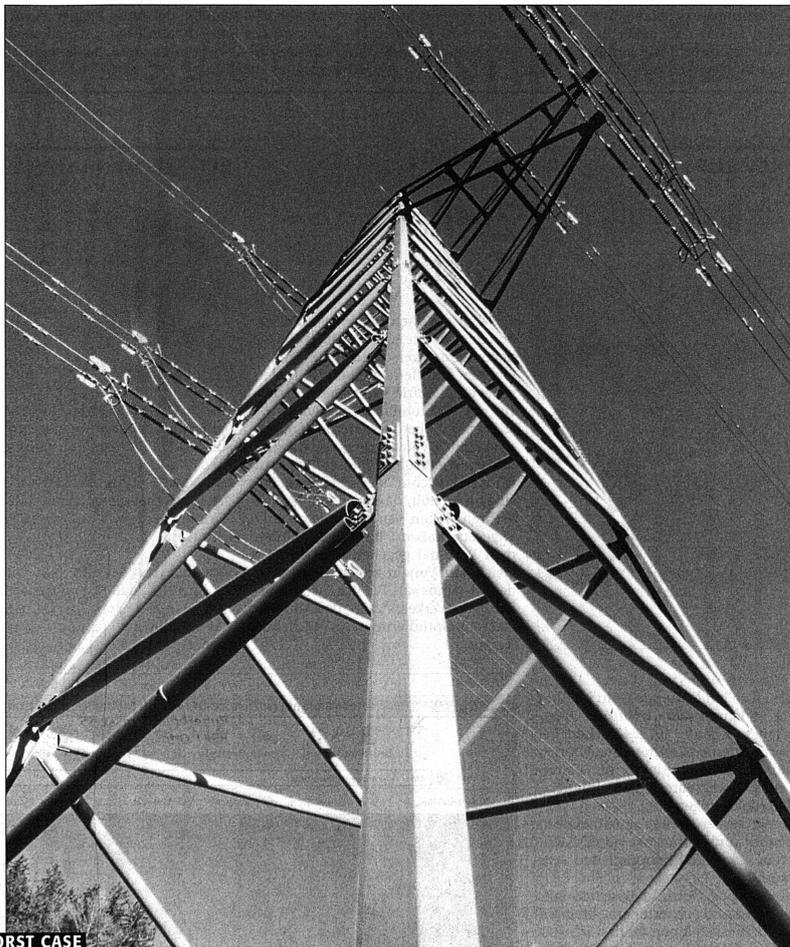
Stromausfall ist der «worst case» im Bereich der technischen Pleiten und Pannen. Die gesamte Hotellerie und Gastronomie hängen an der Steckdose. Ohne Stromzufuhr macht von der Tiefkühlung über die Heizung und Lüftung einfach alles schlapp – Mixer, Kaffeemaschinen und Geschirrspüler inbegriffen. Doch nur die allerwenigsten Betriebe sind in der Schweiz unabhängig von öffentlichen Energie-lieferanten. Zu den Ausnahmen gehört in 1800 Metern über Meer das Hotel Falferalp im Lötschental. Es verfügt über ein eigenes, vor dem Zweiten Weltkrieg erstelltes Wasserkraftwerk. Vom Pech verschont bleibt es trotzdem nicht immer.

### Mit Lieferanten verheiratet?

«Darum prüfe, wer sich ewig bindet, ob sich das Herz zum Herzen findet», steht in Schillers «Glocke». Ein Rat, den man sich in der Branche wohl längst hinter die Ohren geschrieben hat, wenn technische Installationen anstehen. Denn was auch immer in Betrieb genommen wird, muss gewartet, repariert und eines Tages zum Teil ersetzt werden. Also ist der Hotelier oder Restaurateur für viele Jahre mit Lieferanten aller Art auf Gedeih und Verderb verbandelt. Oder doch nicht zwingend?

Roland Homberger, technischer Leiter im «Baur Au Lac», Zürich, hat mit dieser Tradition gebrochen. «Was die Wartung und den Reparaturdienst betrifft, arbeite ich oft lieber mit kleinen Service-Firmen zusammen – dies

Foto: ex/press



### WORST CASE

Knicken bei einem Sturm die Strommasten, dann stehen dem Hotelier turbulente Stunden bevor.

1999 zum Beispiel verschüttete eine Lawine den Zugang zur patenten Stromversorgung. Eine 14 Meter hohe Schneedecke stand im Weg, als der Betrieb wegen eines lange im Voraus gebuchten Seminars eröffnet werden musste. «Ein grosses Dieselaggregat wurde organisiert», erinnert sich Daniel Scherzmann, Administrator und «Mädchen für alles» im «Falferalp». Die damit erzeugte Leistung habe indessen nicht für alles gereicht, so dass es, wenn nicht gerade zu einem «Survival-Training», immerhin zu einem unfreiwilligen, jedoch romantischen «Candlelight-Seminar» gekommen

sei. Und der Koch hätte beim Stromsparen eigentlich ein Spezialdiplom verdient. Doch auch nachdem die neuralgische Stelle freigeschaufelt und das Kraftwerk wieder funktionstüchtig war, habe man mit der Energie äusserst sparsam umgehen müssen: wie übrigens bereits vor der Verschüttung. Seither kontrolliere der Hotelier Christian Henzen den Stromspender alle zwei, drei Tage persönlich.

### HEIKLE SITUATIONEN BEI VOLLEM HAUS

Es scheint wirklich die Regel zu sein: Wenn ein technischer Gau passieren muss, dann ereignet sich die Störung an Wochenenden oder an Fest- und Feiertagen, wenn das Haus voll belegt ist. Dem daraus resultierenden Nervenkrieg war beispielsweise Walter Gaberthüel, Hoteller im «Arena Alva» in Laax schon wiederholt ausgesetzt. An Silvester vor zwei Jahren funktionierte wie aus heiterem Himmel die Heizung nicht mehr. Gäste, die kein Warmwasser zum Duschen hatten, machten den Patron auf das Problem aufmerksam. Wo um des Himmels Willen sollte nun ein Fachmann aufgetrieben werden? Doch das scheinbar Unmögliche wurde möglich: Ein noch nicht abgeerster Heizungsmonteur war zufällig erreichbar. Allerdings benötigte dieser ein Ersatzteil, das nur beim Lieferanten in Chur beschafft werden konnte. Dort erwischte der Monteur den gerade in seinem Auto abreisenden Lieferanten noch in letzter Sekunde.

Fazit: Die Heizung konnte instand gestellt werden, noch bevor die Gäste kalte Füsse kriegten. Doch Walter Gaberthüel ist ein gebranntes Kind: Weil ihm solche und ähnliche Fälle immer wieder am letzten Nerv gezeht haben, sieht er sich jetzt vor. «Kurz vor Festtagen vergewissere ich mich jeweils, welcher Elektriker, Heizungsfachmann und Sanitär-Installateur gerade Pikettdienst leistet.»

Zum Schluss nun die gute Nachricht: Alle hier erwähnten Horror-Geschichten haben ein Happy-End. Das heisst: Auch dann, wenn die Gäste Strapazen erdulden mussten, blieben sie dem betreffenden Hotel treu. Improvisationstalent, gepaart mit Souveränität, scheint somit hoch im Kurs zu stehen.

Reklame

## Und die Konditoren?

Sind in einer ganzen Halle zuhause! Mit gläsernem Konditorci-Studio, Trendcafé und einem spannenden Wettbewerb.

www.messe-stuttgart.de

INTERGASTRA

16.2.-21.2.2002



«CULINARIUM» / Qualitätsgütesiegel  
50 Auszeichnungen

Der Verein «Culinarium» zeichnete zum ersten Mal Speisen und Produkte mit einem Qualitätsgütesiegel aus. Ziel ist es, regionale Produkte und Spezialitäten zu fördern und vermarkten. Fünfzig sanktgallische Verarbeitungsbetriebe hatten sich durch eine unabhängige Stelle nach dem «Culinarium»-Kriterium überprüfen lassen und dabei den Nachweis erbracht, die gestellten Anforderungen zu erfüllen.

Folgende Bedingungen mussten die Betriebe erfüllen: nicht zusammengesetzte Lebensmittel müssen zu 100 Prozent aus der Region stammen, zusammengesetzte zu 50 Prozent. Die Qualität der Lebensmittel muss der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen. Ein ökologischer Leistungsnachweis ist ein weiteres Kriterium wie die zu zwei Dritteln erbrachte Wertschöpfung in der Region. MG

Broschüre für zwei Tourismus-Unternehmen

**Biel.** «Gemeinsam ist man stärker», so lautet das Motto der Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG (BSG) und des Vereins Tourismus-Landwirtschaft-Region (TouLaRe). Ganz in diesem Sinne haben BSG und TouLaRe deshalb ihre alljährlichen Publikationen in einer neuen und, wie die BSG schreibt, der «umfassendsten touristischen Broschüre des Drei-Seen-Landes» zusammengestellt. MG

Auszeichnung für «Pan'e Olio»

**Crossair.** Die Airline hat eine Auszeichnung für ihr Catering gewonnen: Sie erhielt in Köln den IFCA/IFSA-Mercury Award in der Kategorie «Food and Beverage Products» für das neue lancierte Sandwich-Konzept «Pan'e Olio». Noch nie zuvor wurde den Fluggästen Sandwiches in 24 Variationen mit marktfrischen Zutaten und einer Auswahl von vier verschiedenen, in Flacons abgefüllten Olivenölen serviert, heisst es in der Laudatio. CM

Flughafen Zürich zertifiziert

**Unique.** Das Umweltmanagementsystem der Flughafenbetreiberin Unique ist nach der internationalen Norm ISO 14001 zertifiziert worden. Kernelemente der Norm sind die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben und eine stetige Verbesserung der Umweltleistung. Seit die Norm im Jahr 1996 publiziert wurde, sind rund 20 Flughäfen in Europa zertifiziert worden, darunter auch Amsterdam, Frankfurt, Hamburg, Salzburg und Madrid. DST

ZITAT DER WOCHE

«Der Geist von Davos kann sich nur entfalten, wenn auch ein bisschen Zeit bleibt, die schöne Landschaft zu geniessen.»

Rudolf Schmidt, Präsident des Hotelierevereins Graubünden zur Frage, wie sich der HV Graubünden zum WEF stelle. Siehe Interview Seite 11

NACHRUF

Giuseppe Gotti



Allzu früh hat Giuseppe Gotti im Alter von 45 Jahren seine Heimkehr angetreten. Er war ab 1997 als Küchenchef im Ristorante Contrapunto, Zürich und als Schulungsleiter für Kaderweiterbildungskurse der Bindella-Unternehmungen tätig.

Wir verlieren einen grossherzigen Freund und herausragenden Fachmann – wir sind betroffen und sehr traurig.

Giuseppe Gotti, in Bergamo aufgewachsen, absolvierte seine breit abgestützte Ausbildung in der Schweiz und perfektionierte sie in der Top-Hotellerie; eidgenössische Fachausweise und höchste Auszeichnungen krönten seine Laufbahn. Gotti kannte die edel-bescheidene italienische Tafelkultur mit all ihren Eigenheiten und bewährte sich als verantwortungsbewusster Botschafter kompromissloser Qualität. Sehr naturverbunden, wusste er über alle Erzeugnisse der Landwirtschaft Bescheid und setzte sie in der Küche mit Respekt, Feingefühl und grosser Sorgfalt ein.

Giuseppe Gotti schaffte eine einzigartige Verbindung der «Kunst des Weglassens» mit ästhetischer Kreativität – ein eher wortkarger, stiller Schaffer, ein Handwerkskünstler am Herd, sein mediterranes Temperament mit helvetischer Gründlichkeit Tag für Tag lebend. Dieses Bild von Giuseppe Gotti bleibt uns in freundschaftlicher Erinnerung.

Rudi Bindella  
Bindella Unternehmungen, Zürich

POSTAUTO / Die Servicequalität wurde verbessert

Zufriedene Gäste

Die Zufriedenheit der Postauto-Kunden hat sich im Jahr 2001 erhöht, wobei unter den verschiedenen Gästekategorien laut Befragung die Touristen die grösste Zufriedenheit zeigten. Die von den Postautobetrieben gebotenen Dienstleistungen werden von den Touristen mit 78 von möglichen 100 Punkten benotet (2000: 77 Punkte). Die Post wertet die leichte Verbesserung als Bestätigung dafür, dass die veranlassten Anstrengungen «am richtigen Punkt angesetzt haben». Bestnoten wurden dem Personal gegeben. Die im Vergleich zum Vorjahr höhere Bewertung des Postautos «als Teil des Systems öffentlicher Verkehr» zeigt, dass die realisierten Optimierungsschritte richtig waren. TRU

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



**Armin Abt**, Mitglied der Direktion des Schweizer Hotelierevereins und zuständig für Berufsbildung und Beratung, hat seinen Posten nach rund zweijähriger Tätigkeit in gegenseitiger Einvernehmen und mit sofortiger Wirkung verlassen, wie der SHV bekannt gibt. MH

**Vincent Devauchelle** (43) wird ab 1. März 2002 den Posten des stellvertretenden Direktors des EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg übernehmen. Devauchelle ist seit 1992 für die

Compagnie Générale des Eaux tätig. Zur Zeit ist **Richard Thummel** gleichzeitig Kommandant und stellvertretender Direktor. DST

Anlässlich der Igeho in Basel verlor die Traitafina AG aus Lenzburg Reise Gutscheine im Wert von 15 000 Franken. Gewonnen hat **Käthi Hermann**, die den Preis von **Peter Regna** entgegennehmen durfte. MG

Auf mediterrane Küche setzt **Ruedi Scherer**, der neue Pächter des See-Restaurants 3 Könige in Küsnacht am Vierwaldstättersee und er führt auf seiner Karte Gerichte, die saisonal angepasst und marktfrisch sind. MG

Im hundertjährigen ehemaligen Hotel «Beau-Rivage» in Thun zieht wieder Leben ein: **Domenico Zaccaria** eröffnete im Parterre des umgebauten Gebäudes das «Ristorante Beau-Rivage da Domenico». MG

GLOSSE

Pflichtesser

HANSPETER GSELL\*

Eigentlich wäre es Zeit für ein paar nachdenkliche Zeilen zum närrischen Treiben, zur Fastnacht und zum Morgestraich. Als Wahlbasler erwartet man von mir vielleicht erklärende Worte zu Rappli, Cortège, Waggis und alten Danten. Da ich jedoch erst seit wenigen 20 Jahren am fasnachtlichen Rheinknie lebe, ist es mir noch nicht gelungen, alle Geheimnisse zu lüften. Ein Kommentar wäre verwegen und würde nur erregte Leserbriefe provozieren.



Auch zur Trommel habe ich bis heute keinen musikalischen Zugang gefunden. «Piccolo» trinke ich lieber, als es zu blasen, und die dissonanten Klänge angeheiterter Spontanblechmusiker mag ich aus sachlichen Gründen nicht kommentieren.

Als mehr dem Wort zugewandter Mensch warte ich jedoch gespannt auf die Schnitzelbänke. Allerdings werde ich mir diese Kunststücke nicht mehr als Pflichtesser anhören. Ich mag Schnitzelbänke, aber keine Pflicht-Schnitzel auf Pflicht-Bänken. Nachdem ich vor einigen Jahren einen Hörsturz erlitt (Trompete), die Rahmsauce zum Verzehr ungeeignete Einlagen aufwies (Konfetti) und das angekündigte Schnitzel (Kalb) garantiert ein Schwein zur Mutter hatte, verzichte ich auf dieses zweifelhafte Vergnügen.

Auch die Aussicht auf einen fasnachtlichen Table-Dance – speichelnde Posaunisten und grosse Pauken in dreckigen Schuhen – kann mich nicht von diesem Entschluss abbringen. Ich werde mir deshalb die Verse von Zuträgern, Helfershelfern und anderen Medien beschaffen lassen. Und ganz ohne Schnitzel, Pflicht und Dissonanzen die hohe Kunst der Sprüche geniessen.

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

Advertisement for beerculture.com featuring a beer mug and website navigation icons.

**3. E-Shop-Award.** Zum dritten Mal zeichnete das Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) mit seinen Partnern erfolgreiche E-Selling aus. Aus 250 eingereichten Projekten wählte eine Fachjury die besten europäischen E-Shops. Als Publikums- und Expertenliebling gefeiert wurde www.beerculture.com, der E-Shop für 500 Biere. Gewinner in der Kategorie «Best European E-Shop» ist www.bahn.de; den dritten Platz in dieser Kategorie errang www.mövenpick.com/wineshop. Der Innovationspreis ging an www.zooplus.de. Allen Unkenrufen zum Trotz lebe der E-Commerce, so das GDI. Erweiterte Bestätigung, dass Neuerungen im Handel Zeit brauchen: Auch die Einführung des Supermarktes dauerte nicht nur drei, sondern dreissig Jahre. CM

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892  
Herausgeber: Schweizer Hoteliereverein SHV  
Morbisstrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
Leitung SHV-Medien:  
Niklaus Stuber.  
Redaktion:  
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).  
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).  
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK).  
Mirella Guggenbühler (MG).  
Toni Rütt (TRU), Sonja Stalder (SST),  
Dr. Karl Josef Vending (KJV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),  
Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).  
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH),  
Laurent Missbauer (LM), Francis Grangé (FG).  
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).  
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).  
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG),  
Brittge Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE).  
Korrektur: Paul Le Grand.  
Korrespondenten:  
Ueli Handöchen (UH), Graubünden:  
Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Henbert  
Pärtcher (HP), Wien; Maria  
Pütz-Willems (MPW), München; Gerhard Lob (GL);  
Tessin; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt;  
Reto Westermann (RW), Zürich.

Verlag:  
Iris Strehle (Verlagsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).  
Abonnemente: Anna-Lisa Casaroli, Fabienne Korosus.  
Stellensinserate: Andres Jakob, Marc Moser,  
Rainer Schmidt.  
Geschäftsanzeigen: Dominik Chammanin, Erich Weber.  
Druck:  
Fischer AG für Data und Print,  
Druckzentrum Bern.  
Auflage:  
13'001 Ex. WEMF-Beglaubigt,  
22'000 Ex. Vertriebsauflage.  
Verkaufspreise: (inkl. MwSt.)  
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-,  
ISSN: 1424-0440

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

Kontakte:  
Adresse:  
Morbisstrasse 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 25.  
E-Mail: media@swisshotels.ch  
Stellensinserate:  
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 23.  
E-Mail: media@swisshotels.ch  
Internet: http://www.htr.ch  
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



**ANDRÉ MARTINEZ /** Le directeur de l'«Hôtellerie économique» d'Accor a dévoilé l'expansion des hôtels Ibis en Suisse. **PAGE 3**



**MACY MARVEL /** Ce professeur de l'EHL livre ses solutions pour l'hôtellerie de montagne suisse. Interview. **PAGE 5**



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

hotel+tourismus revue

**SUISSE TOURISME /** Jürg Schmid, le directeur de ST, fait le point

## Expo.02, la valeur sûre de l'été

L'Expo.02 se profile comme la valeur sûre de l'été touristique. C'est en substance l'avis exprimé par le directeur de Suisse Tourisme (ST), Jürg Schmid, dans l'interview qu'il a accordée à notre hebdomadaire\*. Deux incertitudes pèsent particulièrement sur le développement des affaires durant la période estivale: l'évolution du franc suisse par rapport à l'euro et l'influence des attentats du 11 septembre sur la propension des hôtes d'outre-mer à venir en Suisse. Ce dernier point est important, puisque ces hôtes sont deux fois plus nombreux en été qu'en hiver. L'Expo.02, en revanche, devrait tenir ses promesses. Pour Jürg Schmid, elle est une «grande chance». Elle permettra au pays de redorer son image de marque et d'engranger quelque 500 000 nuitées supplémentaires. La campagne en faveur de la montagne devrait apporter des points positifs.

### LA COLLABORATION AVEC SWISS EST «EXCELLENTE»

Suisse Tourisme essaie de rétablir avec Swiss, la nouvelle compagnie aérienne, quelques-uns des liens entretenus avec Swissair. Jürg Schmid estime que la collaboration actuelle est «excellente, simple, directe et rapide». Il souligne que ST a conclu avec Swiss un accord de collaboration portant sur les activités de marketing des deux entreprises sur les marchés européens et lointains. Ce partenariat comprend entre autres l'accompagnement commun des médias-clés. Swiss apportera aussi son soutien à des manifestations comme l'EIBTM ou le Swiss Travel Mart. Le directeur de ST précise cependant que Swiss n'est pas en mesure de livrer l'équivalent des prestations fournies par Swissair, raison pour laquelle ST a reçu un soutien de la Confédération.

### INVITÉS DE MARQUE À LA JOURNÉE DES VACANCES

En 2002, les événements marquants pour ST seront le lancement de la campagne liée à l'Année de la montagne et l'organisation, les 11 et 12 avril, de la Journée des vacances à Crans-Montana. Jürg Schmid se réjouit de pouvoir accueillir trois orateurs de marque dans la station valaisanne, soit le conseiller fédéral Pascal Couchepin, ainsi qu'André Dosé et Marcel Ospel, respectivement président de la direction de Swiss et de l'UBS. **CKMH**

\* L'interview complète est en page 7 du cahier allemand.

**ANNÉE DE LA MONTAGNE /** Les professionnels du tourisme romands ont accueilli très favorablement la nouvelle campagne qui sera dédiée aux montagnes à partir de cet été. **LAURENT MISSBAUER**

## «Il y aura de meilleures synergies»

«Le lancement de cette campagne sur les montagnes est une excellente idée car nous profiterons de tout l'engouement suscité par l'ONU qui a proclamé l'année 2002 comme étant l'Année internationale de la montagne», remarque Pierre-Yves Déléze, responsable de la communication de Verbier Tourisme. Cet avis, partagé dans les grandes lignes par tous les responsables d'offices du tourisme de Suisse romande que nous avons interrogés, montre que la nouvelle campagne de Suisse Tourisme a été très bien accueillie. Elle a été d'autant mieux accueillie qu'elle a été ciblée, non pas sur l'hiver, mais sur l'été, une saison pendant laquelle les hôtels de notre pays sont loin d'être complets.

«Pour nous, en Valais, cette campagne tombe vraiment bien», remarque Marcel Perren, directeur du marketing de Valais Tourisme. «Notre canton, avec ses 47 sommets culminant à plus de 4000 mètres d'altitude, possède en effet d'excellents atouts et le fait que le lancement in situ aura lieu chez nous, sur le glacier d'Aletsch, au début du mois de juillet, nous permet de bénéficier d'un avantage de taille.»

### UNE CAMPAGNE SUR TROIS ANS

«Le fait que cette campagne mette avant tout l'accent sur la saison estivale constitue un autre point positif. Il en va de même pour sa durée. Comme la campagne d'automne et celle sur les familles, elle s'articulera elle aussi sur trois ans», poursuit Marcel Perren. Sans dévoiler dans le détail ce qui sera présenté le 17 mars à Berlin, on relèvera que la campagne «L'été à la montagne en 2002» s'appuiera sur deux brochures.

La première, tirée à 1,1 million d'exemplaires, présentera les offres concrètes des différents partenaires officiels (Valais Tourisme, Office du tourisme du canton de Vaud, Berner Oberland Tourismus, Graubünden Ferien, Ticino Turismo...). Quant à la seconde brochure, tirée à 150 000 exemplaires, elle comprendra de bons tuyaux – des «top tips» dans le jargon de Suisse Tourisme – sur douze sujets tels que les glaciers, les itinéraires de randonnées pédestres, les remontées mécaniques ou les trains panoramiques comme le Glacier Express. «Parmi ces sujets, il y en aura un qui sera intitulé «Les records». Nous y mentionnerons le barrage de la Grande-Dixence et les vignobles de Visperterminen qui, chacun dans leur catégorie respective, sont les plus hauts d'Europe», ajoute Marcel Perren. «Ce qui est bien avec cette campagne sur les

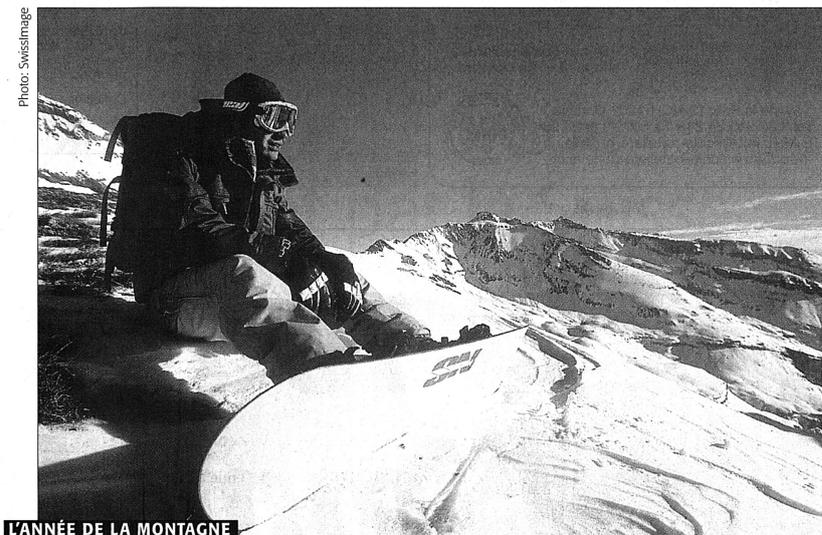


Photo: SwissImage

### L'ANNÉE DE LA MONTAGNE

L'année 2002, proclamée Année internationale de la montagne par l'ONU, permettra à notre pays de mettre encore mieux en avant les atouts touristiques de ses sommets.

montagnes, c'est qu'elle poussera à intensifier davantage les collaborations entre les offices du tourisme et les bureaux des guides de montagne, les remontées mécaniques et les accompagnateurs en moyenne montagne», relève Frédéric Salamin, le nouveau responsable du marketing de Sierre-Anniviers Tourisme. «Cette campagne permettra de mettre en place de meilleures synergies», confirme Pier-

re-Yves Déléze. «Nous nous attendons ainsi à ce que des activités comme les levers de soleil au sommet du Mont-Fort, à 3300 mètres d'altitude, rencontrent encore plus de succès que par le passé. Comme l'a très justement relevé Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, un des grands atouts de notre pays, c'est que nos nombreuses remontées mécaniques permettent à tout un chacun de grimper sur nos

montagnes et d'y admirer un panorama à couper le souffle.»

De nombreuses synergies vont également être mises sur pied dans le Bas-Valais. Enrique Caballero, directeur de Chablais Tourisme, relève ainsi qu'il a déjà préparé différentes offres spécialement étudiées à l'occasion de l'Année internationale de la montagne: «Nous proposerons notamment un tour des Dents du Midi avec un guide, l'hébergement et une entrée aux bains thermaux du Val d'Illiciez.»

## Les villes seront aussi concernées

Il n'y a pas que Valais Tourisme qui soit partenaire, en Suisse romande, de la nouvelle campagne sur les montagnes de Suisse Tourisme. L'Office du tourisme du canton de Vaud sera lui aussi partenaire de cette campagne et ne manquera pas de mettre en avant ses montagnes, à commencer par le Glacier des Diablerets et les Rochers de Naye.

Cette campagne ne concernera toutefois pas seulement les régions de montagne. Selon Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, les villes pourront elles aussi en tirer profit. Il s'agit là d'un avis que Philippe Kühne, le directeur de marketing de Lausanne Tourisme, partage entièrement: «Des villes comme Montreux ou Lau-

sanne ont elles aussi leur carte à jouer dans cette campagne sur les montagnes. La Suisse est en effet un petit pays et la distance entre Lausanne et les stations des Alpes vaudoises, voire même entre Lausanne et Zermatt, n'est guère rédhibitoire. Bien au contraire! C'est à nous de faire passer auprès de nos hôtes le message suivant: allez faire des excursions à la montagne pendant la journée et revenez chez nous en fin d'après-midi ou en soirée pour profiter du shopping et de la vie nocturne.»

«Il est vrai que Suisse Tourisme a eu parfois tendance à oublier les villes dans ses promotions, mais cela n'est plus le cas désormais avec les Swiss Cities», conclut Philippe Kühne. **LM**

### INTENSIFIER DAVANTAGE LES COLLABORATIONS

«Par ailleurs», poursuit Enrique Caballero, «en cette année dédiée à la beauté et à la fascination de la montagne, nous prendrons part au Salon de la randonnée qui se déroulera à Paris du 5 au 7 avril. Notre présence à cette foire spécialisée sera réalisée en partenariat avec les régions de Sierre-Anniviers Tourisme et de Martigny-Grand-St-Bernard.» Enfin, on relèvera que le communiqué de presse que Chablais Tourisme a consacré à l'Année de la montagne commence de la façon suivante: «Cette année sera une occasion rêvée pour le Chablais de faire une grande déclaration d'amour à tous ses sommets et en particulier aux Dents du Midi.»

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

## MICROS FIDELIO

Hôtel Pavillon, Vevey

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

### Henkel Ecolab AG

The Service Company

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

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

4132 Mülten, Krieggackerstrasse 11 • T. 061 406 04 66

## vanBaerle

Nous mettons en place pour vous des composants d'hygiène personnalisés qui vous permettent ainsi qu'à vos hôtes de toujours occuper le devant de la scène!

Voilette	Cuisine	Textile	Étages	Ambiance
----------	---------	---------	--------	----------

van Baerle & Cie AG  
Schützenmattstrasse 2 • 4142 Münchenstein  
Tel. 061 415 91 11 • Fax 061 415 92 22 • http://shop.vanbaerle.ch



Ecole Hôtelière de Genève «ES»

ECOLE SUPÉRIEURE «ES» DE MANAGEMENT  
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION SUISSE

Une institution de Gastrosuisse depuis 1914

**1<sup>er</sup> cycle (18 mois)**

**1<sup>er</sup> semestre**

**RESTAURATION**

•

**2<sup>ème</sup> semestre**

**EXPLOITATION**

**D'ENTREPRISE**

•

**3<sup>ème</sup> semestre**

**STAGE**

**Diplôme de Cadre  
en gestion hôtelière  
et en restauration**

Confère également le droit  
d'exploiter un établissement public  
sur l'ensemble du territoire suisse

Av. de la Paix 12 • CH-1202 Genève  
Tél. 022 919 24 24 • Fax 022 919 24 28  
E-Mail: info@ecole-hoteliere-geneve.ch  
http://www.ecole-hoteliere-geneve.ch



**2<sup>ème</sup> cycle (12 mois)**

**4<sup>ème</sup> semestre «ES»**

**GESTION &**

**ADMINISTRATION**

•

**5<sup>ème</sup> semestre**

**STAGE**

**Diplôme de Cadre  
supérieur en restauration  
et hôtellerie «ES»**

Décerne également le titre de  
«Maître d'apprentissage»

**Début des sessions:**  
**fin avril et fin octobre**

**Castello del XVIII secolo**

Situation dominante calme  
(parc 3700 m<sup>2</sup>)  
Environ 1000 m<sup>2</sup> hab.  
(volume, cour intérieure...)  
Idéal pour futur  
«Relais & Château»...

Lausanne 15 minutes.  
Frs. 2.290.000.-

Samanta HERRERO  
021 824 20 37 et 079 305 47 67

**NOUS RECHERCHONS**  
pour nos clients investisseurs

**Hôtels\*\*\*\***  
et \*\*\*\*\*. min. 100 chambres

Centre grandes villes suisses  
GE, VD, BE, ZH, BS et stations cotées  
été ou hiver VS, GR, BE.

Etablissements d'exception et de qualité  
Contactez-nous sans engagement et  
en toute confidentialité

International Hôtels Business  
and Invest.

C/o Inforest Finance S.à.r.l.  
Case postale 179 - CH-1008 Prilly  
Tél. 021 626 32 57, Fax 021 626 32 58

1465074/15033

**Tout sur la  
conjoncture  
et les  
confitures.**

**Abonnements et annonces:**  
**Téléphone 031 370 42 22,**  
**fax 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

A remettre ou à vendre,  
entre Lausanne et Yverdon, à 5 min.  
sortie autoroute A1

**RESTAURANT - AUBERGE**

comprenant salles à manger, terrasse,  
chambres, appartement pour tenanciers,  
parking. Figure dans plusieurs guides  
gastronomiques.

Conditions à discuter.

Téléphone 024 441 15 45

146574/178187

# Tout sur l'immobilier et le service.

**htr**



**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**

**Europe de l'ouest (Priority)**

**6 mois**

Fr. 87.-\*

**12 mois**

Fr. 145.-\*

**24 mois**

Fr. 250.-\*

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@swiss-hotels.ch

## GRUYÈRE / Aoste est l'hôte du 3e Salon des goûts et terroirs Réseau alpestre francophone

Après le Piémont l'an dernier, la 3e édition du Salon des goûts et terroirs de Suisse romande, qui se déroulera à l'Espace Gruyère de Bulle (FR) du 29 mai au 2 juin 2002, aura un hôte de choix puisqu'il s'agira du Réseau alpestre francophone (RAF).

Fondé en février 2001, le Réseau alpestre francophone est un regroupement volontaire d'organismes représentatifs des utilisateurs de l'espace pastoral. Les objectifs de cette

3e édition du Salon des goûts et terroirs de Suisse romande recoupent en effet plusieurs des buts du RAF: soutien au maintien des traditions alpêtres, promotion des produits gastronomiques artisanaux, mise en valeur des matières premières locales et promotion d'un tourisme qui est fondé avant tout sur les axes du développement durable.

Points communs de l'économie de ces régions: un sa-

voir-faire artisanal, une importante économie laitière, des compétences en matière d'élevage, un tourisme mettant en exergue des valeurs authentiques touchant à la culture populaire, aux traditions, à l'architecture et à la nature.

Cette année également, la 3e édition du Salon des goûts et terroirs de Suisse romande recevra le Département de l'Ain, en France voisine et son Salon de la gastronomie. JS

## SSH / Mots d'ordre pour le 3 mars Adhésion recommandée

Oui à l'adhésion de la Suisse à l'Organisation des nations unies (ONU). C'est ce que recommande le Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers (SSH) pour la votation populaire du 3 mars. Le comité souligne notamment que cette votation comporte «un enjeu touristique de taille».

Le tourisme est fortement orienté vers l'exportation. Si la Suisse choisissait de rester en dehors de l'ONU, son image de

marque s'en trouverait ternie, ce qui, pour le tourisme, aurait de «lourdes conséquences à long terme». La Suisse, estime donc la SSH, à l'instar des autres associations touristiques faitières, qu'il est temps de rejoindre l'ONU afin de donner au monde «un signe d'ouverture et de solidarité».

Le Comité exécutif recommande par ailleurs de rejeter l'initiative «pour une durée du travail réduite». MH

## 3e Concours pour élèves sommeliers

Genève. L'Interprofession des vins des Côtes du Rhône, organise son 3e Challenge, seul concours international destiné aux élèves des écoles hôtelières, de sommellerie et professionnelles. La finale suisse (six pays participent au concours) aura lieu le 18 mars à l'Hôtel Royal Savoy, à Lausanne. Le meilleur des 10 candidats représentera la Suisse à la finale internationale du 6 mai à Avignon. FG

BEST WESTERN / Une segmentation devrait être introduite en 2003

## Les deux classes se précisent

En discussion depuis quelques années, le projet de segmentation prévu par le groupement hôtelier Best Western se précise. Dès janvier 2003, en effet, le public européen se verra proposer deux classes d'établissements: la classe actuelle et une classe supérieure dans laquelle les dirigeants du groupement souhaiteraient admettre 20% environ de l'effectif total. Une présentation de ce projet, en particulier des critères d'appartenance à la nouvelle classe, sera faite dans un mois à l'ITB, à Berlin. Les membres suisses seront, quant à eux, informés dans quelques jours. Dans un premier temps, une dizaine d'hôtels devrait accéder à cette classe en Suisse et une quinzaine à moyen terme, a indiqué la semaine dernière le directeur de Best Western Swiss Hotels, Peter Michel, lors de la conférence de presse annuelle.

### CROISSANCE SENSIBLE DU CHIFFRE D'AFFAIRES

L'année 2001 a été favorable aux hôtels suisses du groupement. Le chiffre d'affaires enregistré par les 71 établissements membres grâce au système de réservation global de Best Western s'est en effet élevé à 15,9 millions de francs, soit une hausse de 8% par rapport à l'an 2000. La part des réservations effectuées par le biais d'Internet a atteint 13%, soit 50% de plus qu'un an auparavant. Cette part est en progression; elle s'est élevée à 20% durant les premières semaines d'exploitation de cette année. Les prévisions pour l'année en cours sont difficiles à faire. Le groupement s'attend néanmoins à obtenir un «bon résultat», notamment en raison d'une hausse de la clientèle européenne, a dit Peter Michel.

L'année 2001 a toutefois aussi été marquée par une fluctuation notable de l'effectif des membres. Ainsi, huit hôtels ont quitté le groupement et trois, dont un en Suisse romande - l'Hôtel Diplôme, à Genève -, sont venus s'ajouter à la liste qui en compte maintenant 66. Ces départs sont de différentes natures: l'offre qui ne correspondait plus aux critères d'appartenance, changement dans la politique d'image ou raisons financières. Le recrutement sera intensifié cette année. Cinq nouveaux membres, dont deux, sans doute, en Suisse romande, pourraient rejoindre le groupement, a souligné Peter Michel.

### NOUVEAUX STANDARDS MINIMUM

Le groupement Best Western, qui comprend quelque 4000 établissements affiliés dans le monde, a par ailleurs introduit au début de l'année une série de nouveaux standards minimum. On citera: les chambres non-fumeurs, les connexions pour les ordinateurs portables et la possibilité de préparer du café et du thé dans les chambres. MH

IBIS / André Martinez, directeur du département «Hôtellerie économique» du groupe Accor au niveau mondial, a annoncé que le nombre d'hôtels Ibis devrait passer de 583 à 1000 d'ici 2005. LAURENT MISSBAUER

# «Notre expansion en Europe passera également par la Suisse»

L'inauguration vendredi dernier du nouvel Hôtel Ibis Genève-Aéroport, onzième Ibis de Suisse, a permis à André Martinez, directeur général du département «Hôtellerie économique» du groupe Accor au niveau mondial, de confirmer que la marque Ibis fera l'objet d'une politique expansionniste au cours de ces trois prochaines années. Le nombre d'Ibis - des hôtels qui répondent aux normes deux étoiles de la Société suisse des hôteliers - devrait en effet passer de 583 aujourd'hui, dont 537 en Europe et 11 en Suisse, à 1000 d'ici 2005, a relevé André Martinez la semaine dernière à Genève.

Le fait que le grand patron au niveau mondial du département «Hôtellerie économique» se soit déplacé dans la cité de Calvin illustre bien l'importance que le groupe Accor accorde à l'ouverture de ce nouvel hôtel, «qui a nécessité un investissement de 12 millions de francs suisses et qui est idéalement situé en face de l'aéroport de Genève et du World Trade Center, à proximité de Palexpo et de l'Arena».

### LA CONCRÉTISATION D'UN RÊVE

«La réalisation de cet hôtel à Genève constitue la concrétisation d'un rêve que nous caressons depuis plus de trente ans, soit depuis l'ouverture en 1972 du Novotel de Neuchâtel-Thielle qui était à l'époque le premier Novotel construit hors de France», a expliqué Stanislas Rollin, un ancien du groupe Accor, président aujourd'hui du groupe Boissée Finance, un des principaux investisseurs d'hôtels gérés par Accor en Suisse. Pour la petite histoire, on relèvera que le Novotel de Neuchâtel-Thielle avait été construit à l'époque sur un terrain «idéalement situé sur le futur axe autoroutier Neuchâtel-Berne». Trente ans plus tard, l'Hôtel Ibis de Genève-Aéroport est devenu une réalité alors que l'on attend toujours le «futur axe autoroutier qui aurait dû rapidement relier Neuchâtel à Berne». Mais cela est une autre histoire...

### DÉVELOPPER DES FRANCHISES EN SUISSE

«Même si les choses, dans votre pays, n'avancent pas aussi rapidement qu'on le souhaiterait, l'expansion de la marque Ibis dans le monde passera également par la Suisse», a relevé André Martinez. Ainsi, après l'Hôtel Ibis Genève-Aéroport, Accor devrait ouvrir au cours de ces deux prochaines années trois autres Ibis, à Winterthur, à Bâle et à Berne. Dans cette dernière localité, l'Hôtel Ibis fera partie d'un complexe hôtelier de 330 chambres qui, comme cela est déjà le cas au Technopark de Zurich, regroupera sous un seul toit, un Novotel, un Ibis et un Etap

Photos: Laurent Missbauer



ANDRÉ MARTINEZ

«La Suisse disposera d'ici 2004 de trois nouveaux hôtels Ibis», a annoncé la semaine dernière à Genève le directeur mondial de l'Hôtellerie économique du groupe Accor.

Hôtel. Ce complexe sera construit à partir du mois d'avril à proximité du stade du Wankdorf. L'ouverture de ce nouveau complexe hôtelier est prévue pour le début de l'année 2004.

Par ailleurs, Accor construira à Bâle-Pratteln un Etap Hôtel de 92 chambres dont l'ouverture est prévue pour le début de l'année 2003. «En ce qui concerne l'Hôtel Ibis de Bâle, nous avons encore quelques difficultés pour

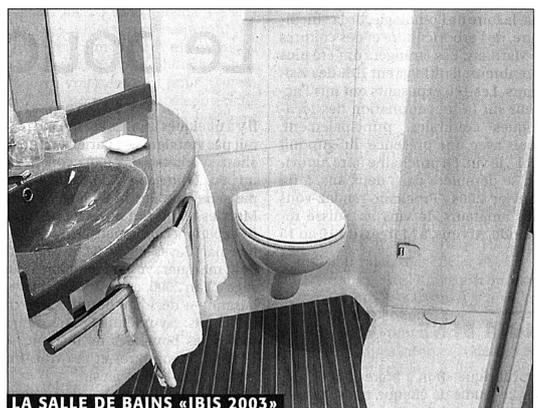
concrétiser l'affaire. Le terrain, au centre-ville de Bâle, sur lequel nous souhaitons construire un Ibis de 180 chambres appartient à Swisscom et nous ne sommes pas encore parvenus à un accord», a expliqué Georges Schneider, directeur pour la Suisse du département «Hôtellerie économique» du groupe Accor. Ce dernier a également ajouté qu'Accor «restait attentif à toutes les opportunités» lui

permettant d'implanter la marque Ibis ou Etap Hôtel dans les centres urbains que sont St-Gall, Lugano, Aarau et Lucerne. «Nous sommes en outre prêts à offrir des possibilités de franchises dans d'autres villes du pays», conclut Georges Schneider.

\* Le département «Hôtellerie économique» du groupe Accor comprend les trois marques suivantes: Formule 1, Etap Hôtel et Ibis.

## Des salles de bains selon le nouveau concept «Ibis 2003»

Le nouvel Hôtel Ibis de Genève-Aéroport, qui comprend 109 chambres doubles climatisées à 119 francs en semaine et à 99 francs le week-end, est le premier Ibis de Suisse à bénéficier du concept «Ibis 2003». Ce concept est en fait un nouveau système d'achats d'équipements hôteliers au niveau européen «qui devrait permettre de réduire les coûts de 10% en moyenne». La chambre «Ibis 2003» comprend un grand lit (160 x 190 cm), un téléphone, un téléviseur couleur, un bureau, une penderie, un miroir, une prise micro-informatique et une salle de bains. Cette dernière est de type circulaire et comprend un lavabo, un miroir, une douche et des WC dont la cuvette ne touche pas le sol. Cette particularité présente l'avantage de faciliter le nettoyage du sol. Relevons enfin que le directeur de l'Hôtel Ibis de Genève-Aéroport est Jean-Marie Moos, directeur par le passé de l'Hôtel Ibis de Sion. LM



LA SALLE DE BAINS «IBIS 2003»

Les nouvelles salles de bains des hôtels Ibis sont désormais de type circulaires.

**SYMBOLE /** Vignobles en terrasse menacés

## Les Valaisans se posent en sauveteurs

Même s'ils ne parlent pas de chiffres, les Valaisans veulent sauvegarder et mettre en valeur leur vignoble en terrasses. Le canton va aider les communes et les propriétaires à entretenir ces murs de pierres sèches et à rechercher des moyens nouveaux de rationalisation des travaux. Aujourd'hui, les frais de production de tels vignobles sont deux fois plus élevés qu'en plaine.

Le Valais dit s'inspirer de la France, de l'Espagne, du Portugal et de la Grèce. Reste à connaître le prix de l'opération, une rénovation des murs de terrasses à grande échelle entraînant des investissements importants. Outre les fonds publics, des appels à des fonds privés ou à des organisations spécialisées devront être lancés. Pour promouvoir les vins issus de ces terrasses, on songe à un label qui répondrait à des critères précis. **PT**

## MÉLI-MÉLO

**Le vigneron-syndic de Tartegnin jette l'éponge.** Par une petite annonce dans le quotidien «La Côte», le vigneron et syndic de Tartegnin, près de Rolle, vend son domaine viticole. Jean-Daniel Quiblier avait, l'année passée, tenu des propos pessimistes sur l'avenir des vigneronnes vaudoises. Puis il avait marché sur Berne, en septembre, pour manifester devant le Palais fédéral... Ses dix parcelles, totalisant 3,6 ha de vignes, il les a d'abord proposées à des collègues, puis il a publié une annonce pour les vendre au plus offrant. Au quotidien nyonnais, il a affirmé être au bord de la faillite, la valeur intrinsèque des terrains ayant baissé depuis 1995 et les banques se faisant plus pressantes, tandis que la soupape de sécurité du petit encaveur, la vente en vrac à un grossiste, souffrait de l'effondrement du prix du litre. **PT**

**Neuchâtel: le non filtré intrigue davantage.** Depuis 1994, à Neuchâtel, c'est une tradition légalement sanctionnée: le troisième mercredi de janvier coïncide avec la mise sur le marché du vin blanc non filtré du millésime précédent. Précisément, les 2001 sont plus vifs que les 2000, l'élégance remplaçant la puissance. Même si ce blanc ne représente que 5% de la production de chasselas du vignoble neuchâtelois, son succès ne cesse de croître. Autant en litres – 115 000 litres pour 2001 – qu'en nombre d'encaveurs qui s'y adonnent – trois douzaines – et en terme d'«exportation» – Neuchâtel en boit 75 000 litres sur place, tandis que la Suisse alémanique en a commandé 40 000 litres, notamment par le biais de la Coop. Près de la moitié du non filtré est acheté par les particuliers eux-mêmes et un tiers par l'horeca. **PT**

**Succès assuré à Agrovina.** Ce sont bel et bien 15 000 visiteurs qui se sont rendus, du 23 au 26 janvier, à Agrovina, la foire de l'œnologie, de la viticulture, de l'arboriculture et des cultures à Martigny. Les étrangers ont été plus nombreux: ils atteignent 10% des visiteurs. Les 180 exposants ont mis l'accent sur la transformation des techniques culturelles, principalement, mais avec une présence du «produit fini», le vin. La prochaine foire Agrovina se déroulera dans deux ans, à fin janvier 2004. Prochain rendez-vous des amateurs de vins en Suisse romande, Arvinis, à Morges, du 10 au 15 avril. **PT**

## NOTA BENE

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

**DÉFINITION /** Le mot «terroir» n'existe qu'en français. Il continue à diviser ancien et nouveau mondes. A tort. Jacques Fanet fait le tour de la question dans «Les terroirs du vin», un album passionnant. **PIERRE THOMAS**

# Le rôle important du terroir

Qu'on ne puisse traduire littéralement le mot, magique et mystérieux, n'a, évidemment, rien fait pour mieux le comprendre... La culture anglo-saxonne l'ignore ou le méprise, s'en tenant à la seule dégustation du produit, le vin en l'occurrence, en se fichant pas mal de ce qui se trouve en amont. A l'inverse, lorsque des vignerons campent sur ce seul mot, ils en deviennent suspects.

## LE SOL EST COMME UN FILM

Dans «Les terroirs du vin», l'ingénieur agronome Jacques Fanet compare le sol viticole à la pellicule-photo. En soi, elle n'est qu'un bout de plastique sans intérêt. Pour la mettre en valeur, elle nécessite le révélateur, le fixateur et le papier-photo. Ainsi en va-t-il, en plus de la terre et du climat – les deux facteurs les plus objectifs du terroir – du cépage et du savoir-faire.

Et l'auteur s'étonne qu'on n'ait pas répondu à une question essentielle: «Pourquoi obtient-on tel type de vin sur quel type de sol? Curieusement, même en France, peu de chercheurs ont tenté de répondre à cette question.» Car elle est une «quête exigeante et délicate, compte tenu du grand nombre de facteurs qui peuvent intervenir.»

## DE L'EAU ET DE LA CHALEUR

Au fond, que sait-on de la terre nourricière? «Le vin naît de l'eau», peut-on résumer, depuis que le Bordelais Gérard Séguin, il y a un quart de siècle, a pu étayer son affirmation: «Outre leur faible productivité, le seul facteur commun aux meilleurs crus du Bordelais est la régulation de l'alimentation en eau de la vigne» («La vigne et le vin», édition La Manufacture, 1988). Dans la Loire, des chercheurs ont pu montrer l'importance de la température du sol et sa capacité à se réchauffer rapidement, qui favorise la vigne.

Plus avant dans le temps, dans son «Histoire de la vigne et du vin en France» (publiée en 1959 chez Flammarion), Rogier Dion accordait une influence prépondérante aux facilités de circulation dans la localisation des vignobles: «Les coteaux bien exposés, les sols chauds et naturellement drainés sont des avantages beaucoup plus largement répandus: ils ne représentent à vrai dire que des virtualités, incapables de passer à l'efficacité sans l'action vivifiante du courant commercial.»

L'historien démontrait aussi qu'en Europe du Nord, la vigne a dû batailler ferme contre l'emblavage: souvent, ce

Photo: Swissimage



**VIGNOBLE DE LAVAUX**

La présence du vignoble au bord des lacs s'explique par des raisons d'orientation climatique. La théorie des «trois soleils» de Lavaux en est l'illustration: le vignoble en terrasse combine l'astre chauffant, la réverbération du lac et la chaleur des murs.

sont les terres pas bonnes pour le blé qui sont restées des vignes. Tandis qu'en Europe du Sud, la vigne le dispute à l'olivier, comme en Toscane ou en Espagne.

## EN SUISSE, TOUT S'EXPLIQUE

L'affaire est plus simple dans les vignobles dits de piémont, que ce soit en Savoie, en Chili, en Argentine, en Californie. Ou en Suisse. Chez nous, la présence du vignoble au bord des lacs (Léman, Neuchâtel,

Bienne, Morat, Zurich) et des cours d'eau (Rhône, Rhin, Tessin) s'explique par des raisons d'orientation climatique. La théorie des «trois soleils» de Lavaux en est l'illustration: le vignoble en terrasse combine l'astre chauffant, la réverbération du lac et la chaleur des murs. De quoi donner un coup de pouce à la météo... Pour le reste, la Suisse romande est facile à décrire: un vignoble de mollesse et de moraine, de Genève à Bienne, en passant par la Côte vaudoise et les contreforts du Jura; un vignoble de poudingues (érosion de la chaîne de

montagne), comme dans le Dézaley, ou de cônes de déjection (cailloux arrachés aux sommets), comme à Chamson; des terrasses jurassiques en Valais marquées par du granit sur l'axe Fully-Saillon et par du calcaire de Sierre à Loèche.

## DES TERROIRS TOUTS UNIQUES

Et comme l'affirme Gérard Séguin, à propos de la vaste région bordelaise: «Il n'existe pas de formation géologique détenant le privilège exclusif de la qualité.» Sans doute, la terre permet-elle de montrer d'où vient le produit et de se démarquer face à la concurrence, en revendiquant un résultat original et non reproductible. Mais aucune région ne peut s'arroger, sur cette seule base, un avantage déterminant. Aujourd'hui, le Nouveau Monde étudie de plus près l'interaction sol-climat-cépage. La définition du mot «terroir», si française soit-elle, s'est mondialisée. Pline (voir l'encadré) le disait déjà: «Chacun tient à son vin; où que l'on aille, c'est toujours la même histoire.»

\*«Les terroirs du vin», Hachette, 240 pages richement illustrées (profils géologiques des régions, cartes et photos), 37,85 euros, 65 francs. **PT**

## Vie et mort d'un grand cru

*Petite-fille et fille d'un vigneron de Begnins, Noémie Graf vient de défendre un mémoire de licence en lettres à l'Université de Lausanne, consacré à un grand cru latin, le Cécube. La vie de ce nectar, né dans les marais au sud de Rome, a été brève. Un siècle, voire un siècle et demi, de sa première réputation à sa dernière goutte, sacriffée par la folie de Néron, dans les années 60 de notre ère, qui transforma les marais de Fondi en canal.*

*C'est peut-être pour ce vin blanc – sans doute liquoreux et botrytisé, qui*

*vieillissait bien – mais suffisant pour éclairer les mœurs des Romains. Pour eux, consommer du vin rare et cher était (déjà) un signe extérieur de richesse. Si les Grecs vénéraient les vins de Lesbos, Chio et Rhodes, élevés au rang de grands crus, le Cécube, mais aussi le Tarente, le Rhétique de Véronne ou le Falerne avaient grande cote chez les Romains. A l'exception du dernier, honnête vin de Campanie, ils ont tous disparu. Sic transit gloria (ainsi passe la gloire...).* **PT**

**VALAIS /** Le bouchon de liège cède peu à peu du terrain aux fermetures synthétiques. Dans le sillage d'Orsat, Rouvinez, Provins et bien d'autres caves valaisannes s'y mettent à grande échelle. **GENEVIÈVE ZUBER**

# Le bouchon synthétique à la mode

Il y a quelques années encore, on n'aurait pas vraiment osé parler sur le bouchon synthétique, qu'on considérait un peu comme une pâle et vulgaire copie sans âme du roi en liège naturel. Mais les temps ont bien changé, grâce à l'expérience pionnière en Suisse menée par Caves Orsat SA à Martigny. Pour marquer symboliquement le passage à l'an 2000, cette grande cave valaisanne a décidé d'obtenir avec des bouchons synthétiques quasiment toutes ses bouteilles de fendant, ses désirées (demi-litre) et ses trois-tièmes (demi-bouteilles).

«De nombreuses dégustations comparatives à l'aveugle ont été effectuées pendant plus d'une année par un

collège professionnel, explique le directeur technique, Christian Salamin. D'autre part, nous avons demandé à un laboratoire de Bordeaux ainsi qu'à l'École d'ingénieurs du Valais de procéder aux mêmes types de tests. Or, tous les résultats montrent que les bouteilles avec des bouchons synthétiques sont d'une qualité aussi bonne, voire supérieure, à celles avec des bouchons en liège naturel. Et ces résultats valent tant pour le goût que pour le nez.»

## IDÉAL POUR LE FENDANT

Restait à attendre le verdict des consommateurs, qui selon Christian

Salamin s'est avéré globalement favorable au cours de l'année 2001. De quoi soulager Orsat, et dans son sillage bien d'autres caves valaisannes, qui ont elles aussi commencé à sérieusement miser sur les bouchons synthétiques. Il faut dire que le bouchon en liège naturel, produit dans les forêts d'Espagne et du Portugal notamment, n'a plus la qualité d'antan, en raison de l'accroissement de la demande mondiale. Avec des bouchons de moindre qualité, le risque de faux goût augmente, surtout pour des vins légers comme le fendant; les petits formats, très en vogue, sont également davantage exposés. Aujourd'hui, on estime ainsi à 3 à 4%, voire à 12% selon certains dégustateurs, le

nombre de bouteilles contaminées par le fameux goût de bouchon. Le bouchon synthétique, en revanche, ne présente aucun risque, car il est totalement stable et neutre au niveau des goûts et des arômes.

Il n'a toutefois pas encore remplacé l'obturateur en liège naturel. S'il est idéal pour des vins qui se boivent jeunes, comme le fendant, pour des vins de garde – petite arvine et autre cornalin –, le liège naturel reste le roi des bouchages. Mais des essais sont en cours, et les synthétiques ne cessent de s'améliorer. La partie n'est donc pas terminée, même si sur le plan mondial, le liège naturel continue à boucher 96% des bouteilles.

TRUIS-LACS / Nouvelle offre de la compagnie «Navigation»

## Quand l'Expo.02 mène en bateau

En dépit de la rupture de contrat par la direction d'Expo.02 portant sur trois bateaux, «Navigation» (ex-LNM) va dynamiser son offre. Trois nouveautés majeures sont annoncées. Estavayer-le-Lac, qui demandait à cor et à cri un bateau à demeure, bénéficiera d'une liaison matinale avec Neuchâtel qui permettra l'accès aux atterrages. Le chef-lieu broyard, totalement ignoré dans le concept d'accès à la manifesta-

tion nationale, est en effet privé de navettes Iris, alors même qu'il apparaît comme une importante porte d'entrée de l'Expo et du domaine navigable (AI, restoroute, hôtels, campings).

«Navigation» innove également par un renforcement de la ligne Morat-Neuchâtel et par la création d'un réseau local cadencé sur le lac de Morat; ces trois initiatives devraient rendre plus attractif le Pays des

Trois-Lacs en bateau. «Notre principal souci est de rechercher la qualité totale dans la perspective d'un produit combiné entre restauration, animation et navigation», explique Denis Wicht, directeur de la société, en annonçant également le lancement de son service-traiteur «Le Palais des saveurs» et le développement des sociétés «Star Event» et «Animation», spécialisées dans l'événementiel. JS

GRUYÈRES / Agrandissement en vue et plus de contacts avec les voyageurs

## Le château sera plus touristique

Le Château de Gruyères, haut-lieu d'excursionnisme de l'histoire médiévale, a connu une année 2001 très fréquentée avec un total de 148 000 visiteurs, soit 10 000 de plus qu'au cours de l'année précédente. Un hôte de Gruyères sur dix visite ainsi ce vénérable monument, qui est le deuxième plus visité de Suisse après le Château de Chillon. En outre, depuis quelques années, le château de la cité comtale ne fait

pas que dans l'ancien, puisqu'il abrite également une exposition permanente d'art fantastique très prisée d'une nouvelle clientèle.

En 2003, un bâtiment de 400 m<sup>2</sup> sera aménagé sur ses trois étages pour recevoir la caisse et le magasin, des salles multifonctionnelles pour des séminaires et réceptions, ainsi que des salles d'expositions pour l'art fantastique, voire pour des BD fantastiques. Di-

verses animations sont prévues cette année comme des soirées de contes de la Gruyère, des cours de danse médiévale, des expositions artistiques, une exposition de crèches ou encore la Fête médiévale de la Saint-Jean.

Le nouveau conservateur du Château, Raoul Blanchard, a notamment mis l'accent sur la promotion du site et noué de nombreux contacts avec les agences de voyages. JS

WATCH VALLEY / Obtention d'une deuxième subvention du fonds Innoutour

## Un poste de responsable au concours

Le projet de destination Watch Valley, lancé par les offices du tourisme de l'Arc jurassien et parrainé par le Réseau des villes de l'Arc jurassien, vient d'entrer dans une phase concrète. Grâce à l'octroi d'une subvention de 720 000 francs du fonds d'encouragement à l'innovation touristique Innoutour - la deuxième après celle attribuée pour le démarrage du projet -, Arc Jurassien Tourisme (l'entité qui groupe les offices du tourisme) a pu mettre au concours un poste, à plein temps, de «responsable marketing».

### CRÉATION D'OFFRES SPÉCIFIQUES

Le titulaire de ce poste, dont le contrat d'engagement pourrait débiter le 1er mars déjà, aura pour tâche de mettre en œuvre le plan marketing de la destination. Celui-ci prévoit la conception et la réalisation d'offres touristiques et de documents promotionnels, la coordination des actions de marketing avec les offices du tourisme et les prestataires, la recherche de partenaires commerciaux, ainsi que la communication et la promotion de la destination. Le futur responsable devra notamment connaître le «fonctionnement des entreprises horlogères», des offices du tourisme et des médias.

«Après une phase de mise en place et de consolidation, nous agirons plus concrètement sur la communication de la destination. Nous inciterons, par exemple, les prestataires à créer des offres touristiques liées à l'horlogerie», a indiqué le coordinateur du projet, André Rothenbühler.

### SUR LES ROUTES THÉMATIQUES DE ST

Le projet Watch Valley, qui est, rappelez-le, l'un des lauréats du Prix suisse du tourisme «Milestone» 2001, deviendra, par ailleurs, une étape sur les routes thématiques de Suisse Tourisme (ST). La plate-forme de promotion du tourisme suisse envisage en effet de lancer trois, au moins, de ces routes. Watch Valley a été désigné pour participer en qualité de partenaire à la première de ces routes, celle intitulée «luxe et design».

S'étendant entre Genève et les Grisons, cette route s'adresserait en particulier, comme son nom le suggère, aux amateurs d'hôtels de haut standing et de produits de luxe, comme les montres. Les contacts pris par Suisse Tourisme pour la mise en place de cette offre, qui pourrait être lancée cet automne, ont révélé «un intérêt remarquable», a indiqué Laurence Gabriel, porte-parole.

Ces constatations ne peuvent, dès lors, que réjouir les responsables du projet Watch Valley, puisque toute la justification de ce dernier repose sur la présentation des montres, qui selon la gamme, sont des objets de prestige par excellence. MH

HÔTELLERIE DE MONTAGNE / Dans le cadre d'un forum tenu le 7 février à Crans-Montana, le professeur Marvel l'a affirmé: pour réussir, les établissements alpins doivent voir grand et cibler juste. GENEVIÈVE ZUBER

## «Les personnes âgées représentent l'avenir de l'hôtellerie de montagne»

■ Macy Marvel, vous êtes professeur de gestion immobilière à l'École hôtelière de Lausanne (EHL). Quel diagnostic posez-vous sur l'hôtellerie de montagne, et en particulier sur l'hôtellerie valaisanne?

Le meilleur indicateur pour juger de la rentabilité d'un hôtel, c'est la marge d'autofinancement, c'est-à-dire, exprimés en pour-cent du chiffre d'affaires, le bénéfice net plus l'amortissement. Selon les statistiques de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), avec 10,1%, le Valais est en dessous de la moyenne suisse qui s'établit à 10,4%. A Crans-Montana, la moyenne tombe même à 8% seulement.

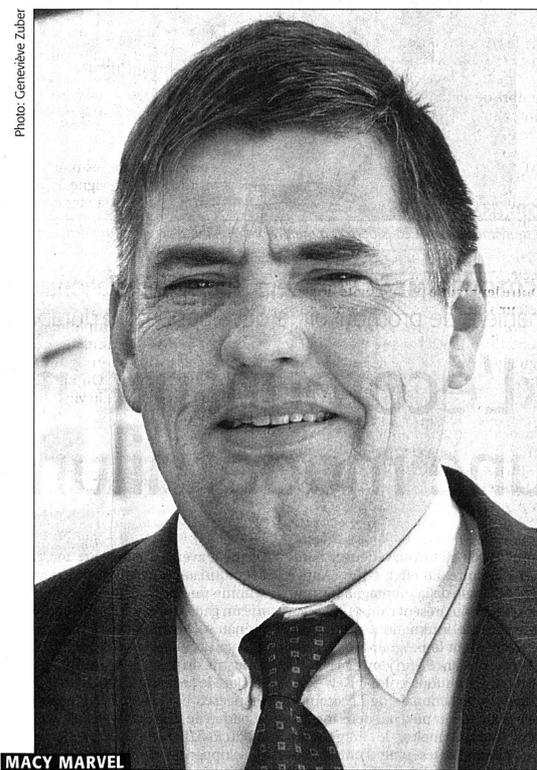
«Il faudrait un minimum de 30 à 50 chambres.»

■ Pour améliorer la rentabilité des hôtels de montagne, vous estimez qu'il faut voir grand. «Big is better» pour reprendre votre slogan...

Dans l'hôtellerie, les deux tiers des charges sont fixes. Dans ces conditions, la taille de l'hôtel est un facteur de rentabilité très important. Les établissements de moins de 25 lits ne dégagent en moyenne que 5% de marge d'autofinancement, alors que pour les hôtels de plus de 200 lits, elle est presque trois fois plus élevée: 14,1%! Pour s'assurer une rentabilité acceptable, les hôtels de montagne devraient disposer d'un minimum de 30 à 50 chambres, ce qui n'est pas le cas pour une bonne partie de ces établissements. Je conseille donc aux hôtels existants de se regrouper entre eux afin de créer de plus grandes unités: ils réaliseront notamment des économies au niveau de la promotion et du marketing.

■ Autre solution d'avenir: les affiliations, pour bénéficier d'une promotion à grande échelle...

En effet, les affiliations à des chaînes hôtelières comme Minotel ou Alpine Classic, par exemple. Pour y adhérer, il faut répondre à certains critères. Best Western exige notamment que toutes les chambres soient équipées de prises modem, de sèche-cheveux et d'un certain pourcentage de chambres non fumeurs. Le coût d'une affiliation à des chaînes de ce type se monte à 1 ou 2% du chiffre d'affaires. L'estime que c'est vraiment une solution d'avenir, malheureusement trop souvent méconnue des hôteliers. Une chaîne offre des canaux de promotion véritablement intéressants à l'étranger. Mais il faut bien la choisir et s'assurer qu'elle puisse vous apporter des nuitées dans les périodes plus creuses



MACY MARVEL

Ce professeur de l'École hôtelière de Lausanne plaide pour les fusions d'hôtels et la collaboration avec la parahôtellerie.

et non pas en haute saison lorsque vous remplissez facilement votre hôtel. Je connais un établissement en Valais qui a annulé son affiliation à cause d'un problème de ce type justement.

■ Vous déplorez également que l'hôtellerie de montagne ne cible pas suffisamment un marché auquel elle

pourrait bien devoir son salut: le troisième âge.

Dans les 20 à 30 prochaines années, les seniors représenteront un marché tout simplement phénoménal en Suisse et en Europe. L'hôtellerie helvétique a vraiment tout pour plaire à ces clients potentiels, qui disposent de revenus souvent élevés. Ils préfèrent

les hôtels aux appartements de vacances pour des questions de services additionnels, voire de soins médicaux. D'autre part, ils n'ont souvent plus très envie de courir des risques au bout du monde; tandis que la Suisse, elle, incarne des valeurs de calme, de sécurité. Mais encore faut-il que les responsables du tourisme et les hôteliers prennent le train en marche. Ces stations qui axent leur promotion sur le surf et le snowboard, c'est bien joli. Mais cela ne rapporte pas beaucoup d'argent. Franchement, c'est une stratégie qui m'étonne.

■ Que faire, concrètement, pour séduire les personnes âgées?

Il faut rendre les locaux plus adaptés à leurs besoins et leurs désirs. L'éclairage, les couleurs qui doivent être contrastées de préférence, les poignées de porte, l'aménagement des salles de bains, les ascenseurs; autant d'éléments qui peuvent contribuer à mettre les seniors à l'aise. Pour ceux qui sont intéressés à en savoir davantage, je ne peux que recommander un livre entièrement consacré à cette problématique: «Hospitality Design for the Graying Generation» (1996) de l'architecte américain A.H. Baucom.

Il faut, cela dit, être assez prudent en matière de marketing. Je déconseille d'utiliser frontalement les termes de «personnes âgées» ou «troisième âge», car les seniors n'ont pas particulièrement envie de se retrouver dans des ghettos. Les équipements et les prestations proposés parlent d'eux-mêmes, si on sait bien les promouvoir.

«Une chaîne offre des canaux de promotion intéressants.»

■ Autre marché-clef selon vous: la multipropriété. De quoi réconcilier hôtellerie et parahôtellerie?

C'est une grande opportunité de collaboration entre la construction et l'hôtellerie. Il s'agit de créer un produit mixte avec un hôtel déjà existant et une série de studios ou appartements à vendre en multipropriété; les logements pourraient bénéficier des prestations annexes de l'hôtel: piscine, restauration, etc. Je sais qu'il y a eu de mauvaises expériences avec la multipropriété. C'est pourquoi il faut s'associer à des grands groupes hôteliers ou à des tour-opérateurs pour s'assurer une distribution efficace du produit. Cette formule favorise des taux d'occupation plus prévisibles et permet de prolonger la saison touristique.

## Un forum sur l'hôtellerie de montagne

Des spécialistes de l'économie, du secteur hôtelier, du bâtiment, du tourisme et du monde bancaire ont participé, à Crans-Montana, au Forum 2002 de la construction, qui s'est déroulé le 7 février à l'Hôtel du Golf. Cette onzième édition était consacrée à l'hôtellerie de montagne, et plus particulièrement aux stratégies possibles pour assurer un avenir à ce secteur passablement éprouvé en Valais. Représentant de la Banque cantonale du Valais (BCV). André Premard a in-

sisté sur l'importance d'un bon business plan - la BCV vient d'ailleurs de participer à l'édition d'un guide sur la question. Autre piste, parmi les nombreuses solutions évoquées: Christian Rey, président de la SSH, estime que les hôteliers ne peuvent faire cavalier seul pour améliorer les taux d'occupation, trop faibles, et que les stations doivent apprendre à se gérer comme un tout, en incluant tous les prestataires de la structure d'accueil, du commerçant au médecin. GZ

LA GRUYÈRE / Carnaval et illuminations

## Un départ en beauté

Démissionnaire pour le 30 avril, Nicole Mettraux, directrice de l'Association touristique de la Gruyère (ATG), soigne sa sortie! Les circonstances veulent en effet qu'avec son départ un point final soit mis à l'opération de «La Gruyère en lumière» qui, durant trois ans, a valu aux automobilistes empruntant l'autoroute et les routes gruyériennes un étonnant spectacle de rubans lumineux.

Une fête, qui a rassemblé tous les acteurs de cette initiative, s'est déroulée à Carnaval au Restoroute de la Gruyère, avec la participation d'un spécialiste des parcours ludiques, Hubert Audriaz, l'animateur-artiste de la Basse-Ville de Fribourg. Bien que le flou le plus complet règne sur l'avenir des associations touristiques régionales, le poste de directeur/trice est actuellement mis au concours par l'ATG. JS

BIENNE / Le deuxième hôtel modulaire tombe à l'eau

## Sandoz a renoncé à son projet

Il n'y aura finalement qu'un seul hôtel modulaire à Bienne, celui de 86 lits installé en face de l'Hôtel Continental. Le second projet d'hôtel modulaire, financé par la Fondation de famille Sandoz vient en effet de tomber à l'eau, a relevé le «Journal du Jura».

La Fondation Sandoz qui avait l'intention d'installer à Bienne 80 des 200 modules qu'elle avait financés lors de l'Expo 2000 de Hanovre, a en effet

finalement décidé de renoncer à son projet car ces modules, prévus pour être assemblés sur deux étages, auraient dû être montés sur trois étages à Bienne. Or, les transformations nécessaires à un tel montage auraient été beaucoup trop coûteuses, a expliqué au «Journal du Jura» Kurt Hofmann, architecte et responsable du projet pour la Fondation Sandoz. On rappellera que cette dernière sera malgré tout

présente à l'Expo.02 puisqu'elle a construit le luxueux complexe hôtelier Palafitte à Monruz, à proximité immédiate de l'artillage de Neuchâtel.

Le fait que l'hôtel modulaire de la Fondation Sandoz ne voie finalement pas le jour à Bienne ne devrait toutefois pas trop être pénalisant dans la région bernoise car un village de caravanes, pouvant accueillir quelque 700 lits, devrait bientôt être installé à Ipsach. LM

## Une émission «touristique»

Val d'Hérens (VS). L'émission de la Télévision suisse romande «Passe-moi les jumelles» du 27 février aura pour thème l'Année internationale de la montagne et mettra l'accent sur le tourisme durable dans le Val d'Hérens. Pour Benoît Aymon, un des deux présentateurs de l'émission, l'Année de la montagne s'insère dans une optique de développement durable: «Elle vise à soutenir les gens qui vivent à la montagne et qui veulent continuer à y vivre.» LM

## LES GENS

Départ à la direction de la Société suisse des hôteliers. Après deux ans et demi d'activité, **Armin Abt**, 50 ans, a quitté ses fonctions de responsable de la formation et du département de consultation. Cette décision est intervenue sur la base d'un commun accord négocié entre les deux parties. MH

Pour remplacer sa secrétaire générale, **Marie-Rose Abbé**, qui prendra sa retraite au 31 mars 2002, Hôtellerie Vaudoise (l'ex-ACVH) annonce l'arrivée de



**Gisèle Merminod** (photo). Native de Saint-Prex, Gisèle Merminod a occupé plusieurs emplois dans la région morgienne, notamment à la Commune de Morges. Elle a également tenu, entre 1980 et 1984 un bar à café, le Mikado, toujours à Morges. Elle a ensuite été durant quinze ans l'assistante du directeur pour la Suisse romande d'une grande compagnie pétrolière internationale, avant de s'installer à Lucerne où elle ouvre un institut d'esthétique et de soins du corps. De retour en Suisse romande, elle a travaillé à la direction d'Expo.02 comme assistante. Poste qu'elle a quitté à fin janvier pour travailler avec Marie-Rose Abbé le temps de la transition. JJE

Directrice de l'Office du tourisme de Sainte-Croix (VD) depuis 1996, **Catherine Müller** a annoncé la semaine dernière qu'elle quitterait sa fonction à la fin juillet. «Deux raisons ont motivé ma démission», nous a-t-elle dit. «La première est que la naissance de mon deuxième enfant est prévue pour le mois d'avril. La seconde est que j'ai demandé à plusieurs reprises, en vain, des moyens supplémentaires pour l'office du tourisme, notamment au niveau du personnel. J'aurais bien voulu conserver mon poste de directrice après l'accouchement de mon deuxième enfant, mais pas avec les moyens qui sont mis actuellement à disposition de l'OT de Sainte-Croix.» LM



Le directeur du nouvel Hôtel Ibis Genève-Aéroport, inauguré la semaine dernière (lire en page 3), est **Jean-Marie Moos**, à la tête jusqu'à l'année passée de l'Hôtel Ibis de Sion. Ce dernier a, depuis le 1er janvier, une nouvelle directrice en la personne de **Sophie Rouvenaz**, diplômée de l'École hôtelière de Lausanne et assistante jusqu'ici de la direction suisse du département «Hôtellerie économique» du groupe Accor. LM



Photo: Valais Tourisme

**TOURISME DOUX** La tourisme doux est considéré comme une voie pleine d'avenir pour l'économie touristique.

**ECOTOURISME / 2002** sera l'Année internationale de l'écotourisme. Une manière de promouvoir le développement durable du tourisme. MIROSLAW HALABA

## «L'écotourisme n'est ni une mode, ni un gadget»

L'année 2002 mettra en vedette la nature et la culture. En effet, outre l'Année internationale de la montagne (lire aussi en page 1 du présent cahier), elle sera aussi l'Année internationale de l'écotourisme, dont le programme de célébration a été lancé à fin janvier à l'Organisation des nations unies à New York. L'Année internationale de l'écotourisme a été mise sur pied par deux institutions internationales, le Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE) et l'Organisation mondiale du tourisme (OMT). Son lancement avait été décidé en 1998 par l'Assemblée générale des Nations unies.

## UNE VOIE PLEINE D'AVENIR

Pour les initiateurs de cette année internationale, l'écotourisme – forme de tourisme basée sur la nature et le développement durable – est une voie

pleine d'avenir. «Loin d'être marginal, l'écotourisme ne doit être regardé ni comme une mode passagère, ni comme un gadget accessoire, ni comme un créneau secondaire, mais comme l'une des voies porteuses d'espoir de cette industrie du futur qu'est le tourisme», a déclaré le secrétaire général de l'OMT, Francesco Frangialli. L'écotourisme, a expliqué de son côté le directeur général du PNUE, Klaus Toepfer, permet de développer un tourisme qui cherche à réduire «au minimum» ses effets négatifs et à encourager la protection de la biodiversité. Une étude de l'OMT, réalisée l'an passé, a montré que l'écotourisme représente environ 2 à 4% de l'activité touristique mondiale.

Cette année internationale sera marquée par l'organisation dans le monde de diverses manifestations de sensibilisation – en Suisse l'une d'entre elles aura lieu le 11 juin à Wildhaus (SG) –, de conférences et par des

publications. Ses initiateurs espèrent notamment favoriser les échanges d'expériences et faire prendre conscience au public, aux pouvoirs et à l'économie privée des capacités de l'écotourisme de protéger le patrimoine naturel et culturel.

## UN SOMMET MONDIAL AU CANADA

Un événement-clé sera le Sommet mondial de l'écotourisme qui aura lieu du 19 au 22 mai à Québec, au Canada. Ce sommet devrait être «le plus grand rassemblement jamais organisé» sur le thème de l'écotourisme, a souligné Klaus Toepfer.

Selon lui, le développement de l'écotourisme passera par l'accroissement des coopérations entre les professionnels du tourisme. Le sommet donnera ainsi l'occasion aux participants d'explorer ces voies.

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

**L'OT de Soleure entend miser davantage sur les séminaires.** «Notre budget devrait bientôt passer de 700 000 francs à 1,8 million de francs», tels sont quelques-uns des propos qu'Erich Egli, le directeur de l'Office du tourisme de Soleure, a tenus lors de l'interview qu'il a accordée cette semaine à notre hebdomadaire. L'augmentation du budget devrait aller de pair avec l'aide financière allouée par la ville. Celle-ci s'élève aujourd'hui à 270 000 francs et Erich Egli espère qu'elle atteindra 540 000 francs dans un proche avenir. L'Office du tourisme de Soleure, membre des Swiss Cities et de Mittelland Tourismus, entend en effet jouer un rôle toujours plus important dans les trois segments suivants: la culture (journées du cinéma suisse, festival de musique classique, rencontres littéraires), le cyclotourisme (deux itinéraires de la Suisse à vélo passent par Soleure) et surtout les séminaires. Au sujet de ce dernier segment, l'Office du tourisme de Soleure compte beaucoup sur la prochaine transformation du Palais Besenval en centre de congrès. Page 2

**Le tourisme suisse ne se vend pas très bien dans les agences de voyages.** La Suisse, en tant que destination de vacances, devrait gagner en importance, cette année, auprès des touristes suisses. Hotelplan estime en effet que les voyages en avion ne recollent véritablement qu'à partir du second semestre de cette année. D'autre part, l'effet Expo.02 devrait inciter de nombreux Suisses à rester dans leur pays. Ce constat, favorable pour notre tourisme réceptif, ne doit cependant pas faire perdre de vue que le tourisme suisse ne se vend pas très bien dans les agences de voyages helvétiques. La brochure Autoplan d'Hotelplan ou les catalogues d'Interhome et de Railtour Suisse constituent l'exception qui confirme la règle. Seuls des prestataires qui proposent quelque chose de particulier, au niveau de la connaissance de la région (trekking, présence indispensable d'un guide) ou au niveau de l'infrastructure (location de vélos ou de canoës), peuvent espérer se faire une petite place au soleil dans une agence de voyages, estime un tours-opérateur allemand. Page 5

**Annuler une réservation implique des frais.** L'absence de neige a récemment remis sous les feux de l'actualité le problème des annulations dans l'hôtellerie et le service juridique de la Société suisse des hôteliers (SSH) reconnaît que c'est à ce sujet qu'il est consulté le plus souvent. Ce genre de problème peut toutefois être résolu en suivant certaines règles. Un bon nombre de celles-ci figurent dans la brochure «Le contrat hôtelier» qui est éditée par le service juridique de la SSH et qui peut être commandée au prix de 32 francs auprès de l'Hôtel-Boutique de la SSH. Cette brochure relève notamment que l'hôtelier a tout intérêt à signaler à ses hôtes qu'une réservation est ferme et que son annulation entraîne des frais. Ces derniers sont clairement précisés dans le contrat hôtelier. La proposition de souscrire une assurance annulation peut également s'avérer judicieuse. Page 10

## IMPRESSUM

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

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

Responsable des médias SSH:  
Niklaus Stuber

Rédaction: Rédacteur en chef: Marietta Dedual (MD)

Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH)

Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Francis Grangert (FG), secrétaire de rédaction: Jean-Jacques Ehenoz (JJE), Vively, Danièle Emery Mayor (DEM), Valais, Henri Jaquet (HJ), Neuchâtel, José Seydoux (JS), Fribourg

Correspondants: Jean-Jacques Ehenoz (JJE), Vively, Danièle Emery Mayor (DEM), Valais, Henri Jaquet (HJ), Neuchâtel, José Seydoux (JS), Fribourg

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne. Tirage: 13'001 Ex. contrôlés REMP. 22'000 Ex. imprimés. Prix de vente: (TVA incluse) Vente au numéro Fr. 4.30. Abonnement 1 an Fr. 145.-. ISSN: 1424-0440

Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merkling (NM), Genève; Mästerle: Dr. Peter Kähler (PK)

Édition: Iris Strelbe (Chef de d'édition), Endi Weber (Chef de vente)

Abonnements: Anna-Lisa Casulati, Nadine Blum, Annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli

Publitéc: Dominik Chammanin, Esch Weber

Organisme officiel de: Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)

Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (TOURDEX)

Vereinigung Diplomatierter Hoteliers-Restaurateurs SWH (VDH)

Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter

Food and Beverage Management Association (FBMA)

Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)

Swiss Partner für den Gaststättenservice

Verband Schweizer Badkurorte (VSB)

Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)

Swiss International Hotels (SIH)

Schweizerische Vereinigung der Firmen-Residenten

Année Internationale des Sites Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (ARSG)

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne

Rédaction: (Lignes de lecture, People, etc.)

Tel: 051 370 42 16, Fax 051 370 42 24, E-Mail: hr@swiss-hotels.ch

Abonnements: Tel: 051 370 42 41, Fax 051 370 42 23, E-Mail: media@swiss-hotels.ch

Publicité: Tel: 051 370 42 42/43, Fax 051 370 42 23, E-Mail: media@swiss-hotels.ch

Internet: http://www.ltr.ch

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable

# stellen revue marché de l'emploi

NR. 7/14. FEBRUAR/14 FEVRIER 2002



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

hotel+tourismus revue

## Ihre Ideen sind echt gefragt.

Wenn Sie ein gastronomisches Highlight suchen und sich verwirklichen wollen, dann hätten wir einen Vorschlag für Sie: Attraktives Restaurant mittlerer Grösse in der City von Zürich mit einem Saal, der zu den eindrucksvollsten Raritäten einheimischer Gastroarchitektur zählt. Das junge Profimanagement lässt Ihnen den gewünschten Freiraum. Ob Sie nun z.B. mediterrane oder asiatische Einflüsse bevorzugen spielt keine Rolle, lassen Sie Ihrer Fantasie und Kreativität freien Lauf. Ihre Ideen sind echt gefragt! Mit einer ehrlichen, unkomplizierten Küche von hoher Qualität werden Sie auf jeden Fall erfolgreich sein.

## Kreative Persönlichkeit als Küchenchefin/Küchenchef mit Flair für die Gästeberatung

Die Position erinnert an zeitgemässes Management: (Neu-)Gestaltung und Kalkulation des Angebots, Einsätze im Bereich Gästeberatung und Bankettverkauf, punktuelle aktive Mitarbeit an der Front sowie Führung & Coaching Ihrer Crew. Brauchen Sie Handlungsspielraum? Fühlen Sie sich angesprochen? Dann nichts wie los! Wenn Sie übrigens ein starker Chef de partie oder Sous-chef sind, der den nächsten Schritt auf der Karriereleiter wagen will; no problem! Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer – beides erfahrene Gastronomen – beraten Sie gerne und absolut unverbindlich. Diskretion geht klar.

### SCHAEFER & PARTNER Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · Postfach · 8600 Dübendorf 1 · Tel. 01 802 12 00 · Fax 01 802 12 01 · www.schaeferpartner.ch · cornelia.brugger@schaeferpartner.ch

## HUMAN RESOURCES SUPPORT



«State Of The Art»,  
was sagt Ihnen das?

Was dieser Kunde auch tut, es beginnt bei gut! Eben beim aktuellsten Stand der Kunst. Mit dieser Maxime hat mein Auftraggeber bereits in einem anderen Bereich Weltruhm erlangt. Und nun strebt er mit neuen Ideen in einem weiteren Geschäftsbereich bereits wieder ans Licht. Was man über Ihren künftigen Arbeitgeber sagen kann, soll also auch für Sie gelten: Was immer sie anpacken, es beginnt bei gut. Weil Sie ein unkomplizierter «just do it»-Mensch sind und wissen, dass sich der Erfolg dann abhebt wie von selbst einstellt. Übrigens, viele gute Ideen und erfolgreiche Karrieren begannen im Testmarkt Schweiz und viele zogen vom Zurich-Airport aus in die weite Welt. So wie es aussieht, auch diese Möglichkeit hier – mit Ihnen!

Beate Weissenberger  
Geschäftsführerin  
Human Resources Support GmbH

Das Schlafen wurde in diesem Viersternhaus nicht neu erfunden! Aber vieles mehr, vor allem für Businessleute. Sie stellen heute an Qualität, Service, Preis- und Leistungsverhältnis andere Ansprüche. Auch Sie als

## Front Office Manager (w/m)

Gesucht wird eine gut repräsentierende, initiative, kluge Persönlichkeit. Eine/n Nutzenstifter/In nach vorne zu den Kunden und nach allen andern Seiten zum Team. Ideen sind viele vorhanden, jetzt geht es darum diese weiter mit Leben zu füllen und das «State-Of-The-Art-Hotel» noch mehr zum Stimmen zu bringen.

Angesprochen sind initiative BewerberInnen die beim beruflichen A-B-C noch nicht beim Z aber doch bereits beim F (wie Führungserfahrung) oder sogar L (wie Liebe zum Detail) angekommen sind. Ihr Idealalter ist plus/minus 30 Jahre. KV, Hotelfachschule, Sprachen und gute Zeugnisse setzen wir voraus. Stellenantritt ist ab sofort möglich.

Erwartet werden Sie von einem jungen, dynamischen, frohen Team, auf das unser Auftraggeber (von der Konzernspitze bis zum örtlichen Hoteldirektor) übrigens sehr stolz ist! Gute Entlohnung, inkl. Sozialleistungen, verstehen sich von selbst. Arbeitsort: Zurich-Airport.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung so rasch wie möglich (Vermerk: State-Of-The-Art-Hotel)

Human Resources Support GmbH ■ Zollikerstrasse 144 ■ 8008 Zürich ■ Switzerland  
Telephone +41 1 383 95 85 ■ Telefax +41 1 383 95 86  
www.humanresourcesupport.com  
E-mail: beate.weissenberger@humanresourcesupport.com



Gastronomie

## Herausforderung

Ihr beruflicher Werdegang befähigt Sie dazu, als rechte Hand den Geschäftsführer unseres Hauses wirkungsvoll zu unterstützen. Als Persönlichkeit mit ausgeprägten Gastgeberqualitäten bringen Sie darauf, künftig unsere Gäste zu empfangen und mit dem Team für beste Bedienung und Betreuung zu sorgen. Zudem ist Ihnen auch die teilweise Übernahme von administrativen Aufgaben nicht fremd.

Wenn das zutrifft, sollten wir uns kennen lernen: Erfahren Sie alles über die Mürset-Philosophie und das traditionsreiche Haus in Aarau mit drei Lokalen unter einem Dach: Alte Stube, Brasserie und Weinstube. Sprechen Sie mit mir, Erwin Bacher, über die Herausforderungen dieser Aufgabe. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Mürset  
Herr Erwin Bacher  
Schachen 18  
5000 Aarau

Telefon 062 822 13 72  
Telefax 062 824 29 88  
restaurant@muerst.ch  
www.muerst.ch

Frontorientierte/r  
Betriebs-  
assistent/in



RESTAURANT MÜRSET

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN

KKL

luzern

Guests, music, work and fun !

KKL Luzern – ein Begriff für Kultur-, Kongress- und Gastronomieanlässe. Für unser modernes, dynamisches Unternehmen, das durch ein breites Gastronomie-Angebot massgeblich geprägt wird, suchen wir nach Vereinbarung den/die

## Leiter/in SEEBAR

Dieser Teilbetrieb unseres Unternehmens ist sehr facettenreich: tagsüber ein Restaurant, das von Jung und Alt frequentiert wird, abends eine Bar (die längste in Luzern) mit Nachtschwärmern und Konzertbesuchern, am Wochenende der Event-Treffpunkt der Partygänger mit DJ- oder Liveband-Unterhaltung. Die reizvolle, zentrale Lage direkt am See zieht besonders im Sommer einheimische Gäste wie auch Touristen aus aller Welt an, denen wir 120 Innen- und 120 Terrassen-Plätze anbieten können.

Als ausgewiesene/r Gastgeber/in mit Führungserfahrung übernehmen Sie mit Leib und Seele die Leitung dieses Profitcenters. Dazu zählt im Besonderen die Serviceleitung, die Mitarbeiterführung (20 Angestellte) und die Organisation der diversen Events. Sie sind eine angestellte, junge, dynamische Persönlichkeit, die gerne eigenverantwortlich arbeitet und ein(e) Dienstleister(in) par excellence ist.

Wenn Sie sich dieser aussergewöhnlichen Herausforderung stellen möchten, senden Sie bitte Ihr komplettes Bewerbungsossier einschliesslich Foto an die Kultur- und Kongresszentrum Luzern Management AG, Personalabteilung, Europaplatz 1, 6005 Luzern.

Bei allfälligen Fragen gibt Ihnen unser Leiter Gastronomie, Herr Beat Schmidt, gerne unter Tel. 041 226 70 42 Auskunft.

Weitere Informationen finden Sie unter www.kkl-luzern.ch

KKL

music

congress

event

experience

INHALT: Kader 2-6 / Deutsche Schweiz 7-20 / Svizzera Italiana 22-23 / International 23 / HRC / Image / Stellengesuche 24

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

SOMMAIRE: Suisse romande 21-22 / Demandes d'emploi 24 / Marché d'emploi 24

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

## JOBS AND MORE

Stellenvermittlung  
Buchhaltungen  
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90  
www.gastronet.ch

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



Täglich aktuell  
Unsere Stellenbörse  
www.horega.ch

## Der direkte Link zum Arbeitsmarkt



Beratung  
Selektion  
Vermittlung

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

GastroJob

## Adecco

HOTEL & EVENT  
www.adecco.ch



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

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

People make  
the difference.

**BEREST AG**  
Beratung Restaurationsbetriebe  
Treuhand

Wir suchen für unser wohlbekanntes und beliebtes englisches Big Ben Pub in Liestal per 1. April 2002 einen engagierten

**Geschäftsführer**

Wir wünschen uns einen motivierten, flexiblen und teamfähigen Gastgeber, der Spass hat, den Betrieb mit viel Eigeninitiative an der Front zu leiten. Sie haben Organisationsstalent und bereits in einer ähnlichen Position gearbeitet, dann sind Sie der richtige Partner für uns!

Für Ihre tatkräftige Mitwirkung am zukünftigen Erfolg bieten wir ein überdurchschnittliches Einkommen. Sind Sie neugierig? Herr Johann Rudolf Meier freut sich auf Ihren Anruf und erzählt Ihnen gerne mehr über diese spannende Aufgabe:

Tel. 061 228 95 55  
Gartenstrasse 120, 4002 Basel  
admin@berest.com  
www.berest.com

**OIB**  
ORGANISATION IS BUSINESS

Wir suchen für ein Restaurant im Raume Basel nach Vereinbarung eine/n

**Geschäftsführer/in**

Sind Sie eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit vielen Ideen, motiviert, belastbar, voller Power und haben bereits erste Führungserfahrungen im Gastgewerbe (Wirtepaent) gesammelt?  
Suchen Sie nach einer Möglichkeit, selbständig und mit viel Initiative einen Betrieb zu führen?

Dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**OIB Treuhand AG**  
Roger Busser  
Thannerstrasse 30, 4054 Basel  
Telefon 061 301 21 01  
info@oib.ch  
www.oib.ch

Gesucht

**Gastgeber/in**

für Hotel mit 55 Betten, Restaurant und Pizzeria, direkt am Klosterplatz in Einsiedeln.

Hotel Sonne, Einsiedeln,  
Telefon 055 418 40 33

Alters- und Pflegeheim  
**Loogarten**

Wir suchen eine/n

**Leiter/in  
Verpflegung**

mit Diplom als Koch und Diätkoch

Eintritt per 1. Mai 2002

Gerhard Sulzberger, Heimleiter  
freut sich auf Ihre Bewerbung.

Alters- und Pflegeheim Loogarten  
8133 Esslingen Tel. 01 986 22 11  
Fax 01 986 22 00 apl.hl@ggaweb.ch

Mein Mandant sucht per 1. Juni 2002 einen initiativen

**Pächter evtl. Geranten**

für einen kleineren Hotelbetrieb mit Restaurant und grosser Terrasse an bester Lage im attraktiven Aletschgebiet im Wallis.

Ihr Background: Sie haben Führungserfahrung in ähnlicher Stellung, vielleicht sind Sie sogar Koch, Sie kennen die Bedürfnisse des Sommer- und Wintergastes und wissen wie man die Mitarbeiter motiviert. Übrigens steht Ihnen eine 5-Zimmer-Wohnung im Nachbargebäude zur Verfügung.

Wenn Sie diese interessante Aufgabe anspricht, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte, und wenn Sie noch Fragen haben, setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Advice Zenhäusern (Dr. Josef Zenhäusern)  
Marktgassee 36, 3011 Bern  
Telefon 031 311 33 00 / jz@gbbz.ch

**STAUB TREUHAND AG**  
LIEGENSCHAFTENVERWALTUNG

**«Genuss hat eine Adresse»**  
so lautet das Motto auf der Werbebroschüre  
**dieses wohl schönsten Seehotels der Ostschweiz.**

Die dazu gebotene Infrastruktur umfasst:

- Sensationelle Lage direkt am See
- Restaurant mit ca. 100 Sitzplätzen
- Gartenrestaurant / Seeterrasse mit ca. 130 Sitzplätzen
- Hotel mit 18 neu gestalteten Doppelzimmern
- Perfekt eingerichtete Seminarinfrastruktur
- Bankettsaal für bis zu 80 Personen
- Parkähnlicher Umschwung
- Komplett eingerichtet/bester Zustand

Zur Führung dieses bekannten Betriebes suchen wir auf April 2002 oder nach Vereinbarung jüngere

**bestausgebildete Persönlichkeit(en)**  
**im Bereich Küche/Service/  
Geschäftsführung**

Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen mit Erfolgsbeteiligung. Auf Wunsch steht eine 4½-Zimmer-Dienstwohnung direkt am See zur Verfügung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder allfälligen Fragen richten Sie bitte direkt an Herrn Staub (Diskretion selbstverständlich).

ZÜRCHERSTR. 120 - 8500 FRAUENFELD  
TEL. 052 725 09 90 - FAX 052 725 09 95

**Lebendiges Lernen**

**ecole**  
d'Humanité

Wir sind eine private Internatsschule mit 150 Jugendlichen aus 20 verschiedenen Ländern. Diese bewohnen mit rund 50 Mitarbeitenden 17 Gebäude. Für den

**Bereich Hauswirtschaft**

suchen wir per April

**eine Leiterin oder einen Leiter**

Sie sind in diesem Bereich ausgebildet, oder bringen Erfahrung aus ähnlicher Arbeit mit, oder haben einfach das Flair für diese Tätigkeit. Für den Bereich Hauswirtschaft tragen Sie die Verantwortung, leiten ein kleines Team von Mitarbeitenden und arbeiten eng mit den Jugendlichen und der Lehrerschaft zusammen. Englisch verstehen und ein bisschen sprechen ist notwendig. Wohnen in der Schule ist erwünscht.

Wenn Sie eine selbstbewusste Person sind, die gerne Verantwortung trägt, organisiert und mit Menschen zusammenarbeitet, würden wir uns gerne mit Ihnen über weitere Einzelheiten unterhalten.

Mehr über unsere Internatsschule finden Sie im Internet unter [www.ecole.ch](http://www.ecole.ch).

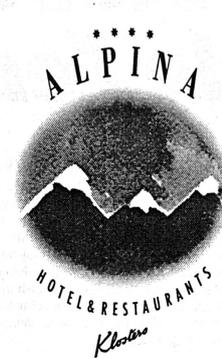
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Kontaktieren Sie uns, K.C. Hill oder Hans Willi sind Ihre Ansprechpersonen, die Sie telefonisch unter 033.972.92.92 oder per E-Mail an [ecole@ecole.ch](mailto:ecole@ecole.ch) erreichen können.

**Ecole d'Humanité**  
private Internatsschule, 6085 Hasliberg Goldern

**IVAR & FRIVI**  
Human Resources - Treuhand - Consulting

**KADERSELEKTION  
BERATUNG IN  
PERSONALFRAGEN**

Lianne Fravi  
Riedstrasse 6 - 8908 Hedingen  
Telefon 01 760 52 17 - Telefax 01 760 52 19  
lianne.fravi@fraviundfravi.ch



**Klosters - Herrliches Ferienparadies**  
im Sommer und im Winter. Traumhafte Alpenkulisse. Unzählige Möglichkeiten für Sport und Spass. Tummelplatz für blaues Blut und rote Lippen, für grün Denkende und rosarot Sehende, für graue Mäuse und bunte Hunde. In dieses Umfeld suchen wir fröhlich-farbige Mitarbeiter für unser Haus.

**Hotel Alpina\*\*\*\***  
Schöne Hotelanlage mit 64 Zimmern und Appartements. Eine vielseitige Restauration (15 Punkte Gault & Millau) und ein breites Angebot im Freizeit-Bereich. Dies aber ist nicht alles, was unsere Gäste geniessen. Wir möchten Ihnen noch mehr bieten. Nämlich Sie!

**Fachlich ausgewiesene, verantwortungsbewusste  
und ambitionöse KadermitarbeiterInnen:**

**Chef de Réception**  
(ab April 2002 oder n.V.)

**Chef de Service**  
(ab Juni 2002 oder n.V.)

Fröhlich und teamorientiert sollten Sie sein.  
Unsere Leistungsmesslatte ist hoch angesetzt. -  
**Haben Sie Lust und Ausdauer, so hoch zu springen?**  
[www.alpina-klosters.ch](http://www.alpina-klosters.ch) [team@alpina-klosters.ch](mailto:team@alpina-klosters.ch)

Wir wollen nur die besten Mitarbeiter für unsere Gäste - und Sie bestimmt nur die besten Häuser für Ihre Karriere. Genau hier treffen sich unsere Bedürfnisse. Wir freuen uns sehr, Sie kennenzulernen. Auf bald!

Räto & Verena Conzett  
Hotel Alpina  
CH-7250 Klosters  
Telefon (0041 81) 410 24 24



Ihr neuer Arbeitsplatz: gut erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln, geregelte Arbeitszeiten, engagiertes Leitungsteam.

Unser Alters- und Pflegeheim mit zurzeit 90 BewohnerInnen und einer angrenzenden Alterssiedlung hat grosse Umbaupläne.

Wir suchen auf den 1. Mai 2002 oder nach Übereinkunft eine

**engagierte Leitung Küche (m/w) 100 %**

**Ihr Anforderungsprofil:**

- Ausbildung und Führungserfahrung als dipl. Küchenchef, evtl. Heimkoch/Diätkoch
- Fähigkeit ein Team von rund 10 Personen zu führen
- Freude am Aufbau von Beziehungen zu BewohnerInnen sowie zu Kunden
- offen für eine aktive Zusammenarbeit im Leitungsteam
- Erfahrung und Interesse an der Lehrlingsausbildung
- rasche Auffassungsgabe, Organisationstalent, gute PC-Anwenderkenntnisse

**Ihre Hauptaufgaben:**

- Erstellen eines saisongerechten, für ältere BewohnerInnen angepassten Menüplans
- Rekrutierung und Führung der MitarbeiterInnen, Personalplanung
- Erstellen, kontrollieren und einhalten des Jahresbudgets für den Bereich
- Sicherstellung des Lebensmitteleinkaufs und Kontrolle der Lieferungen
- Sicherstellung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften nach den gesetzlichen Vorgaben

Die Leitung Küche hat grossen Spielraum in ihrem Beitrag zur Heimkultur. Wir freuen uns auf eine kompetente, initiative, offene Persönlichkeit, die mitdenkt und in der geplanten Umbauphase nicht so schnell die Nerven verliert.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Annegret Reinhardt, Heimleiterin Alters- und Pflegeheim Lanzeln, Bahnhofstrasse 58, 8712 Stäfa. Sie erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft (Direktwahl 01 928 91 30).

**htr**

**hotel + tourismus revue**  
**mit dem grössten Stellenmarkt der Branche**

**Abonnieren und inserieren:**  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

human resources management

**hotel staff**

[www.hotelstaff.com](http://www.hotelstaff.com)

Kurt Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

Linthochergasse 3  
8023 Zürich 1  
Tel. 01 229 90 00  
Fax 01 229 90 01

**IVAR & FRIVI**  
Human Resources - Treuhand - Consulting

**KADERSELEKTION  
BERATUNG IN  
PERSONALFRAGEN**

Lianne Fravi  
Riedstrasse 6 - 8908 Hedingen  
Telefon 01 760 52 17 - Telefax 01 760 52 19  
lianne.fravi@fraviundfravi.ch

**Gastro help**  
Stellenvermittlung

**GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO**

Tel. 055 462 35 25 [info@gastrohelp.net](mailto:info@gastrohelp.net)  
[www.gastrohelp.net](http://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](mailto:newchallenge@bluewin.ch)

**hoteljob**

**Ihre Stellenvermittlung**

Schweizer Hotelier-Verein  
Hotelljobs, Personalberatung  
Mönchliplatzstrasse 180  
Postfach, CH-3001 Bern  
Telefon 031 370 43 33  
Telefax 031 370 43 34  
<http://www.hoteljob.ch>  
e-mail: [hoteljob.be@swiss-hotels.ch](mailto:hoteljob.be@swiss-hotels.ch)

# Adecco

## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



**Einloggen!**  
7440 offene Stellen,  
3785 tolle Kandidaten  
per Mausclick.  
www.adecco.ch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Stv. Geschäftsführer/in mit Sinn für Innovationen

**Profil** Fundierte Berufskennntnisse aus der Gastronomie bringen Sie bereits mit. Es macht Ihnen Freude, am Abend zu arbeiten, und Sie lieben den direkten Kontakt zu den Gästen. In diesem Café im Zentrum von Zürich sind Durchsetzungsvermögen, Kreativität, Motivation, Teamgeist gefragt – und vor allem viel Engagement.

**Vorteil** Selbstständigkeit, Teamwork, Verantwortung, Mitarbeiterführung und mehr, zudem gute Entlohnung, Samstag und Sonntag frei, Arbeiten ohne Zimmerstunde, Parkplatz – das sollten eigentlich genügend Gründe sein, um mich anzurufen!  
**Zürich, Georges Lehmann** 01/297 79 79

### Event-Koordinatorin

**Profil** Für ein Viersterne-Hotel auf der deutschen Seite des Rheins nahe von Basel suchen wir eine extrovertierte und kommunikative Verkäuferpersönlichkeit. Sie sind ein Organisationstalent, denken vernetzt, haben sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch sowie Englisch und sind EU-Bürgerin.

**Vorteil** Sie sind verantwortlich für die optimale Auslastung der Seminarräumlichkeiten, für alle Veranstaltungs- und Gruppenabläufe, den Verkauf von Kongressen und Banketten sowie für die erfolgsorientierte Betreuung und Akquisition bestehender und künftiger Kunden.  
**Basel, Julia Schulze** 061/264 60 40

### Kundenberater/Event-Organisator

Aufgepasst! Alles was Sie über den aktiven Verkauf und Promotion in der Gastronomie kennen, können Sie vergessen! Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule, haben Flair für Innovation und Organisation, eine gesunde Einstellung zu Fitness und Sport sowie Freude am Umgang mit Kunden, und Sie sind auf der Suche nach einer nicht alltäglichen Position. Sie sind 25 bis 32 Jahre jung und sehen sich in einer Funktion, in der Sie einen interessanten Kundenstamm betreuen, Neukunden hinzu gewinnen und Events zur Neulancierung eines Produkts organisieren. Bei dieser Position erwarten Sie zudem eine interessante Fixentlohnung (13. Monatssalar), ein Fahrzeug zur eigenen Nutzung, Laptop, Palm usw.! Interessiert an dieser Stelle in Bern? Senden Sie mir noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen.  
**Bern, Dominique Wild** 031/310 10 10

### Cost Controller

**Profil** Sie haben eine gastronomische Grundausbildung und einen Hotelfachschulabschluss. Zudem mögen Sie den exakten Umgang mit Zahlen und erkennen schnell deren Zusammenhänge.

**Vorteil** Als Schnittstelle zwischen den Abteilungsleitern und dem Controlling finden Sie in diesem Luxushotel in Zürich eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe. Rufen Sie mich an.  
**Zürich, Petra Wicki** 01/297 79 79

### Betriebsassistentin

#### Samstag/Sonntag frei

**Profil** Für diesen äusserst schönen Betrieb im Zürcher Oberland suchen wir per sofort eine gelernte Servicefachangestellte mit Ambitionen. Sie sind eine fröhliche, gepflegte junge Frau, die eine Stelle sucht, bei der sie die Leitung an der Front übernehmen kann und verantwortlich für das spannende Ambiente ist.

**Vorteil** Hier werden Sie gefördert und haben die Möglichkeit, eigene Ideen und Inputs einzubringen. Der Mitarbeiterstab ist jung und sehr motiviert. Dies ist eine wirkliche Herausforderung in einem angenehmen Arbeitsumfeld.  
**Zürich, Eva Bachmann** 01/297 79 79

### Management Trainee

**Profil** Für einen lebhaften und jungen Betrieb in Zürich mit speziellem Angebot suchen wir repräsentierende, aktive und ambitionöse Allrounder und Nachwuchskader, die wissen, wie sie ihre Mitarbeiter unterstützen können, die Administration bewältigen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahren.

**Vorteil** Es ist eine gute Idee, sich nach der Hotelfachschule und/oder einigen Jahren Berufserfahrung an der Front gute Führungserfahrungen anzueignen. Eine Stelle mit besonderen Zukunftsperspektiven. Rufen Sie mich noch heute an.  
**Zürich, Petra Wicki** 01/297 79 79

### Réceptionist/in

#### 60%

**Profil** Für ein traumhaft gelegenes Seminarhotel im Zürcher Oberland suchen wir eine charmante Persönlichkeit. Eine sehr attraktive Stelle mit interessanten Aufgaben und einem tollen Chef.

**Vorteil** Ihr kaufmännisches Flair, Ihre Erfahrung können Sie einsetzen bei der Gästebetreuung, dem Reservationswesen, der Fakturierung und allen Tätigkeiten an einer Réception, für die Sie hier verantwortlich sind. Rufen Sie mich an.  
**Zürich, Petra Wicki** 01/297 79 79

### Chef de partie Tagesdienst

**Profil** Sie sind nicht «nur Koch», sondern auch ein stolzer Berufsmann mit Ambitionen. Sie können selbstständig arbeiten, sind flexibel und belastbar und behalten auch bei Stress und Hektik stets den Überblick.

**Vorteil** Sie führen selbstständig einen eigenen Posten als Chef de partie in einem sehr bekannten und gepflegten Tagesbetrieb in Zürich. Ihre Kreativität bringt Farbe in die Küche, und Sie begeistern die Kollegen mit Ihren Kochkünsten und Ihrem soliden Fachkenntnissen. Mitarbeiterführung ist kein Fremdwort für Sie, denn Sie wollen es im Leben zu etwas bringen.  
**Zürich, Sandra Furrer** 01/297 79 79

### Jungkoch

**Profil** Sie haben die Kochlehre in einem à la carte-Betrieb abgeschlossen und suchen nun eine neue Herausforderung. Sie sind jung, motiviert, teamfähig und kreativ, und Sie schätzen es, mit frischen, saisonalen Produkten zu arbeiten.

**Vorteil** Sie arbeiten hauptsächlich auf dem Entremetier-Posten in einem sehr gepflegten Landgasthof in der Region Zürich. Am Montag und Dienstag haben Sie frei, und auch eine Unterkunft ist vorhanden. Verpassen Sie diese Chance nicht und melden Sie sich noch heute bei mir.  
**Zürich, Claudine Schaub** 01/297 79 79

People make the difference.



## flora LUZERN

Für unseren lebhaften Hotelbetrieb im Zentrum von Luzern mit 287 Betten, Restaurant, Dancing und zwei Bars suchen wir nach Vereinbarung eine/n

### «Restaurationsleiter/In»

Sie haben die Leitung der gesamten Restauration; à la carte Restaurant und Speisesäle.

**Ideale Voraussetzungen für diese Stelle sind:**

- Führungserfahrung im Gastgewerbe
- Hohes Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft
- Gute Sprachkenntnisse (D/E)
- Fähigkeit, ein Team zu motivieren
- Freude am Nachtleben
- Flexibilität, Kreativität und Innovation

**Wir bieten Ihnen:**

- Locker-lässige Arbeitsatmosphäre
- Flexible Arbeitszeiten
- Gute Entlohnung

Sind Sie an dieser reizvollen Stelle interessiert?

Natasha Meijer freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!



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

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in Zürich, Bern und Basel, beschäftigen in 70 Betrieben über 780 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ... und ein Lächeln dazu.

Für die von uns im Auftrag geführte

### Mensa Uni Zentrum

Künstlergasse 10 - 8001 Zürich

suchen wir nach Vereinbarung bzw. Anfang Mai 2002 eine flexible und frontorientierte

### Betriebsassistentin

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung der Betriebsleitung, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen, die Mithilfe am Selbstbedienungsbuffet und im Service, die Organisation von Anlässen und Banketten sowie administrative Arbeiten.

Diese Aufgabe verlangt eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung (vorzugsweise Hotelfachschulabschluss), Berufspraxis in ähnlicher Position, Erfahrung in der Personalführung, PC-Kenntnisse (Winword/Excel) sowie Teamfähigkeit und Bereitschaft, selbst Hand anzulegen.

**Wir wünschen uns...**

eine junge, fröhliche und aufgeweckte Persönlichkeit, welche eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung sucht und sich weiterentwickeln möchte.

**Wir bieten Ihnen...**

nebst einem sicheren Arbeitsplatz, einer leistungsorientierten Entlohnung sowie partnerschaftlichen und fairen Anstellungsbedingungen ein multikulturelles, aufgestelltes und motiviertes Team. Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

**Wir hoffen...**

Ihr Interesse geweckt zu haben und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden!



### ZFV-Unternehmungen

Die Zürcher Gastronomiegruppe

Mühlebachstrasse 86 - Postfach - 8032 Zürich

14051/1414/008

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

SIND SIE EIN GASTRONOM DER GÄSTE AUS ALLER WELT MIT GEHOBENER KÜCHENKULTUR VERWÖHNEN MÖCHTE?

WIR VERMIETEN IM CH-MITTELLAND EINEN RENOMMIERTEN RESTAURANTBETRIEB MIT FR. 3'500'000.- UMSATZ UND ANSPRUCHSVOLLER STAMMKUNDSCHAFT. DER BETRIEB BEFINDET SICH IN EINEM BAULICHEN TOP-ZUSTAND UND BIETET EINEM INITIATIVEN GASTRONOMEN EINE ÜBERDURCHSCHNITTLICHE EXISTENZ.

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON SZ  
TEL. 055/41 01 5'57 - 079/422'37'24  
TEL./FAX 055/41 01 41'06

# Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

**PRAVA DANCE-CLUB**

Perfektes Clubbing im Kult-Club Prava. House-Music von internationalen Star-DJs und Sie als aktiver Profi mittendrin? Das Prava wurde bereits 1999 zum besten Club der Schweiz gewählt.

Unsere langjährige Club- und Eventmanagerin Daniela Ceconi (Tel 079 214 99 88) sucht als Unterstützung eine/n 23-jährige/n

**Stv. Clubleiterin**

Wir suchen den Barprofi, welcher aktiv verkauft und der Clubleiterin in organisatorischen und repräsentativen Aufgaben zur Seite steht.

Wir freuen uns auf Ihre kurze, schriftliche Bewerbung mit Foto.

Prava, Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern  
www.prava.ch, www.astoria-luzern.ch

# 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



Wir sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Engagement für eine ideenreiche, junge Gastronomie und Hotellerie. Kramer Gastronomie, Zürich, steht für gastronomische Kultur und trendige, pfiffige Betriebe. Eine Crew von rund 850 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen vertritt unsere Philosophie mit Begeisterung gegenüber den Gästen.

Für die Gastronomie der Zürichsee-Schifffahrt (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 den/die

## KÜCHENCHEF/IN

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

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

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

Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer, Herdernstr. 56, 8004 Zürich

# KRAMER

GASTRONOMIE

# Erlen

SPORT- UND FREIZEITPARK

Wir sind ein Sport- und Freizeitpark, der einiges zu bieten hat: Events, Beachpartys, Partyservice, Restaurant, Bars und Kiosk und suchen per 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung:

## Stv. Leiter Gastronomie

Idealerweise bringen Sie eine Ausbildung als Koch mit und haben bereits erste Erfahrungen in einer Stellvertreterfunktion gemacht.

Sind Sie aufgestellt, belastbar, zupackend und bereit auch dann zu arbeiten, wenn andere frei haben?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Sport- und Freizeitpark Erlen  
Herr Hubertus Wolf  
Niederhaslistr. 20, 8157 Dielsdorf

Für erste Informationen erreichen Sie Herrn Wolf unter Telefon 079 471 35 33  
146549/385370



Engadin Golf  
Zuoz-Madulain

GESUCHT per 1. Mai 2002

## WIRT / WIRTE-EHEPAAR

FÜR RESTAURANT SUR EN (RESGIA) IN ZUOZ

Detaillierte Auskünfte erhalten Sie bei

EG Engadin Golf AG  
Carl Chasper Lüthi  
A l'En 14, 7503 Samedan  
Tel. 081 851 04 66

Anmeldungen bis 28. Februar 2002 an obige Adresse.

146616/417507

# Über Internet und nette Gäste.

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



RESTAURANT BAHNHOF ■ KLEINE SCHEIDEGG  
BERNER OBERLAND

(www.bahnhof-scheidegg.ch)



## DIE ALPEN-PIAZZA

(DREHSCHLEIBE IM JUNGFRAUENGEBIET)

Nun wird es notwendig, die Crew zu verstärken! Darum bieten wir eine interessante, nicht alltägliche und anspruchsvolle Kaderposition an:

### ● LEITUNG RESTAURATION / FRONT

Die Position der Leitung im Gästebereich (bis zu 16 Mitarbeitende) ist mit Führung, Organisation und Koordination verbunden. Verantwortung und Kompetenz sind ausgewogen – nur so können Sie bei Abwesenheit der Betreiber den Betrieb gesamthaft führen! Der wunderschöne Arbeitsort bietet Ihnen ausserordentliche Möglichkeiten – vor allem für Persönlichkeiten, welche bereits ein breiteres Gastwissen vorweisen. Selbstverständlich umfasst die Führungsposition moderne, teamorientierte Arbeits- und Arbeitsumfeldbedingungen. Speziell ist auch, dass wir alle an durchschnittlich vier bis fünf Abenden frei haben... Mit einer gradlinigen, typischen aber kreativen Gastronomie wollen wir den Gast begeistern – ihn zum Wiederbesuch bewegen. Dies, in der Restauration oder an den diversen Aussenstationen. Mehr Info's gib't über unsere WEB-PAGE... Bitte stellen Sie uns keine Bewerbungen zu – viel lieber würden wir Sie direkt bei uns begrüßen und dann Einsicht in Ihr CV etc. nehmen. Für einen Termin erreichen Sie uns über Tel. 033 828 7 828 oder per E-Mail unter info@bahnhof-scheidegg.ch. Bis bald...

...DER LEBENDIGE ALPENBAHNHOF

# hotel caprice

davos.

Zentral gelegen vis-à-vis Bahnhof Davos-Platz, mit Blick aufs Jakobshorn, bietet eine **Top-Herausforderung.**

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

Nach Übereinkunft, spätestens jedoch auf Anfangs April 2002 in Jahresstellung bieten wir

## Chef de Réception

m/w (CH)

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

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)

146463/194611



HOSTELLERIE  
GEROLDSWIL

Für unser neugestaltetes Haus, das Hotel, Kongress- & Bankettzentrum **HOSTELLERIE GEROLDSWIL** in südlichem Stil und auch unter dem Management der Fam. Frapoll (Hotel Sommerau Ticino, Dietikon), suchen wir per März/April oder nach Vereinbarung einen starken

## KÜCHEN-CHEF

für unsere intensive, aber immer kreative Küche. Eine nicht alltägliche, zum Teil original mediterrane Karte und sehr individuelle Bankette bis 400 Personen fordern einiges, bringen aber auch viel Erfrullendes. Sie stehen einer jungen, sehr willigen und erfolgreichen Brigade vor (13 P). Sie arbeiten eng mit der Direktion zusammen und kreieren die einzigartigen à-la-carte-Menüs und Bankette. Sie erstellen mit ihr die Budgets, kaufen ein, führen mit natürlicher Autorität und kochen mit Herz. Sie sind Teil eines verschworenen dynamischen Kaderns und helfen mit Ihrer Erfahrung mit, dieses einzigartige Zentrum noch bekannter zu machen. Sie sind an einem längerfristigen Engagement in einem bestbekanntesten zukunftsorientierten Familienunternehmen interessiert und haben Freude an Lehrlingsausbildung. Sie selber werden laufend weitergebildet auf Top-Niveau. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem modernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria BAR, Kongressmöglichkeiten bis 420 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte Herrn M. Feger oder E. Frapoll:

HOSTELLERIE GEROLDSWIL,  
8954 GEROLDSWIL-ZÜRICH  
Telefon: 01 747 87 87  
www.hostellerie-geroldswil.ch

146617/13323

# hoteljob

## AUSZUG AUS UNSEREM KADER-STELLENANGEBOT

### Kanton Graubünden

In ein familiäres 3\*-Ferienhotel im Unterengadin suchen wir per April/Mai in Jahresstelle einen jungen Hotelprofi als

### Direktionsassistent

Sie vertreten die Direktion, helfen mit im Abendservice und an der Réception. Sie sollen Freude haben an Administrationaufgaben und EDV. Für die Verständigung mit den Gästen helfen Ihnen Sprachkenntnisse in D/E/F und evtl. Italienisch. Mit einer fundierten Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sind Sie der ideale Kandidat für diese vielseitige Jahresstelle.

### Kanton Bern

Hotel/Restaurant in der Expo 02-Region mit starkem Tagesgeschäft, sucht per April eine kontaktfreudige Persönlichkeit als

### Betriebsassistent/in

Gesucht wird eine Fachfrau/ein Fachmann mit praktischer Erfahrung in ähnlicher Position. Sie unterstützen die Geschäftsleitung in allen gastgewerblichen Bereichen (Serviceleitung und allgemeine Büroarbeiten). Sie verständigen sich flüssig in Deutsch und Französisch und sind zwischen 28 und 40 Jahre jung. Es handelt sich um eine Saisonstelle.

### Kanton Bern

Für ein Gourmetrestaurant im Berner Seeland suchen wir per sofort in Jahresstelle eine fachkundige und motivierte

### Chef de service

in ein kleines Team. Anforderungen: Servicelehre, gute Berufserfahrung und Freude am Beruf. Weinkenntnisse von Vorteil. Muttersprache Deutsch, Alter: 25 bis 30. Aufgaben: Gästebetreuung, Serviceüberwachung und aktive Mithilfe.

SIND SIE INTERESSIERT? GERNE ERWARTEN WIR IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTENSTEHENDE ADRESSE, zHd. Frau Irène Porta.

146626/84735



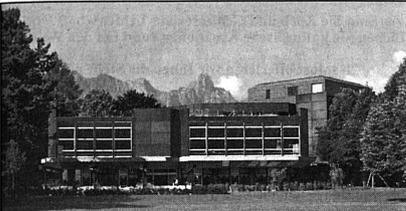
Schweizer Hotelier-Verein

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

htr

# Von Bümppliz bis Casablanca.

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



Möchten Sie am Thunersee in schönster Umgebung in einem modernen und gepflegten Betrieb unser gut eingespieltes Team ergänzen?

Wir suchen in Jahresstelle

### Küchenchef

Wir bieten Ihnen:

- moderne Küche mit sehr guter Infrastruktur
- gut organisierter Betrieb
- Teamarbeit
- zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen
- angrifflige Anstellung

Wir wünschen uns:

- Fachmann mit Berufserfahrung, evtl. höhere dipl. Prüfung
- Alter 28 - 35 Jahre
- wirtschaftliches Denken
- Führungserfahrung
- optimale Mitarbeiter-Einsätze
- Qualitätsbewusstsein
- Sprachen D/F
- PC-Kenntnisse (Calcmenu)

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Herrn J.P. Burkhardt / T. Zumbach  
**Hotel Seepark**  
 Seestrasse 47, 3602 Thun  
**Tel. 033 226 12 12**



146102/09521

### VERANTWORTUNG TRAGEN...

...können Sie als

**Betriebsassistent/in** in innovativem, gepflegtem Landgasthof Region Bern/Solothurn. Tätigkeitsschwerpunkte: Gastgeber/in, Bankettorganisation von A-Z, Administratives.

**(Anfangs-)Küchenchef** in professionell-lockerem Stadtbetrieb. Küche mediterran/regional. 5er-Brigade, junges Team. Raum Ostschweiz/Schaffhausen

**Direktionsassistentin** in 4\*-Hotel, Stadt Zürich. Verantwortung: Verkauf/Administration von Banketten/Seminaren und für die Réception. Nötig: entspr. Erfahrung, EDV- und Sprachkenntnisse.

Viele weitere attraktive Kaderstellen unter [www.gastrouisse-jobservice.ch](http://www.gastrouisse-jobservice.ch)

Wir freuen uns auf Ihr Mail, Ihren Anruf und auf Ihre Unterlagen!



Gastrouisse Job Service  
 Blumenfeldstrasse 20  
 8046 Zürich  
 Tel. 01 377 55 35 • Fax 01 371 89 09  
 E-Mail: [jobservice@gastrouisse.ch](mailto:jobservice@gastrouisse.ch)

146627/46183

## Hotel ★★★ NATIONAL Davos

♥lich willkommen...

Wir suchen für unser schönes Erstklasshotel mit Stil & Charme und hervorragender Küche ab 1. Mai 2002 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

einen

### Küchenchef

Für diese schöne Position (die wir gerne auch mit einem begabten Sous-Chef besprechen) suchen wir einen gut ausgebildeten und kreativen Fachmann. Haben Sie Spass, Ideen und Neues in die Tat umzusetzen? Wir bieten Ihnen dabei den grösstmöglichen Spielraum bei der Gestaltung des Angebots. Das wichtigste ist unsere nationalen und internationalen Gäste zu begeistern. Haben Sie bereits Erfahrung in guten Häusern, Teamgeist und besondere Liebe zum Fach? Sind Sie qualitäts- und kostenbewusst in Verbrauch und Einkauf, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Absolute Diskretion ist gewährleistet.

Gerne laden wir Sie zu uns nach Davos ein, um Ihnen alles, was diese schöne Stelle betrifft zu zeigen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien an:

Albart Bachmann, Direktion  
**HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS PLATZ**  
**Telefon 081 413 60 46**

146025/45730



Für ein bekanntes Speiserestaurant in der Umgebung von Basel (10 Min.) an einer schönen Lage mit Fernsicht und grossem Parkplatz suchen wir per Herbst 2002 ein aktives

### Pächter(ehe)-Paar Pächter

Das Haus bietet mit seinen gediegenen Räumlichkeiten und einer grossen, überdachten Aussichtsterrasse vielfältige Nutzungsmöglichkeiten (Gourmetrestaurant/Bankette/Tagesrestaurant) und zählt seit vielen Jahren zu den guten Adressen für eine gehobene Gastlichkeit.

Wir stellen uns für diese Aufgabe mit Vorzug einen ambitionierten Küchenchef mit Frau/Partnerin vor, die diesem Haus dank einer Spitzenleistung aus Küche und Keller die ganz persönliche, individuelle Note verleihen.

Die Pachtbedingungen sind interessant. Eigenkapital zur Übernahme des Kleininventars notwendig. Eine Wirtwohnung (5 Zimmer) ist unbefragt.

Für einen ersten Kontakt wenden Sie sich bitte an die Beauftragte:

### HoReGa Select AG Pachtabteilung

Yvonne Hirsbrunner / Rolf Reutener  
 Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
**Tel. 061 281 95 91 / 281 95 75**

146528/208191



Restaurant, Vinothek Schöneegg  
 Schöneeggstrasse  
 8820 Wädenswil  
 Telefon 01 789 89 60

[www.schoeneegg.ch](http://www.schoeneegg.ch) [werner.mettler@remimag.ch](mailto:werner.mettler@remimag.ch)



Für unseren erfolgreichen Landgasthof suchen wir einen

### Küchenchef/in

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung, Ehrgeiz und Engagement aus. Ihr Liebe gilt einer leichten, modernen Küche. Zufriedene Gäste sind Ihr schönster Erfolg. Kreativität und Freude an der Arbeit sind für Sie ebenso selbstverständlich wie Motivation und Teamgeist.

Die Ausbildung der Lehrlinge liegt Ihnen besonders am Herzen. Zu Ihren Aufgaben gehören die kreative Gestaltung des Menüangebotes mit einer konstant hohen Küchenqualität, die Planung, die Kalkulation und das Controlling.

Um diese anspruchsvolle Aufgabe auszuführen, bringen Sie Erfahrung in verschiedenen Restaurants der gehobenen Klasse mit.

Senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich sehr, Sie kennen zu lernen.

Werner Mettler, Geschäftsführer, Restaurant Schöneegg, 8820 Wädenswil



Ihr Ferienhotel in Lenzerheide/Valbella

In unserem neu renoviertem \*\*\*Hotel im Herzen von LENZERHEIDE/VALBELLA ist eine tolle Stelle frei für einen führungsstarken

### KÜCHENCHEF

Sie leiten die 5-köpfige Brigade Küche mit den Schwerpunkten kreative Qualität und Kontinuität.

Sie suchen eine Herausforderung in einem Betrieb mit einem vielfältigen kulinarischen Angebot, wo Ihr Können und Ihre Kreativität gefragt sind.

Sie sind eine souveräne und loyale Persönlichkeit und haben die Fähigkeiten eines Machers und das Talent eines Organisations.

Diese selbstständige und verantwortungsvolle Position verlangt viel Engagement, Interesse und Elan.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, für diese echte Herausforderung mit Zukunft, oder machen eine kleine Spritfahrt nach LENZERHEIDE/VALBELLA Ueber einen Besuch und ein persönliches Gespräch würde ich mich sehr freuen.

Aldo Bossi Geschäftsführer  
 HOTEL LENZERHORN AG  
 7078 LENZERHEIDE  
**Tel. 081 / 385 86 87 oder [info@lenzerhorn.ch](mailto:info@lenzerhorn.ch)**

142629/19593

## HOTEL ADLER

Ihre Arbeitsstelle  
 inmitten von Zürichs lebendiger Altstadt

Für unsere, von Gästen aus aller Welt geschätzte  
**Adler's Swiss Chuchi**

wünschen wir uns einen innovativen und dynamischen

### Küchenchef

der die Freude und Fantasie  
 für die Schweizer Küche mitbringt.

Für diese interessante Position, die wir auch gerne mit einem begabten Sous-Chef besprechen, erwarten wir eine Führungspersönlichkeit mit Sinn auch für den Gästekontakt. Eintritt April oder Mai. Mehr Infos finden Sie auch auf unserer Homepage [www.hotel-adler.ch](http://www.hotel-adler.ch)

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung:

**Hotel Adler**  
 HP. Kaiser, Direktor  
 Rosengasse 10 / am Hirschenplatz, 8001 Zürich  
 Telefon: 01 266 96 96 oder [kaiser@hotel-adler.ch](mailto:kaiser@hotel-adler.ch)

146537/39799

## Ein vorteilhafter Job im schönen Zürich

Ihr Aufgabenbereich:

Sie vermieten unsere Kongress-/Seminar- und Bankett-räumlichkeiten, führen Gästeabsprachen, betreuen unsere Gäste und haben die Hauptverantwortung über die Hotel-réception - selbständig, kompetent und freundlich.

Unser Angebot:

Ein vertrauens- und verantwortungsvolles Engagement in einem zukunftsorientierten Betrieb.

Haben Sie Zielvorstellungen, die sich mit unseren decken? Dann sind Sie nach Vereinbarung unsere neue

### Direktionsassistentin - Kadermitarbeiterin im Bankettbereich

Sie verfügen über die notwendige Grund- und Weiterbildung mit Leistungsausweis, Dienstleistungsbereitschaft, Führungs- und Organisationsstalent sowie Fremdsprachenkenntnisse. Kommunikationsbereitschaft und Verschwiegenheit setzen wir voraus. Idealerweise sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hotel Spigarten**  
 Lindenplatz 5  
 8048 Zürich

146492/41122



Am Lindenplatz · 8048 Zürich-Altstetten · Telefon 01/438 15 15  
[www.spigarten.ch](http://www.spigarten.ch) · [info@spigarten.ch](mailto:info@spigarten.ch)



Nachdem sich der bisherige Stelleninhaber auf nächsten Sommer beruflich verändern wird, suchen wir für unseren grossen und vielseitigen Betrieb in Jahresstelle, Eintritt baldmöglichst, einen

### F&B Manager/ Einkaufschef

Zum Verantwortungsbereich gehören:

Einkauf- und Lagerverwaltung (EDV) und administrative F&B-Verwaltung, allgemeine Überwachungs- und Organisationsaufgaben (Hotel und Nebenbetriebe). Qualitätsabsicherungen im Hotel und Kontrolle der Lebensmittelhygiene im Küchenbereich.

Es handelt sich um eine sehr interessante Kaderposition mit entsprechender Verantwortung.

Qualifizierte Bewerber mit Fachkenntnissen und Erfahrung aus Hotel- und Restaurationsbetrieben werden um ihre Offerte gebeten.

Herr Dominique Godat, Vizedirektor  
 Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

**KULM HOTEL ST. MORITZ**  
 CH-7500 St. Moritz  
 Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

146631/33812

# Arosa

**Sporthotel Valsana,  
das sportlichste Sporthotel  
der Schweiz!**

Sportliche und begeisterte  
Kadernmitglieder gesucht!

Möchten Sie mit uns zusammen die Schweizer Sportprominenz  
Xeno Müller, Paolo Quirici, Marcel Fässler, Olivier Bernhard,  
Karin Möbes, Markus Günthard, etc. persönlich kennenlernen?  
Falls ja, dann verbringen Sie mit uns zusammen eine aktive und  
sportliche Sommersaison ab ca. Mitte Juni bis Mitte/  
Ende September 2002 im herrlichen Arosa im sportlichsten  
Sporthotel der Schweiz / [www.valsana.ch](http://www.valsana.ch)

**Chef de Réception**

(mit Protel-Erfahrung – ab 1. Juni) evtl. in Jahresstelle

**Stv. Chef de Réception (ab 17. Juni)**

**Gouvernante/Hausdame (ab 10. Juni)**

**Maitre d'hotel (ab 17. Juni)**

**Assistant F&B (ab 17. Juni)**

Haben wir Ihre sportliche Ader entdeckt?

Unsere Valsana-Mitarbeiter/innen haben die Möglichkeit unsere  
Freizeit- und Sportanlagen wie Beachvolleyball, Golf-Putting  
Green, Tennisplätze, grosszügiges Hallenbad mit 30 Grad Celsius,  
Sauna, Dampfbad, Bikes, etc. kostenlos zu benutzen.

Sind Sie interessiert? Ja... dann senden Sie Ihre Bewerbungsunter-  
lagen mit Foto und den üblichen Unterlagen an:

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

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

146674/1708



**SPORTHOTEL AROSA  
Valsana**

**htr**

## 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](http://www.htr.ch)**

**www.grimsehotels.ch**

**HANDECK**  
HOTEL

**GRIMSEL**  
HOSPIZ

**OBERRAAR**  
BERGHAUS

**GRIMSELHOTELS**

**Lust auf Sommer, Sonne, Berge?**

Gehört Gastfreundschaft zu leben auch zu Ihren täglichen  
Herausforderungen? Dann zählen Sie bestimmt schon bald  
zu unserem jungen, motivierten Grimselhotel-Team!

Wir suchen ab der Sommersaison 2002 noch folgende Teamleader:

**Betriebsassistent-Roomdivision w/m**

Rezeption, Gästekontakt, Human Resources, Administration und Buch-  
haltung gehören zu Ihren Stärken. März–November oder Jahresstelle

**Betriebsassistent/F&B Manager w/m**

Organisationstalent, Fronterfahrung und Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie  
aus. März–November

**Chef de réception w/m**

Fundierte Berufserfahrung, D, F, E sind Voraussetzung. Gastfreundschaft,  
Qualität und Teamfähigkeit sind für Sie täglich eine neue Herausforderung.  
April–Oktober

**Maitre d'hôtel w/m**

Mit Elan führen und koordinieren Sie die Servicebrigaden der Grimselhotels.  
Mitarbeitermotivation, Qualität und Gästezufriedenheit sind für Sie  
die wichtigsten Elemente. April–Oktober

**Küchenchef**

Sie bestechen durch Ihre Kreativität, Kalkulationssicherheit und Erfahrung.  
Bankettveranstaltungen, gehobene Cuisine du marché und gutbürgerliche  
Küche beherrschen Sie gleichermaßen.  
Als Teamleader der Grimselhotels-Küchen verstehen Sie zu  
motivieren und zu organisieren. April–November

**Gouvernante/Hauswirtschaftsleiterin**

Ihr Sinn für Qualität, Sauberkeit und Innovativität strahlt durch unsere  
Betriebe. Durch Ihre gewinnende Art bezaubern Sie Mitarbeiter und Gäste.  
April–November

Unsere aussergewöhnlichen Hotels am Grimsepass sind bekannt  
für die qualitativ hochstehende Küche, dem einzigartigen Felskeller  
mit über 700 verschiedenen Weinsorten, die vielfältigen Seminar-,  
Bankett- und Eventmöglichkeiten.

**Interessiert?**

Dann freuen wir uns, Ihnen über Ihren neuen Wirkungskreis  
als Teammitglied in den Grimselhotels Auskunft zu geben!

Grimselhotels, Stefan Lanz, Leiter Grimselhotels, 3862 Innertkirchen  
Telefon 033 982 26 11 oder 079 651 11 64  
Virtuelles Kennenlernen über [www.grimselhotels.ch](http://www.grimselhotels.ch)

Die Grimselhotels sind ein Unternehmen der KWO, Kraftwerke Oberhasli AG

**Sind Sie Koch und Geniesser aus Leidenschaft?  
Lieben Sie kulinarische Kreationen rund um den Wein?**

Ab sofort offerieren wir Ihnen die Stelle als

### Küchenverantwortlicher

im Caveau-Mövenpick-Weinpub  
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

**MÖVENPICK**  
CAVEAU - WINEPUB



**Auf kommende Sommersaison ist in unserem  
rustikalen**

**Restaurant Chesa al Parc**  
Clubrestaurant des St. Moritz Golf Clubs und  
Curling Clubs, mit 80 Innenplätzen und grosser  
Sonnenterrasse, die Stelle eines tüchtigen und  
initiativen

**Küchenchefs/Restaurateurs**  
neu zu besetzen.

Mittags kleine Karte und Snacks, abends ge-  
pflegter à la carte Service, Zweisaison-Engage-  
ment erwünscht (Mitte Juni bis Ende September/  
ab Mitte Dezember bis Ostern).

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit  
Foto an

Herrn Dominique Godat, Vizedirektor  
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

**KULM HOTEL ST. MORITZ**  
CH-7500 St. Moritz  
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01  
146630/03812

**htr**

## Über Gastfreund- schaft und Seilschaften.



**LE RESTAURATEUR**

*DSR ist mit über 200 Betrieben eines der führenden Gemeinschaftsgastronomie-  
Unternehmen der Schweiz. Als Marktleader der Heimverpflegung mit mehr  
als 50 Küchen, führen wir auch Personalrestaurants von sehr renommierten  
Auftraggebern (UNO, Banken, Versicherungen, Industriefirmen, Swisscom,  
Stadt Zürich etc) und Schulmensen.*

Im Zuge unserer Expansion im Raume Zürich, können wir je folgende  
Stellen in gehobenen Personalrestaurants mit Menu- und à la carte-Küchen  
für ca. 600 Gäste (Montag bis Freitag, Tagesdienst) anbieten.

Per 1. April 2002 suchen wir für unser Personalrestaurant  
in der Credit Suisse Horgen einen

### Betriebsleiter und Küchenchef

Dank Ihrer fundierten Ausbildung und langjährigen Erfahrungen er-  
stellen Sie attraktive Menupläne und Aktionswochen, kaufen selbstän-  
dig bei den referenzierten Lieferanten ein und garantieren bei der Pro-  
duktion und Fertigung in Sachen Hygiene und Qualität die höchsten  
Normen. Die Wirtschaftlichkeit und Budgetsicherheit rapportieren Sie  
monatlich in Excel- und Wordfiles. Zusammen mit Ihren Mitarbeitern  
repräsentieren Sie als Gastgeber unser Unternehmen und unsere Leit-  
gedanken, welche die Gäste- und Kundenzufriedenheit in den Mittel-  
punkt stellt.

Damit dies von Anfang an gelingt, werden Sie gut geschult und einge-  
führt. Anschliessend übernehmen Sie Ihren Betrieb und werden von  
Ihrem Betriebsgruppenleiter im Alltag unterstützt.

Wenn Sie in unserer DSR-Familie, zusammen mit ca. 1400 anderen  
Mitarbeitern in der ganzen Schweiz arbeiten wollen, bewerben Sie sich  
schriftlich mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen bei:  
DSR, Kennziffer CS01, Rötelstrasse 135/Bucheggplatz, 8037 Zürich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

**Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)**

# EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

## Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

Eine Dienstleistung von

hoteljob

**SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?**

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

**CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?**

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

### Stellengesuche / Demandes d'emploi

**Küche / Cuisine**

1	2	3	4	5	6	7	8
4900	Sous-chef	32	CH	März	D/E	4*-5*Hotel/BE/LU	
4902	Chef Pâtissier	50	FR	März	E/F	4*-5*Hotel	
4908	Koch	43	DE	Mai	D/E/I		
4922	Sous-chef	25	DE	April	D/E	4*Hotel/LU	
4924	Chef de partie	22	IT	Mai	E/F/I	4*-5*Hotel/TI/BE/NE	
4925	Jungkoch	20	CH	Juni	D/E/F	Zentral-CH	
4926	Koch/Buffer	55	CH	sofort	D/E/F/I	Tagesbetr./Bern/Thun	
4927	Koch	23	CH	sofort	D/E	Tagesbetr./ZG/NW/LU	
4928	Küchenchef	40	CH	sofort	D/E/I	BE/FR	
4929	Koch/Chef de partie	28	FR	sofort	D/E/F	West-CH	
4939	Pâtissière	23	CH	April	D	ZH	
4940	Küchenchef	29	CH	April	D/E/F	VS	

**Administration / Administration**

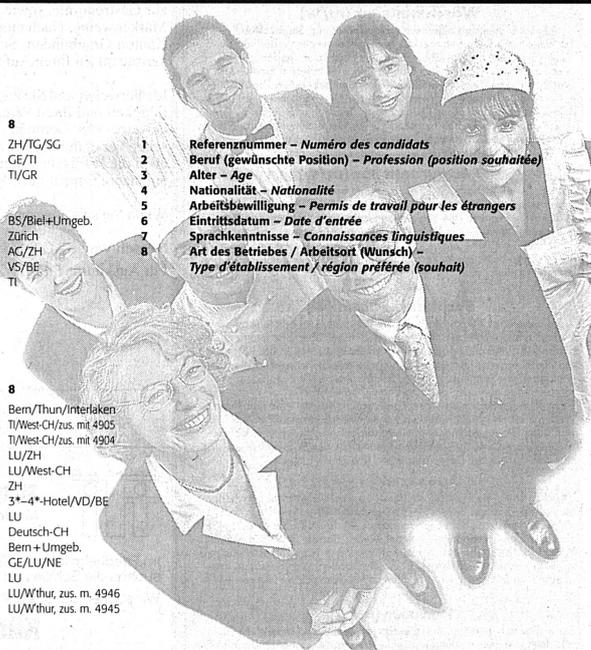
1	2	3	4	5	6	7	8
4894	Betriebsleiter	46	IT	C	n. Ver.	D/E/F/I	ZH/TG/SG
4898	F&B-Manager	33	CH/IT	März	E/F/I	GE/TI	
4899	Salesass./w	27	CH	n. Ver.	D/E/F/I	TI/GR	
4903	Restaurantleiter	59	CH	sofort	D/E/F/I		
4909	Night Auditor	55	CH	sofort	D/E/F/I		
4912	Réceptionistin	54	CH	sofort	D/E/F	BS/Biel-Umgeb.	
4915	Réceptionsprakt./w	20	ES	C	sofort	D/E/F/I	Zürich
4919	Anfangsrezept./w	26	CH	sofort	D/E	AC/ZH	
4921	Aide du patron/w	37	CH	n. Ver.	D/E/F	VS/BE	
4931	Aide du patron	47	CH	sofort	D/E/F/I	TI	
4933	Chef de réception	39	DE	B	n. Ver.	D/E/F/I	

**Service / Service**

1	2	3	4	5	6	7	8
4895	Barman	27	CH	sofort	D/E/F	FR/BE	
4896	Kellner	50	CH	sofort	D/E	Zentral-CH	
4897	Chef de service/w	29	CH	sofort	D/F	Lyss/Biel/Bern+Umgeb.	
4910	Kellner/Barman	50	PT	April	D/E/F/I	VS/TI	
4911	Maitre/Chef de rang	47	IT	C	sofort	D/F/I	Rest./TI
4913	Barde	28	AT	März	D/E/F	LU/ZH	
4916	Oberkellner	47	CH	März	D/E/F	Thun+Umgeb.	
4920	Bar/Kellner	48	PT	Mai	D/E/F/I	Deutsch-CH/TI	
4930	Chef de rang	51	IT	A	sofort	D/E/F/I	TI/Oberengadin
4932	Chef de bar	62	IT	April	D/E/F/I	4*-5*Hotel	
4936	Chef de serv./Betrass	50	CH	sofort	D	ZH	
4937	Service/w	23	DE	Juni	D/E	ZH/BE/BS	
4938	Service/w	19	DE	Juni	D/E		
4941	Sefa	22	AT	März	D/E	Zürich	
4944	Service/w	29	FR	A	sofort	D/E/F	ZH/BE/Lausanne

**Hauswirtschaft / Ménage**

1	2	3	4	5	6	7	8
4901	Portier	27	ES	A	März	E	Bern/Thun/Interlaken
4904	Zimmerfrau/Buffer	26	PT	A	Mai	E/I	TI/West-CH/zus. mit 4905
4905	Office/Etage	25	PT	A	Mai	F	TI/West-CH/zus. mit 4904
4906	Portier/Hilfskoch	26	PT	A	Mai	I	LU/ZH
4907	Zimmerfrau/Buffer	31	IT	A	Juli	D/E/F/I	LU/West-CH
4917	Hofa	27	CH	Mai	D/E	ZH	
4918	Gouvernante/Hofa	46	CH	April	D/E/F	3*-4*Hotel/ND/BE	
4923	Haushilfe	19	PT	A	Mai	I	LU
4934	Haustechniker	44	CH	sofort	D	Deutsch-CH	
4935	Haushilfe/w	24	PT	B	März	I	Bern+Umgeb.
4942	Portier	33	PT	A	n. Ver.	D/F	GE/LU/NE
4943	Hausw./lelerin	28	DE	A	April	D/E	LU
4945	Zimmerfrau	20	PT	A	Mai	I	LU/Wthur, zus. m. 4946
4946	Portier	43	PT	A	Mai	D/I	LU/Wthur, zus. m. 4945



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)

146619/84733

**SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?**

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

**CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?**

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

## Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: \_\_\_\_\_ Eintrittsdatum / Date d'entrée: \_\_\_\_\_

Art des Betriebes / Type d'établissement: \_\_\_\_\_ Bevorzugte Region / Région souhaitée: \_\_\_\_\_

Name / Nom: \_\_\_\_\_ Vorname / Prénom: \_\_\_\_\_

Strasse / Rue: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum / Date de naissance: \_\_\_\_\_ Nationalität / Nationalité: \_\_\_\_\_

Telefon privat / No de téléphone privé: \_\_\_\_\_ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: \_\_\_\_\_

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: \_\_\_\_\_

Bemerkungen / Remarques: \_\_\_\_\_

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: \_\_\_\_\_ Französisch / Français: \_\_\_\_\_ Italienisch / Italien: \_\_\_\_\_ Englisch / Anglais: \_\_\_\_\_

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: \_\_\_\_\_ Ort / Lieu: \_\_\_\_\_ Funktion / Fonction: \_\_\_\_\_ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: \_\_\_\_\_ Unterschrift / Signature: \_\_\_\_\_

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden:  Ja -  Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):  Oui -  Non  
 Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:  
 Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:  
**Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne**

DG

## DOMINO GASTRO

An der Fasnacht tanzen die Narren,  
auf dem Stellenmarkt tanzen Sie!

## F&amp;B Manager / Direktionsassistent (m/w)

Sie sind ein Ass in administrativen Belangen und Ihr Zahlenföhr ist bewundernswert. Für einen populären Betrieb ausserhalb von Zürich suchen wir einen versierten F&B-Manager, der mit Motivation auch die Aufgabe der rechten Hand des Direktors übernimmt. Das moderne Hotel verfügt über diverse, bestens ausgestattete Seminar- und Banketträume, in welchen von Firmen- bis zu Galaanlässen alles organisiert wird. Ausserdem bieten die verschiedenen Restaurants mit Charme und Leidenschaft die elegante Küche Italiens an. Wenn Sie mobil sind und sich nicht davor scheuen, Verantwortung zu übernehmen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

## Wäschereileiter (m/w)

Sie suchen mehr als eine neue Herausforderung, Sie möchten Ihre Fachkenntnisse Ihren Mitarbeitern weitergeben, wollen jeden Tag beste Qualität liefern, und sowohl Schmutz als auch Falten haben bei Ihnen keine Chance. Dann sollten Sie unbedingt weiterlesen! Eine Grosswäscherei in der Region von Zürich sucht den geborenen Organisator, der auch bei technischen Schwierigkeiten die Nerven nicht verliert und mit seinem Team für makellose Reinheit sorgt. Teamführung gehört zu Ihren Stärken und Sie packen gerne selber zu. Als Gegenleistung werden Ihnen geregelte Arbeitszeiten, ein gutes Arbeitsklima und faire Verdienstmöglichkeiten angeboten. Interessiert?

## Restaurantleiter (m/w)

Möchten Sie ein dynamisches Führungsteam in einem modernen 4\*-Hotel an bester Lage in der Stadt Zürich ergänzen? Die Direktion und der Küchenchef können das geeignete Restaurantleiterkaum erwarten. Sie nehmen die Fäden an der Front in die Hand (2 Restaurants und 1 Bar) und führen ein Serviceteam von 10 bis 12 Personen, wobei Sie auch die Lehrlinge betreuen. Im Restaurant treten Sie als eleganter Gastgeber in Erscheinung und helfen aktiv bei der Umsetzung von neuen Konzepten mit.

## Sachbearbeiterin (w)

Sie haben das KV oder eine andere Berufslernjahre im administrativen Bereich erfolgreich abgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige praktische Erfahrung. Für einen lebhaften Gastrobetrieb in der Umgebung von Zürich suchen wir eine kaufmännische Mitarbeiterin, die neben den Aufgaben wie Terminverwaltung, Sekretariatarbeiten und Korrespondenzen erledigen auch die Mitarbeit an Projektarbeiten gekonnt übernimmt und zudem interne Sitzungen organisiert. Da Sie oft mit Ihren Kunden in Kontakt stehen, suchen wir eine kommunikative Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen, Selbständigkeit, die gerne auch mal die Initiative ergreift und ihre Ideen mit Kreativität umsetzt. Erkennen Sie sich wieder? Dann melden Sie sich gleich bei uns.

## Sous-chef (m/w)

Kochen ist für Sie mehr als ein Beruf, Kochen bedeutet Leidenschaft, Kreativität und Spass. Ein wunderschöner Hotelbetrieb inmitten von Zürich sucht einen versierten Sous-chef oder einen erfahrenen Chef de partie, der endlich den Sprung zum Sous-chef machen möchte. Das Kochen mit Punkten fordert Sie heraus, gemeinsam mit Ihrem Team Höchstleistungen zu vollbringen und das Arbeiten auf dem Saucierposten gehört zu Ihren absoluten Stärken. Packen Sie Ihre Chance am Schopf und greifen Sie zum Telefon.

## Pâtissier (m/w)

Sie wollen schon immer mal in einem internationalen Umfeld tätig sein und doch in einem kleinen Team süsse Kreationen zaubern? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Eine bekannte Hotelkette in der Region des Flughafens sucht einen jungen Pâtissier, der ambitioniert und verlässlich ist und einen Einstiegslohn sucht. Grossanlässe und verschiedene Bankette sind keine Seltenheit und verlangen sowohl Ausdauer als auch grosse Freude am Beruf. Fühlen Sie sich angesprochen?

## Chef de Service (m/w)

Wir suchen einen routinierten Serviceprofi, der mit Charme und Durchsetzungsvermögen sein Team leitet und jeden Tag wieder aufs Neue motiviert. Ihr Arbeitsfeld befindet sich in einem 4\*-Hotel in Zürich, welches bestens bekannt für sein grosses Angebot an modernen Bankett- und Seminarräumen ist. Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf arbeiten Sie im gepflegten Restaurantteil und bieten Ihren Gästen jeden Tag eine angenehme Atmosphäre mit höchstem Service.

## Service (m/w)

Wenn Sie etwas Brandneues suchen, sind Sie bei uns genau richtig! Ein 4\*-Hotel in Zürich sucht junge Servicekoryphäen, die Spass an der internationalen Hotellerie haben und schon immer mal von Anfang an dabei sein wollten. Vorzugsweise bringen Sie eine abgeschlossene Servicefachlehre mit und sind ein routinierter Allrounder auf den Gebieten à la carte, Bar, Bankett und Buffetrestaurant. Sie fühlen sich dazu berufen, den Gästen Ihre Wünsche von den Augen abzulesen und springen gerne ein, wo sie gebraucht werden. Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

## Barman (m/w)

Manhattan, Gin fizza und Porto flip sind keine Fremdwörter und ein Sidecar oder Apple jack lässt Ihr Herz höher schlagen? Sie suchen eine Bar mit gepflegter Atmosphäre, in der Sie jeden Gast mit dem passenden Drink überraschen können und schüteln mit Charme und Esprit fruchtige Sommernachsträume. Wir suchen eine aufgestellte Persönlichkeit, die auch den internationalen Gästen mit Aufmerksamkeit und Humor ein Gefühl des «Nachhausekommens» vermittelt.

## Chef de partie (m/w)

Für einen grossen internationalen Betrieb an besonderer Lage im Raum Zürich suchen wir eine/n routinierte/n Berufsfrau/mann mit abgeschlossener Kochlehre und mehrjähriger Erfahrung, Eifer, Einsatzfreude und Flexibilität zählen zu Ihren Stärken. Wenn Sie lernfähig und motiviert sind und mit Ausdauer ein Ziel verfolgen, sind Sie die richtige Person!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an.

Herr Roland Eng oder Frau Yumina Wüthrich freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

01-432 73 73

DOMINO GASTRO

Segenstr. 1

8048 Zürich,

E-Mail: r.eng@dgjobs.ch / www.dgjobs.ch

Für unseren sehr lebhaften, schönen Betrieb (15 Schritte von der Zürcher Bahnhofstrasse entfernt) suchen wir einen tüchtigen

## Abwäscher 100%

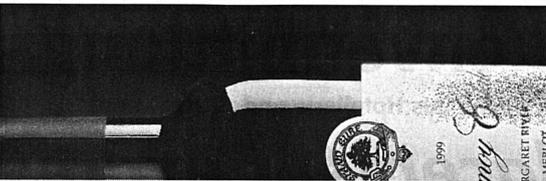
mit Erfahrung in gehobenen Gastronomie-Betrieben.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Samstag/Sonntag frei.

Restaurant L'Hexagone  
Dany Mössinger  
Kuttelgasse 15, 8001 Zürich

146559/158437



Mit hochstehenden Qualitätsweinen aus eigener Produktion in der Toskana und Australien sowie namhafte Vertretungen aus dem In- und Ausland haben wir einen bedeutenden Marktanteil erworben. Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir eine

## Verkaufspersönlichkeit

In dem Ihnen anvertrauten Verkaufsgebiet pflegen Sie die guten Verbindungen zur Gastronomie, sowie der Privatkundschaft und fördern den Verkauf eigener Markenweine. Nach einer gezielten Einführung, werden wir Ihnen Kunden im Kanton Graubünden, Schwerpunkt Engadin, zur selbständigen Betreuung anvertrauen. Zu Ihren Aufgaben gehört auch die Akquisition von Neukunden.

Idealerweise sind Sie zwischen 30 und 45 Jahre jung, haben Ihre Begeisterungsfähigkeit und Ihren Verkaufserfolg bereits in einem ähnlichen Gebiet der Gastgewerbe- der Getränke- oder Nahrungsmittelbranche bewiesen. Als dynamischer Verkäufer finden Sie eine entwicklungsfähige Position vor und werden auch die Erfolgsbeteiligung schätzen, die das Fixum und die Vertrauensspesen ergänzen. Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so bewerben Sie sich bitte schriftlich bei:

Nüesch Weine AG 9436 Balgach z.H. Richard Pertler  
Für Auskünfte Tel: 079/349 05 25

Winkultur seit 1848  
NÜESCH WEINE  
9436 BALGACH



## Stiftung Friedheim Weinfeld

Mühlebachstrasse 1, 8570 Weinfeld

Im Friedheim leben und arbeiten 50 erwachsene Bewohner und 65 Kinder besuchen die Schule und werden teilweise intern betreut.

Wir suchen per spätestens 1. Juni oder nach Übereinkunft eine/n

## Küchenchef/in (100%)

(von Vorteil mit einer Zusatzausbildung als Diätkoch)

Sie sind verantwortlich für die gesunde, ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung unserer Bewohner, Kinder und MitarbeiterInnen. Sie haben Führungserfahrung und sind in der Lage, die Abläufe in der Küche selbstständig zu planen und zu organisieren und das Küchenteam mit fünf MitarbeiterInnen zu führen. Gegenüber behinderten Menschen verfügen Sie über ein grosses Mass an Einfühlungsvermögen.

Wir bieten Ihnen ein kreatives Arbeitsfeld mit angenehmen Arbeitsklima, zeitgemässen Anstellungsbedingungen und geregelten Arbeitszeiten.

Weiter suchen wir per spätestens 1. Juni zur Ergänzung unseres Teams und Unterstützung des Küchenchefs

## gelernten Koch (m/w) (100%)

Beide neuen MitarbeiterInnen werden die auf den Sommer geplante Totalrenovierung der Hauptküche hautnah miterleben und ab August in einer komplett modernisierten Küche ihre Kochkünste zum Besten geben.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie an:  
Stiftung Friedheim, Personalabteilung, Mühlebachstr. 1, 8570 Weinfeld  
Telefonische Auskunft erteilt Ihnen Frau D. Bosshard Tel. 071/626 59 20

146700/417527



Das Hotel FlorAlpina liegt an einer privilegierten Lage direkt am Vierwaldstättersee. Unsere Gäste besuchen uns für kurze oder längere Ferien, um Feste zu feiern oder wegen der einmaligen Terrasse. Für Seminargäste aus aller Welt sind wir eine beliebte Tagungsadresse.

Bei uns finden Sie eine interessante Stelle als

## Direktionsassistentin / BereichsleiterIn Service

Möchten Sie auf März/April (oder nach Vereinbarung) zu unserem Führungsteam gehören und 5-10 MitarbeiterInnen sowie Lehrlinge bei Ihrer Arbeit motivieren? Können Sie sich vorstellen, die Direktion kompetent zu vertreten? Gehören neue Ideen zu Ihren Stärken? Bei der Neuausrichtung unseres Hotels- und Restaurationsbetriebes können Sie Ihre Kreativität und Gastfreundschaft einbringen. Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslernjahre am besten als Servicefachangestellte? Haben Sie sich an einer Hotelfachschule weitergebildet? Bringen Sie Erfahrung im Seminar- und Bankettgeschäft mit?

So viele Fragen und (fast) alle mit JA beantwortet? Super, dann sind Sie die Persönlichkeit, die wir gerne kennenlernen möchten.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an.

Ferien- und Seminarhotel FlorAlpina

Roland Scherrer, Hotelier

Seestrasse, CH- 6354 Vitznau / Vierwaldstättersee

Tel. 041 397 13 86

e-mail: floralpina.scherrer@bluwin.ch

www.floralpina.ch

146550/36846

## 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 Receptions- 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

hotel@altana.ch

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto

www.altana.ch

146848/104

## Chef de réception

Wir suchen Sie ab sofort oder nach Vereinbarung im Riders Palace, dem ersten Hightech-Hotel der Alpen. Mit Video-Beamer, DVD-Kino, Highspeed Internet und PlayStation2, 24 h Bar, Lobby Bar und Palace Club. 70 Zimmer, 312 Betten, direkt bei der Talstation der Bergbahnen in Laax. Alle wichtigen Infos finden Sie unter [www.riderspalace.ch](http://www.riderspalace.ch)

Sie verfügen über eine kaufm. Lehre, den Abschluss einer Hotelfachschule, gute Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse (Hotelanwendersoftware Protel), sowie mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung an der Réception. Sie sind 27 bis 35 Jahre jung, kontaktfreudig, dynamisch und stressresistent. Sie haben eine rasche Auffassungsgabe und können schnell auf Änderungen reagieren. Sie sind zielstrebig, geradlinig und selbstbewusst.

In unserer Unternehmung erwartet Sie ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet, ein Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur, eine Jahresanstellung in einem der schönsten Feriengengebiete der Schweiz und ein Saisonabo der Weissen Arena Bergbahnen AG.

Bereit für eine neue aussergewöhnliche Herausforderung? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an Frau Anja Ullmann, Weisse Arena AG, 7032 Laax, Telefon 081 927 97 07, Fax 081 927 97 01 oder E-mail [aullmann@alpenarena.ch](mailto:aullmann@alpenarena.ch) – wir sind gespannt!



SONY  
TECHNOLOGY PARTNER



MINERGIE

FLIMS  
LAAX  
EXPERIA

Die ALPENARENA

RIDERS PALACE

CASINO ZÜRICHHORN

Lake Side

## CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

per sofort oder nach Vereinbarung

Die **Neueröffnung** des LAKE SIDE hat in ZÜRICH Wellen geschlagen und neue Zeichen gesetzt.

Wir sind auf der Suche nach **IHNEN**, einer starken **Persönlichkeit**, die sich **freut**, in einem **professionellen Team** entscheidend mitzuwirken.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung und einen reichen Erfahrungsschatz mit.
- Sie haben Freude an einer beruflichen Herausforderung, zeigen Durchhaltewillen, behalten in hektischen Zeiten die Übersicht und freuen sich, zusammen im Team die hochgesteckten Ziele zu erreichen.

Wir bieten Ihnen im **Gegenzug** einen **modernst eingerichteten Arbeitsplatz**, ein **junges, aufgestelltes Team**, **moderne Anstellungsbedingungen** und einen der **schönsten Arbeitsplätze** in Zürich - direkt am Zürichsee!

Das Lake Side Casino Zürichhorn bietet eine euro-asiatische Küche und eine Seafood-Bar, aber auch regionale Gerichte und leckere Süßspeisen.  
Plätze: Restaurant/Bar 230, Seeterrasse 120, Bankett 450, Konzert 600 und im Selbstbedienungsrestaurant 240.

**DIREKTER SEEANSTOSS!**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Lake Side Casino Zürichhorn, Thierry Bromberger,  
Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich  
Telefon 0041/ 1 / 385 86 00

146581/376787

Klosters  
**ALBEINA**  
HOTEL 4\*\*\*

Renommiertes 4-Sterne-Ferienhotel,  
ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab Mitte Juni/Anfang Juli 2002 noch verantwortungsbewusste und motivierte

**Réceptionist/in**  
mit Erfahrung, D, F, E

**Service-Mitarbeiterinnen**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an

Hotel Albeina  
Heidi Alder, Personalbüro  
7252 Klosters Dorf  
Telefon 081 423 21 00

142996/87971



**TSCHUGGEN GRAND HOTEL**  
AROSA



CH-7050 AROSA /  
SCHWEIZ

Für unser 5\*-Haus Tschuggen Grand Hotel in Arosa suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Personalleiter/in in Jahresstelle**  
(Direktionsassistent/in mit Schwerpunkt Personalwesen)

Sie haben eine abgeschlossene Hotelfachschule, eine gleichwertige Ausbildung oder mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie. Ihr Flair für das Personalwesen und die Lohnbuchhaltung konnten Sie bereits unter Beweis stellen. Für diese vielseitige Tätigkeit sind Sprachkenntnisse in D/I/E wichtige Voraussetzungen, und als kommunikative, belastbare, offene Persönlichkeit wissen Sie mit Menschen aus unterschiedlichsten Kulturen umzugehen.

Neben Ihren Hauptaufgaben im Personalwesen sind Sie während der Wintersaison für die Bereiche Kiosk, Kindergarten, Beauty und Dekoration verantwortlich.

Über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Frau Tamara Schmid, Personalleiterin.

Sie steht Ihnen für allfällige Fragen oder weitere Informationen jederzeit gerne zur Verfügung.

TSCHUGGEN GRAND HOTEL  
7050 Arosa

A number of  
**The Leading Hotels**  
of the World

Tschuggen Grand Hotel • CH-7050 Arosa  
Tel. +41(0)81 378 99 99 • +41(0)81 378 99 90  
E-Mail: tschuggenarosa@spin.ch / Homepage: www.tschuggen.ch



**Schweizer  
Paralegiker  
Zentrum**

Ihre neue Herausforderung im SPZ!

Das SPZ Nottwil ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte sowie ein Begegnungs- und Rollstuhlspitzentrum. Nebst 150 Patienten und über 600 Mitarbeiter/innen verpflegen wir auch externe Gäste in unserem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant und führen regelmässig Bankette und Anlässe mit bis zu 600 Personen durch. Wir legen Wert auf ein aktuelles und attraktives Angebot, zubereitet nach den neuesten ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir zur Verstärkung unseres Teams nach Vereinbarung eine initiative und kreative Persönlichkeit als

### Koch/Tournant

Sie verfügen über eine entsprechende Berufsausbildung mit mehrjähriger Erfahrung, idealerweise in Grossküchen und im Bankettwesen. Sie sind trendorientiert und verfügen über die notwendige Flexibilität und Belastbarkeit. Nebst einer ausgeprägten Eigeninitiative und Freude am neuzeitlichen Kochen macht es Ihnen Spass, Ihre Kenntnisse stets zu erweitern, um unser fortschrittliches Ernährungsangebot kreativ unterstützen zu können. Sie sind auch bereit, Wochenenddienste zu leisten.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem motivierten Team, ein angenehmes Arbeitsklima sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Ernst Burkart, Küchenchef, Tel. 041 939 56 21, gerne zur Verfügung. Zusätzliche Informationen über das SPZ finden Sie unter [www.paranet.ch](http://www.paranet.ch)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

**SCHWEIZER PARALEGIKER-ZENTRUM  
NOTTWIL**, Eveline Muri, Personalassistentin,  
6207 Nottwil

\*\*\*\* Hotel-Landgasthof  
**Sternen**  
Muri-Bern

Seminar- + Geschäftshotel  
mit Restaurant-  
und Terrassenbetrieb



### Chef de réception

eine interessante und verantwortungsvolle Stelle für Sie?

Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne  
Herr W. Im-Obersteg

146884/92310

Hotel-Landgasthof Sternen  
Thunstrasse 80, CH-3074 Muri-Bern  
Telefon 031 950 71 11, Fax 031 950 71 00

E-Mail: [info@sternenmuri.ch](mailto:info@sternenmuri.ch) / Homepage: [www.sternenmuri.ch](http://www.sternenmuri.ch)

**PARK HOTEL**

OBERHOFEN AM THURNEESCHWEIZ

Das Hotel mit Aussicht und Weitsicht, Alkohol- und rauchfrei geführt befinden wir uns an ausgezeichnetem Lage etwas über dem Thunersee. Wir sind ein frisch renoviertes 3\*-Hotel mit 65 Betten, einem Restaurant mit 40 und einer Sommerterrasse mit 60 Plätzen, weiter verfügen wir über einen Bankett-/Seminarraum für bis zu 150 Gäste. Für die kommende Saison suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

#### Chef de Service m/w

Per Anfang April oder nach Vereinbarung  
Sie verfügen über erste Führungserfahrungen und haben Freude, eine kleine Brigade zu führen. Sie sprechen deutsch, haben Französisch- oder Englischkenntnisse und sind bestrebt auch Ihre persönliche Note einzubringen.

#### Service-Mitarbeiter m/w

Per sofort oder nach Vereinbarung  
Für Speisesaal, Restaurant- und Bankettservice.

#### Bankettaushilfen m/w

Per sofort oder nach Vereinbarung  
Anfänger werden gerne angelernt.

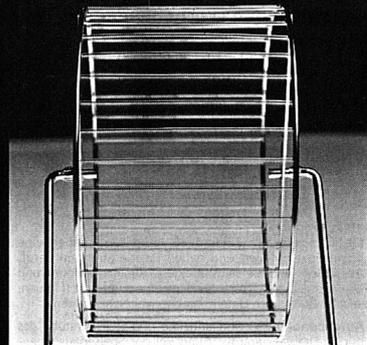
#### Küchenaushilfen m/w

Per sofort oder nach Vereinbarung  
Anfänger werden gerne angelernt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.  
Bei Fragen steht Ihnen Theo Indermaur gerne zur Verfügung

Parkhotel Oberhofen, Friedbühlweg 36  
CH-3653 Oberhofen am Thunersee/Schweiz  
Telefon 033 244 91 91, Telefax 033 244 91 81  
E-Mail: [info@parkhoteloberhofen.ch](mailto:info@parkhoteloberhofen.ch) - [www.parkhoteloberhofen.ch](http://www.parkhoteloberhofen.ch)

146686/27030



### TRETMÜHLE ?

Als Profi in der Hotellerie kennen Sie das bestimmt. Arbeit ohne Ende. Überstunden werden zur Normalität. Trotzdem gibt es kein Weiterkommen auf der Karriereleiter. Wir bieten Ihnen hervorragende Möglichkeiten, Ihre Zukunftsplanung neu anzugehen, um so Ihre Ziele bald zu erreichen. Für unser Dorint 3-Sterne-Hotel Basel, welches Anfang Mai 2002 seine Türen öffnen wird, sind folgende Positionen zu besetzen:

(alle Positionen m/w)

Zum 1. März 2002:

#### Reservierungsleiter

Englisch/Französisch/Deutsch in Wort und Schrift, fundierte Fidiolikenntnisse, GDS und Trust, mind. 2 Jahre Berufserfahrung in vergleichbarem Hotel, teamorientiert, Erfahrung in Personalführung

#### Küchenchef

Für sofort oder nach Vereinbarung.

Zum 1. April 2002:

#### Reservierungsassistent

Englisch/Französisch/Deutsch in Wort und Schrift, Fidiolikenntnisse

#### Rezeptionist

Fideliol- und Sprachkenntnisse von Vorteil

#### Köche

#### Service-Mitarbeiter

für Schichtdienst in unserem Restaurant und/oder der Hotelbar

Das Hotel: 171 Zimmer • À la carte-Restaurant • Lobby-Bar • 5 Konferenz- und Veranstaltungsräume für bis zu 120 Personen

Dorint • Basel

Frau Birgit Doll • Hoteldirektorin  
Schönaustrasse 10 • CH-4058 Basel  
Tel.: +41 (0) 61/6 86 90 60

EXPECT MORE

**Dorint**  
BASEL

**HOTEL EUOPA ST. MORITZ**

Wir suchen per sofort oder nach Absprache in Jahresanstellung

### Chef de Réception (w/m)

Diese abwechslungsreiche Kaderposition beinhaltet: Zimmerverkauf, Arrivées und Départs, Betreuung der Gäste, Dienstleistungen im Bereich Front Office, allg. Sekretariatsaufgaben etc.

Wir stellen uns eine flexible und belastbare Persönlichkeit vor, mit guten PC-Kenntnissen (Windows und Excel), versiert in Sprachen (D, E, I, F von Vorteil) und evtl. Hotelfachschulabschluss.

Wir sind ein junges, dynamisches 4-Sterne-Haus mit modernen Mitarbeiterzimmern, zeitgemässer Entlohnung und Einkaufsvergünstigungen in über 60 St. Moritzer Geschäften. Ein grosses Freizeitangebot für Biker, Surfer und Wanderer wartet darauf, entdeckt zu werden.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
Hotel Europa St. Moritz, 7512 Champfèr, Herr Armin Bützberger.

Hotel Europa St. Moritz  
CH-7512 Champfèr  
[info@hotel-europa.ch](mailto:info@hotel-europa.ch)

**HOTEL EUROPA**  
ST. MORITZ

Tel. 081 839 55 55  
Fax 081 839 55 56  
[www.hotel-europa.ch](http://www.hotel-europa.ch)

## Haben Sie gerne abends und an den Wochenenden frei?

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

Für das **Personalrestaurant der Unisys (Schweiz) AG in Thalwil** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Verstärkung!

### Chef de partie / Betriebsassistentin (m/w) Montag - Freitag / 06:15 bis 15:15 Uhr

Sie sind zwischen 22 und 30 Jahre jung, haben eine Kochlehre absolviert und haben Freude an Ihrem Beruf. Ausserdem sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt und übernehmen gerne Verantwortung. Sie würden sich freuen, in einer lebendigen Unternehmung weiterzukommen.

**Aufgabenbereich:** Unterstützung und Stellvertretung des Küchenchefs – Verantwortung bei der Speisenausgabe – Mithilfe bei der Durchführung von Spezialitätenwochen – Administrative Arbeiten – Stellvertretung des Betriebsleiters.

Wir bieten Ihnen ein aufgestelltes Team, geregelte Arbeitszeiten (mit wenigen Ausnahmen), interne Schulungsmöglichkeiten, beste Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Compass Group (Suisse) SA  
Eurest/Unisys (Schweiz) AG  
Herr Christian Schlossmacher  
Zürcherstrasse 59-61  
8800 Thalwil



Hotels

### Evangelisches Zentrum für Ferien und Bildung

Wir suchen auf die Sommersaison (1. 6. 2002) oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n, kompetente/n und freundliche/n

#### Chef/in de Réception

Unser 3-Sterne-Betrieb mit fünf Gästehäusern ist ein dem VCH (Verband christlicher Hotels) angeschlossenes Hotel für Einzelgäste, Familien, Kurse und Gruppen. Wenn

- Sie eine kaufmännische oder vergleichbare Ausbildung und möglichst bereits Berufserfahrung im Hotelfach haben,
- Sie über ein gutes organisatorisches Geschick verfügen,
- Sie Mitarbeiter/innen kompetent und freundlich führen können,
- Ihnen der tägliche Umgang mit Gästen und Angestellten Freude macht,
- Sie deutscher Muttersprache sind (schweizerdeutsch Sprechende erhalten Vorrang) und gute Kenntnisse in mindestens einer weiteren Landessprache und in Englisch haben,
- Sie ein evangelisch geführtes Haus überzeugt mitbringen können,

dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir gleichzeitig eine freundliche, aufgestellte und einsetzfreudige

#### Réceptionist/in

Falls Sie noch keine entsprechende Berufserfahrung haben, erwarten wir von Ihnen eine kaufmännische Ausbildung und die Bereitschaft und Freude zur Einarbeitung in eine neue Aufgabe.

Hotel Randolins, Via Curtins 2, Postfach, 7500 St. Moritz  
Auskunft erteilt gerne: Beat-Stefan Suter, Pfarrer/Direktor  
Telefon 081 833 77 55 / Internet: www.randolins.ch

146511/33987

★★★★★  
Solbad-Hotel

**ERMITAGE-GOLF**

CH-3778 Schönried-Gstaad  
Tel. 033 748 60 60

WIR SIND das \*\*\*\*\*-Wellness-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants, Bar, einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen-, Frei-Erlebnis-Solbad 35 °C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Beach-Volley, Tennisplätzen und Squashhalle.

WIR SUCHEN

Réception

- Reservations-Sekretärin (d, f, e)
- Réceptionist (d, f, e)
- KV-Lehrling

Küche

- Chef de partie
- Chef Saucier
- Koch-Lehrling
- Demi-chef Pâtissier

Service

- Chef de rang (d, f, e)

Houskeeping

- Lingère
- HOFA-Lehrtöchter

WIR BIETEN

- Jahresstelle
- geregelte Arbeitszeiten (5-Tage-Woche)
- schöne MA-Zimmer zum Wohlfühlen
- fachliche und persönliche Weiterbildung
- grosses Sportangebot vor der Haustüre

Wellness & Spa Hotel  
Ermitage-Golf  
Herr Anton Pichler,  
www.ermitagegolf.ch

146548/32555

Berner Oberland GSTAAD SCHÖNRIED

**htr**

**Über Aktualitäten  
und Eventualitäten.**

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



GASTHÄUSER  
**Ballenberg**  
DAS ERLEBNIS

In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per Mai 2002 oder nach Vereinbarung folgenden Profis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

### Chef de partie Commis de cuisine Servicemitarbeiter/innen

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizer Küche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen historischen Schweizer Häuser im Museumsgebiet bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

**Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft.**

Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (Be-)Dienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit.

Sind Sie an einem Stammplatz in unserem Ballenberg-Team interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

Gasthäuser Ballenberg c/o Gasthof Wilerhorn  
Karin und Manfred Fischer, Dipl. Hoteliers/Restaurateure SHV/VDH  
3856 Brienzwiler  
Telefon 033 951 31 51

135478/125962

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Psychiatrische  
Universitätsklinik Zürich ( )

## AUGENBLICK 'MAL!



Auf April 2002 suchen wir einen Convention/Sales Manager. Sie sind momentan schon in dieser Position tätig oder haben Ihre Erfahrung als Ass.-Manager gemacht und suchen eine neue Herausforderung wie zum Beispiel die Organisation des WEF's 2003, dann sind Sie bei uns genau richtig

### CONVENTION/SALES MANAGER

Sie haben

- ✓ eine abgeschlossene Berufsausbildung, mehrjährige FTB- und Convention-Erfahrung, sind sicher in Verkaufsgesprächen, führen Verhandlungen auch in Fremdsprachen, besitzen gute EDV-Kenntnisse, haben bereits mit Fidelio und Micros Erfahrung. Dazu besitzen sie Organisationstalent, und Führungserfahrung, und bewahren auch in hektischen Situationen den Überblick.

Wir bieten

- ein junges, dynamisches Team, neue Konzepte selbstständig umsetzen, selbstständiges Arbeiten, erfolgsorientierte Entlohnung, Jahresanstellung, internationales Publikum, Entwicklungsmöglichkeiten in der internationalen Hotellerie, und dazu die traumhafte Umgebung in Davos.

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

**ArabellaSheraton  
Hotel Seehof**

Davos

ArabellaSheraton Hotel Seehof  
Edith Gerszt, Human Resources  
Promenade 159, 7260 Davos Dorf  
Telefon: 081/4 16 12 12 / 416 82 04  
Edith.gerszt@arabellasheraton.com

146506/9067

**ArabellaSheraton**

Ein Joint Venture der Schöhrhuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

## Sind Sie bereit für Ovomaltine?

Die Wander AG mit Sitz in Neuenegg bei Bern zählt als schweizerische Tochtergesellschaft des Novartis-Konzerns zu den erfolgreichsten Schweizer Unternehmen im Ernährungsbereich.

Mit der Konzentrierung der gesamten Ovomaltine-Produktion für Europa in Neuenegg schaffen wir neue Stellen und suchen für unser Produktionsteam

### Lebensmittel-Berufsleute für den ununterbrochenen Betrieb

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören das Bedienen der automatisierten Anlagen für die Herstellung der Ovomaltine und anderen Kraftnahrungsmitteln. Zusätzlich analysieren Sie technische Störungen und greifen bei Prozessabweichungen korrigierend ein.

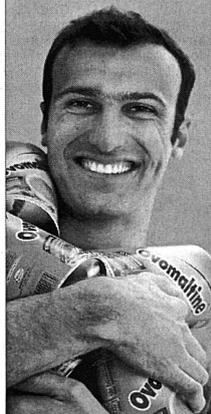
Um diese Tätigkeiten erfolgreich ausüben zu können, sind Sie Lebensmitteltechnologe/-technologin oder können Erfahrungen aus einem anderen Lebensmittelbereich nachweisen. Zusätzlich sind Sie interessiert an der Nahrungsmittelherstellung im ununterbrochenen Betrieb (4-Schichten) und möchten in einem Industriebetrieb mitarbeiten.

Entspricht diese Position Ihren Vorstellungen und stimmen die Anforderungen mit Ihrem Profil überein? Wenn ja, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Wander AG  
z.H. Frau Maria Wegmüller, Personalabteilung  
Fabrikstrasse 10, 3176 Neuenegg  
E-Mail: maria.wegmueller@ch.novartis.com

Weitere Stellen im Internet: www.wander.ch

**WANDER**





# Willkommen

Sie suchen das Besondere?  
Wir suchen Sie!  
Als

## CHEF DE SERVICE (DAME ODER HERR)

Für unsere neue "La Pastateca", ein modernes Restaurant mit Chic und Stil, in welchem Liebhaber italienischer, aber auch asiatischer Pasta ein vielfältiges Angebot vorfinden.

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit mit Ausstrahlung und Liebe zum Beruf.

Wir bieten Ihnen eine interessante, nicht alltägliche Führungsposition in einem attraktiven, modernen Umfeld, mit jung-motiviertem Team.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung!  
Martin Beck, Leiter Human Resources



Swiss Deluxe Hotels

one of "The Leading Hotels of the World"

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA  
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80  
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch  
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

14652/14652



## Sporthotel Valsana, das sportlichste Sporthotel der Schweiz!

Sportliche und begeisterte Teammitglieder gesucht!

Möchten Sie mit uns zusammen die Schweizer Sportprominenz Xenö Müller, Paolo Quirici, Marcel Fässler, Olivier Bernhard, Karin Möbes, Markus Günthardt, etc. persönlich kennenlernen?

Falls ja, dann verbringen Sie mit uns zusammen eine aktive und sportliche Sommersaison ab 22. Juni bis ca. Mitte/Ende September 2002 im schönen Arosa im sportlichsten Sporthotel der Schweiz / www.valsana.ch

Folgende Teammitglieder/innen werden noch gesucht:

### Küche:

Chef de partie  
Commis de cuisine/Jungkoch  
Diätkoch

### Service:

Chef de rang  
Commis de rang/Servicepraktikant/in

### Réception/Empfang:

Réceptionist/in mit Erfahrung  
(Protel-Kenntnisse von Vorteil)  
Réceptions-Praktikant/in

### Diverse:

Masseur/in  
(mit sportlichem Background)  
Floristin (z.B. 50% Floristin/  
50% Frühstücksservice)

Haben wir Ihre sportliche Ader entdeckt?

Unsere Valsana-Mitarbeiter/innen haben die Möglichkeit unsere Freizeit- und Sportanlagen wie Beachvolleyball, Golf-Putting Green, Tennisplätze, grosszügiges Hallenbad mit 30 Grad Celsius, Sauna, Dampfbad, Bikes, etc. kostenlos zu benutzen.

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

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

Gerne beantworten wir Ihnen Ihre ersten Fragen auch telefonisch  
(Telefon 081 377 02 75)  
Wir freuen uns von Ihnen zu hören!  
146674/1708



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für die Sommersaison

## Koch / Köchin sowie Küchenhilfe m/w

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!  
Oder Sie senden uns Ihre Unterlagen.

Hotel Taverne zu Linde  
Bar, Rôtisserie, Holzkohlengrill  
Frau Aeberhard verlangen  
Tel. 071 422 16 10 / Fax 071 422 69 10  
Internet: www.ch-gastro.com  
E-mail: ch-gastro@bluewin.ch  
146107/220795



E. und H. Hornberger-Wildi  
Tel. 033 845 13 13 Fax 033 845 13 15  
CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzensee mit 40 Betten und regem Restaurantbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

### KÜCHE

Koch (w/m)

Küchenbursche

### SERVICE

Servicefachangestellte (w/m)

mit à la Carte Erfahrung

BUFFET/HAUSWIRTSCHAFT

Buffet-Mitarbeiter

Zimmermädchen

Hofa oder Gafa

Für Hauswirtschaft und Réception:

Ablösung

RÉCEPTION

Réceptionist/in

Mit Fronterfahrung

Computer- und Sprachkenntnisse D/F/E  
Eintritt ab 1. März/April oder nach Übereinkunft.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.  
Familie Hornberger & Hornung  
Strandhotel  
3807 Iseltwald  
Tel. 033 845 13 13  
146645/57657

## STILVOLLE MODERNE, VIELFÄLTIGES AMBIENTE, BEWÄHRTE TRADITION

SOMMERSAISON 2002  
(ca. 15. Juni bis 30. September)

THE



## CARLTON HOTEL ST. MORITZ

ANTONIA MEIER, PERSONALBÜRO  
CH-7500 ST. MORITZ  
TEL. 081 - 836 70 16 FAX 081 - 836 70 01  
www.carlton-stmoritz.ch personal@carlton-stmoritz.ch

SWITZERLAND

Reception/Loge ♦  
RECEPTIONIST/IN  
NACHTCONCIERGE (100%)  
LOGENTOURNAUT  
(Ablösung Concierge/Nachtconciierge/Chauffeur)  
Etage ♦  
HAUSDAMEN-ASSISTENTIN  
ZIMMERMÄDCHEN



Service ♦  
CHEF DE RANG  
DEMI-CHEF DE RANG  
COMMIS DE RANG  
Bar ♦  
COMMIS DE BAR (m)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erzählen Ihnen in einem persönlichen Gespräch gerne mehr über die Philosophie unseres Hauses.



Das sonnigste Gastro-Team vom Toggenburg hat noch folgende Saison- oder Jahresstellen offen:

## 1. Receptionistin Chef de partie

Ist ihr Wunsch, mit ca 15 Teamkollegen sich an einem ländlichen, jedoch internationalen Sport- und Ferienort zu entfalten und die nettesten Gäste zu verwöhnen, dann erwarte ich gerne ihren Anruf oder ihre Bewerbung.

Paul Beutler, Hotel Sonne,  
9658 Wildhaus, Tel 071 999 23 33

## 4-Tage-Job

Überbrücken Sie mit einem "Kurzeinsatz" bei sehr guter Entlohnung die **Zwischensaison!**

Für die Restaurationsbetriebe an der internationalen Ausstellung BRUNA vom Do, 4. bis So, 7. April benötigen wir noch

### Service-Angestellte / Köche/Innen

Buffet- und Allroundpersonal  
ab ca. März Saison- oder Jahresstelle

### Service-Angestellte für gepflegten Speiservice

### Allrounderin Etage/Reinigung/Office

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne, rufen Sie an:  
K. Nussbaumer, Hotel Morgarten am Aegerisee  
6315 Morgarten/Oberägeri ZG

Tel. 041 750 12 91 Fax 041 750 59 49  
www.hotel-morgarten.ch  
146642/133205

## Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

## AUGENBLICK 'MAL!



Das ArabellaSheraton Neues Schloss ist ein elegantes Boutique-Hotel im Herzen von Zürich. Für unser vielfach ausgezeichnetes Gourmet-Restaurant "Le Jardin" suchen wir per Anfang/Mitte März 2002 oder nach Vereinbarung folgende Teamplayer:

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem Haus, das die familiäre Atmosphäre eines Kleinhotels mit den Vorteilen einer internationalen Hotelkette verbindet.  
Für ausländische Mitarbeiter ist die Arbeitsbewilligung B bzw. C Bedingung.

### CHEF DE RANG

Mit Ihrem gewinnbringenden Auftreten, einem natürlichen Dienstleistungsverständnis sowie Interesse an selbständigen Arbeiten sind Sie bei uns goldrichtig. Eine abgeschlossene Berufslehre und D/E und eventuelle F/J-Sprachkenntnisse sind unerlässlich.

### SOUS CHEF

Kreativität - Teamgeist - Flexibilität. Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch? Als unser neuer Sous Chef führen Sie in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef ein Team von drei Mitarbeitenden und zwei Lehrlingen. Sie arbeiten täglich mit Frischprodukten und sind ebenfalls für die Menüplanung und das Bestellwesen zuständig. Wenn Sie ein begeisterter Koch sind und gerne Ihre ersten Führungserfahrungen sammeln wollen, dann sind Sie unser idealer Kadermitarbeiter.

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts



ArabellaSheraton Neues Schloss  
Sonja Hild-Moser  
Stockerstrasse 17, CH-8002 Zürich  
Telefon: 01/286 94 00  
e-mail: sonja.hild-moser@arabellasheraton.com

Unser \*\*\*\*Geschäfts- und Seminarhotel mit 64 Zimmern und einer vielseitigen Restauration ist auf der Aarehalbinsel inmitten der Thuner Altstadt gelegen. Das Hotel Freienhof ist zudem Pächter der gesamten Schiffsrestauration Thunersee mit einer Sitzplatzkapazität von 3500 Personen, verteilt auf 8 Schiffe.

**Willkommen auf dem Thunersee...**  
Zur Verstärkung unserer langjährigen Schiffscrew suchen wir für die kommende Sommersaison per 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

### Servicemitarbeiter m/w

Sie verfügen über Erfahrungen, insbesondere im à la carte Service, sind flexibel, spektiv und belastbar. Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit einer attraktiven Entlohnung.

### Alleinkoch m/w

Sie arbeiten mit Freude, und Ihre Schiffküche organisieren Sie selbstständig, dann werden unsere Gäste bei Ihnen die besten Egli auf dem Thunersee genießen können.

### Buffet- und Officemitarbeiter

Deutschkenntnisse erforderlich

### ...oder im Hotel Freienhof!

Eintritt per 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

### Servicemitarbeiter m/w

Sind Sie unser/e kompetente/r Servicemitarbeiter/in, der/die Gäste im à la carte Restaurant "Grand Café" und auf der Terrasse mit seiner/ihrer Arbeitsweise begeistern wird?

### Chef de partie m/w

Sie verfügen über ein gutes Fachwissen, sind motiviert und engagiert, in einem vielseitigen und interessanten Betrieb neue Erfahrungen zu sammeln.

### Alleinkoch GIARDINO

In unserem Gartenrestaurant führen Sie die Küche selbständig und begeistern unsere Gäste mit Ihren italienischen Kochkünsten.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen, und erwarten gespannt die interessanten Bewerbungsunterlagen.

Freienhof Thun AG, Hotel und Schiffsrestauration  
Freienhofgasse 3, 3600 Thun  
Telefon 033 227 50 50 \* Fax 033 227 50 55  
Internet: www.freienhof.ch \* E-mail: personal@freienhof.ch

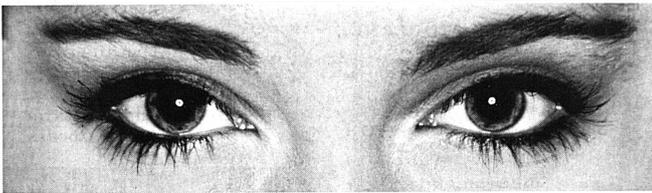
146549/34849



Freienhof  
\*\*\*\*

Dieser Smart steht unseren Mitarbeitern zur Verfügung!

AUGENBLICK 'MAL!



Sie arbeiten gerne mit jungen Menschen und suchen für den kommenden Sommer eine neue Herausforderung als Praktikumsbetreuer der Studenten der HTF Chur in unserem einzigartigen Projekt, dem Schulungshotel Bellavista in Davos. Acht Studenten führen ein 40 Betten Hotel und wir brauchen Sie und Ihre Erfahrung um die Studenten bei dieser Aufgabe zu betreuen.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese interessante Stelle. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, freuen wir uns über Ihr Schreiben mit den üblichen Unterlagen.

PRAKTIKUMSBETREUER

Sie haben

- ✓ eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie, mit guten EDV Kenntnissen, sie haben bereits mit Fidelio und Micros gearbeitet, besitzen Führungserfahrung aus ähnlichen Bereichen, und Fremdsprachen in Wort und Schrift sind für Sie kein Problem. Verkaufserfahrung wäre von Vorteil.

Wir bieten

- ein junges, dynamisches Team, selbstständiges Arbeiten in allen operativen Bereichen, Erstellung und Umsetzung eines eigenen Businessplans, Marketing- und Verkaufsförderungsplanung mit unserer Salesabteilung, Eigenverantwortung für Wirtschaftlichkeit, Führen, Schulen und Betreuen der Studenten, eine Jahresanstellung, dazu eine leistungsgerechte Entlohnung, und das alles in der traumhaften Umgebung in Davos.

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

Ein Joint Venture der Schöhrhuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

**ArabellaSheraton**  
Hotel Seehof  
Davos

ArabellaSheraton Hotel Seehof  
Edith Gerszt, Human Resources  
Promenade 159, 7260 Davos Dorf  
Telefon: 081/4 16 12 12 / 416 82 04  
Edith.gerszt@arabellasheraton.com

**ArabellaSheraton**

**SEEHOTEL RIGI-ROYAL**  
**6405 IMMENSEE**  
**Nähe Luzern**

WIR SUCHEN NOCH IMMER

**JUNGKOCH**  
mit Kochlehraabschluss / per sofort

**HOFA-Lehrtochter**  
Lehrzeit 2 Jahre

**KOCH-Lehrling**  
Lehrzeit 3 Jahre

**SERVICE FACH-ANGESTELLTE**  
für lange Saison

Auf Ihren Anruf oder Ihre Offerte freuen wir uns, Tel. 041 850 31 31.

**HOTEL-RESTAURANT**

**sonnenberg**

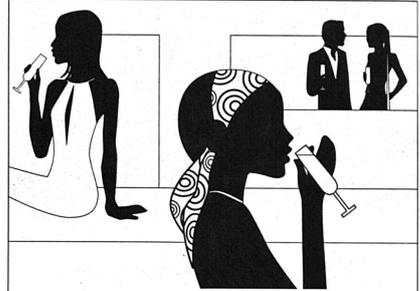
6010 Kriens - Luzern  
Fam. R. + L. Ammann - Balmer  
Tel. 041 320 66 44, Fax 041 320 66 14  
E-Mail: hotel-sonnenberg@bluewin.ch  
Montag - Ruhetag

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**KOCH und HILFSKOCH**  
für unser anspruchsvolle kalte und warme Küche

**SERVICE - AUSHILFEN**  
(mit deutscher Muttersprache)  
Samstagabend und/oder Sonntage

Für weitere Auskünfte rufen Sie uns bitte an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, Fam. R.+L. Ammann und das Sonnenberg-Team.



**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 erleben wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Ebenfalls mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnet ist unsere mediterrane Cuisine du Marché im Restaurant LATINO. Übrigens - zuerst trifft man sich an unserer Latino-Weinbar mit über 180 verschiedenen Weinsorten aus aller Welt. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt, dem LA CUCINA.

Im PENTHOUSE und PRAVDA, den beiden In-Places und Magnetpunkten des Nachtlebens unserer Stadt, feiern wir mit den bekanntesten internationalen DJs die tollsten Parties der Zentralschweiz.

Wir freuen uns, Sie für die Saison 2002 bei uns zu haben!

- |                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>Réceptionistin</b>         | <b>HOTEL ASTORIA</b> |
| <b>Réceptionspraktikantin</b> | <b>HOTEL ASTORIA</b> |
| <b>ServicemitarbeiterIn</b>   | <b>LATINO</b>        |
| <b>Commis de cuisine</b>      | <b>LATINO</b>        |
| <b>Pâtissier</b>              | <b>LATINO</b>        |
| <b>Chef de Bar</b>            | <b>CASABLANCA</b>    |
| <b>Barmaid</b>                | <b>PRAVDA</b>        |
| <b>Cameriere</b>              | <b>LA CUCINA</b>     |
| <b>Pizzaaiolo</b>             | <b>LA CUCINA</b>     |

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

146546/22667

**HOTEL ALBANA WEGGIS**

Das \*\*\*\* Hotel Albana in Weggis über dem Vierwaldstättersee verfügt über 57 Zimmer und 109 Betten. Neben der traumhaften Lage und der atemberaubenden Aussicht schätzen unsere Seminar-, Ferien- und à-la-carte-Gäste die leichte, kreative, innovative Frischküche in unserem PANORAMA Restaurant. Hausgemachtes wie zum Beispiel: Teigwaren, Terrinen, Pasteten, «einzigartig dekorierte» Vorspeisen und peppige Anrichtestile, Verarbeitung von Frischfleisch und Frischfisch, vegetarische Vollwertprodukte, Friandises/Pralinés und Tagesdesserts sind die Spezialitäten unseres Kreativteams in der Küche.

guide-bleu.ch 2002 20 Küchenpunkte  
67 in der Gesamtbeurteilung

**PANORAMA RESTAURANT**

Franz Gruben sucht zur Verstärkung seines Teams nach Vereinbarung eine/einen

**Saucier**

**Anforderungsprofil:**

- Mann oder Frau (sind sehr willkommen)
- Gepflegte sportliche Erscheinung
- Ausbildung als Koch mit evtl. Lehrmeister, praktische Erfahrung
- Interesse an fachlicher Weiterbildung
- Freude an Zusammenarbeit in einem motivierten internationalen Team
- Sauberer Arbeitsstil - exaktes Anrichten - Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Flexibel - loyal - innovativ - motiviert

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Herr Franz Gruben, Abteilungsleiter Küche  
E-Mail: franz.gruben@bluewin.ch  
direkt Fax: 041 390 09 27

Bewilligung vorhanden, Weiterbildung wird unterstützt, gute Wohnmöglichkeiten: detaillierter Stellenbeschreibung sowie à-la-carte und Weinkarte sind abrufbar via E-Mail: franz.gruben@bluewin.ch

Für den ersten Eindruck klicken Sie sich in unsere Homepage ein. Auch Bewerbungen via E-Mail sind uns sehr willkommen.



HOTEL ALBANA - CH-6353 WEGGIS  
www.albana-weggis.ch - Tel. 041 390 21 41  
Familie Wolf & Mitarbeiter/innen



**GRAND HOTEL BEAU RIVAGE**  
3800 INTERLAKEN



Unser \*\*\*\*\*-Hotel gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in Interlaken. Stil und Qualität setzen seit Jahrzehnten die Hauptakzente.

Schön wär's... wenn SIE in dieser Sommersaison (ab April/Mai) mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Sind Sie unser neuer «Stern» am Beau-Rivage-Himmel ?

- Réceptionist/in**  
mit Fidiolenkenntnissen und Sprachen: D/E/F
- Chef de partie tournant**  
mit 4- oder 5- Erfahrung
- Chef de rang**  
mit 4- oder 5- Erfahrung, Sprachen: D/E/F
- 2. Hausdame/HOFA**  
mit Hofa-Ausbildung im 4- oder 5- Hotel, Sprachen: D/E/F oder I
- Buffetdame**  
mit Deutschkenntnissen
- Zimmerdame & Portier**  
mit Deutschkenntnissen
- Officemitarbeiter**

Gespannt erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

Grand Hotel Beau Rivage  
Susanne Lötscher, 3800 Interlaken  
Tel. 033/826 70 07, Fax 033/826 70 08

beau.rivage@mail.ch  
www.beau.rivage-interlaken.ch



146634/16110

**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, 9 oder 10**  
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 Buffetarbeiten, 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. Walti.



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

**Wir suchen**  
**RÉCEPTIONIST/IN**  
ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

**Ihre Vorzüge:**  
Sie lieben den Kontakt zu Menschen. Sie wollen selbstständig und teamorientiert an einem lebhaften und einzigartigen Hotelempfang arbeiten.

**Sie bringen mit:**  
gute Referenzen und EDV-Erfahrung, Berufserfahrung (Réceptionist/in), Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch (Französisch von Vorteil).

**Wir bieten Ihnen:**  
eine Arbeitsstelle in der pulsierenden Stadt Luzern, grosszügige Infrastruktur, fortschrittliche Mitarbeiterpolitik, Unterstützung bei in- und externer Weiterbildung.

Renata Grüter freut sich über Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Adligewilerstrasse 22 - 6002 Luzern/Schweiz  
Tel. 0041 41 419 00 00 - Fax 0041 41 419 00 01  
E-mail: info@hotel-montana.ch  
Internet: http://www.hotel-montana.ch

139219/23124

# Hier ist Ihre Arbeit ein Ereignis.



## Als Projektleiter/in für Events der Zürich.

**Sie haben** eine kaufmännische Grundausbildung oder Mittelschule abgeschlossen und sich anschliessend in den Bereichen Marketing oder Tourismus weitergebildet. Zudem bringen Sie mehrere Jahre Berufserfahrung mit, idealerweise in der Organisation von Events und Messen. Und sprachlich pflegen Sie ein sehr gutes Deutsch, Französisch und Englisch.

**Bei uns** erwartet Sie ein höchst interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet. Ihre Hauptaufgabe umfasst das gesamte Projektmanagement im Event- und Messebereich (das heisst Konzeption, Planung, Organisation, Durchführung, Administration, Begleitung und Nachbearbeitung). Zudem stellen Sie internen Kunden Ihre Beratungskompetenz zur Verfügung. Ihr Arbeitsort ist Zürich.

**Wir wünschen** uns für diese anspruchsvollen Aufgaben eine kundenorientierte und teamfähige Persönlichkeit mit vernetzender Denk- und Handlungsweise. Sie haben ein gesundes Durchsetzungsvermögen und suchen hohe Eigenverantwortung. Sie finden auch das Gleichgewicht zwischen Qualitäts- und Ergebnisorientierung. Zudem schätzen Sie es, sich im Rahmen unserer attraktiven Gegenleistungen fachlich und persönlich weiterentwickeln zu können. Nehmen Sie diese Herausforderung an. Wir sind gespannt darauf, Sie kennen zu lernen.

Ihre Fragen beantwortet Ihnen gerne Peter Affentranger, Telefon 01 628 61 98, [peter.affentranger@zurich.ch](mailto:peter.affentranger@zurich.ch)  
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Zürich, Peter Affentranger Postfach, 8085 Zürich.  
Weitere Stellenangebote im Internet: [www.zurich.ch](http://www.zurich.ch)



Für unser 4-Sterne-Romantik-Hotel mit 100 Betten und Spezialitäten-Restaurant, Hausbar, Halbpensions-Restaurant, Gaststübli, suchen wir ab 1. März oder nach Vereinbarung in Ganzjahresstellung:

**RÉCEPTIONIST/IN** mit Berufserfahrung Muttersprache Deutsch mit E / F in Wort und Schrift, evtl. Italienisch- oder Spanisch-Kenntnisse.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:



Romantik Hotel Schweizerhof  
Anneliese & Otto Häuser  
CH-3818 Grindelwald  
Tel. 0041 (0)33 853 22 02  
Fax 0041 (0)33 853 20 04  
e-mail: [schweizerhof@grindelwald.ch](mailto:schweizerhof@grindelwald.ch)  
[www.hotel-schweizerhof.com](http://www.hotel-schweizerhof.com)



Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in Zürich, Bern und Basel, beschäftigen in 70 Betrieben über 780 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ...und ein Lächeln dazu.

Für unser international bekanntes

**\*\*\*Hotel-Restaurant Zürichberg**  
Orellstrasse 21 - 8044 Zürich

an wunderschöner Lage in Zürich suchen wir zur Verstärkung unseres eingespielten Teams **per 15. März 2002** einen dynamischen und sprachgewandten

**Portier**

(Mo-So 07.00-16.00/12.00-21.00 Uhr)

Zudem suchen wir **per 1. März 2002** einsatzfreudige, teamorientierte, aufgeweckte

**Zimmermädchen**

(Mo-So 07.00-16.00 Uhr)

und **per sofort** oder **nach Vereinbarung** freundliche, flexible, erfahrene

**Service-Mitarbeiter/-innen (Teilzeit)**

(Mo-So 08.00-14.00/11.00-15.00/18.00-23.00 Uhr)

Sie sind...

interessiert an einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld, haben Freude am Umgang mit internationalen Gästen und beahren auch in hektischen Zeiten Ruhe.

Wir bieten...

einen sicheren Arbeitsplatz in einem lebhaften Hotelbetrieb, 5 Wochen Ferien, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, eine zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen sowie Mitarbeiterparkplätze.

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

Wollen Sie uns kennenlernen? Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Nina Longhi, Personalassistentin.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



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



Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) ist der Wirtschaftsverband für die qualitätsorientierte Schweizer Hotellerie mit rund 3000 Mitgliedern und 140 Mitarbeitenden am Hauptsitz in Bern.

Die SHV-Medienabteilung in Bern ist die Herausgeberin der wöchentlichen Fachzeitschrift **hotel+tourismus revue htr**. Zum Verlagsortiment gehören auch die beiden Magazine «Hotel & Gastgewerbe» und «gv:swiss».

Per 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung suchen wir **Sie** als

### AussendienstmitarbeiterIn (100%)

**Ihre Aufgaben:**

- Verkauf sämtlicher SHV-Medienprodukte
- Betreuung bestehender Kunden
- Akquisition von Neukunden
- Marktbeobachtung

**Ihr Leistungsprofil:**

- Verkaufserfahrung im Aussendienst, idealerweise im Fachgebiet Tourismus und Gastronomie
- unternehmerisches Denken für massgeschneiderte Kundenlösungen und neue Produktideen
- Muttersprache Deutsch und sehr gute Französischkenntnisse

Der Schweizer Hotelier-Verein bietet eine spannende Herausforderung für eine jüngere, kommunikative und verhandlungsstarke Persönlichkeit, attraktive Anstellungsbedingungen und viel Raum für Eigeninitiative.

Interessiert? Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Barbara Rothenbühler, Human Resources SHV.



**Schweizer Hotelier-Verein**  
Mandijoustrasse 130 · Telefon 031 370 42 22  
Postfach · Telefax 031 370 42 23  
3001 Bern · E-Mail [media@swiss-hotels.ch](mailto:media@swiss-hotels.ch)  
Internet <http://www.htr.ch>



Im stylish renovierten «Au Premier» mit Sicht auf die berühmte Zürcher Bahnhofstrasse erwarten Sie drei vielversprechende Bereiche: das neu bewertete Gourmetrestaurant, die schicke Bar/Lounge sowie die einzigartige Bistro-Bar «Les Trouvaillies».

Uns Bitterly, unser Restaurantleiter, möchte sein junges, dynamisches Team mit motivierten, gepflegten und charmanten

### Bardame/Barman Servicefachangestellte/r

ergänzen.

Haben Sie eine abgeschlossene Servicefach-Ausbildung? Sagt Ihnen ein moderner Arbeitsplatz in einem trendigen Umfeld im Herzen des Hauptbahnhofs Zürich zu? Machen Ihnen attraktive Arbeitszeiten noch mehr Freude am Beruf? Haben Sie Lust, einen Teil des Erfolgskonzeptes zu werden?

Sie beantworten diese Fragen mit Ja? Dann schicken Sie am besten unverzüglich Ihre Bewerbungsunterlagen. Noch weitere Fragen? Uns Bitterly oder Kathrin Siegenthaler beantworten Sie gerne am Telefon.

Wir freuen uns auf Sie!

Candrian Catering AG  
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB · Postfach · 8023 Zürich  
Kathrin Siegenthaler · Tel. 01 217 15 15 · Fax 01 217 15 09  
[personal@bahnhofbuffet.ch](mailto:personal@bahnhofbuffet.ch) · [www.bahnhofbuffet.ch](http://www.bahnhofbuffet.ch)

Die Zweifel & Co. AG ist ein traditionsbewusstes Höngger Familienunternehmen und das grösste Weinfachgeschäft in der Region. Zur Verstärkung unseres Teams für die Abendessätze suchen wir per sofort eine(n):

### Weinberater(in) für unsere WeinLaube

Wir stellen uns eine jüngere Person aus der Gastronomie oder aus dem Verkauf mit guten Kenntnissen im Weinbereich und einem zuvorkommenden, gepflegten Auftreten vor.

Sie schätzen es, mit Einfühlungsvermögen Ihre Kundschaft zu beraten und dabei auch Ihre verkäuferischen Fähigkeiten einzusetzen. Ihre PC-Kenntnisse erleichtern Ihnen zudem den Umgang mit dem Kassensystem.

Sie fühlen sich angesprochen und würden gerne in einem familiären, kollegialen Umfeld arbeiten und Ihren Teil zum guten Teamwork beitragen?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung zuhänden

Frau A. Glaser  
an **Zweifel & CO AG**, Regensdorferstr. 20, 8049 Zürich  
oder an [astrid.Glaser@zweifel.ch](mailto:astrid.Glaser@zweifel.ch)

146531/86595



### Herzlich Willkommen im Engadin!

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe, sind gewillt, für unsere Gäste Aussergewöhnliches zu leisten, und motiviert, in einem eingespielten Team, in einer einzigartigen Ferienoase mitzuarbeiten? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Auf kommende Sommersaison (14.06. - 06.10.02) sind bei uns folgende Positionen neu zu besetzen:

Reception:  
**RÉCEPTIONIST/IN**

Küche:

**CHEF DE PARTIE, M/W**  
**COMMIS DE CUISINE, M/W**

Bar:

**CHEF DE RANG**

Service:

**CHEF DE RANG**  
**SAALKELLNER**

Hauswirtschaft:

**ETAGENPORTIER**  
**ZIMMERFRAU**  
**TOURNANTE**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen für zusätzliche Auskünfte zur Verfügung.

**Hotels Walther & Steinbock**  
Thomas Walther • 7504 Pontresina  
Tel: 081 839 36 36 • Fax: 081 839 36 37  
[www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch)  
[www.steinbock-pontresina.ch](http://www.steinbock-pontresina.ch)

146592/2796



**Schweizer Paraplegiker Zentrum**

**Ihre neue Herausforderung im SPZ!**

Das SPZ Nottwil ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte sowie ein Begegnungs- und Rollstuhlsportzentrum. Die Abteilung Ökonomie ist zuständig für die Verpflegung, Reinigung, Entsorgung und den Bereich Freizeit und Kultur im SPZ.

Zur Ergänzung unseres Teams im Restaurant suchen wir eine engagierte und selbständige Persönlichkeit als

**Betriebsassistent/in Restaurant**

Sie suchen eine neue Herausforderung als Gastgeber/in mit sicherem Auftreten und besonderem Flair fürs Detail.

Sie fühlen sich wohl an der «Front» und sind auch bereit, hinter den Kulissen unseres öffentlichen Selbstbedienungsrestaurants aktiv mitzuarbeiten. Sie verwöhnen unsere Patient/innen und Mitarbeiter/innen sowie unsere externen Gäste, welche sich im Rahmen von Sport-, Kongress-, Konzert- und Bankettveranstaltungen in unserem Zentrum aufhalten. Administrative sowie organisatorische Tätigkeiten sind für Sie eine willkommene Abwechslung. Zudem unterstützen Sie unseren Leiter Restaurant in seinem Aufgabenbereich und sind auch bereit, vermehrt Verantwortung zu übernehmen.

Sehr gute Service-Kenntnisse und Erfahrung im administrativen Bereich sowie Belastbarkeit und Flexibilität sind wichtige Voraussetzungen für diese attraktive Aufgabe. Sie sind ebenfalls bereit, an Wochenenden und abends zu arbeiten. Unser Restaurant ist täglich von 07.00 bis 22.30 Uhr geöffnet.

Wir bieten Ihnen einen kreativen und modernen Arbeitsplatz, ein angenehmes Arbeitsklima sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Leiterin Verpflegung, Frau Cécile Gut, Tel. 041 939 57 53.

Zusätzliche Informationen über das SPZ finden Sie unter [www.paranet.ch](http://www.paranet.ch)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**SCHWEIZER PARAPLEGIKER-ZENTRUM**  
Eveline Muri, Personalassistentin, 6207 Nottwil

ROMANTIKHOTEL  
**F L O R H O F**  
ZÜRICH

**«Nein – aber ich bin für Sie da!»**  
Dies ist die Antwort, die unsere anspruchsvolle, internationale Kundenschaft hört, wenn sie sich nach der – zur Zeit einmal abwesenden – Direktion erkundigt. Selbstbewusst, kompetent, diskret, gute Ausbildung im Hotel-fach, viel Erfahrung, deutsch, französisch, englisch, italienisch, russisch, spanisch, finnisch usw. (es können auch weniger Sprachen sein...), einfach eine starke Person mit Durchsetzungsvermögen und Wille zur Top-Leistung – so werden Sie sich geschätzt. Und deshalb wären Sie für uns die geeignete Direktions-Assistentin.

Ihr wertvolles Know how und Ihr Wille, auch an Wochenenden im operativen Hotelbereich (Rezeption, Restaurant, Housekeeping) mitzuwirken, möchten wir für unser Haus gewinnbringend einsetzen und Ihnen zu einem interessanten, höchst befriedigenden Job verhelfen.

Das Romantik Hotel Florhof ist eine einzigartige Oase im Herzen der Stadt Zürich. Im ehemaligen Patrizierhaus warten 33 Komfort-Zimmer und zwei vertraumte Dachsuiten auf Gäste. Das Angebot im eleganten Restaurant zählt zu den kulinarischen Geheimnissen und der herrlich grüne Garten lädt zum Verweilen. Für die kleinen, intimen Events bietet der historische Gewölbekeller den idealen Rahmen. Was jetzt noch fehlt: SIE!

Brigitte & Beat Schiesser, Pächter  
Romantik Hotel Florhof Zürich, Florhof-Gasse 4, 8001 Zürich  
Tel. 01 261 44 70, Fax 01 261 46 11  
[schiesser@florhof.ch](http://schiesser@florhof.ch), [www.florhof.ch](http://www.florhof.ch)

146514/40274

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 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](mailto:wartwuer@solnet.ch) [www.wartegg.ch](http://www.wartegg.ch)

**Wir haben die Zimmerstunde abgeschafft!**

**Chef de partie**

Ihr neuer Arbeitsplatz befindet sich in einem traditionellen Erstklasshotel direkt an der Limmat.

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr Fredi Nussbaum und seine junge Brigade verstehen es, unsere anspruchsvollen Gäste mit marktgerechter, abwechslungsreicher und leichter Küche zu verwöhnen.

Sie übernehmen gerne Verantwortung, haben Ideen und sind interessiert, Ihre Erfahrungen bei uns einzusetzen.

Unser modernes Arbeitszeitmodell erlaubt es Ihnen, Ihre Freizeit optimal zu gestalten.

Sind Sie interessiert? Dann zögern Sie nicht und senden Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin Frau Karin Kaderli oder rufen Sie uns an, um mehr zu erfahren.

Hotel zum Storchen  
Am Weinplatz 2  
8022 Zürich

Tel. 01 / 227 26 11  
[kaderli@storchen.ch](mailto:kaderli@storchen.ch)

**HOTEL HERTENSTEIN**

**Sommersaison am Vierwaldstättersee**

Wir suchen für unser Hotel-Restaurant mit Seegarten-grill und einmaliger Lage direkt am Vierwaldstättersee aufgestellte Mitarbeiter für

**Service  
Koch für Seegarten-grill  
Hilfskoch  
Zimmermädchen/allg. Mithilfe**

Interessiert? Ihr Anruf freut mich!

Hermann Mazotti  
6353 Weggis  
Tel. 041/390 14 44, Fax 041/390 27 66  
[hotelhertenstein@bluewin.ch](mailto:hotelhertenstein@bluewin.ch)

**H Hotels** ★★★★★

146547/15652

**Trend Hotel**  
Eichwatt

Wir erweitern unser Team, um die hohen Qualitätsziele 2002 zu erreichen. Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- und Coachingprogramm (Ziel Q2/14 GM), interessiert sind, ergreifen Sie die Chance als

- **Eigenständiger Chef de rang / Servicemitarbeiterin (So frei)** für unser neues Gourmetrestaurant
- **Receptionistin im Frühdienst, Sa/So frei**
- **Junior - Restaurantleitung und 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

146273/288063

**LOWEN**

**BAR-RESTAURANT  
INTERLAKEN**

Für die Sommersaison suchen wir in unserem lebhaften Betrieb mit grosser Terrasse im Zentrum von Interlaken eine/n erfahrene/n und aufgestellte/n

**Servicemitarbeiter / in**

Suchen Sie eine neue Herausforderung, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen. Gerne gebe ich Ihnen Auskunft über **Telefon 033 821 05 05**.

**Restaurant Löwen, A. Auderset**  
Marktplatz 10, Postfach 405  
3800 Interlaken

146659/393583

NEW YORK - MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA - ALGARVE - WIEN  
SCHWARZWALD - PARIS - TENERIFFA  
TOSKANA - ...

**Hapimag**

*Ihre eigene Ferienwelt*

Wir gehören zu den 300 grössten Firmen der Schweiz und sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig über 50 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten. In unserem neu zu eröffnenden Top-Resort in

Interlaken

suchen wir ab 1. Mai 2002 für die Brasserie "Belvédère" mit landestypischer sowie französischer Küche

**Sous-Chef  
Chef de Partie Tournant  
Commis de Cuisine**

Sie sind:  
Eine Persönlichkeit die mit Charme auch individuelle und anspruchsvolle Gästewünsche erfüllt wie auch den hohen Standard unseres Hauses kreativ mitfördert und gestaltet.

Wir bieten Ihnen:  
Ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen, dynamischen Team, Entfaltungsmöglichkeiten und eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:  
Hapimag Belvédère, Frau B. Hostettler, Resort Managerin,  
Höhenweg 95/Postfach 417, CH-3800 Interlaken

NEW YORK - MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA - ALGARVE - WIEN  
SCHWARZWALD - PARIS - TENERIFFA - COTE D'AZUR - SYLT - ATHEN

**beau hotel site**

INTERLAKEN

Wir suchen auf Mai

**Sous-chef (Saucier)  
Hilfskoch (kalte Küche)  
Küchenbursche  
Etage/Lingerie-Hilfe**

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen an untenstehende Adresse.

Fam. Max Ritter  
3800 Interlaken  
Telefon 033 826 75 75  
Telefax 033 826 75 85

146439/16128



**Lufthansa Service Switzerland AG**

Die LSG-Gruppe ist mit einem Marktanteil von über 30% und mehr als 4000 Mitarbeitern der grösste Caterer weltweit. Wir, die LSG Lufthansa Service Switzerland AG, sind einer von über 200 LSG Betrieben und bieten diversen Airlines unsere Dienstleistungen an.

Haben Sie Lust den Duft der grossen weiten Welt zu schnuppern; wenn ja, sind Sie bei uns richtig!

Unser Cateringbetrieb in Rümlang braucht Verstärkung:

**Köche**

vorzugsweise mit Kenntnissen in traditioneller, arabischer und asiatischer Küche

- Sind Sie bereit Verantwortung zu übernehmen und Ihre Kreativität mit den Kundenvorgaben zu kombinieren?
- Sind Sie bereit, die Qualität zu gewährleisten, ob Sie 10 oder 300 Essen zubereiten?
- Sind Sie bereit, Menüpräsentationen auszuarbeiten und in einem Team von ca. zehn Personen zu arbeiten?

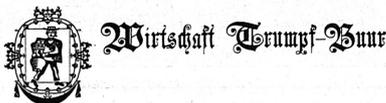
Unser Betrieb ist 365 Tage geöffnet. Wir arbeiten im 2-Schichtbetrieb, daher ist es von Vorteil, wenn Sie mobil sind.

Interessiert? Dann erwartet Sie ein international tätiges Unternehmen. Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

**LSG Lufthansa Service Switzerland AG**

Frau Géibel Capiaghi  
Hofwisenstrasse 48, 8153 Rümlang

146568/417490



Per 1. März 2002 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle

**Chef de service (w)**

zur selbständigen Führung und Unterstützung unseres Teams. Aktive Mitarbeit, Führungsqualitäten, Freude am regen A-la-carte-Betrieb und Flexibilität sind unerlässlich

**Servicemitarbeiter/in**

in A-la-carte-Speiseservice

**Koch/Chef de partie**

Sie verfügen über gute Fachkenntnisse, sind selbständig, kollegial und haben Freude am Beruf.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Rudolf Fischlin, Wirtschaft Trumpf-Buur  
6030 Ebikon, Tel. 041 440 62 52  
Internet: [www.trumpf-buur.ch](http://www.trumpf-buur.ch)

146527/61727

ROMANTIKHOTEL  
**FLORHOF**  
ZÜRICH

Es ist schön, jemanden zu haben, der für Sauberkeit, schön gemachte Betten, gewaschene Trink-Gläser und für eine wohlige Stimmung in den Gängen und Zimmern unseres gepflegten Hauses sorgt. Darum suchen wir eine aufgeweckte

*Zimmerfrau*

Gerne erfüllen Sie die Wünsche der Gäste und der Direktion und man spürt Ihre Freude am Beruf. Die bereits gemachten Erfahrungen als Zimmerfrau, können Sie mit Aufgaben in der Lingerie und am Buffet ergänzen. Ihre guten Umgangsformen und Ihre Deutschkenntnisse lassen Sie zu einer wertvollen Mitarbeiterin werden.

Das Romantik Hotel Florhof ist eine einzigartige Oase im Herzen der Stadt Zürich. Im ehemaligen Patrizierhaus warten 33 Komfort-Zimmer und zwei vertraute Dachsuiten auf Gäste. Das Angebot im eleganten Restaurant zählt zu den kulinarischen Geheimtipps und der herrlich grüne Garten lädt zum Verweilen. Für die kleinen, intimen Events, bietet der historische Gebäudeller den idealen Rahmen. Was jetzt noch fehlt: **SIE!**

Brigitte & Beat Schiesser, Pächter  
Romantik Hotel Florhof, Florhof-Gasse 4, 8001 Zürich  
Tel. 01 261 44 70, Fax 01 261 46 11  
schuesser@florhof.ch, www.florhof.ch

146513/40274

*Chesa Pirani*  
**BUMANN'S**  
GOURMET RESTAURANT

**TOP CHANCE im Engadin für**  
**Servicefachangestellte (w)**  
**Patissier, Koch (w/m)**  
**Hilfskräfte (w/m)**

Nutzen Sie die Chance ab Juni 2002 in einem jungen, leistungsorientierten Team mitzuarbeiten. Unser Betrieb hat 17 Punkte und drei Hauben im Gault-Millau sowie einen Stern im Guide Michelin. Wir stellen hohe Anforderungen, erwarten eine fundierte berufliche Basis, Belastbarkeit, Top Motivation, Leidenschaft und Eigenverantwortung.

Wir bieten, Ihren Fähigkeiten entsprechend, überdurchschnittliches Gehalt. Geregelte Ruhetage (So und Mo), sowie 6 Wochen Ferien, professionelle Einarbeitung und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Bei Erreichen der gemeinsam gesetzten Ziele Bonusprämien, sowie eine langjährige Anstellung mit Treueprämie. Gemütliche Studios stehen Ihnen im Hause zur Verfügung.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage: [www.chesapirani.ch](http://www.chesapirani.ch)

Das Oberengadin und St. Moritz (10 Minuten) erwarten Sie mit seiner traumhaften hochalpinen Landschaft und vielen attraktiven Freizeitperspektiven...

Wenn Sie aussergewöhnliche Ziele anstreben und ein zukunftsorientiertes Umfeld schätzen, die nötigen Voraussetzungen garantieren können, so freuen wir uns sehr auf Ihre Bewerbung.  
Wir versichern Ihnen unsere absolute Diskretion.

**INGRID UND DANIEL BUMANN-JOSSEN**  
CH-7522 LA PUNT-ENGADIN  
TEL. 081 854 25 15 FAX 081 854 25 57  
[www.chesapirani.ch](http://www.chesapirani.ch) [bumann@chesapirani.ch](mailto:bumann@chesapirani.ch)

146559/127800

**Vom Koch bis zur Gouvernante.**

**Abonnieren und inserieren:**  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**www.grimsehotels.ch**

HANDECK HOTEL, GRIMSEL HOSPIZ, OBERAAR BERGHAUS

**GRIMSELHOTELS**

Lust auf Sommer, Sonne, Berge?

Gehört Gastfreundschaft zu leben auch zu Ihren täglichen Herausforderungen? Dann zählen Sie bestimmt schon bald zu unseren jungen, motivierten Grimselhotel-Team!

Wir suchen ab der Sommersaison 2002 noch folgende Teammitglieder:

Administration  
**Réceptionist/in**  
D, F, E sind Voraussetzung und vielleicht haben Sie auch schon Erfahrung mit Hogatex?

**Réceptionspraktikant/in**  
Küche  
**Sous-chef**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Restaurants  
**Chef de service m/w**  
**Sommelier**  
**Servicefachmitarbeiter/in**  
**Servicepraktikant/in**  
**Buffetier**

Hauswirtschaft  
**Gouvernante**  
**Zimmermädchen**

Unsere aussergewöhnlichen Hotels am Grimselpass sind bekannt für die qualitativ hochstehende Küche, dem einzigartigen Felskeller mit über 700 verschiedenen Weinsorten, die vielfältigen Seminar-, Bankett- und Eventmöglichkeiten.

Interessiert?  
Dann freuen wir uns, Ihnen über Ihren neuen Wirkungskreis als Teammitglied in den Grimselhotels Auskunft zu geben!

Grimselhotels, Stefan Lanz, Leiter Grimselhotels, 3862 Innertkirchen  
Telefon 033 982 26 11 oder 079 651 11 64  
Virtuelles Kennenlernen über [www.grimsehotels.ch](http://www.grimsehotels.ch)

Die Grimselhotels sind ein Unternehmen der KWO, Kraftwerke Oberhasli AG

**HOTEL REGINA**

Wir, das \*\*\*\*-Hotel Regina - Alpine Classics - im attraktiven Ferienort Wengen. Auf kommenden Sommer, ab Mai/Juni, suchen wir in Saison- oder Jahresstelle folgende Mitarbeiter/innen:

**Direktionsassistent/in, auch Ehepaar**  
**Réceptionsmitarbeiter/in**  
**Chef de partie**  
**Commis de partie**  
**Aleinkellner/in**  
für unser «à la carte» 15 Punkte Gault-Millau-Restaurant  
**Speisesaalkellner/in**  
**Küchenbursche und Etagenmitarbeiter**

Wir sind ein traditioneller Betrieb mit 160 Betten, 2 Restaurants, einer Hotelbar mit Pianist, Konferenzräumen bis zu 80 Personen, einem Schönheits- und Gesundheitszentrum, 200 Meter vom Zentrum Wengen entfernt, leicht erhöht in ruhiger Lage. Multikulturell nicht nur im Gästebereich, sondern auch bei den Mitarbeitern.

Offerten bitte an:  
Hotel Regina  
Ariane und Guido Meyer  
3823 Wengen  
Tel. 033 856 58 58, Fax 033 856 58 50  
E-Mail: [regina@wengen.com](mailto:regina@wengen.com)

146166/07753

**HOTEL EUPOPA ST. MORITZ**

Verstärken Sie unser Erfolgsteam!

Wir suchen ab Juni 2002 junge, selbstbewusste Persönlichkeit als

**Réceptionist/in**

Sie sind fachlich kompetent und haben Spass am Umgang mit anspruchsvollen Gästen. Dafür benötigen Sie gute Sprachkenntnisse (D, I, E, F von Vorteil) sowie die Computerprogramme Fidelio und Excel.

Weiter suchen wir zur Ergänzung unseres Teams im Sommer

**Saalkellner (w/m)**  
**Chef Patissier (w/m)**  
**Chef de Partie**  
**Commis de Cuisine**

Wir sind ein junges, dynamisches 4-Sterne-Haus mit modernen Mitarbeiterzimmern, zeitgemässer Entlohnung und Einkaufsvergünstigungen in über 60 St. Moritzer Geschäften. Ein grosses Freizeitangebot für Biker, Surfer und Wanderer wartet darauf, entdeckt zu werden.

Ihre Bewerbung oder allfällige Fragen richten Sie bitte an Herr Armin Bützberger, Direktor oder Herr Stefan Martin.

Hotel Europa St. Moritz  
CH-7512 Champfèr  
[info@hotel-europa.ch](mailto:info@hotel-europa.ch)

**HOTEL EUPOPA ST. MORITZ**

Tel. 081 839 55 55  
Fax 081 839 55 56  
[www.hotel-europa.ch](http://www.hotel-europa.ch)

*Willkommen*

Sie suchen eine neue Herausforderung? Wir suchen Sie!!

Als  
**Chef de Partie**

Sie lieben Ihren Beruf! Sie möchten Ihre Kenntnisse anbringen und auch erweitern! Sie lieben die Abwechslung und Ihnen ist Teamwork wichtig.  
Eine moderne Unternehmung mit international bekanntem, gutem Ruf wartet auf Sie.

Martin Beck, Leiter Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung.

*Victoria Jungfrau*

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA  
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80  
[interlaken@victoria-jungfrau.ch](mailto:interlaken@victoria-jungfrau.ch) • <http://www.victoria-jungfrau.ch>  
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

146524/16582

**GRANDHOTELS  
BADRAGAZ**  
Health, Spa & Golf Resort

Für die GrandHotels Quellenhof\*\*\*\* und HofRagaz\*\*\*\* suchen wir per sofort eine/n kompetente/n

**ASSISTANT SALES &  
RESERVATION**

In dieser Funktion beraten Sie die Gäste schriftlich, am Telefon oder via Internet und nehmen Reservationsanfragen entgegen. Diese verarbeiten Sie in deutscher, englischer oder französischer Sprache. Ausserdem sind Sie für die Zimmer-Disposition verantwortlich und nutzen dazu das Front Office System Fidelio.

Wir suchen eine kommunikative Persönlichkeit, welche eine ausgewiesene Erfahrung im Telefonverkauf mitbringt. Zudem bringen Sie Flair und Freude im Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft mit.

Wenn Sie bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb gesammelt haben und fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz schätzen, dann sollten Sie unbedingt mit uns Kontakt aufnehmen.

Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet gerne erste Fragen. Tel. 081/303 27 22 oder E-Mail: ursula.scherrer@resortragaz.ch



Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz  
CH-7310 Bad Ragaz • Tel. 081 303 30 30 • Fax 081 303 27 21  
www.resortragaz.ch



**SOMMERSAISON IN INTERLAKEN**

Unser \*\*\*\*-Jugendstihotel liegt im Herzen von Interlaken und verfügt über 95 Zimmer mit 180 Betten.

Für die Sommersaison 2002 mit Eintritt nach Vereinbarung können wir noch folgende Stellen anbieten:

Service: **Chef de service D/E/F**  
**Chef de rang D/E**  
**Bardame D/E**

Réception: **Réceptionist/in D/E**

Küche: **Chef de partie**

Zögern Sie nicht, uns für weitere Fragen zu kontaktieren, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Nachrichten.

**Hotel Royal St. Georges**  
Beat Niederer, Vizedirektor  
3800 Interlaken  
Tel. 033 822 75 75  
E-Mail: info@royal-stgeorges.ch  
Internet: www.royal-stgeorges.ch



**Landgasthof Leuen**  
Utikon Waldegg, Telefon 01 406 1500  
Fax 01 406 15 15

Wir suchen per 1. März oder nach Übereinkunft die aufgeschlossene, motivierte und fröhliche Persönlichkeit, die unser Serviceteam als

**Servicemitarbeiter/in**  
unterstützt

Interessiert? Dann rufen Sie uns an:  
Tel. 01 406 15 00.  
Herr Bernegger, Birmensdorferstrasse  
56, 8142 Utikon-Waldegg  
info@leuen.ch, www.leuen.ch

Immer mehr Gäste suchen körperliche und geistige Entspannung im **Wellness- & Beauty-Hotel Graziella**. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

**Réceptionist/in oder  
Réceptions-Praktikant/in**

Arbeiten Sie gerne selbstständig und sind an einer Saison- oder Jahresstelle interessiert? So erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

**Wellness- & Beauty-Hotel Graziella**  
z.Hd. Olivier Müller, CH-6353 Weggis



Tel. 041 392 78 78, Fax 041 392 78 88  
www.graziella.ch / info@graziella.ch

146533/25304

**hotel \*\*\*  
Crystal**

**INTERLAKEN - JUNGFRAU-REGION -  
BERNER OBERLAND**

sucht auf März / April 2002 eine

**Mitarbeiterin  
mit Erfahrung d/e/f**  
zur Unterstützung der Direktion, für  
Rezeptionsarbeiten, Hauswirtschaft,  
Mithilfe im Service

**Rezeptions-Praktikantin d/e/f  
Zimmermädchen**

Helfen Sie mit, unsere internationalen Gäste zu begrüssen und zu verwöhnen. Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle in einem jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnis-Kopien und Foto; oder rufen Sie uns an:

Frau Strahm oder Herr Jenny gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.  
Tel. 033 822 62 33

**Hotel CRYSTAL**  
Rugenparkstr. 13, 3800 Interlaken  
www.crystal-hotel.ch

146412/16292



Unser traditionelles Fünfsternhaus direkt am Zürichsee verwöhnt seit Jahrzehnten internationale und anspruchsvolle Gäste.

Zur Unterstützung unseres Housekeeping-Teams suchen wir nach Vereinbarung eine

**HOFA-TOURNANTE**

Mit Ihrem Einsatz auf der Etage, im Economat/Office und in der Kaffeeküche tragen Sie direkt zum Wohl unserer Gäste bei. Voraussetzung ist eine abgeschlossene Hofa-lehre -

und einen gepflegten

**HAUSBURSCHEN/PORTIER**

Sie sollten über gute Deutschkenntnisse verfügen.

Wenn Sie eine neue Tätigkeit in einem renommierten Stadthotel suchen und gerne in einem jungen Team arbeiten, sollten Sie mit Frau Ernst Kontakt aufnehmen. Ein günstiges Zimmer können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**Hotel Eden au Lac**, Personalbüro  
Utoquai 45, 8023 Zürich  
Telefon 01 266 25 25 oder info@edenaulac.ch  
www.edenaulac.ch



Swiss Deluxe Hotels

146529/0115

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

**Koch**

**Jungkoch**

**Servicemitarbeiter/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 Wettsch  
Küchenchef  
Telefon 033 827 61 74

André Mangold/Vizedirektor  
Food & Beverage-Manager  
Telefon 033 827 61 34



**CASINO KURSAAL**  
INTERLAKEN

Strandbadstrasse 44  
3800 Interlaken

146593/16411

**KERNSEHOF** 6064 KERNS  
IDYLLHOTEL

Gesucht per 1. März 2002 in gutes Speise-Restaurant tüchtige

**Chef de service (w)**  
Evtl. Wiedereinsteigerin/Ex-Wirtin sowie motivierte

**SERVICE-Mitarbeiterin**  
Sind Sie interessiert an unserem Angebot, dann telefonieren Sie bitte gleich jetzt, um alles Weitere zu besprechen!

Ihren Anruf erwartet Robert Mathis, Tel. 041 660 68 68

146342/75426

Per completare il nostro team cerchiamo per la stagione 2002:

**cameriere ai piani portieri**

**1 segretaria al ricevimento**

**1 apprendista assistente d'albergo**

**1 apprendista assistente d'albergo e ristorazione**

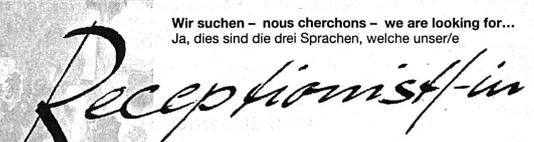
**1 giovane per l'animazione dei bambini**

dal 1° luglio al 31 agosto 2002 (con conoscenza delle lingue).

Le candidature dovranno essere corredate da Curriculum Vitae con foto.

146694/27316

**ROMANTIKHOTEL  
FLORHOF  
ZÜRICH**



Wir suchen - nous cherchons - we are looking for...  
Ja, dies sind die drei Sprachen, welche unser/e

im Umgang mit der anspruchsvollen, internationalen und verwöhnten Kundschaft anwendet. Etwas italiano oder español machen Sie noch attraktiver... Und wenn Sie bereits fundierte Kenntnisse der Abläufe an einer lebhaften und pulsierenden Réception besitzen, kommen wir uns bestimmt näher. Sie wissen, dass Sie die Visitenkarte unseres Hauses und diejenige Person sind, mit der unser Gast den ersten Kontakt mit dem Romantik Hotel Florhof knüpft - und dieser Kontakt ist entscheidend! Ihre Kommunikationsfreude begeistert und Ihr Organisationsstalent kommt voll zur Geltung. Kreativität und neue Ideen sind nämlich nicht verboten! Lust? Dann freuen wir uns auf Sie!

Das Romantik Hotel Florhof ist eine einzigartige Oase im Herzen der Stadt Zürich. Im ehemaligen Patrizierhaus warten 33 Komfort-Zimmer und zwei verträumte Dachsuiten auf Gäste. Das Angebot im eleganten Restaurant zählt zu den kulinarischen Geheimtipps und der herrlich grüne Garten lädt zum Verweilen. Für die kleinen, intimen Events bietet der historische Gewölbekeller den idealen Rahmen. Was jetzt noch fehlt: SIE!

Brigitte & Beat Schiesser, Pächter  
Romantik Hotel Florhof, Florhof-Gasse 4, 8001 Zürich  
Tel. 01 261 44 70, Fax 01 261 46 11  
schiesser@florhof.ch, www.florhof.ch

146515/40274



Als Web- und E-Business-Partner der Schweizer Hotellerie und Gastronomie ist FORUM heute das führende Schweizer Unternehmen im Bereich touristischer Online-Präsentation und -Vermarktung.

Die Lancierung unseres neuen Produkts **hobooBox**, dem höchst cleveren Schnittstellenkonzept, welches Hotelprogramme mit Reservationssystemen verbindet, stösst in der Hotellerie auf grosses Interesse.

Für die Betreuung unserer Kunden suchen wir einen  
**Customer-Supporter**

**Aufgaben**

- Installation und Schulung der hobooBox bei unseren Kunden in der Schweiz
- Kundensupport
- Verkaufunterstützung
- Mitarbeit in weiteren IT-Projekten

**Anforderungen**

- Sehr gute EDV- und Internet-Kenntnisse
- Berufserfahrung in Hotellerie und Tourismus
- Erfahrungen im Umgang mit Frontoffice Lösungen
- Deutsch, wenn möglich Französisch und evtl. Englisch-Kenntnisse
- Kommunikativ und flexibel
- Selbstständiges Arbeiten gewohnt
- Strukturiertes Vorgehen bei Problemfällen

**Was wir Ihnen bieten**

- Interessante Tätigkeit in den Bereichen IT und Tourismus
- Erfolgreiches Firmennetzwerk mit grossem Kundentamm
- Innovative, gereifte und anerkannte Dienstleistungen und Produkte

Für weitere Informationen oder Ihre Bewerbung erwarten wir gerne Ihre Kontaktaufnahme.

**FORUM** für Telematik AG  
Kurt E. Meier o. Andrea Schultheiss  
Kasimir-Pfyffer-Str. 1, 6000 Luzern 7  
Tel. 041 249 44 77, Fax 041 249 44 70  
admin@forum.ch, www.forum.ch

**COMPLETE INTERNET SOLUTIONS FOR  
HOTELS AND RESTAURANTS**

**BEST WESTERN  
HOTEL INTERLAKEN**  
SCHWEIZ · SUISSE · SWITZERLAND

Wir sind eines der führenden \*\*\*\*Häuser in Interlaken

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per 1. März 2002 oder nach Vereinbarung

**SOUS-CHEF**  
Stellvertretung des Küchenchefs

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und teamorientiert?
- Sie haben in den letzten Jahren konsequent an Ihrer Karriere gearbeitet?
- Sie sind offen für Neues und bleiben "cool" auch wenn's mal rund geht?
- Sie treten mit Leib und Seele für eine konstante und ehrliche Küche ein?

**Wir bieten Ihnen:**

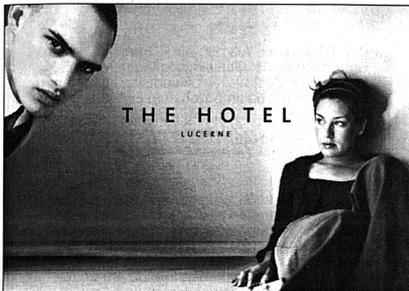
- ein freundliches Betriebsklima an einem der schönsten Plätze der Schweiz
- einen modernen Arbeitsplatz, an dem Sie sich entfalten können
- die Möglichkeit, Verantwortung bei der Lehrlingsausbildung zu übernehmen
- ein den Anforderungen entsprechendes Salär

Sind Sie interessiert ?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnis kopien, die Sie bitte an folgende Adresse senden:

**\*\*\*\* HOTEL INTERLAKEN**  
Höheweg 74  
z. Hd. Fr. Doris Rüfenacht 3800 Interlaken  
Tel. 033/ 826 68 68 Fax: 033/ 826 68 69  
für mehr Information [www.interlakenhotel.ch](http://www.interlakenhotel.ch)

102365/015365



THE HOTEL  
LUCERNE

**Willkommen  
im Mittelpunkt des Geschehens**

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

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelierlebnis aussergewöhnliche MitarbeiterInnen:

**STELLV.-RESTAURANT MANAGER  
BAM BOU**

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

**SERVICEFACHGESTELLTE  
BAM BOU**

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

Melden Sie sich bei Urs Langenegger, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto (Tel. 041 226 86 86 / ulangenegger@the-hotel.ch)

THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH-6003 Luzern  
www.the-hotel.ch

146545/408763

**COOLE STELLE FÜR HEISSE TAGE**

Wir suchen per 1. April, 1. Mai oder nach Vereinbarung **Servicemitarbeiter/in CH/A/D** auch für 18 Monate möglich.

Sie schätzen den Umgang mit Menschen, haben eine ansteckend positive Art und meistens auch hektische Stunden cool.

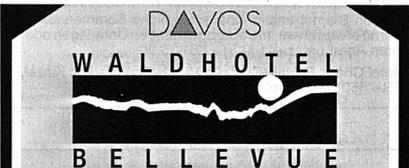
Gerne erwarten wir Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Café Pizzeria Platzmühle, F. Kuhn  
Landsgemeindeplatz 2, 6300 Zug, Schweiz

Von Österreich und Deutschland aus wählen Sie  
Tel. 0041 / 79 222 65 50 oder 0041 / 41 711 65 50  
Restaurant

In der CH 079 222 65 50 oder 041 711 65 50  
Homepage: www.platzmuehle.ch  
E-Mail: platzmuehle@bluewin.ch

146542/106097



Suchen Sie für die kommende Sommersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in der einzigartigen Landschaft des Landwassertals, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren Verantwortungsbewusstsein Beruf ab 1. Juni 2002 bis 30. September 2002 als:

Rezeption/Sekretariat: **Rezeptionssekretärin D, F, E**  
(nur mit Fidelio/Word und Excel 97 Erfahrung)  
**Nachtportier**  
(sprachgewandt)

Restauration und Speisesaal: **Servicemitarbeiter/in**  
**Commis de rang**

Küche: **Chef Entremetier**  
**Demi-chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Küchenangestellter**

verwirklichen können.

Solfern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem persönlich geführten und komplett neu renovierten Zweisaisons-4-Stern-Deluxe-Betrieb legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:



**WALDHOTEL BELLEVUE**  
Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.  
Buelstrasse 3, 7270 Davos Platz  
Tel. 081 415 37 47

146523/3178



Engadin:

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 2002 oder nach Vereinbarung kreative und motivierte Mitarbeiter:

**Koch/Chef de partie m/w**

**Servicemitarbeiter**

**Zimmermädchen**

**Küchenhilfe**

Unser 3-Stern-Hotel mit Speiserestaurant und grosser Terrasse befindet sich auf einer schönen Sonnenterrasse zwischen Scuol und St. Moritz mitten im beliebten Wander- und Bikergebiet.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns an, kommen Sie vorbei oder schreiben Sie eine Bewerbung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Hans-Peter Rubi  
Silenchehotel Piz Buin  
CH-7545 Guarda  
Tel. 0041 81 861 30 00  
Fax 0041 81 861 30 15  
info@pizbuin.ch  
www.pizbuin.ch

146488/15172



Als typisches Bistro der Berner Altstadt, bekannt für seine Ambiance, Tradition und kreative Küche (14 Pkte. Gault Millau) suchen wir zu baldmöglichstem Stellenantritt, spätestens 1. März 2002, einen freundlichen und erfahrenen

**Kellner**

mit sehr guten Deutsch- und Französischkenntnissen.

Als Gegenleistung bieten wir Ihnen einen guten Umsatzlohn sowie geregelte Arbeits- und Freizeit. Das Restaurant ist am Sonntag und Montag sowie an den allg. Feiertagen geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Zimmermania-Le Bistro  
Hans Kunze, Brunnengasse 19, 3011 Bern  
Tel. 031 311 15 42

146555/164496

**Hotel ★★★ Restaurant**



Für lange Sommersaison (ab April/Mai 2002) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/-innen

**Chef de Partie/Tourant m/w**  
**Gardemanger/Pâtissier m/w**  
**Entremetier m/w**  
**Koch/Köchin**

**Chef de service (D, E, F)**  
**2. Chef de service (D, E, F)**  
**Commis de rang/Demi-chef de rang**  
**Hilfskellner**

**Portier/Zimmerfrau**  
**Etagen-/Lingerie-Mitarbeiterin**  
**Wäscherimitarbeiterin**

**Nachtportier (Alter: 30- bis 68J.)**  
mit Sprachkenntnissen

**Officebursche**  
**Buffetfrau**  
**Küchenbursche Casserolier**

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir., Hotel Krebs  
CH-3800 Interlaken

146074/16403

**Was will  
man  
Meer!..**

In unser Top-Hotel mit eigener Hotel-Yacht "M.Y. Emily" suchen wir zur Ergänzung unserer Crew:

Küche: **Commis de cuisine**  
Service: **Servicemitarbeiter**  
**Kellner**

Schiffscrew: **1 Steward/**  
**1 Stewardess**  
als Tourant für Land und auf Schiff (Kochkenntnisse)

Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bew. B oder C, welche gerne in unserem modernen Hotel in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an Herrn Urs Hatt.



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 **HÖFA/GAFA/SEFA**

Zu unserem bestehenden Etagenteam 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

Best Western **Seiler au Lac**  
3806 Bönigen/Interlaken  
Tel. 033 822 30 21  
ab März 033 822 90 90  
E-Mail: seileraulac@bluewin.ch

145918/2930



Berner Oberland - Thunersee

Unser persönlich geführtes Wellness- & Spa-Hotel mit 75 Zimmern und Suiten, diversen Restaurations sowie einem Bankett- und Seminarbereich bietet ein nicht ganz alltägliches Angebot. Der Beautysalon mit Colifleur, der Wellness-Park mit Hallenbad, Erlebnis-Früh-Solbad, Saunalandschaft, das Vitalität mit verschiedenen Anwendungen, Cardio-Fitness, Gymnastikraum und Wassersport sind einmalig an der Riviera des Thunersees.

Für unser neuformiertes Küchenteam suchen wir auf den 1. März 2002 oder nach Absprache:

**Sous-Chef/Anfangs-Sous-Chef** (Jahresstelle) und **Chef de partie, Garde-manger/Saucier** (Saison- oder Jahresstelle)

Sie sind flexibel und dynamisch, haben das Wissen und das Flair für die anspruchsvolle und gehobene Gastronomie und sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung, wo Sie Ihr Können anwenden und auch vieles dazulernen können?

Dann sind Sie die richtige Person für unser Team. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

**WELLNESS- & SPA-HOTEL BEATUS MERLIGEN**  
Stefan Walliser, Personalbüro  
CH-3658 Merligen-Interlaken  
Tel. 033 252 81 61  
Fax 033 251 36 78  
E-Mail: info@beatus.ch  
www.beatus.ch

145071/74520



**HOTEL MONT CERVIN UND RESIDENCE ZERMATT**

**Wer mit Leidenschaft an etwas herangeht, ist unbesiegtbar.**

Nützen Sie die Gelegenheit, im Seiler Hotel Mont Cervin und Residence\*\*\*\*, Mitglied der «Leading Hotels of the World» Ihr Wissen und Können anzuwenden und neue Erfahrungen zu sammeln. Bezeichnen Sie sich als sprachlich und fachlich gut ausgebildet, aufgestellt und motiviert? Gerne würden wir Ihre Leidenschaft für folgende Stellen wecken:

**2. Chef de Réception (Jahresstelle)**  
D/F/E mündlich/schriftlich - mit Réceptionserfahrung und guten EDV-Kenntnissen (ab Sommersaison 2002 oder nach Übereinkunft)

**Réceptionssekretär/in**  
D/F/E mündlich/schriftlich - mit EDV-Kenntnissen und Berufserfahrung (ab Sommersaison 2002 oder nach Übereinkunft)

Bereit für eine neue Erfahrung? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

**Seiler Hotels Zermatt AG**  
Frau Sabine Barthassat  
3920 Zermatt  
Tel.: 027 868 87 54  
Fax: 027 868 87 57  
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch  
Website: www.zermatt.ch/montcervin

**SEILER HOTELS ZERMATT**

**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 / Tourant**  
**Küchenbursche**

Service  
**Servicemitarbeiter/in**  
**Saal-Service**

Etagé  
**Gouvernante / BWL**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

**Parkhotel Gunten**  
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

**Alpenblick**

Hotel-Restaurant Alpenblick

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

**Lieben Sie einen starken Auftritt inmitten der Jungfrau-Region?**

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

Küche  
**Chef de Partie (m/w)**

Service  
**Servicemitarbeiter/in**

In den letzten Jahren haben Sie Erfahrung im Hotel und in der gastronomischen Küche gesammelt. Sie lieben Ihren Beruf und neue Herausforderungen und arbeiten mit Freude, Engagement und Verantwortungsbewusstsein. Dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

# Grand Hotel EUROPE LUCERNE

Für kommende Sommersaison von ca. April bis Ende Oktober suchen wir noch folgende teamfähige, aufgestellte Mitarbeiter:

## Réception:

**Stv. Chef de réception**  
Berufserfahrung als Réceptionist/in, Sprachgewandtheit, Flair für Sales, gepflegte & freundliche Erscheinung  
**Réceptionist/in**  
**Night-Auditor/Nachtportier**

## Küche:

**Stv. Sous-Chef**  
**Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**

## Restaurant:

**2. Chef de Service/Oberkellner**  
**ServicemitarbeiterInnen**

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an:

Grand Hotel Europe, Personalabteilung  
Haldenstrasse 59, 6006 Luzern  
Tel. 041 370 00 11 / Fax 041 370 10 31  
www.europe-luzern.ch / Info@europe-luzern.ch

146688/22888



## EIN SOMMER AM SEE!

Für kommende Sommersaison suchen wir folgende erfahrene und dynamische Mitarbeiter:

**Servicemitarbeiter/in / Kellner**  
(für den à la carte-Bereich und Seeterrasse)

**Servicepraktikant/in**  
(Juni – September)

**Mitarbeiter/in für Küche/Office**  
**Mitarbeiter/in für Zimmer/Lingerie**

Wir wünschen uns Mitarbeiter, die mit Freude ihren Beruf ausüben, selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und sich in einem kleinen Team wohlfühlen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
**Seehotel St. Niklausen, 6005 Luzern**  
z.H. Herrn Jürg Kung  
Tel: 079 734 92 17 oder 041 340 11 30

146583/34177

Wir suchen für unsere



Das führende 5-Sternehotel am Vierwaldstättersee:  
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

weltgewandten  
Gäste

## RÉCEPTIONIST (m/w)

Ein junges, dynamisches Team mit dem Ziel, den nationalen und internationalen Gästen einwandfreie Dienstleistungsqualität zu gewährleisten, sucht Unterstützung.

Unser Réceptionsteam wünscht sich einen kontaktfreudigen Kollegen oder eine Kollegin, die sich mit Freude und Charme sowie mit guten Sprach- und Fidiolienkenntnissen kompetent um das Wohl der Gäste von der Reservation bis zur Abreise kümmert.

## CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh.  
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen:

PALACE  
LUCERNE  
\*\*\*\*\*

Members of  
The Leading Hotels  
of the World

6002 LUCERNE, HALDENSTRASSE 10 PERSONALBÜRO TEL. 041 416 10 04 FAX 041 416 10 55  
e.unruh@palace-luzern.ch www.palace-luzern.ch

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:  
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

146678/23159

# DG

## DOMINO GASTRO

Ihr Partner für anspruchsvolle  
Dauer-Stellen in Basel und Region

**Geschäftsführer-Ass. (m/w)**  
für Systemgastronomie-Betrieb. Gastro-  
Lehre sowie einige Jahre Berufs- und  
Führungserfahrung sind Bedingung. Es  
erwartet Sie eine interessante, herausfor-  
dernde Tätigkeit mit fairem Salär und  
guten Entwicklungsmöglichkeiten

### Sekretärin, D/F

für das F&B-Sekretariat sowie das Perso-  
nalbüro eines grossen Restaurants suchen  
wir kaufm. Mitarbeiterin mit guten Admini-  
strations- und PC-Kenntnissen, für die  
reiche Personal-, Lohn-Buchhaltung und  
Bankkassen-Administration

**Ass. des Leiters Gastro**  
für einen Gastro-Zulieferbetrieb suchen wir  
flexible/n, organisationsstarke/n Kader-  
mitarbeiterin mit Lehrabschluss als Koch,  
Meltzer oder Hotel-KV, guten PC-  
Kenntnissen, Sprachen D/F sowie mehr-  
jähriger Fachpraxis.

**Servicfachangestellte m/w**  
für schönes à la Carte Restaurant, BS/BL

**Koch/Jungkoch m/w**  
für gut geführtes Restaurant in BL

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere  
Informationen, diskret und kostenlos.

**Tel.: 061 / 313 40 10**

St.Alban-Anlage 64, 4052 Basel  
www.dg-jobs.ch

146680/309184

## HOTEL RESTAURANT CAPRICE

Das Hotel Caprice ist ein kleines (20 Zim-  
mer) und wunderschön gelegenes Haus,  
1990 im Chaletstil erbaut, in Wengen im  
Bernern Oberland. Wir legen Wert auf die  
besonders herzliche Betreuung jedes  
einzelnen Gastes.

Wir suchen per sofort oder nach Verein-  
barung motivierte Mitarbeiter, welche  
mit Herzblut, neuen Ideen und viel Tat-  
kraft mithelfen, dem Hotel eine persön-  
liche Note zu verleihen:

### ◆ Réceptionist/in D/E/F

mit Erfahrung

### ◆ Servicfachangestellte/r D/E/F

mit Erfahrung

### ◆ Küchenhilfe D/F

Wir bieten gute Entlohnung und einen  
gepflegten Arbeitsplatz im kleinen Team.  
Dafür erwarten wir Selbständigkeit und  
Erfahrung in ähnlichen Häusern.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit  
Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:  
Monica & Christian Aubert  
Hotel Caprice, 3823 Wengen  
Tel. 033/ 856 06 06  
Fax 033/ 856 06 07  
e-mail: caprice@wengen.com



146302/4238

## HOTEL HECHT am Rhein in Basel

sucht für die Zeit von April-Oktober  
2002 (Saisonstelle) für die Rheinter-  
rasse qualifizierten

## KOCH

Gute Entlohnung.

Bewerbungen sind erbeten an:  
Hüttenmoser AG, Zentralverwaltung,  
Rheingasse 8, 4058 Basel.

146516/46205

Hotel Bären, Fam. Schipke  
3804 Habkern  
Tel. 033/843 11 82, Fax 033/843 13 08  
E-mail: info@baeren.net  
www.info@baeren.net  
7 km von Interlaken BO,

sucht per sofort

## Service-Angestellte

Für Ausländerinnen 9-Monats-Bewilli-  
gung vorhanden. Gute Entlohnung.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

146519/13617



Sie suchen die Herausforderung  
in einem motivierten Team?  
Wir suchen für die Sommersaison

**Gastgeberpaar der  
Rotisserie Chupferpfanne  
(Grill & Service)**

**Chef Entremetier / Patissier**

**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 ehrgel-  
zig 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

146662/15339

Einem Bärenwärter suchen wir ab sofort  
oder nach Vereinbarung für unseren Be-  
trieb in der Berner Altstadt nicht.  
Aber unsso mehr eine/n fachlich, kom-  
petente/n, gelernte/n

## Koch/Köchin

der/die unseren anspruchsvollen Gäs-  
ten ein zufriedenes Bärenknurren  
entlocken kann.

Erwünschte Erfahrung: Interesse an und  
Kenntnisse in der frz. Brasserieküche  
(nicht Berner Bärenzucht).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte  
senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärengraben, E. Juillerat,  
Gr. Münstalden 1, 3006 Bern, Tel. 031  
331 42 18.

146460/75035

Für die kommende Sommersaison  
Mai/Juni bis Oktober suchen wir  
**SIE!**

## FREUNDLICH UND FLINK

sauber und sprachenkundig mit  
Berufspraxis - so sollten

**SERVICEMITARBEITER/INNEN**  
zur Betreuung unserer Hotelgäste sein.

Für unser  
**SEERESTAUANT "LA GARE"**  
wie auch die

**PIZZERIA "LA BOHEME"**  
suchen wir je eine selbständige/  
**SERVICFACHANGESTELLTE/R**

welche/r unserer Gäste mit viel Flair  
und Motivation verwöhnt.

**AUFGESTELLT UND MOTIVIERT**

stellen wir uns den/die  
**ENTREMETIER  
JUNGCHEF/KÖCHIN**  
vor.

Wir bieten

- > ein Seerestaurant (klein aber fein!)
- > eine moderne, auf Frischprodukten  
basierende Küche
- > eine gemütliche Pizzeria
- > eine Top-Lage am schönen  
Brienzersee
- > geregelte Arbeitszeiten

Sollten Sie sich angesprochen fühlen,  
senden Sie Ihre Bewerbung mit den  
üblichen Unterlagen bitte an E. Zingg

Best Western  
**Seiler au Lac**  
HOTEL

3806 Bönigen/Interlaken  
Tel. 033 822 30 21  
ab März 033 822 90 90  
E-mail: seileraulac@bluewin.ch

145818/9060

## Sommersaison am Fusse des Rhonegletschers (CH/VS)

Für unseren lebhaften Betrieb mit inter-  
nationalen Gästen suchen wir mit Eintritt  
Juni 02 folgende motivierte Mitarbeiter,  
die unsere Gäste verwöhnen

**Réceptionist/in D/E/F**

**Servicfachangestellte m/w**

**Koch m/w**

**Jungkoch m/w**

**Zimmermädchen**

Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Glacier du Rhone  
c.Hd. Frau Meyer  
CH-3909 Gletsch  
Telefon 0041/27 973 15 15  
Fax 0041 / 27 973 29 13  
E-mail hotel@glacier-du-rhone.ch

146579/13617

Die Restorama AG ist ein expandierendes  
Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie.  
Für unsere Zentrale am Hauptplatz in Kloten  
suchen wir mit baldmöglichstem Eintritt eine/n

## Sachbearbeiter/in Einkauf

In dieser Funktion unterstützen Sie unseren  
Einkäufer. Sie treffen telefonische Abklärungen  
und erteilen die verschiedensten Auskünfte  
nach einer gründlichen Einführungszeit. Sie  
sind ständig in Kontakt mit unseren Betrieben  
und Lieferanten. Sie haben Freude am Erstellen  
und Überarbeiten von Listen und Auswer-  
tungen verschiedenster Art. Zudem erledigen  
Sie verschiedenste administrative Tätigkeiten.

Um diese Aufgaben wahrnehmen zu können,  
verfügen Sie über Kommunikationsfreude, sehr  
gute Excel-Kenntnisse und Erfahrungen mit  
dem Computer generell (Officeanwendungen).  
Ihr Zahlenflair ist Ihnen dabei von Nutzen. Gute  
mündliche Französischkenntnisse runden das  
Anforderungsprofil ab und ein sich ständig ver-  
änderndes Produktumfeld ist für Sie eine zu-  
sätzliche Herausforderung

Sind Sie interessiert, in einem wachsenden und  
lebhaften Umfeld tätig zu sein, dann freuen wir  
uns auf Ihre Bewerbung an untenstehende  
Adresse. Bei Fragen steht Ihnen Daniel von  
Allmen unter Telefon 01 804 72 91 gerne zur  
Verfügung.

Restorama AG  
Basil Wyrsch, Personalleiter  
Postfach  
8058 Zürich-Flughafen  
e-mail: bwyrsc@restorama.ch

restorama

146570/38487

# BELVAIR CHASA

Wir, das moderne \*\*\*-Hotel Chasa Belvoir (33 Zimmer),  
mitten im Herzen von Bad Scuol - Unterengadin - ge-  
legen, haben uns der perfekten Gästebetreuung verschrie-  
ben und suchen zur Verstärkung unserer jungen Service-  
brigade

**herzlich-gastliche, ausgebildete  
Restaurant- bzw. Hotelfachmänner/-frauen**

Verwöhnen Sie unsere hauptsächlich Schweizer Gäste  
mit Ihrem Charme und unserer marktfreudigen, kreativen  
Küche (im Rahmen der Halbpension und à-la-carte).  
Wir bieten Ihnen ein aufgeschlossenes Team, fortschrit-  
tliche Arbeitsbedingungen und ein positives Betriebs-  
klima.

Starten Sie mit uns in eine erfolgreiche Sommersaison.  
Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftigen Unterlagen oder  
Ihren Anruf unter +41 (0)81 / 861 25 00

Hotel Chasa Belvoir, Cornelia Mittelstät & Markus Kinzel,  
CH-7550 Bad Scuol.

146550/27349

Sind Sie auf der Suche nach einer befristeten  
Anstellung mit viel Abwechslung?  
Während der Zeit vom 1.04.2002 bis 31.10.2002  
suchen wir für die Abteilung SMUV FERIE  
im Zentralsekretariat der Gewerkschaft SMUV eine/n

## Marketing-Fachfrau / Marketing-Fachmann (60%-80%)

### Ihre Kernaufgaben:

- Koordination der Marketing-Aktivitäten in 2 Hotels und  
diversen Ferienwohnungen
- Betreuung der Ferienverantwortlichen in den  
SMUV-Regionen
- Gestaltung bzw. Kontrolle der Werbemittel
- Vertretung der Reservations-Mitarbeiterin
- sofern Kenntnisse vorhanden, Betreuung der Website

### Ihr Profil:

- abgeschlossene Ausbildung als Marketing-Planer/in  
oder entsprechende praktische Erfahrung in der  
Tourismus-Branche
- stilisches Deutsch mit guten mündlichen Französisch-  
kenntnissen

### Ihre Stärken:

- Selbstständigkeit, Initiative, Kontaktfreudigkeit, Teamgeist

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den  
vollständigen Unterlagen an die Personalabteilung oder über  
E-Mail: personalabteilung@smuv.ch

SMUV  
FTMH  
FLMO

Zentralsekretariat  
Secrétariat central  
Segreteria centrale

Gewerkschaft Industrie, Gewerbe, Dienstleistungen  
Syndicat de l'industrie, de la construction et des services  
Sindacato dell'industria, della costruzione e dei servizi  
Welpoststrasse 20, 3000 Bern 15, Tel. 031 350 21 11

146523/405182

**POST**  
HOTEL SILS-MARIA CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

TELEFON 081 838 44 44  
TELEFAX 081 838 44 00  
www.hotelpostsils.ch

Für unser spezielles, modernes \*\*\*\*-Hotel und Restaurant mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria/Engadin bei St. Moritz suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams auf die kommende Sommersaison (von Anfang Juni bis Ende Oktober) und Wintersaison (von Mitte Dezember bis Ende April) folgende motivierte Mitarbeiter:

**RECEPTIONISTINNEN**  
Sie haben Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein.

**SERVICEMITARBEITER/INNEN**  
Mit Ihrer kompetenten, zuvorkommenden Art verwöhnen Sie unsere Hausgäste im Speiseraum oder unsere Gäste im à la carte Restaurant und in der Gartenwirtschaft Stüva da la Posta.

**CHEF DE PARTIE**  
Sie sind kreativ, arbeiten gerne selbständig und sind bereit, Verantwortung zu übernehmen. Sie haben Freude an einer marktorientierten Frischprodukte-Küche.

**COMMIS DE CUISINE**  
Sie sind motiviert und arbeiten gerne in einem aufgestellten Team.

**KÜCHENHILFE**  
Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

**Familie Theres und Hanspeter Nett**

Sils  
ENGADIN

146647154303

★ ★ ★ ★

**Hotel Heiden**  
Gesundheit Wellness Kur Erholung

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung freundliche und zuverlässige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Küche: **Commis de cuisine** für à la carte und Hotelrestaurant

Etage: **Portier/Nachtportier** (Teilzeit) mit Fahrausweis

**Zimmerfrau** (100%) mit Berufserfahrung

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Hotel Heiden, Caspar Lips, Hoteller  
CH-9410 Heiden AR  
Telefon 071 891 91 11, Fax 071 891 11 86  
E-Mail: info@hotelheiden.ch

**Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH**

Für unser Restaurant mit gepflegtem «à-la-Carte»-Service und vorzüglicher Küche suchen wir per 1. März 2002 oder nach Übereinkunft

**erfahrene/ Servicefachangestellte/r** mit guten Deutschkenntnissen sowie gelerntem Koch (m/w) als **Chef de Partie (Tournant)**

Unser erstklassiges Haus liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Freizeit- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:  
Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG  
Herr E. Bergé oder Frau S. Gossauer  
Münsterhof 8, 8001 Zürich  
Telefon 01 211 07 30 1465834/1548

**GRANDHOTELS BADRAGAZ**  
Health, Spa & Golf Resort

Wir sind zwei erstklassige Hotelbetriebe und suchen wir für kommende Sommersaison oder in Jahresstelle

**ZIMMERMÄDCHEN**

Als aufgestellte Person mit gepflegten Umgangsformen fühlen Sie sich in einem grösseren Team wohl? Suchen Sie zudem eine Arbeit in einem lebhaften modernen Unternehmen? Dann warten auf Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in der gehobenen Hotellerie.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen? - Frau Ursula Scherrer freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, Tel. Nr. 081 303 27 22 oder e-mail: ursula.scherrer@resortragaz.ch

one of the leading hotels of the world

GRANDHOTEL QUELLENHOF GRANDHOTEL HOFRAGAZ

Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz  
CH-7310 Bad Ragaz • Tel. 081 303 30 30 • Fax 081 303 27 21  
www.resortragaz.ch

**LaSalle**  
Restaurant & Bar

Unser Team braucht Verstärkung! Per 1. März 2002 suchen wir

**Chef de Bar**  
**Commis de cuisine**

Das Büro des LaSalle freut sich über Anfragen oder Bewerbung unter:

Tel. 01 258 70 74 (Herr Schmid), Fax 01 259 70 74, LaSalle Restaurant AG, Schiffbaustr. 4, 8005 Zürich, E-Mail: info@lasalle-restaurant.ch www.lasalle-restaurant.ch

146606/417501

**Hotel \*\*\* Restaurant ALTANA Scuol**

Auf die kommende Sommersaison suchen wir für unseren jungen, dynamischen Hotelbetrieb noch folgende Mitarbeiter:

**Jungkoch**  
**Servicefachangestellte**  
**Servicefach-Lehrtochter** 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

14664807164

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto  
www.altana.ch

**Die besondere Stelle am Thunersee**

**Restaurant Krindenhof 3656 Ringoldswil**

**1 Koch / Jungkoch**  
**2 Serviceangestellte**  
**2 Hilfskräfte (Allround)**

März bis Anfang November

www.krindenhof.ch  
Tel. 033 243 11 29 1465340/412605

Gesucht für die Sommersaison (Mai - ca. Mitte Oktober):

**ZIMMERMÄDCHEN**  
**KÜCHENBURSCHE**

Offerten bitte an: Fam. P. Michel  
Hotel Seeburg, 3852 Ringgenberg  
Direkt am Brienzersee  
Tel. 033 822 29 61 1461302/28924

**ZERMATT - SCHWEIZ** - Für unser 4-Stern-Hotel im berühmten Sommer- und Winterkurort suchen wir ab 1. 5. 02 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Reception: **Sekretärinnen D/F/E**  
Küche: **Chefs de partie**  
Service: **Serviceangestellte/innen** Ferienpraktikantinnen für Service

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Antares\*\*\*\*, 3920 Zermatt  
Tel. +41 279 67 36 64  
Fax +41 279 67 52 36  
antares@zermatt.ch  
www.zermatt.ch/antares/ 146554/38750

**Mary's Café**

Wir suchen für unser kleines Ausflugsrestaurant (50 Plätze innen und 50 Plätze aussen) im Berner Oberland eine

**junge dynamische Person**  
oder ein dynamisches **Ehepaar als Stellvertretung**

die/das diese schöne Aufgabe übernehmen kann. Ein kleines Angebot an Speisen und Getränken, das zum Teil von auswärtig kommt und zum Teil vor Ort bearbeitet wird, sollte durch die Stellvertretung gekocht werden können.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot:  
z.Hd. Ariane Meyer  
regina@wengen.com  
Tel. 033 856 58 58, Fax 033 856 58 50 146486/37753

**\*\*\* HOTEL ALEXANDER**

Nähe Messe in Basel sucht für die Zeit vom 25. 3. - 20. 4. 2002 (Schmuckmesse) qualifizierten

**KOCH**

Bewerbungen sind erbeten an:  
Hüttenmoser AG, Zentralverwaltung,  
Rheingasse 8, 4058 Basel.  
146517/46205

Wir suchen auf den 1. Mai 2002 in kleinem Team nach Biel/Bözingen

**Koch/Köchin**  
**Hilfskoch**  
**Serviceangestellte/r/in**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Telefonische Auskunft erteilt Ihnen  
Tiina Moser-Etter  
Beim Türl, 3707 Dättigen  
Telefon 033 823 24 61 / 079 642 94 68  
146571/417492

**Restaurant «Schlossgut» mit Gemeindsaal Münsingen**

Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen  
Telefon 031 721 45 43, Fax 031 721 06 04  
E-mail: restaurant@schlossgut-muensingen.ch  
Internet: www.schlossgut-muensingen.ch  
Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb, mit Gaststube, Restaurant, Säli, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal mit bis zu 360 Sitzplätzen sucht per 15. März 2002 oder nach Übereinkunft

**Serciceangestellte(r)** (à la carte-kundig)

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Juli Betriebsferien. Studiozimmer vorhanden.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an. (Herr Zbinden verlangen)  
146641/208450

**BELVOIR RÜSCHLIKON**

Eine wunderschöne Aussichtslage über den Zürichsee, 26 topmoderne Hotelzimmer; Seminar- und Bankettmöglichkeiten; 2 Restaurants; Bar; Kegelbahn und ein junges eingespiltes Team warten auf Sie.

Damit sich unser Kreis schliesst, suchen wir per 1. April 2002 eine

**2. Gouvernante**

Sie haben die Ausbildung als Hotelfachassistentin abgeschlossen, organisieren mit Geschick, schätzen selbständiges Arbeiten und haben auch sonst viel Freude und Spass an Ihrem Beruf, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Ausserdem besteht die Möglichkeit, sich bei Interesse im kaufmännischen Bereich weiterzubilden.

Weitere Informationen über uns und unser Hotel erfahren Sie, wenn Sie sich bei uns melden! Angelica Schütz oder Maya Pfeil freuen sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

BELVOIR RÜSCHLIKON, Hotel - Restaurants, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon, Tel. 01 704 64 64, http://www.belvoirhotel.ch e-mail: info@belvoirhotel.ch  
146638/49352

C'est chic - c'est charmant - c'est extra

**ALEXANDER**  
DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

**Sommersaison am Zürichsee**

\*\*\*\*-Hotel mit tollem Ambiente an traumhaft schöner Lage direkt am See (nur 10 Minuten von Zürich City entfernt)

**Attention please!**

**Chefs de rang**  
**Chef de rang in Jahresstelle** Eintritt per sofort  
**Servicefachangestellte**  
**Service-stagiaire** für 18 Monate (Bewilligung vorhanden)

**ready? steady? go!**

are your ready? einatzfreudig, pflichtbewusst, und verfügen über Ausbildung und Praxis in der gehobenen Gastronomie?

steady? eine engagierte Persönlichkeit, ausgeglichen, belastbar und flexibel?

go! Ich freue mich auf Ihre (m/w) vollständigen Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto. (Saisonbewilligung vorhanden sowie Personalhaus nächst Hotel-Betrieb.)

Nicolas Schwerli, Inhaber  
Hotel Alexander am See  
Seestrasse 182  
8800 Thalwil-Zürich  
Telefon: 01 720 97 01  
Internet: www.alexander-am-see.ch  
146665/34525

**Service Angestellte**

Stilvoll und lebhaft: Das ist bei uns kein Widerspruch. Sondern Realität - je nach Anlass und Veranstaltung, oder der Laune des Wetters. Daran sind wir uns gewöhnt, und deshalb suchen wir Sie für Teilzeit- oder Vollpensum.

Als flexible Persönlichkeit mit der notwendigen Service-Erfahrung sollten Sie deshalb einmal mit Erwin Bacher über Ihre Zukunft im traditionellen Haus im Aarauer Schachen sprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**Service-Fachangestellte**  
100% Pensum  
Saisonbewilligung vorhanden

**Service-Aushilfen**  
für Einsätze nach Absprache

Restaurant Mürset  
Herr Erwin Bacher  
Schachen 18  
5000 Aarau

Telefon 062 822 13 72  
Telefax 062 824 29 88  
restaurant@muerst.ch  
www.muerst.ch

RESTAURANT MÜRSET

**htr**

**Vom Chauffeur bis zum Chasseur.**

**hotel-tourismus revue**

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



## PONTRESINA SPORT HOTEL

### Réceptions-MitarbeiterIn

Ab 1. Mai oder nach Vereinbarung

#### Anforderungen an Sie...

- ... Erfahrung mit Word und Excel
- ... Grundkenntnisse mit Fidelio Reservationssystem
- ... gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
- ... Sie schätzen den Kontakt zu Kunden
- ... arbeiten gern in und mit einem jungen Team
- ... Sie haben Freude am Beruf
- ... Sie sind eine zuverlässige & aufgestellte Persönlichkeit

#### Wir bieten Ihnen...

- ... ein angenehmes Arbeitsklima
- ... eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle
- ... eine top ausgerüstete Réception
- ... eine gute Entlohnung
- ... auf Wunsch Unterkunft und Verpflegung
- ... viel Natur und Sonne im Engadin

PONTRESINA SPORHOTEL  
Alexander Pampel, 7504 Pontresina  
T 081 838 94 00, F 081 838 94 01  
pontresina-sport@bluewin.ch  
www.pontresina-sport.ch

146547/2785

HOTEL RESTAURANT



Schweiz – Berner Oberland – Thunersee

60 Betten/34 Zimmer - Panoramarestaurant  
Bankettsaal - Konferenzräume - Bärenstube

Auf der schönsten Sonnenterrasse am Thunersee wollen wir unser bärenstarkes Team auf die Saison hin vervollständigen:

**Souschef/in** ab März (Saison od. Jahr)

**Empfangsmitarbeiter/in** ab Mai

**Casserolier** ab Juni



Interessiert, in unserem mittelgrossen Hause mit seinen vielen Bären und dem persönlichen «Touch» mitzuhelfen?  
Frau Elisabeth Schmid, dipl. Hotelière SHV, gibt gerne nähere Auskunft Tel. 033 251 23 23

HOTEL BÄREN, 3655 SIGRISWIL BE

146672/31160

### Hotel Weisses Kreuz\*\*\* 3280 Murten Seeterrasse mit Blick auf die Arteplog

Für unser renommiertes Spezialitätenrestaurant suchen wir

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Servicefachangestellte m/w**  
A-la-carte- und Bankettbereich.

**Hotelfachassistent/in**  
**Gastronomiefachassistent/in**

Es erwartet Sie eine faszinierende Aufgabe in einem jungen Team.

Frau Bertrand freut sich auf Ihre Bewerbung.

Tel. 026 670 26 41 / Fax 027 670 28 66  
info@weisses-kreuz.ch / www.weisses-kreuz.ch

146563/28255

### HOTEL \*\*\* RESTAURANT LÜDERENALP

3457 WASEN IM EMENTAL  
Familie Lilo und Beat Held-Kugler

Seminar- und Ferienhotel mit 50 Betten, Restaurant bis 200 Personen, schönste Aussichtsterrasse.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für lange Sommersaison ab April / Mai

**Chef de partie/Saucier m/w**  
**Jungkoch m/w**  
**Servicefachangestellte m/w**  
Bewilligung A möglich.

Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem aufgestellten Team, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf:  
Telefon 034 437 16 76 - Fax 034 437 19 80  
www.luederenalp.ch - hotel@luederenalp.ch

145993/37184

Wir suchen für die kommende Sommersaison:  
(ab April oder nach Vereinbarung)

**Chef de service**  
**Sous-Chef**  
**Chef de partie**  
**Patissier**

im modernsten Golfrestaurant im Herzen  
des Schweizer Mittellandes

#### Wir bieten Ihnen:

- Die Möglichkeit einer Wohnung in nächster Nähe
- Eine zeitgerechte Entlohnung
- Ein junges Team in modernster Infrastruktur
- Eventuell auch Jahresstelle möglich

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto  
an Herrn Reto Kaufmann:

Golfrestaurant Wylhof

CH-4542 Luterbach  
Telefon 032 682 65 12



### www.seehotel-hecht.ch

8852 Altendorf/am oberen Zürichsee  
Tel. 055 451 01 00/Fax 055 451 01 01  
Info@seehotel-hecht.ch

Frühling und Sommer nahen, wir brauchen Verstärkung  
und suchen nach Übereinkunft

**CHEF TOURNANT**  
**SERVICEMITARBEITER/IN**

Ein aufgestelltes Team, zufriedene Stammgäste  
und ein initiativer Betrieb direkt am See erwarten Sie.

146134/83682

Für unseren sehr lebhaften, schönen Betrieb (15 Schritte  
von der Zürcher Bahnhofstrasse entfernt) suchen wir eine  
lebensfrohe, belastbare, flexible und aufmerksame junge

### Service-Mitarbeiterin 50%

mit sehr guten Deutschkenntnissen, die unsere an-  
spruchsvolle Klientele von Montag bis Freitag (10-15 Uhr)  
verwöhnen möchte. Bitte nur Bewerberinnen mit Erfah-  
rung im gehobeneren Speise-Service.

Gespannt warten wir auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Restaurant L'Hexagone  
Dany Mössinger  
Kuttelgasse 15, 8001 Zürich

146557/158437

Hotel ☆☆☆

## NATIONAL Davos

Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und  
Charme suchen wir ab 1. April 2002 oder  
nach Übereinkunft in Jahresstelle eine junge,  
initiative und sprachgewandte

### Hotelsekretärin/Personalassistentin

Aufgabenbereich:  
Sämtliche Sekretariatsarbeiten, Führung der  
Personaladministration, Mithilfe bei Aktionen,  
Werbung und vieles mehr.

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher  
Mensch? Liegt Ihnen das Wohl der Gäste und der  
Mitarbeiter am Herzen und sind Sie auf der Suche  
nach einer nicht alltäglichen Herausforderung.  
Gerne zeigen wir Ihnen Ihren schönen  
Arbeitsbereich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto,  
Lebenslauf und Zeugniskopien.

Albert Bachmann, Direktion  
HOTEL NATIONAL  
7270 DAVOS PLATZ  
Telefon 081 413 60 46

146446/45730

HOTEL



SPREITENBACH

Verzaubern Sie unsere Gäste

Wir sind ein modernes Business-\*\*\*Hotel mit 66  
Zimmern, Restaurant mit Bar, Sommerterrasse,  
Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Wir suchen per März 02 oder nach Vereinbarung:

- **Chef de Service / LeiterIn**  
**Restauration**
- **Servicemitarbeiter**

Unsere Gäste mit Charme betreuen.  
Kreativ, spannend und modern  
Identifizieren Sie sich damit, dann erwartet Sie  
eine motivierte Brigade, gute Arbeitsatmosphäre  
und ein entsprechendes Salär.

Bewerbungen an:  
Roland Moduli, Hotel Arte, Wigartstr. 10, 8957 Spreitenbach  
Tel: 056 418 42 42

146693/382729

Wir suchen



Hotel Restaurant Alpenrösli, CH-6074 Giswil

Wir brauchen Verstärkung und suchen junges,  
motiviertes Personal:

**SERVICE-ANGESTELLTE**  
für Restaurant oder Bar

**KOCH ODER KÖCHIN**

Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Sollten Sie Interesse und Freude haben, in einem  
abwechslungsreichen Familienbetrieb für das  
Wohl unserer Gäste zu sorgen, so freuen wir uns,  
Sie kennen zu lernen.

Tel. 041 676 71 11  
hotel@alpenroesli.ch  
Fax 041 676 71 10  
www.alpenroesli.ch

146649/383560

# Vom Genfersee bis zum Bodensee.

**htr**

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

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



**LAUSANNE PALACE & SPA**

Hôtel LAUSANNE PALACE & SPA, membre "Leading Hotels of the World", recherche de nouveaux collaborateurs enfin de compléter sa brigade pour la prochaine saison (date d'entrée à convenir):

❖ **Pour le restaurant «La Table du Palace»**

une étoile au guide Michelin

**Chef de rang/Commis de rang**  
(expérience dans restaurant gastronomique ou étoilé Michelin souhaitée)

❖ **Pour notre Brasserie parisienne "Le Grand-Chêne"**

**Serveur/Serveuse**  
avec expériences dans poste similaire

❖ **Pour nos différentes cuisines**

**Chef de partie/Commis de cuisine**  
avec expériences dans poste similaire

❖ **Pour son département «Cost Contrôlé/Achats»**

**Cost Contrôleur (H/F)**  
diplômé d'une école hôtelière ou équivalent âge min. 30 ans, avec expérience dans poste similaire souhaitée connaissances des logiciels "Fidelio" et "Micros" serait un atout

❖ **Pour nos bars**

**Barman/Barmaid**  
avec expérience dans poste similaire souhaitée

Intéressé(e) par l'un ou l'autre de ces postes? Alors n'hésitez pas à envoyer votre dossier complet, avec photo.

Lausanne Palace & Spa  
Département des Ressources Humaines, Rose Martinez  
Grand-Chêne 7/9, CH-1003 Lausanne

146604/18724



**Jura Tourisme**

L'Office du Tourisme du Canton du Jura propose, en son siège administratif à Saignelégier, au cœur des Franches-Montagnes, un poste de

**Collaborateur/trice de la direction (100%)**

pour assumer les tâches suivantes:

- Promotion endogène-exogène (manifestations, salons et foires)
- Publications – produits
- Publicité – achats
- Médias – RP
- Représentations diverses (associations et partenaires touristiques)

Le cahier des charges détaillé peut être obtenu auprès de la direction. Les exigences requises pour cette activité variée et autonome au sein d'une petite équipe sont les suivantes: Formation touristique ou expérience pratique dans le domaine relatif aux activités d'un office du tourisme cantonal, intérêt pour le tourisme jurassien, bilingue F/A avec connaissances de l'anglais, bonnes connaissances en informatique (Microsoft Office, Adobe, Pagemaker, WEB), sens de la communication et de l'organisation. Vous avez plaisir à combiner les contacts extérieurs à une gestion administrative rigoureuse. Ce poste exige une certaine disponibilité et une voiture est indispensable.

Date d'entrée: De suite ou le 1er juin 2002 au plus tard

Postulation: Veuillez adresser votre dossier complet jusqu'au 28 février 2002 à Jura Tourisme, Direction, CP.364, 2350 Saignelégier. www.juratourisme.ch

146635/592121



Le comité de La Gruyère Tourisme-Promotion est à la recherche de son/sa futur/e

**directeur/trice**

**Exigences du poste:**

- Responsabilité du développement de la promotion touristique de la Gruyère
- Gestion des départements marketing, administration et comptabilité
- Développement des relations avec l'ensemble du tissu économique, politique et touristique local, régional et national
- Responsabilité du budget et de l'assemblée générale

**Nous cherchons:**

- Expérience confirmée de gestionnaire
- Capacité à animer une équipe
- Charisme, entregent, dynamisme et créativité
- Talents de diplomate et caractère affirmé
- Qualité d'écoute et de prise de décision
- Parfaite maîtrise de la langue française, très bonnes connaissances de l'allemand et de l'anglais. Une quatrième langue serait un atout.

**Nous offrons:**

- Travail varié au sein d'une petite équipe motivée
- Grande autonomie en collaboration étroite avec le comité
- Activité dans une région privilégiée et dynamique

Dossier de candidature avec lettre de motivation manuscrite, photo récente, curriculum vitae, certificats, avec prétentions de salaire, à envoyer sous pli confidentiel jusqu'au 20 février 2002 à La Gruyère Tourisme-Promotion, Grand-Rue 3, case postale 593, 1630 Bulle 1.

130-97981



Cherche à placer  
**2 femmes de chambres**

à partir du mois d'avril 2002.

Veuillez contacter la direction, M. J. Besard, pour tous renseignements complémentaires.

**GOLF HOTEL**  
1936 Verbier  
golfotel@axiom.ch  
tél. 027 771 65 15  
fax 027 771 14 88

146608/35718

Hôtel 4\*\*\*\* à Genève recherche pour son département financier, un(e)

**Aide-comptable**

Ce poste conviendrait à une personne de formation hôtelière aimant les chiffres et désirant approfondir ses connaissances.

**Nous demandons :**

- bonnes connaissances de la comptabilité
- expérience en réception, un atout
- maîtrise de l'anglais
- aisance en informatique
- polyvalence et disponibilité

Nous vous offrons un poste varié au sein d'une équipe jeune et dynamique. Contactez-nous dès maintenant au **022/798.44.40**

Restaurant Gastronomique (15/20 Gault/Millau, Jeunes Restaurateurs d'Europe)

Auberge du Grand Pin Dans la banlieue neuchâteloise/Suisse

Pour compléter notre brigade nous cherchons de suite **une ou un chef de partie** avec expérience dans la Gastronomie indispensable

Faire vos offres à l'Auberge du Grand Pin M. Mooser Stéphane 2, place de la Fontaine CH-2034 PESEUX/SUISSE tél. 0041.32.731.77.07 ou 0041.32.731.77.33 fax 0041.32.731.73.98 E-mail: grandpinmooser@bluewin.ch

146537/018848



**MANOTEL**

CHAÎNE HOTELIÈRE SUISSE - GENEVE®

Nous recrutons pour notre hôtel Epsons Manotel, classé 4 étoiles, 160 chambres au cœur de Genève

**UN(E) RECEPTIONNISTE**

Disponible de suite

**Nous recherchons:**

Diplôme en Gestion Hôtelière  
Trilingue : français, allemand et anglais  
Connaissance de Fidelio version 7  
Expérience requise en minimum 2 ans  
Expérience en agence de voyage, un atout

**Nous offrons:**

Un produit hôtelier entièrement rénové – Ambiance de travail agréable – Possibilité d'évolution au sein du groupe Manotel

Seules les candidatures correspondant strictement à ce profil, seront prises en considération.

Veuillez adresser votre dossier complet à Manotel S.A. Département des Ressources Humaines - 43, rue de Lausanne, 1201 Genève

146561/90808



**GLION HOTEL SCHOOL**  
SWITZERLAND

Site Web: <http://www.glion.ch>

For forty years Glion Hotel School has played a leading role in hospitality and tourism education. We currently operate 3 campuses and educate over 850 international students and are seeking for our Glion Campus a full time

**Maître professionnel de service**

To teach technical service skills in our training restaurants and banquet facilities.

The successful candidate will possess the following:

- Solid experience in service
- International Hotel chain experience
- Fluency in English and French
- Previous teaching experience will be an asset
- IT skills in Word, Excel and Internet preferred
- Swiss or valid work permit

We offer good career prospects working within a motivated and supportive team.

Interested candidates should post their curriculum vitae including references and a cover letter to : Glion Hotel School, to Mrs Sabrina IMHOF, HR Assistant, Rue de l'Ondine 20, CH-1630 BULLE, or per e-mail : imhof@glion.ch.

**HÔTEL\*\*\*\* RIVIERA VAUDOISE**

cherche de suite ou à convenir

**CHEF DE PARTIE**

Les personnes suisses ou possédant un permis valable sont priées d'adresser leur dossier complet sous chiffre 146468 à **hôtel revue**, case postale, 3001 Berne

146468/34410



WORLDWIDE HOSPITALITY

**TULIP INN**

GENEVA AIRPORT

NH Hotels / Golden Tulips Hotels, une des plus importantes chaînes hôtelières d'Europe, cherche à pourvoir les postes de

**Night Auditor**

avec expérience hôtelière dans un poste similaire, parlant français et anglais (autre langue un atout). Connaissance du programme Lanmark souhaitée

**Réceptionniste**

expérimentée, parlant français et anglais (autre langue un atout).

**Nous offrons :**

dans notre hôtel 4\* de 189 chambres, avec restaurant et 5 salles de conférence, à proximité de l'aéroport de Genève, d'excellentes possibilités de carrière nationale et internationale.

Si vous souhaitez vous investir dans une équipe jeune et dynamique, merci d'envoyer votre dossier à:

**NH TULIP INN GENEVA AIRPORT**  
A l'att. de Mme Corine Ardaïne-Pittet  
21, Avenue de Mategnin - C.P. 379  
1217 Meyrin 1 (Genève)  
ou appelez nous au 022 / 989 90 00

146509/43822



**Hôtel Mirabeau**  
LAUSANNE

\*\*\*\* SSH  
100 lits - Restaurant - Bar - Saisons - Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

**2ème CHEF DE RECEPTION**  
**SECRETAIRE DE RECEPTION**  
**CHEF DE PARTIE**  
**COMMIS DE CUISINE**  
**SOMMELIER/ERE**

Veuillez adresser vos offres par écrit à la direction:

**Hôtel Mirabeau**  
1003 Lausanne, 31, av. de la Gare  
Téléphone 021 341 42 43

146537/018848

**Eurotel Riviera**

GRAND-RUE 81 - CH-1820 MONTREUX

Hätten Sie Lust, eine Sommersaison in der französischen Schweiz zu verbringen? Ab April/Mai bis Ende Oktober sind bei uns folgende Posten neu zu besetzen:

**Rezeptionist/in** mit Berufserfahrung (Jahresstelle)

**Chef de partie (Entremetier)**, Jahresstelle

**Jungköche** mit Lehrabschluss

**Kellner oder Kellnerin**

**Chefs de rang**

(Für die Positionen in Empfang und Service sind gute Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich.)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen (Zeugnis kopien sowie Fotokopie der Arbeitsgenehmigung) an folgende Adresse:

**Eurotel Riviera**, Att. Mme E. Lukey, Grand'Rue 81, 1820 Montreux

146360/25330

NOUS ENGAGEONS DE SUITE OU POUR UNE DATE A  
CONVENIR UN

**Assistant F & B**

POUR NOTRE HOTEL 4\*\*\* A GENEVE.

CE FUTUR CANDIDAT SERA APTE A SECONDER EFFICACEMENT NOTRE DIRECTEUR DE LA RESTAURATION DANS TOUTES SES TACHES TANT ADMINISTRATIVES QUE SUR LE TERRAIN.

NOUS CHERCHONS UNE PERSONNE PRETE A S'INVESTIR AU SEIN D'UNE GRANDE STRUCTURE, MAITRISANT L'OUTIL INFORMATIQUE ET PARLANT COURAMMENT L'ANGLAIS AVEC QUELQUES ANNEES D'EXPERIENCE DANS LA RESTAURATION. DES CONNAISSANCES EN CUISINE ET COST-CONTROL SERAIENT UN ATOUT.

LES CANDIDATS INTERESSES PEUVENT DIRECTEMENT NOUS CONTACTER PAR TELEPHONE AU

022/710.30.16

**Royal Plaza**  
MONTREUX

Dans le cadre de la réouverture de notre hôtel prévue pour la mi-mars, nous cherchons activement, de suite ou à convenir, pour nos

**DÉPARTEMENT FRONT OFFICE:  
une réceptionniste F/A/A  
une réceptionniste  
réservations F/A/A**

**DÉPARTEMENT DES CUISINES:  
un pâtissier  
plusieurs chefs de partie  
plusieurs demi-chefs  
de partie garde  
plusieurs commis garde**

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont prié(s) d'envoyer leur curriculum vitae et copies de certificats au  
Département des Ressources Humaines  
Françoise Mabilard ou Sandra Guillod  
Hôtel Royal Plaza Montreux S.A.  
Grand-Rue 97 - CH-1820 Montreux

Hostellerie du Vignier  
Avry-dt-Pont

cherche de suite

**jeune cuisinier**

si possible avec quelques années d'expérience dans la gastronomie.

Tél. 026/915 99 15  
ou 079/658 26 67  
M. Jaccottet

146637/46639

**Restaurant du Grand Pont**  
à Fribourg

Nous cherchons pour compléter notre brigade de cuisine de suite ou à convenir

**jeune cuisinier**

avec quelques années d'expérience dans la gastronomie.

Rens. au 026 481 32 48  
demandez M. Marcel Conus

146544/389801

**Hotel-Restaurant  
Bel-Air**

1788 PRAZ-VULLY (BORD DU LAC DE MORAT)  
WWW.BEL-AIR-LAC.CH

CHERCHE POUR DE SUITE OU A CONVENIR

**UN OU UNE COMMIS  
DE CUISINE**

PLACE A L'ANNÉE OU SAISON.  
TRAVAIL DANS PETITE BRIGADE.  
SPÉCIALITÉS DE POISSONS  
ET DIVERSES QUINZAINES.

R&R CHERVET,  
TÉL. 026 673 14 14 OU 026 673 94 10

1446487/98418

## SVIZZERA ITALIANA

**CB**  
HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of  
swiss golf Hotels

Wir suchen für die lange Sommersaison 2002 (Mitte März bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

**Administration: Empfangssekretärin**  
mit Erfahrung an einer Hotelrezeption  
Muttersprache D, gute Kenntnisse F + E

**Hotelpraktikantin**  
(für Réception / Service)

**Hauswirtschaft: Hotelfachassistentin/Tournante  
Buffet/Lingeriemädchen  
Office/Küchenbursche**

**Restaurant: Restaurationskellner/in**  
(gute Deutschkenntnisse)

**Servicepraktikant/in**

**Küche: Küchenchef/Alleinkoch**

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:  
Pierre Goetschi, Dir.  
Hotel Casa Berno  
6612 Ascona  
Telefon 091 791 32 32  
E-mail: [hotel@casaberno.ch](mailto:hotel@casaberno.ch) Internet: [www.casaberno.ch](http://www.casaberno.ch)

**EDEN ROC**

**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:

<b>KÜCHE</b>	Chef Gardemanger Chef Entremetier
<b>BAR</b>	2. Barman Barmitarbeiter
<b>RESTAURANTS</b>	Chef de rang Commis de rang
<b>EMPFANG</b>	Logentournant
<b>TECHNIK/SICHERHEIT</b>	System Manager

In einem persönlichen Gespräch erfahren Sie mehr über unser Eden Roc. Mit Interesse sehen wir Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen entgegen.

**HOTEL EDEN ROC**  
Rosanna Bonomi - Leiterin Human Resources  
Via Albarelle 16, CH - 6612 Ascona  
Tel. +41 091 785 7171 Fax +41 091 785 71 43  
[www.edenroc.ch](http://www.edenroc.ch) [info@edenroc.ch](mailto:info@edenroc.ch)

**GANZJÄHRIG | GEÖFFNET**

**Hotel Ascovilla\*\*\*\***

Wir sind ein \*\*\*\*Hotel mit 57 Zimmern und einem grossen, subtropischen Garten.  
Für die Sommersaison 2002 ab Anfang März bis Ende Oktober suchen wir noch motivierte Mitarbeiter mit entsprechender Ausbildung für folgende Stellen:

**Réception** **Réceptionist / in**  
Sie sollten selbständig und Initiativ arbeiten können, Freude an der Betreuung der Gäste haben und Erfahrung im Front- und Backofficebereich mitbringen.

**Service** **Chef de Rang** (ev. Stellvertretung Chef de Service) mit Erfahrung, Einsatzbereitschaft und guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch.

**Küche** **Chef de Partie** mit Schwerpunkt Entremetier. Sie sollten flexibel sein, um auch auf den anderen Posten zu arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen, damit wir Sie schon bald zu einem persönlichen Gespräch einladen können.

**HOTEL ASCOVILLA\*\*\*\***  
Via Albarelle/Lido  
CH-6612 Ascona  
[www.ascovilla.ch](http://www.ascovilla.ch)  
mail: [reservation@ascovilla.ch](mailto:reservation@ascovilla.ch)  
Monika Gasser, Direktion

**HOTEL INTERNATIONAL AU LAC LUGANO**

120 Betten\*\*\*  
im Zentrum von Lugano,  
sucht für Saison  
von März bis Oktober 2002

**RÉCEPTIONSSEKRETÄRIN**  
Berufserfahrung, gute Kenntnisse der 4 Hauptsprachen (D, F, I, E) und Praxis auf FIDELIO erforderlich.

**KOCH/SAUCIER  
KOCH/ENTREMETIER  
KOCH/TOURNANT  
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](http://www.hotel-international.ch)

**HOTEL EDEN ROC**  
Rosanna Bonomi - Leiterin Human Resources  
Via Albarelle 16, CH - 6612 Ascona  
Tel. +41 091 785 7171 Fax +41 091 785 71 43  
[www.edenroc.ch](http://www.edenroc.ch) [info@edenroc.ch](mailto:info@edenroc.ch)

**GANZJÄHRIG | GEÖFFNET**

**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 oder nach Vereinbarung:

**Chef de partie tournant  
Chef de rang  
Commis de rang  
Buffetburschen  
Servicemitarbeiterin  
Zimmer-/Lingeriemädchen  
Officeburschen**

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

**TESSIN  
GARTEN-HOTEL  
VILLA MARGHERITA**

6935 Bosco Luganese,  
Tel. 091 611 51 11  
Fax 091 611 51 10

E-Mail: [margherita.ch@bluewin.ch](mailto:margherita.ch@bluewin.ch)  
Internet: [www.relaischateaux.ch/margherita](http://www.relaischateaux.ch/margherita)

Für unser renommiertes Relais & Châteaux-Hotel (4 Sterne), 70 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir ab April bis zirka Mitte Oktober

**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

\*\*\*\*\*  
\* **LUGANO - Castagnola** \*  
\* Hotel Carlton Villa Moritz, 90 Betten\*\*\* \*  
\* sucht für Saison (ab 25. März oder nach Vereinbarung bis Oktober) \*  
\* **Réceptionist/in** mit Berufserfahrung, \*  
\* Teilzeitbeschäftigung 40 - 60%, Sprachen: D, F, E. \*  
\* **Koch - Commis de cuisine** \*  
\* Ehepaar: **Office- und Küchenbursche** \*  
\* **Officemädchen** \*  
\* 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](mailto:hotel@carlton-villa-moritz.ch) \*  
\* [www.carlton-villa-moritz.ch](http://www.carlton-villa-moritz.ch) - Tel.: 091/971 38 12 \*  
\*\*\*\*\*

**TAMARO**  
Hotel Tamaro - Ascona

Wir suchen ab März bis November 2002

**Köche**  
**Restaurationstochter oder Kellner**

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:  
Familie Witzig  
**Hotel Tamaro, 6612 Ascona**  
Tel. 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28



Rinomato Albergo di 4 stelle ad Ascona cerca da subito o data da convenire:

**Segretaria di ricevimento**

esperienza nel ramo ed ottime conoscenze tedesco indispensabili.

Inviare curriculum e certificati a:  
Albergo Ascona  
Fam. Biasca-Caroni, 6612 Ascona,  
Tel. 091 785 15 15

146582/1856

Per ca. Mitte März suchen wir in kleinem Team junge, freundliche Allrounderinnen für

**Réception/Service/Küche/Zimmer**

Anfängerinnen werden gerne angelehrt. 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.tabori@bluewin.ch

146682/175820

# Tout sur le Röstigraben et l'Apfelstrudel.

htr

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

## INTERNATIONAL

**Empfangssekretär/in**  
**Empfangspraktikant/in**  
**Zimmermädchen**

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Chef de rang**  
**Demi-chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Buffethilfe**

International bekanntes 5\* Sommersaison-Hotel, 200 Betten, direkt am Bodensee, sucht zur Ergänzung seines jungen Teams für die Saison 2002 von Anfang April bis Mitte Oktober (Minimum 3 Monate) Mitarbeiter, die dem hohen Niveau unseres Hauses entsprechen und sich engagiert einbringen wollen. Es erwartet Sie ein Tätigkeitsfeld, in dem Sie sich entfalten können. Möchten Sie unsere positive Einstellung teilen und zu unserem Erfolg beitragen?

**HOTEL BAD SACHACHEN**

Bitte senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung an

Herrn Gustav Kämer  
**HOTEL BAD SACHACHEN**  
Bad Schachen 1  
D-88131 Lindau

E-Mail:  
g.kamer@badschachen.de  
Tel. +49 (0)83 82 - 29 80  
www.badschachen.de

*Changay*  
**Blue Lagoon**  
KOH SAMUI - THAILAND

Zwei führende Schweizer Hotels auf Koh Samui suchen folgenden Mitarbeiter:

**RESIDENT MANAGER/IN**

mit Erfahrung in ähnlicher Stellung E/D/F/I. Arbeitsbeginn April/Mai 2002, von Vorteil Asien-Erfahrung.

Eine Top-Kader-Position für eine Persönlichkeit mit grossem Engagement. Wenn Sie diese aussergewöhnliche Stelle anspricht und Sie gerne auf einer paradisischen Palmeninsel im Golf von Thailand arbeiten möchten, bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit C.V. und Foto an folgende Faxnummer oder Emailadresse zu senden:

Interviews werden nach Vereinbarung ca. Mitte März in Berlin oder in Zürich durchgeführt.

Telefon: +66-7742-2037 to 40, +66-7723-0256 to 57,  
+66-7723-0651 to 52  
Fax: +66-7742-2401  
E-mail: rmb1@bluelagoonhotel.com  
z.H. General Manager

**BLUE LAGOON HOTEL, Koh Samui, Thailand**

Wir suchen auch Management Trainees von führenden Hotelfachschulen!

146512/409109

*Changay*  
**BEACHCOMBER**  
KOH SAMUI - THAILAND

**WERMELLE JEAN-CLAUDE**  
International placement services

**CHALLENGES FOR LADIES!**  
Are you looking for a change now or in the near future?  
If yes, send your application or contact us to know more about our opening, e.g.

**GUEST RELATIONS MGR.**  
**FRONT OFFICE ASST. MGR.**  
**EXEC. HOUSEKEEPER**  
in 5\* Leading of the World Hotel in  
**ABU DHABI**

**EXEC. HOUSEKEEPER**  
5\* small luxury resort hotel in the  
**SEYCHELLES**

**EXEC. HOUSEKEEPER**  
5\* small city hotel in  
**SWITZERLAND**

**HEAD CHEF**  
4\* well known resort Hotel in  
**SWITZERLAND**

Look into our web-page for more openings  
[www.wips.ch](http://www.wips.ch)

Waldhofstrasse 43 CH-4310 Rheinfelden  
or Eggliuhstr. 17 CH-4054 Basel  
Tel. +41 61 422 06 55 Fax 422 06 56  
info@wips.ch 146076/304913

Für unser in München-Herzogenpark gelegenes Privatnwesen suchen wir eine

**leitende Wirtschafterin/ Hausdame**

im Alter ab 30 Jahren mit Berufserfahrung in privaten Haushalten oder in der Hotelbranche. Sie soll unserem Haushalt eigenständig und verantwortungsvoll vorstehen, das Hauspersonal führen und beaufsichtigen und über Organisationsgeschick im Tagesgeschehen verfügen. Der Umgang mit hochwertigen Gegenständen und deren Pflege sollte ihr geläufig sein. Wir setzen bei ihr ein repräsentatives und sicheres Auftreten und Vertreten unseres Hauses voraus.

Es handelt sich um eine absolute Vertrauensstellung. Wir erwarten von ihr Diskretion und einen einwandfreien Leumund. Die Vergütung entspricht der Aufgabenstellung. Die Arbeitszeiten richten sich nach dem Bedarf des Hauses.

Die Position ist nach Absprache zu besetzen. Bei Bedarf sind wir Ihnen bei der Wohnungssuche behilflich.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte unter Angabe der Referenz-Nr.: 8000 M 120 an unseren Berater:

**Lesaco GmbH**  
Postfach 10 14 15, D-40834 Ratingen  
e-mail: Mail@Lesaco.de  
Homepage: [www.Lesaco.de](http://www.Lesaco.de)

146543/393199

**Marriott**  
HOTELS RESORTS SUITES

RENAISSANCE  
HOTELS RESORTS SUITES

COURTWARD

R.A.M.A.D.A.

**BEIRUT**

**Marriott**  
HOTEL

Marriott International Inc., with more than 2000 lodging products worldwide distributed among 17 different brands, offers outstanding career opportunities for young, ambitious individuals.

The Beirut Marriott Hotel, in Beirut, Lebanon is a 5-Star hotel with five Food and Beverage outlets, and Banquet facilities for up to 300 people.

We are looking for a

*Sous Chef*

to complete our kitchen team of over 30 cooks. The candidate, a young hands-on, dynamic, creative cook, should have a strong, well rounded culinary background, knowledge of Chinese cuisine would be an advantage but not a must. We will gladly consider a strong Chef de Partie who feels he is ready to become a Sous Chef, and wants to start a successful career with Marriott International in Lebanon. Spoken and written English are necessary.

Please forward your application to the attention of Renato Sandmeier, by fax to: 00 961 1 840 129 by e-mail to: [renato.sandmeier@marriott.com](mailto:renato.sandmeier@marriott.com).

**Beirut Marriott Hotel**  
Adnan Al Hakim Str.  
St. Elie Khalde Bld.  
Jnah District, P. O. Box 333-25  
Beirut, Lebanon  
Tel.: 00 961 1 840 540

**EL ANDALUZ**

Seit 1995 betreibt der EUROPA-PARK als erster deutscher Freizeitpark zwei eigene Vier-Sterne-Hotels.

Wir suchen ab sofort nach Vereinbarung:

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

**Sous Chef (m/w)**

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

Bewerbungen an:  
Europa-Park  
Hotelbetriebe GmbH & Co. KG,  
Herrn A.C. Rosenkranz,  
Storettenstraße 1, D-77977 Rust  
Info unter 0049 78 22/860 - 56 02

**Castillo ALCAZAR**

**EUROPA-PARK**  
Deutschlands größter Freizeitpark  
[www.europapark.de](http://www.europapark.de)

**Über Marketing und Dumping.**

**Abonnieren und inserieren:**  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Il Grand Hotel Villa Serbelloni, di Bellagio sul Lago di Como, 5 stelle lusso, cerca per la prossima stagione estiva (dal 25 marzo a metà novembre)

**CHEF DE RANG**  
**COMMIS DE RANG**

Inviare curriculum e foto a Grand Hotel Villa Serbelloni, via Roma 1, I-22021 BELLAGIO (CO), oppure telefonare al +39 031 956403

146551/306339

# Vom Hotel-Manager bis zum Barkeeper.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.  
Abonnieren und Inserieren: Telefon 031 370 42 22 , Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## STELLENBÖRSE

### Gastro help

DER GUTE JOB FÜR HOTEL - GASTRO - TOURISMUS

#### JAHRESSTELLEN

Bardame/man Bern, Lintlignebiet, Luzern	sofort/n.V.
Betriebsassistentin Familienhotel mit grösserer Restauration/Kt. Zug	n.V.
Chef de partie gehobene Gastronomie Zürichsee/Trendlokal Chur	n.V.
Chef de partie und Demi-chef de partie Gourmetrest. Raum Zürich	n.V.
Chef de partie gehobene ital. Küche Berner Oberland	n.V.
Chef de rang exkl. Speiserest. am Zürichsee und Raum Gstaad/BeO	n.V.
Chef de bar/Chef de service Bar-Restaurant Lintlignebiet	n.V.
Chef de réception D/IE (F) 4*-Hotel St. Moritz	Mitte März
Commis de cuisine ital. Rest. Chur/Spiez-Rest. Zürichsee und Zürich	n.V.
Diätisch/Sous-chef Tagesbetrieb Agglomeration Zürich	Feb./März
Geschäftsführerin Hotel-Restaurant Innerschweiz	n.V.
2. Gouvernante D/IE (F) elegantes Wellnesshotel Berner Oberland	April/Mai
Küchenchefin gehobene Gastronomie Zug	1. April
Pizzaiolo (Holzofen) ital. Restaurant Bern	n.V.
Réceptionistin D/IE/F Stadthotel Zürich/Bäderhotel Kt. AG	sofort/n.V.
Réceptionistin D/IE (F) 4*-Hotel St. Moritz	Mitte März
Reservations-Sekretärin D/IE 5*-Hotel Berner Oberland	April/Mai
Anfangsreceptionistin D/IE (F) Businesshotel Nähe Flughafen Kloten	1. April
Réceptionist Ablöse Night-Auditor D/IE/F Wellnesshotel BeO	April/Mai
Servicefachangestellter Kt. Uri, Bern, Rapperswil, Zürich und Region	sofort/n.V.
2. Sous-chef/in Seminarhotel Zürichsee	1. März
Zimmermädchen (Aufstiegsmögl.) exklusives Kleinhotel Kt. Schwyz	sofort

#### SOMMERSAISONSTELLEN

Alleinkoch Fischrestaurant Thunersee	
Bardame Hotelbars Lenzenheide, Innerschweiz	
Bar/Service Apérobar Thun	
Chef de partie Seehotel Innerschweiz und Ferienhotel BeO/GR, Raum Biel, AG	
Chef Pâtissier 4*-Hotel St. Moritz	
Commis de cuisine Zürichsee, Innerschweiz, Engadin, Region Biel, Wallis, AG	
Hilfskoch Bergrestaurant Wallis	
Office-/Küchenbursche Ausflugsrestaurant Raum Biel	
Pâtissier gehobene Gastronomie ob. Zürichsee	
Servicefachangest. Baden, Expo.02-Region, Thunersee, Engadin	
Sous-chef/in Ausflugsrestaurant Raum Biel	
Zimmermädchen Seehotel Kt. Schwyz	

146656/411927

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne  
weitere Auskunft.

Weitere interessante Stellen auf  
[www.gastrohelp.net](http://www.gastrohelp.net)

Bahnhofplatz 10  
8853 Lachen  
Tel. 055 462 35 25  
Fax 055 462 35 27  
[www.gastrohelp.net](http://www.gastrohelp.net)  
info@gastrohelp.net

## New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Starten Sie motiviert, offen und interessiert zu  
neuen Taten...

**GeschäftsführerIn**  
**Geschäftsführer Stellvertreter**

(Ideal für junge Führungspersönlichkeiten mit entspr.  
Werdegang: ZH, SO, Churer-Rheintal)

**BetriebsassistentIn**

**Teamchef's Food & Restaurant**

(System-Gastronomie; ZH, SO, LU-Umgebung,  
idealer Kadereinstieg für Berufsleute mit 2-3 J Berufser-  
fahrung und oder Hotelfachschulabschluss)

**Chef de Service**

(\*\*\*\*\*)Hotellerie und Gastronomie, versch. Betriebs-  
Konzepte; ZH & Umgebung)

**Chef de Bar**

(klassische sehr gepflegte Konzepte; ZH & Umgebung)

**Sous-Chef's**

(Alleinkoch in kleines Wein-Restaurant-Konzept; ZH)  
(versch. Betriebskonzepte; gehobene à la carte Küche,  
Systemgastronomie mit frontorientiertem Küchenkonzept;  
ZH, LU, SO)

**Chef Pâtissier**

(\*\*\*\*\*)Hotel und Kongressbetrieb ZH & Umgebung)

**Chef de Partie und Jungköche**

(interessante Angebote mit Perspektiven in \*\*\*\*\* Hotel &  
Kongress, Event-Gastronomie sowie in versch. gehobenen  
à la carte Konzepten; ZH & Umgebung)

**Weitere Positionen in der Hotellerie:**

**Sales-Executive Senior;** ZH

**Night Auditor;** ZH

**RéceptionistIn;** Umgebung ZH, SO, BE

**Hotelfachassistentin;** ZH

... gerne werde ich Ihnen mehr verraten!

New Challenge

Gabriela Weber Tel. 01/201 24 66  
Seestrasse 160 Fax 01/202 58 68  
8002 Zürich E-mail: newchallenge@bluewin.ch

## DOMINO GASTRO

Ne Personal-Prof



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

Wir suchen in Jahres-/Saisonstelle  
von Winterthur bis ins Engadin

- Réceptionist/in Fidello
- Sous-chef/Chef de partie
- Commis de cuisine
- Serviceangestellte m/w

Doris Gruber, Tel. 055 415 52 83

[www.dominogastro.ch](http://www.dominogastro.ch)  
personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

Stellenvermittlung Gastro-Personal.

**Vermittle gute Stellen für Köche,  
Service- u. Hotelpersonal,  
Kantone St. Gallen/Thurgau/Zürich**

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen  
Personal Placement Service  
M. Zollinger, Tel. 079/336 21 81,  
im Bogen 6, 8546 Islikon TG

146601/395572

**Sie** ...suchen einen  
attraktiven  
Job ?  
Wir helfen Ihnen.  
Unkompliziert. Kostenlos.

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

## IMAGE



[www.gastro-S.ch](http://www.gastro-S.ch)

Über Internet und nette Gäste.

htr

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Arbeitsmarktservice [www.gastroa.ch](http://www.gastroa.ch)  
Tel. 079 475 11 33 Fax 081 382 21 56  
**PERSONALVERMITTLUNG**  
auch für Fasnacht  
Personal aus Österreich

140743/4003443

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in  
guten Hotels der ganzen Schweiz für  
qualifiziertes **Hotelpersonal**.  
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

**Stellenvermittlungsbüro Hotelia**

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-  
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09  
134930/401646

Wir prüfen Sie für die  
**WIRTEPRÜFUNG!**  
Sie möchten Ihre Zukunft sichern und  
mehr Geld verdienen? Unser moderner  
Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel - ein  
Lokal unter Ihrer  
Führung. Interessiert?  
Senden Sie noch heute  
den Coupon ein.

**WIRTE-COUPON**  
GASTROWIRT AG  
Badenerstrasse 67B, 8048 Zürich

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Beruf: \_\_\_\_\_ Alter: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_ HTR

# Vom Koch bis zur Gouvernante.

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

htr

## STELLENGESUCHE

Suche per sofort oder nach Vereinba-  
rung eine neue Herausforderung als

**Barmitarbeiter**  
Kt. Zürich

Bin Neueinsteiger in der Gastronomie.  
Ich bringe mit: Züri-dütsch, freundliches  
Erscheinungsbild, Teamfähigkeit, Flexi-  
bilität.

E. Buttauer, Untermoosstrasse 1, 8047  
Zürich, Tel. 01 401 03 49, 079 329 08 52.  
146618/417506

**Elsässer Küchenchef, 36j.**

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

Antwort unter Chiffre 146152, hotel +  
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
146152/397973

**Chef Pâtissier**

Wollen Sie Ihre Desserts und Pâtisserie  
auf absolut Top Niveau anbieten?  
Vielseitig erfahrener und sehr kreativer  
Chef Pâtissier/Coniseur sucht an-  
spruchsvolle Stelle in Zürich und Um-  
gebung ab Mai 2002 oder nach Vereinba-  
rung. Geregelt Arbeitszeit bevorzugt.  
Bitte keine Stellenvermittlungsbüros.

Anfragen tagsüber unter  
Telefon 076 433 76 41 146669/273899

**ASIATIN**

sucht 3-6-9-12monatige Anstellung in-  
nerhalb Gastronomie-, Hotel- und  
Küchenbereich zum Erlernen der Kennt-  
nisse und Sprachverbesserung, engl.  
perfekt, deutsch Anfangskenntnisse.

Raum Zentralschweiz bevorzugt, keine  
Bedingung (Bewilligung nicht vorhan-  
den).  
TL/SMS: 076 524 51 54 oder  
Annette Käne  
% Bymar Industrie West  
Postfach 676  
CH-6343 Rotkreuz  
Fax 041 390 29 03  
146363/417439

Fachkundige, sprachgewandte,  
fröhliche **Gastronomin**, 57j., single,  
schlank, sucht Hotel- oder Restau-  
rationsbetrieb als Stütze des  
Patrons in Saison- oder Jahres-  
stelle, evtl. Aushilfe, eine neue Her-  
ausforderung.

Offerten unter Chiffre 146669 an  
hotel + tourismus revue, Postfach,  
3001 Bern.  
146669/405631

# Über Bierpreise und Schnapsideen.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

htr

## IMPRESSUM

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

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern  
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23  
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber  
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strehel  
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli  
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, rainer.schmidli@swiss-hotels.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

- Ausgabe	Nr. 8/2002	Nr. 9/2002	Nr. 10/2002	Nr. 11/2002
- Erscheint	Do 21.2.2002	Do 28.2.2002	Do 7.3.2002	Do 14.3.2002
- Anzeigenschluss	Mo 18.2., 12.00	Mo 25.2., 12.00	Mo 4.3., 12.00	Mo 11.3., 12.00
- Wiederholungen	Mo 18.2., 12.00	Mo 25.2., 12.00	Mo 4.3., 12.00	Mo 11.3., 12.00

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

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.