

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 3

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



MATHIAS HIRSCH / Der Leiter der Hirschreisen in Karlsruhe kritisiert das Preisniveau der Destination Schweiz. SEITE 2



SWISSBAU 2003 / Die Baumesse ist diesmal ganz auf Renovation, Ausbau, Bäder und Heizungen abgestimmt. SEITE 6



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Was gibt der Chef?

CHRISTINE KÜNZLER

Nicht nur der starke Franken und die unsichere Weltlage sind verantwortlich für schlecht ausgelastete Schweizer Hotels. Oft sind es hausgemachte Probleme wie eine respektvolle Behandlung der Mitarbeitenden. Sie aber sind das Herz, das Kapital des Unternehmens. Umso schwieriger ist nachzuwollziehen, weshalb es nach wie vor Hoteliers und Gastronomen gibt, die sich nicht für eine menschliche Personalpolitik engagieren. So gibt es zum Beispiel immer noch Hoteliers, die ihren Mitarbeitenden verbieten, während der Arbeitszeit etwas zu trinken oder zu essen. Oder solche, die ihre Mitarbeitenden mittags und abends ausschliesslich mit Resten der Buffets verköstigen, die sie Stunden vorher für die Gäste aufgebaut haben.

Die Haltung des Arbeitgebers gegenüber seinen Mitarbeitenden lässt sich an der «Hausordnung» besonders gut ablesen. Dort ist die Rede von alledem, was die Mitarbeitenden zu tun und zu lassen haben. Oft steht kein Wort davon, was der Chef als Gegenleistung zu geben bereit ist.

Wer nur nimmt, wird längerfristig keine gute Bilanz aufweisen können. Jene Hoteliers, die auch in dieser schwierigen Zeit von einer überdurchschnittlichen Auslastung berichten können, zeichnen sich durch eine menschliche und durchdachte Personalpolitik aus. Es sind jene Hoteliers, die nicht nur ausschliesslich auf das eigene Wohl bedacht sind.

ENERGIEKOSTEN / Nur die Hotels profitieren vom Dienstleistungsvertrag

Hotels top – Atel flop

Für die 20 an dem im August 2001 abgeschlossenen Dienstleistungsvertrag mit der Atel beteiligten Zürcher und Basler Hotels ging die Rechnung bisher auf. Sie konnten je nach Standort ihre Energiekosten deutlich senken. Nicht aufgegangen ist die Rechnung hingegen für den Energiedienstleister Atel (Aare-Tessin AG für Elektrizität). Die Atel würde gar am liebsten aus dem bis Ende 2007 laufenden Vertrag aussteigen. Entsprechend hat sie den Hotels bereits eine Ausstiegsofferte unterbreitet. Diese sei jedoch finanziell nicht interessant gewesen, so Riet Pfister, Direktor Hotel Mövenpick Zürich-Airport. Falls die Atel keine bessere Offerte präsentiert, wollen die Hoteliers bis Ende 2007 am Dienstleistungsvertrag festhalten. Für die Atel, die fest mit einer Annahme des Elektrizitätsmarktgesetzes (EMG) im September 2002 gerechnet hatte, ist klar, dass der Vertrag auf Wunsch der Hoteliers erfüllt wird. DST

Siehe Seite 3



MARKT CHINA / Schweiz Tourismus legt seinen «Market Report China» vor. Chinesische Auslandsreisen werden jedes Jahr im dreifachen Mass der welttouristischen Entwicklung zunehmen. KARL JOSEF VERDING

Chinesenboom und Visum-Problem

Chinas Regierung wendet sich dem Tourismus zu: Das Incoming ausländischer Reisender soll aktiv gefördert werden; der Binnentourismus innerhalb des riesigen vielgestaltigen Landes soll besonders starke Impulse empfangen; und der Outgoing-Tourismus soll in einer «dazu angemessenen Weise entwickelt werden». So beobachtet es der «Market Report China» von Schweiz Tourismus. Die chinesischen Auslandsreisen, so hat es die World Tourism Organization vorausgesagt, werden bis 2020 in jedem Jahr um etwa 12,5% zunehmen.

In welchem Mass die Schweiz davon profitieren kann, das hängt von den politischen Rahmenbedingungen ab. Chinesische Ferienreisen nach Eu-

ropa werden gegenwärtig fast ausschliesslich als Gruppen-Rundreisen veranstaltet. Die Schweiz akzeptiert an ihrer Grenze aber bis jetzt das so genannte «Schengener Visum», nicht, das für alle EU-Staaten gilt. Es ist wegen der heutigen Infrastruktur des chinesischen Reisegeschäfts selten, dass sich die Veranstalter auch um das Schweizer Visum bemühen.

GESCHÄFTSREISEN ÜBERWIEGEN NOCH

Von den Chinesen, die gleichwohl in die Schweiz kommen, werden – gemäss einer Erhebung auf Basis der Daten von 2001 – die folgenden fünf Destinationen besonders bevorzugt:

Zürich, Genf, Luzern, Lausanne und Weggis. Im 2001 gab es 95 000 chinesische Hotel-Logiernächte in der Schweiz. Die Steigerung im 2002, gemessen bis Oktober, betrug 20,2%. Die Geschäftsreisen überwiegen dabei immer noch die Ferienreisen. Je ein Drittel der chinesischen Hotel-Logiernächte wird in Schweizer Hotels der Vier-Sterne-Klasse und der Drei-Sterne-Klasse verbracht; etwa 20% in Hotels ohne Klassifizierung. Am längsten bleiben die chinesischen Gäste in den Schweizer Ein-Stern-Hotels: durchschnittlich annähernd dreieinhalb Tage lang. Der Gesamtdurchschnitt der chinesischen Aufenthaltsdauer in Schweizer Hotels beträgt 1,9 Tage.

Die neue chinesische Generation in neuen Berufen kennzeichnet am besten die wirtschaftliche und soziale Entwicklung, die China in den letzten Jahren genommen hat.

MARKT-BEWEGUNG AN POLITISCHEN GRENZEN

Der Anteil der Landwirtschaft am Bruttosozialprodukt ist in 20 Jahren von 31,2% auf 17,3% gefallen, der Anteil des Dienstleistungsgewerbes stieg von 21,4% auf 32,9%. Die neue chinesische Generation wünscht sich Europa-Reisen. Alles ist in einer für den Tourismus günstigen Bewegung; nur die politischen Grenzen halten sie auf. Siehe Seite 7

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Themenseiten	4/5/6
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



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

micros

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

CHECK IN DATA

Miele

Wäscherei-Leasing

3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

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!

Wahl Ihre Zeit zu kostbar für administrativen Kleinkram ist.

MIRUS Software AG - Mattenstrasse 10 - 7270 Davos
Telefon 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78
Internet: www.mirus.ch - E-Mail: info@mirus.ch

sulcusag.ch

Ihr Partner für

Kassensysteme

Infoline: 041 289 10 10

htr IN KÜRZE

Klöster / Stille Einkehr auf Zeit: Das Bedürfnis wächst, ein paar Tage zur Selbstfindung in der Abgeschiedenheit eines Klosters zu verbringen. Das Kapuzinerkloster Rapperswil beispielsweise beherbergt jährlich rund 150 Gäste. **Seite 4**

Swissbau 2003 / Renovation als Spezialität: Vom 21. bis zum 25. März 2003 findet in Basel die grösste Schweizer Baumesse «Swissbau» statt – diesmal als kompakte, umweglose Spezialmesse für Renovation, Ausbau, Bäder und Heizungen. **Seite 6**

China / Die Volksrepublik China steht vor einem Outgoing-Boom, aber nicht alle Länder werden sofort und gleichermaßen davon profitieren. Der Markt-Report von Schweiz Tourismus zeigt die Chancen und Hemmnisse. **Seite 7**

Meiringen / Misstrauen gegen Destinations-Marketing: Einige Hoteliers und Restaurateure des Berner Oberländer Ferienortes Meiringen haben ihre Werbebeiträge an die Tourismusorganisation sistiert. Diese könnte in einen Engpass geraten. **Seite 9**

Bellevue-Bar / Die Zeit reicht nicht mehr für wilde Feste: In der früher als «Drehscheibe der Schweizer Politik» geltenden Berner «Bellevue»-Bar flossen reichlich Informationen und Alkohol. Heute ziehen die Politiker und der Hoteldirektor die Ruhe dem Partyleben vor. **Seite 11**

Raststätten / Grundlegend geänderte Kundenbedürfnisse: Die Autobahn Tank & Rast Holding GmbH (T&R) mit Sitz in Bonn betreibt entlang den deutschen Autobahnen an die 750 Betriebe: 330 Tankstellen, 340 Raststätten, 55 Motels und 40 Kioske. **Seite 14**

Arbeitsbedingungen / Zehn bis 20 Prozent aller Küchen- und Arbeitsräume in der Schweizer Gastronomie sind zu dunkel. Sind die vorgeschriebenen 500 Lux nicht vorhanden, wird hygienisches Arbeiten erschwert und die Unfallgefahr steigt. **Seite 15**

Portrait / Barkeeper aus Leidenschaft: Peter Roth hat eine steile Karriere hinter sich – vom gelernten Koch über verschiedene Etappen in der Gastronomie bis hin zum Chef der Zürcher «Kronenhalle»-Bar. Der mit Preisen verwöhnte Barman blickt zurück. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Watch Valley / Eintritt in die operationelle Phase: Die Destination des Jurabogens ist bereit, ihren Vermarktungskapazitäten die volle Aufmerksamkeit zu schenken. Die Zielsetzungen in Bezug auf die Übernachtungen sind schon formuliert. **CF Seite 1**

Wandern / Mehr als 60 000 Kilometer Wanderwege auf dem Internet: Das Bundesamt für Strassenbau und die Kantone setzen gemeinsam auf ein Projekt, um alle Schweizer Wanderwege in einer einzigen Datenbank zu vereinen. **CF Seite 2**

St. Moritz 2003 / Return on Investment 13 Monate vor Spielbeginn: Der Tourismus wird einer der Hauptnutznießer der nächsten Ski-Alpin-Weltmeisterschaften 2003 in St. Moritz sein. Ein Erhellung der Sachlage im Lichte der Ski-WM von 1987 in Crans-Montana. **CF Seite 3**

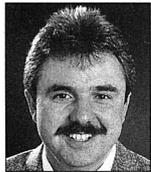
Freiburg / Die Greizerzer-Ausstellungsmesse im «Espace Gruyère» in Bulle ist ein Publikumserfolg, obwohl sie nur alle drei Jahre stattfindet. Sie steht als Promotionswerkzeug im Dienste der Region. **CF Seite 5**

FORUM

Markendenken statt endloses Gejammer

URS KESSLER*

In der heutigen Kommunikationsflut mit immer ähnlicheren und austauschbareren Leistungen sind die Marken wichtiger denn je. Sie werden vom Kunden gekauft und existieren in den Köpfen der Leute.



Im Schweizer Tourismus erfolgte die Bestimmung von Marken bisher mehrheitlich subjektiv und daher äusserst fragwürdig. Um zu diesem Problem der Markenpolitik eine klare Aussage zu erhalten, führte die Jungfrau-Region im Jahr 2000 eine Markenbekanntheits- und Potenzialbefragung durch. Diese zeigte, dass es in der Jungfrau-Region nur die drei international bekannten Marken Interlaken, Grindelwald und Jungfrau (mit dem Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau) gibt. Auf dieser Basis fokussieren wir uns mit einem neuen Corporate Design auf die «internationalen»-Marken, um von der Bekanntheit gegenseitig zu profitieren.

Zum Aufbau einer neuen Marke verfügt im Tourismus kein einziges Unternehmen über die nötige finanzielle Kraft. Warum werden trotzdem Destinationen mit Fantasienamen kreiert? Warum werden von Schweiz Tourismus so genannte «No-Name»-Produkte auf den internationalen Märkten mit dem Key-Account-Management beworben? Dies führt bei Reiseveranstaltern zur Schlussfolgerung, die Schweiz sei nicht mehr attraktiv. In Asien, wo das Markendenken sehr ausgeprägt ist, verlieren wir dadurch Marktanteile gegenüber unseren Nachbarländern.

Die Markenpolitik ist eine Langfriststrategie, besonders im Tourismus, wo Marken grundsätzlich eine lange Tradition haben und meist Garant für Qualität sind. Je stärker die Konkurrenz auftritt, desto mehr steigt die Bedeutung der Marken. Statt Gejammer über Wetter, Währung, Wirtschaft und teures Image, ist die «Swissness» mit den starken Marken der Schweiz gefragt denn je. Wir brauchen nicht nur Nischenmarketing, sondern den globalen Verkauf von Tradition und Brauchtum. Deshalb freuen wir uns über die zukünftigen Herausforderungen und hinterfragen laufend die eigenen Strategien, betreiben ein Benchmarking mit der direkten Konkurrenz und analysieren den Rückgang der Logiernächte. Die Marke Schweiz und die starken Marken sind nach wie vor weltweit attraktiv!

*Präsident Marketing-Kooperation Jungfrau

MATHIAS HIRSCH / Der Geschäftsführer des Reise- und Carunternehmens Hirschreisen in Karlsruhe (Deutschland) sieht im hohen Preisniveau das Hauptproblem der Destination Schweiz. **INTERVIEW: GERHARD LOB**

«Die Schweiz steigt ab»

■ Sie bieten schon seit Anfang der 50er-Jahre Reisen in die Schweiz an – wie sind Ihre Erfahrungen?

In der Schweiz bieten wir Aufenthalts- und Rundreisen an, nicht speziell Studienreisen, die eigentlich unser Kernprodukt darstellen. Aber die Kundschaft ist die gleiche: ein gebildetes und interessiertes Bürgertum. Und diese verlangt Qualität. Deshalb kann ich sagen, dass für unsere Kunden die Schweiz das richtige Ziel ist. Die Qualität der Hotellerie, die Organisation sind perfekt. Dazu kommen Sauberkeit, Ordnung, Ruhe und eine gute Infrastruktur.

■ Ist wirklich alles perfekt in der Schweiz?

Es gibt momentan einen sehr entscheidenden Haken für die Schweiz: die Entwicklung des Preisniveaus. Ich weiss, warum dies so ist. Beispielsweise sind die Löhne in der Schweiz viel höher. Aber den Kunden sind diese Gründe einerseits nicht bekannt, und andererseits auch egal. Denn sie vergleichen die Schweiz einfach mit anderen Destinationen.

«Die Schweiz sollte einen bewussten Kontrast setzen zu Fun und Activity.»

■ Wie macht sich diese Entwicklung bei Ihnen bemerkbar?

Sie hat deutliche Auswirkungen auf unser Programm. Vor zehn Jahren lag die Zahl der Reiseziele und Reisetermine noch doppelt so hoch wie heute. Obwohl die Schweiz in unserem Katalog nach wie vor einen bedeutenden Stellenwert besitzt, hat sie absolut gesehen deutlich abgenommen.

■ Können Sie dies konkretisieren?

Dies ging so weit, dass wir einen wöchentlichen Pendelverkehr in die Schweiz eingestellt haben. Es handelte sich um den Turnus nach Graubünden. Die Leute haben einfach nicht mehr gebucht. Die Entscheidung ist uns emotional sehr schwer gefallen. Immerhin ging es darum, eine ganze

Zur Person

Mathias Hirsch (46) studierte Kunstgeschichte, Philosophie und Betriebswirtschaft. Er arbeitete im elterlichen Betrieb von Kindesbeinen an mit; im Büro, als Busfahrer und 10 Jahre lang als Reiseleiter während der Schul- und Studienzeit. Seit 1982 ist er zusammen mit seinem Bruder Andreas Geschäftsführer des anerkannten, 1948 gegründeten Familienreiseunternehmens in Karlsruhe (D). Hirschreisen bietet Touren an 178 Reiseziele an, zirka 80 Prozent werden mit dem Bus bedient. GL

Foto: Z&G



MATHIAS HIRSCH

Der Geschäftsführer der «Hirschreisen» glaubt, dass sich die Schweiz durch ihre hohen Preise ins Abseits manövrieren wird.

Kette von Reisezielen aufzugeben, die wir teilweise über 40 Jahre lang bedient haben.

■ Aber Sie haben immer noch Trümpfe in der Hand?

Was nach wie vor gut läuft, sind Rundreisen. Vor allem solche mit günstigen Preis und gleichzeitig hohem Imagewert. Ein Beispiel: die Marke Glacier Express. Das funktioniert bei uns immer noch am besten, obwohl wir früher 35 Reiseternine pro Jahr hatten und es mittlerweile nur 16 sind. Gut läuft auch das Tessin, Lugano und Locarno, mit Wander- und Rundreisevarianten.

«Die nachkommenden Generationen sind nicht mehr bergbezogen.»

■ Was suchen Ihre Kunden, die in der Schweiz Ferien machen?

Sie suchen vor allem eine intakte und saubere Natur. Ausserdem sucht unsere Kundschaft, die vielleicht ein wenig besser betucht ist als der Durchschnitt, ein gutes Angebot an Zimmern, Essen und Service. Da hat die Schweiz nach wie vor einen guten Ruf.

■ Gerade in dieser Hinsicht wird aber auch immer wieder Kritik laut,

etwa in Bezug auf die Gastfreundlichkeit.

Es gibt dieses Vorurteil, dass die Schweizer eingebildet und arrogant seien. Ich halte davon nichts. Überall gibt es freundliche und unfreundliche Personen.

■ Und die Preise von Konkurrenten?

Österreich hatte mal den Ruf als preisgünstiges Ferienland. Aber die angesehenen Wintersportorte wie Kitzbühel haben dort inzwischen dasselbe Niveau erreicht wie Schweizer Top-Shots. In der Provinz Österreichs ist das Preisniveau allerdings in der Tat niedriger.

■ Ihre Kunden wandern also hauptsächlich nach Österreich ab und nicht in ferne Länder?

Wenn ein Gast über Jahrzehnte ins Gebirge gefahren ist, will er auch im Gebirge bleiben. Die Schweizer Kunden sind nach Österreich abgewandert, zum Teil aber auch in die deutschen Alpen. Oder, was wir ebenfalls bemerken, diese Gäste sind geborgen.

■ Wie bitte?

Es waren immer schon ältere Leute, die das Gebirge suchten. Die nachwachsenden Generationen sind einfach nicht mehr so bergbezogen. Die wollen heute eine ganz andere Art von Urlaub machen. Es gibt einen klaren Bruch. Die Generation der heute 40- bis 50-Jährigen fehlt. Eine Destination wie die Schweiz sollte es schaffen, gerade die Leute, die ins be-

ste Alter kommen, für ihr Angebot zu begeistern. In diese Richtung sollte auch das Marketing gehen. Man sollte einen ganz bewussten Kontrast setzen zu Fun und Activity, wie es heute überall betrieben wird.

■ Ist das Marketing des Schweizer Tourismus nicht ausreißend?

Was hier an Werbung für die Schweiz ankommt, ist viel zu wenig und zugleich verstaubt. Diese Sachen locken die Leute nicht hinterm Ofen vor. Ich bin kein Marketing-Profi. Aber ich sage: die Schweiz hat so viel zu bieten und so viele Werte. Nur müssten diese besser vermittelt werden, damit einem gleichsam das Wasser im Mund zusammenläuft.

«Die Schweiz hat einen Haken: Die Entwicklung des Preisniveaus.»

■ Beim Transit für Italienreisen nutzen Sie auch Schweizer Autobahnen und deren Raststätten, eventuell Hotels. Sind Sie mit dem Angebot zufrieden?

Wir übernachten nicht in der Schweiz, aber die Autobahnen benutzen wir. Es ist die kürzeste Strecke in den Süden. Für uns besonders wichtig ist, dass die Restauration an den Autobahnraststätten mit Mövenpick ein hohes Niveau hat. Wir benutzen meistens Pratteln und die Raststätten in Bellinzona. Wir sind dort bekannt als Grosskunde und erhalten eine sehr gute Behandlung. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist in diesem Fall hervorragend.

«Es gibt das Vorurteil, dass die Schweizer eingebildet und arrogant sind.»

■ Der Tourismus in der Schweiz kriselt. Hätten Sie Vorschläge, was besser gemacht werden könnte?

Ich wünsche mir vor allem eines: Günstigere Preise. Qualitativ braucht sich wenig zu ändern. Aber ich weiss auch, dass der Wunsch nach günstigem Preis bei gleichbleibender Qualität kaum zu verwirklichen ist. Nur: Die Schweiz muss wissen, dass sie bei diesem Niveau, das sich aus binnenwirtschaftlichen Faktoren erklärt, im Vergleich mit anderen Zielen und bei einer Kundschaft mit begrenzten Mitteln, im Abstieg begriffen ist. Die Schweiz scheint sich mit ihrem Tourismus in eine Nischenrolle hinein zu manövrieren.

HISTORISCHES HOTEL DES JAHRES / Neubewerbungen

Titel wird im Herbst verliehen

Die Auszeichnung für das «Historische Hotel des Jahres 2004» wird jetzt ausgeschrieben. Gesucht werden historische Hotels und Restaurants aus der ganzen Schweiz, die entweder gut erhalten und gepflegt, kürzlich restauriert oder mit qualitativsten Neubauteilen erweitert worden sind. Die Auszeichnung wird bereits im Herbst 2003 verliehen, damit der mit einer Auszeichnung versehene Betrieb den Titel für

seine Werbung im Jahr 2004 verwenden kann. Die von der «Icomos» getragene Auszeichnung bezweckt die Erhaltung von Hotels und Restaurants in ihrem historischen Bestand sowie die Aufklärung über Pflege, Restaurierung und Betrieb historischer Hotels und Gaststätten. Die Jury beurteilt den gesamten Betrieb, die Gestaltung der Umgebung sowie die Ausstattung im Innern des Gebäudes. Ebenfalls beurteilt

wird die Integration des historischen Bestandes als Marketinginstrument in die Unternehmensphilosophie. Gleichzeitig wird der Spezialpreis für ein wertvolles und authentisches Möbelstück in einem historischen Betrieb verliehen. *MG*

Die für die Bewerbung notwendigen Unterlagen können bezogen werden bei: hotelleriesuisse, Andrea Kammer, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, andrea.kammer@swiss-hotels.ch

Neue Destination

Lötschberg. Die Tourismusorganisationen aus Kandersteg, dem Lötschental, Reichenbach-Kiental, Gampel-Bratsch und Kandergrund sowie der Blaue und die BLS Lötschbergbahn haben sich zu einer touristischen, kantonsübergreifenden (Bern und Wallis) Destination zusammengeschlossen. Damit verfügt die neue Destination über Marketingmittel von 600 000 Franken. Wie die neue Destination heissen wird, ist noch nicht klar. Geprüft wird der Name «Blümlisalp-Lötschberg». *CK*

SBB / Bistrowagen-Oberdeck: Bald gediegen speisen

16 neue Speisewagen

Die mit viel Trara lancierten Bistrowagen der SBB stossen, wie hinlänglich bekannt, auf wenig Akzeptanz bei den Zugreisenden. In der Sendung Kassensturz (SF DRS) vom vergangenen Dienstag wurde das SBB-Verpflegungskonzept gar als orientierungslos bezeichnet. Jetzt wollen die SBB handeln und 16 der heute verkehrenden Bistrowagen mit einem Speisewagenbereich im Oberdeck versehen. Ein ent-

sprechender Prototyp ist heute bereits im Einsatz und ist gemäss SBB bei Reisenden beliebt. Befahren werden die Strecken St. Gallen-Genf und Romanshorn-Interlaken. Im Erdgeschoss der neuen Wagen befindet sich weiterhin ein Bistrobereich mit zehn Raucher-Sitzplätzen und der Bordküche. Im Oberdeck wird das Essen wie im klassischen Speisewagen an 26 Nichtraucherplätzen serviert. *CM*

JUGENDHERBERGEN / Mehr Logiernächte und gesteigerter Umsatz

10 000 neue Mitglieder

Die Schweizer Jugendherbergen legten im vergangenen Jahr in allen Bereichen kräftig zu. Den grössten Sprung schafften die Jugendherbergen dabei bei ihrer Mitgliederzahl. Ganze 10 000 Mitglieder mehr zählt die Non-Profit Organisation gegenüber dem Jahr 2001 (+15,9%).

Die 46 von den Schweizer Jugendherbergen eigenständig geführten Betriebe erwirtschafteten einen Betriebsertrag von 23,6 Mio. Franken, was einer Steigerung von 2,6 Prozent entspricht. Gestiegen ist ebenfalls der Gesamtumsatz, und zwar von 25,95 Franken auf 27,05 Franken (+4,2%). Insgesamt konnten die 63 Jugendherbergen 875 244 Logiernächte verbuchen (+0,8%).

DER EXPO-SLEEPER WAR EIN ERFOLG

Wie die Schweizer Jugendherbergen in ihrer Medienmitteilung schreiben, habe der Expo-Sleeper «massgeblich zum Erfolg beigetragen».

Über Weihnachten und Neujahr 2002/03 waren die Jugendherbergen praktisch ausgebucht und lagen damit 15 Prozent über dem Budget.

In Zürich konnte die erste Etappe des 9,9-Mio.-Franken-Umbaus an der Schlüssel-Herberge abgeschlossen werden. In Zermatt werden für 7 Mio. Franken zwei weitere Gebäude aufgestellt sowie ein Umbau vorgenommen. Für 400 000 Franken wird in Leissigen der zweite Teil des Umbaus vorgenommen und in Basel sowie Scuol sind ein Um- bzw. Neubau geplant. *MG*

KURZ UND BÜNDIG

TUI Suisse noch tiefer in den roten Zahlen. Um 15 Prozent auf rund 400 Mio. Franken ist der Umsatz von TUI geschrumpft. Besonders getroffen hat es die Marke Imholz, die einen Rückgang von 20 Prozent auf rund 300 Mio. Franken hinnehmen musste. Vögele Reisen dagegen hat sich mit einem Minus von 5 Prozent besser gehalten als die Gesamtbranche. *MG/sda*

Spielbank Konstanz wird künftig von Spielbank Stuttgart betrieben. Die Konzession für das Casino in Konstanz erhält die Staatliche Spielbank Stuttgart. Die Lizenz wird auf zehn Jahre vergeben. Das Casino Konstanz kämpft seit Monaten gegen sinkende Einnahmen. Diese sind Folge der Eröffnung von Schweizer Casinos, stammt doch rund die Hälfte der Konstanzer Kundschaft aus der Schweiz. *MG/sda*

Last-Minute-Spezialist L'Tur steigert Umsatz zweistellig. Der deutsche Last-Minute-Spezialist L'Tur hat trotz der Krise auf dem Reisemarkt seinen Umsatz im vergangenen Jahr um 10 Prozent auf 333 Mio. Euro gesteigert. Die Zahl der verkauften Reisen wuchs um 64 000 auf 727 000. *MG/sda*

ENERGIE-PARTNERSCHAFT / Der Deal, den die Atel mit Basler und Zürcher Hotels abschloss, entpuppte sich für den Energiedienstleister als Flop. Die Hoteliers wollen am Vertrag festhalten. DANIEL STAMPFELI

Nur für die Hotels rentabel

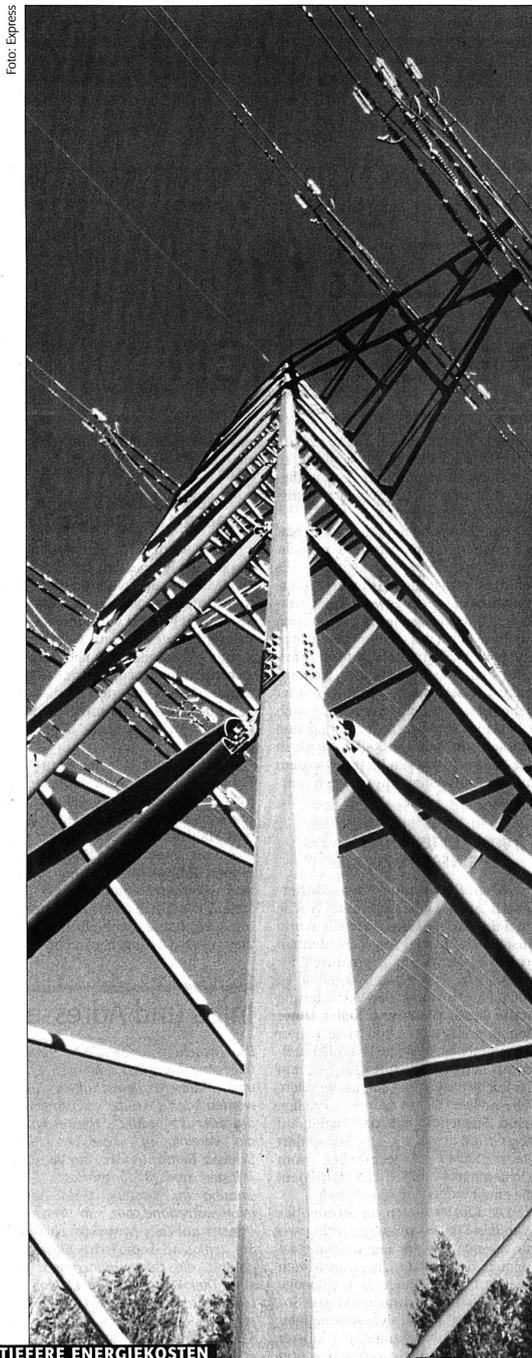


Foto: Express

«Für einmal haben die Hoteliers einen Vorteil», sagt ein sichtlich stolzer Riet Pfister, Direktor Hotel Mövenpick Zürich-Airport. Pfister ist in seiner Funktion gleichzeitig Vertreter der Interessengemeinschaft Zürcher und Basler Hoteliers und einer von 20 Hoteliers, die mit der Atel im Sommer 2001 einen Dienstleistungsvertrag unterschrieben haben – rückwirkend per 1. Januar 2001 und gültig bis Ende 2007. «Wir haben damals gut verhandelt. Atel möchte am liebsten aus dem Vertrag aussteigen.»

Denn für die Aare-Tessin AG für Elektrizität (Atel) ist der Vertrag nicht rentabel. Im Gegenteil, der Energiedienstleister verliert mit jedem Monat Geld. Rolf Schmid, Leiter Kommunikation der Atel: «Bei der Entwicklung eines neuen Produkts besteht ein gewisses Entwicklungsrisiko. Wir bereuen jedoch unser Vorgehen nicht. Wir konnten neues Wissen generieren.»

GELD FÜR DEN AUSSTIEG ODER WEITERFÜHRUNG

Atel habe den Hotels einen Vorschlag für einen vorzeitigen Ausstieg unterbreitet, «was sich aber für uns nicht gerechnet hat», resümiert Riet Pfister. Zurzeit liessen die betroffenen Hoteliers den Vertrag weiter laufen, «ausser Atel kommt vielleicht noch mit einem besseren Vorschlag».

Für Riet Pfister handelt es sich um einen fairen Vertrag, «der noch bis ins Jahr 2007 läuft». Gemäss Rolf Schmid von der Atel müsste ein realistisches Ausstiegsszenario eine Lösung sein, mit der alle Betroffenen leben könnten. Ob weitere Vorschläge an die Hotels folgen werden, habe die Atel noch nicht entschieden. Falls aber keine Lösung gefunden werden könne, sei klar, dass der Vertrag in seiner Form weiterlaufe.

ABLEHNUNG DES EMG ÜBERRASCHE DIE ATEL

«Wir versuchen, für unsere Kunden innovative Produkte zu entwickeln. Nebst der reinen Stromlieferung sollen auch Zusatzleistungen angeboten und für die Kunden Mehrwert geschaffen werden, und dies nicht nur mit einem günstigen Strompreis», so Rolf Schmid

Der mit den Hotels abgeschlossene Vertrag basierte auf einer Vorinvestition seitens der Atel, um die Kunden nach der angestrebten Liberalisierung als Stromabnehmer zu gewinnen. «Der Effekt der Vorinvestition betreffend Elektrizitätsmarktgesetz (EMG) ist nach dessen Ablehnung durch das Schweizer Volk am 22. September 2002 weggefallen», so Schmid weiter.

Die nicht zustande gekommene Liberalisierung war laut Pfister nur ein Teil der Problematik. Das andere sei die Überschätzung des Energieeinsparungspotenzials durch die Atel gewesen. Denn viele Hotels hätten ihre Hausaufgaben in Sachen Energieeinsparungen bereits gemacht. Doch ab einem gewissen Punkt müssten dann

wieder Neuinvestitionen getätigt werden, um den Energieverbrauch nochmals zu senken. Dies sei kostenintensiv und rechne sich nicht, habe die Atel feststellen müssen.

FÜR ALLE HOTELS TIEFERE ENERGIEKOSTEN

«Wir haben jetzt sicher tiefere Energiekosten und keinen Nachteil durch die Ablehnung der Marktöffnung durch das Schweizer Volk», bilanziert Riet Pfister. Mit dem Vertrag seit Mitte 2001 konnten die Energiekosten für die mitmachenden Hotels gesenkt werden. Das Ausmass der Einsparungen hänge aber vom Standort der einzelnen Hotels ab.

Die höchsten Rabatte werden mit deutlich über 10 Prozent den Hotels der Stadt Zürich zugestanden. Denn diese hatten als Strombezügler des Elektrizitätswerkes der Stadt Zürich (EWZ) die höchsten Stromtarife. Mittlere Rabatte erhalten als Strombezügler der Elektrizitätswerke des Kantons Zürich (EKZ) die Hotels in der Agglomeration Zürich. Am tiefsten sind die Rabatte für die Basler Hotels, da Basel schon vorher die tiefsten Strompreise hatte.

EXPANSIONSPÄNE BEGRABEN

Physisch beziehen die Hotels den Strom nach wie vor von ihrem lokalen Anbieter. Die Elektrizitätswerke stellen der Atel Rechnung. Diese fakturiert den Betrag mit einem Rabatt an die Hotels weiter. Die Senkung des Stromverbrauchs hätte in Zukunft grösser sein sollen als die Rabattgewährung, womit auch die Atel auf ihre Kosten gekommen wäre. Aber eben ...

Bei der Vertragsbekanntgabe im August 2001 sprach die Atel von einer längerfristigen Auslegung der Partnerschaft mit den Hotels und einer allfälligen Ausdehnung auf weitere Regionen. Der zweite Punkt ist bei der Atel zurzeit kein Thema mehr.

Reklame

PORZELAN

Die schönste Form von Service

Schonwald

Bei

Büchlecker

Tel. 041 360 42 44
www.buechlecker.ch

TIEFERE ENERGIEKOSTEN
Während für die 20 am Energiedial beteiligten Basler und Zürcher Hotels die Rechnung aufgeht, hat sich die Atel verrechnet und würde am liebsten aus dem Vertrag aussteigen.

BRUDER PATRIK SCHÄFLI /
Das Kapuzinerkloster
Rapperswil beherbergt jährlich
etwa 150 Gäste.

INTERVIEW: TONI RÜTTI

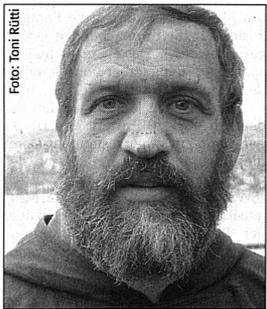
Ins Kloster- leben integriert

■ Ist «Kloster zum Mitleben» heute gefragter als auch schon?

Die Nachfrage hat in den vergangenen Jahren nicht nachgelassen – im Gegenteil. Wir haben aber – wie dies bei anderen Beherbergungsformen ja auch der Fall ist – saisonale Schwankungen zu verkräften. Im Sommer etwa, während den Ferienmonaten, ist die Nachfrage sehr gross. Wir kommen im Jahr auf etwa 150 Gäste. Aufgenommen werden Gäste beiderlei Geschlechts und jeden Alters. Wir haben auch ausländische Gäste.

■ Wie und wo finden Sie neue Gäste?

Unser Auftritt im Internet www.klosterrapperswil.ch verhilft uns zu einer grösseren Verbreitung des Angebots. Die meisten Anmeldungen erfolgen heute per E-Mail. Heute ist es in den meisten Klöstern möglich, Tage der Einkehr zu buchen. Mancherorts werden die Gäste in einem isolierten Gästehaus beherbergt. Bei uns sind sie jedoch voll in die Gemeinschaft integriert. Für die meisten Gäste ist es selbstverständlich, in Küche und Betrieb mitanzupacken.



Bruder Patrik Schäfli, Kloster Rapperswil.

■ Was sind das für Leute, die bei Ihnen anknöpfen?

Wir dürften schon viele interessante Leute aufnehmen – Menschen mit spannenden Lebensgeschichten und viel Erfahrung. Es sind Leute aus allen Schichten, vorab aus dem Mittelstand. Leute aus den untersten Schichten sind eher selten. Die Berufsgruppe der Lehrer zum Beispiel ist gut vertreten. Einen Hotelier hatten wir auch schon. Er hat die Zwischensaison genutzt, um aufzutanken. Es gibt Gäste, die kommen einmal pro Jahr.

■ Wissen Sie, was «draussen» geschieht?

Die Gäste tragen unausweichlich ihren Alltag ins Kloster hinein. Wir sind nicht abgeschnitten von der Aussenwelt und wissen in etwa, was draussen läuft, auch dank den Medien. Wir lernen durch die Gäste viele Schicksale kennen, wie Arbeitslosigkeit, Beziehungsprobleme, Alkoholsucht, Drogenprobleme, Krankheit, Tod eines nahestehenden Menschen oder auch Neuorientierungen im Beruf. Menschen, die sich ausgelagert fühlen, können im Kloster neue Kraft schöpfen.

■ Für wen ist das «Kloster zum Mitleben» ungeeignet?

Kranke, stark depressive oder schizophrene Menschen sind bei uns nicht am richtigen Platz, weil sie hier nicht die erforderliche Betreuung bekommen. Es kam auch schon vor, dass Gäste im Kloster psychisch in Schwierigkeiten gerieten, so dass wir sie an die für solche Not Situationen richtigen Adressen verweisen mussten.

Foto: Toni Rütli



ZURÜCK IN DEN ALLTAG

Der Wandel, den die Klöster durchgemacht haben, ist unübersehbar. Im Kapuzinerkloster Rapperswil heisst es für die Gäste gerade Abschied nehmen vom Klosterleben und von den Mönchen.

FERIEN IM KLOSTER / Das Bedürfnis wächst, ein paar Tage zur Selbstfindung in der Abgeschiedenheit eines Klosters zu verbringen. TONI RÜTTI

Retraite auf Zeit für suchende Menschen

Noch gehen bei Switzerland Destination Management SDM im Vergleich zu anderen Produkten wenig Anfragen betreffend Ferien im Kloster ein, wie Yvonne Wenger, Leiterin SDM-Service Center Zürich, berichtet. In wirtschaftlich schwierigeren Zeiten scheint die Nachfrage nach einem Aufenthalt in einem Kloster aber zuzunehmen, und zwar auch aus dem Ausland. Die auf die Klosterszene Schweiz spezialisierte SDM-Ferienberaterin Hedwige Höchli Cochet stellt jedenfalls ein wachsendes Interesse fest: «Mehr Menschen als auch schon haben das Bedürfnis, ein paar Tage in Stille und Abgeschiedenheit zu verbringen.»

In der Schweiz sind nur wenige Erweiterungen des Angebots auszumachen und auch keine professionelle Vermarktung. Dies werde aber auch nicht angestrebt, hiess es bei Konferenz der Vereinigungen der Orden und Säkularinstitute der Schweiz (Kovoss), Freiburg, auf Anfrage. Immerhin seien aber in den meisten Klöstern Männer und Frauen aller christlichen Bekenntnisse sowie «ernsthaft Suchende» zum Mitleben willkommen. Die Klöster und Häuser täten ihr Möglichstes, gastfreundlich aufzutreten.

MODERNE STÄTTE DER BEGEGNUNG

Ein Beispiel dafür ist sicher das «Alte Kloster» in Poschiavo, das sich nach einer dreijährigen Restaurierungsphase als eine Stätte der Begegnung versteht und seinen Internet-auftritt entsprechend konzipiert hat (www.vecchio-monastero.ch). Gäste, die das wünschen, dürfen gerne am täglichen liturgischen Gebet einer kleinen Schwestergemeinschaft teilnehmen. «In der renovierten Klosterzelle schläft es sich nicht schlecht», sagt Agnese Iseppi, Direktorin des Tourismusvereins Valposchiavo.

«In Österreich arbeiten die Klöster besser strukturiert zusammen als in der Schweiz», beurteilt Heinz Keller, Leiter Content Services bei Schweiz Tourismus, die Situation. «Dass das Interesse an Klosterferien auch in der

Schweiz vorhanden ist, zeigte sich im Anschluss an eine Radiosendung zu diesem Thema: 300 Zuhörer erkundigten sich sogleich bei Schweiz Tourismus nach Klosterferien.

Für Keller sind die seit etwa 15 Jahren existierenden Klosterferien «hochinteressante Nischenangebote.» Es handle sich hier um eine weitere Alternative in der breiter gewordenen Palette der Unterkunftsangebote. «Wer sich für diese Form des Qualitätstourismus entscheidet, kann mit Nullachtfünfzehen-Ferien nichts anfangen, sondern sucht vielmehr das Besondere.» Früher habe man sich für Klosterferien nach Tibet oder sonstwo in Asien begeben müssen. «Es galt», so Keller, «auch in der Schweiz etwas zu bieten, das dem Angebot in Asien am ehesten entspricht.»

VOM LUXUS-HOTEL INS EINFACHE ZIMMER

«Man findet unter den Klostergästen auch Leute, die eine Woche im Fünf-Sterne-Haus verweilen und anschliessend die Abgeschiedenheit im Kloster brauchen. Der Wunsch, für ein paar Tage ins Kloster zu gehen, ist auch ein Ausdruck der Veränderung in der Gesellschaft», sagt Keller. Unter den Interessenten seien viele Lehrer auszumachen, aber auch Intellektuelle aus anderen Richtungen, die auf der Suche nach dem Lebenssinn seien. «Die meisten dieser Leute», so Keller, «sind Suchende, die der Sache auf den Grund gehen wollen», konstatiert Heinz Keller. «Angesprochen vom Klosterangebot fühlen sich Menschen, die eine Retraite auf Zeit suchen.»

Die Klöster hätten im Strudel des Wandels Konzessionen gemacht, was die Strenge und die Tagesabläufe angeht. Gelockerte Umgangsformen attestiert der Thuner Heilpädagogin Franz Schär dem Kapuzinerkloster Solothurn nach einem siebenmonatigen Aufenthalt. «Die Offenheit der Klöster kommt auch in den Gesprächen und Diskussionen zum Ausdruck», sagt Schär. Die Ordensbrüder liessen sich auch auf theologisch heikle Themen

ein und zeigten in Glaubensfragen eine «eindrückliche Toleranz».

PREIS AB 400 FRANKEN ODER AUF ANFRAGE

Bruder Adrian Müller vom Kapuzinerkloster Rapperswil hält fest, dass sich Mönche und Nonnen nicht gänzlich zurückgezogen hätten. «Als Kapuzinerbrüder sind wir eher auf Arbeit und etwas weniger auf Gebet ausgerichtet.» Die meisten Gäste fühlten sich denn auch wohl in der Gemeinschaft. Dies bestätigten all die positiven Rückmeldungen sowie die immer grösser werdende Schar der Stammgäste.

Eine Woche «Kloster zum Mitleben» kostet im Kapuzinerkloster Rapperswil vierhundert bis achthundert Franken. Eingeschlossen sind täglich drei Mahlzeiten, die Übernachtungen sowie die so genannte Begleitung mit einem Bibelgespräch plus Lebens- und Glaubensvertiefung. Für Menschen, die am Existenzminimum leben, werden individuell an Budget angepasste Lösungen gesucht.

Infos und Adressen

Die Broschüre «Innehalten» informiert über Angebote von religiösen Frauen- und Männergemeinschaften. Bestellt werden kann sie unter vos.usm@suissse.org oder ikb@kath.ch. Herausgeber ist die Vereinigung «Kovoss», Freiburg. Schweiz Tourismus führt ein Verzeichnis «Klöster und Bildungshäuser – Besinnung im Kloster». E-Mail-Adresse: info@switzerland.com. Im Verzeichnis «Kloster auf Zeit» (www.kath.ch/kloster_auf_zeit) sind katholische Klöster aufgeführt, die Gäste aufnehmen. Unter dem Titel «Tourismus im Einklang mit Mensch und Natur» gibt der Schweizerische Evangelische Kirchenbund, SEK, Postfach 36, 3000 Bern 23, eine «Orientierungshilfe für Kirchgemeinden» heraus. Darin werden Tipps vermittelt, wie die Gäste empfangen werden sollen. TRU

HERMANN PASCHINGER /
Geschäftsführer für das
österreichische Produkt
«Klosterreich».

INTERVIEW: TONI RÜTTI

Aus Klöstern werden Hotels

■ Welches Angebot erwartet den Gast in den Klöstern Österreichs?

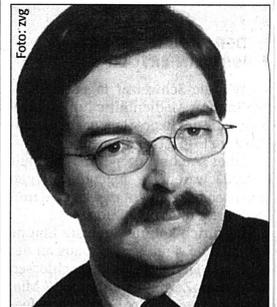
Unter dem Label «Klosterreich» bieten 19 österreichische Klöster und je ein ungarisches und ein tschechisches Kloster Gästen die Möglichkeit, Tage der Einkehr zu buchen. Klöster zählen zu den grössten kulturtouristischen Angebotsträgern. Seit Jahrhunderten waren sie als Gastgeber Pioniere des Tourismus für religiös motiviertes Reisen.

■ In welche Richtung läuft die weitere Entwicklung von «Klosterreich»?

Aus dem Verein «Klosterreich» entwickelt sich derzeit die «Privatstiftung Klosterreich», welche alte klösterliche Bausubstanz zu modernen Vier-Sterne-Hotels machen will. Es ist ein EU-Projekt zur Internationalisierung des qualitativen Klöstertourismus geplant.

■ Wie werben Sie Gäste?

Potenzielle Gäste erreichen wir mit unseren Broschüren, dem Internet-Auftritt, durch Gemeinschaftsstände der Klöster auf den wichtigsten deutschen Messen sowie durch die Pressearbeit. Wir koordinieren und kommunizieren die Aktivitäten und Angebote namentlich im Bereich Kultur- und Gesundheitstourismus.



Hermann Paschinger, «Klosterreich».

■ Welche Ziele hat sich der Verein gesetzt?

Ein Ziel ist die verstärkte Präsenz der teilnehmenden Stifte und Klöster durch den gemeinsamen Auftritt am Markt. Bei der potenziellen Zielgruppe werden die Klöster als Spezialisten für das qualitative Kultur- und Gesundheitserlebnis bekannt gemacht. Die Angebote sollen durch die Kooperation besser positioniert werden. Ein wirtschaftlich-quantitatives Ziel lautet: Mehr Umsatz pro Gast durch Eintritte, Shops, Klosterläden, Restaurants, Beherbergung, Gesundheitsdienstleistungen usw.

Angestrebt wird ein gemeinsames Marketing, bei dem aber die Eigenständigkeit der einzelnen Angebotsträger betont wird. Durch längere Aufenthalte und mehr Stammgäste sollen Zusatzumsätze erzielt werden.

■ Was wird den Gästen geboten und was müssen sie dafür bezahlen?

Pilgern heute heisst auch Wandern und Radwandern in Kombination mit dem Bus zu Klöstern oder Wallfahrtszielen. «Themenwege» führen zu klösterlicher Gartenkunst, zur Weinkultur oder zu den barocken Kunstschätzen und bedeutenden Malern. Die siebentägige Themenreise «Klosterreich – Pflanzenreich» wird beispielsweise zum Gruppenpauschalpreis von 398 Euro im Doppelzimmer pro Person oder 485 Euro im Einbettzimmer angeboten.

DIETER BRANDES / Der ehemalige Geschäftsführer der deutschen Detailhandelskette Aldi sprach am «Gastroforum für die Frau» auf der Lenzerheide zum Thema «Einfach managen». **INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL**

«Immer wieder «warum?» fragen»

Zur Aussage «Frauen sind die besseren Manager» haben Sie gesagt: «Da ist was Wahres dran.» Was genau? Ich habe beobachtet, dass Männer immer nach so vielen Möglichkeiten suchen, sie analysieren, alles soll perfekt sein. Sie fühlen sich unter Druck, zielorientiert zu arbeiten, zu managen, erfolgreich zu sein. Frauen gehen viel gelassener an die Dinge heran, sie lassen sich manchmal auch treiben. Frauen nutzen ihre Intuition mehr. Warum trotzdem so wenig Frauen im oberen Management sind, das bleibt für mich ein Geheimnis.

Sie haben auch behauptet, Frauen seien leicht zickig ...

... sagt man, sagt Mann. Wenn Mann Beweise wollte, bräuchte dies mal eine Untersuchung. Frauen sind mit ihren Gefühlen bei Konflikten den Tränen näher, zumindest zeigen sie es so. Bei Männern äussern sich ähnliche Gefühlslagen anders.

«Grundsätzlich ist Misstrauen schädlich.»

Wie denn?

Männer, wozu ich auch gehöre, verschliessen sich.

Sie haben aus dem Hotel Saratz in Pontresina die Schlagzeile «Das Wesentliche im Überfluss» mitgebracht. Wie finde ich das Wesentliche?

Das ist die schwierigste Frage überhaupt. Alles was wir tun hat seinen

Was macht Frauen erfolgreich?

Was heisst überhaupt «etwas managen»? Gibt es das Management? Was vermag ein gutes Selbstmanagement zu leisten? Und welche Methoden gilt es unbedingt zu kennen?

Das XVII. Gastroforum für die Frau war ganz dem Thema «Managen und machen» gewidmet. Dabei ging es insbesondere darum herauszufinden, welche Eigenschaften und Fähigkeiten Frauen erfolgreich machen und worin sich ihr Denken und Tun von demjenigen ihrer männlichen Kollegen unterscheidet. An der von GastroSuisse organisierten Weiterbildungsveranstaltung, die vom 12. bis zum 16. Januar in Lenzerheide stattfand, nahmen 55 Frauen aus der Branche teil. MD



DIETER BRANDES

«Wir suchen immer das, was dagegen spricht. Besser ist, wir suchen das, was dafür spricht.»

wichtigsten Zeitpunkt am Anfang. Projekte «stinken» am Anfang. Am Anfang eines Projekts steht das Thema «Was soll es, warum machen wir es, wo wollen wir hin?» Bei einem Restaurant zum Beispiel: «Soll es die Gourmetstube sein, biete ich bürgerliche oder vegetarische Küche? Und wie gelingt es mir, dass die Kunden zu mir kommen und bei mir bleiben?» Bedingung ist die Einfachheit.

«Wenn wir uns neu begegnen, brauchen wir einen Vertrauensvorschuss.»

Erläutern Sie Ihre «Einfachheit» ...

Verzicht auf alles, was nicht notwendig ist, um meine Ziele zu erreichen – auf alles, was überflüssig ist. Oft besteht die Neigung: Ach, man könnte noch dieses oder jenes tun ... Oder bei der Speise etwas fürs Auge ... Da muss das Fragen einsetzen. Warum? Ist es notwendig? Ist es wesentlich? Ist es zweckmässig? Immer wieder «warum?» fragen. Und, wenn ich es nicht brauche, weglassen!

Warum ist «einfach» so schwer? Menschen glauben, wenn etwas nicht mit sehr viel Mühe erreicht wird, dann haben wir nicht genug getan dafür. Es muss viel Mühe machen. – Dadurch muss es aber nicht besser werden.

Eine Sache, die alles komplizierter macht, ist die Angst. Sie bezeichnen sie als Komplexitätstreiber Nr. 1. Begegnen Sie oft dieser Angst?

Oh ja! Sie kennen das Wort «Bedenken»? Sobald ein Vorschlag gemacht wird, kommen die Bedenken: Es könnte der falsche Weg sein, wir könnten damit nicht erfolgreich sein. Wir suchen immer das, was dagegen spricht. Besser ist, wir suchen das, was dafür spricht. Angst hat auch viel mit Unabhängigkeit zu tun. Zwei Dinge sind wichtig: die materielle und die geistige Unabhängigkeit. Wenn jemand persönlich sehr angespannt ist, etwa teure Autos kauft oder sich ein teures Haus baut, kann es sein, dass er sich in materielle Abhängigkeit begibt. Er kann dann seinem Arbeitgeber nicht sagen: «Ich verlass dich». Wenn jemand von einer Firma sehr umorgt wird – viele grosse Firmen tun das: Kindergarten, Firmenauto, Versicherungen –, kann es sein, dass er seine Unabhängigkeit verliert. Unabhängigkeit ist ein gutes Ziel. Eine Abhängigkeitsfrage ist auch die Eitelkeit. «Ich

möchte den anderen gefallen ...», was muss ich noch tun, um ...» – so beginnt die Verkrampfung.

Sehen Sie die Optimierung auch als Komplexitätstreiber?

Optimierung ist in der Gegend von Perfektion zu suchen. Wir suchen immer die noch bessere Lösung.

«Projekte «stinken» am Anfang.»

Ist das denn nicht erstrebenswert?

Am Ende ist es erstrebenswert. Aber fangt sofort an. Nimm Fehler in Kauf. Fehler dürfen dich nicht umbringen. Lerne daraus und verbessere dich. Oft wird der Fehler gemacht, dass wir bevor wir anfangen – die perfekte Lösung konzipieren wollen. Wir schaffen das nicht oder brauchen zu lange dazu – und fangen gar nicht an.

Die Leistung der Zukunft heisst Vertrauen, behaupten Sie. Wie schaffen Sie das?

Vertrauen ist eine Sache auf längere Zeit. Wenn wir uns neu begegnen, brauchen wir einen Vertrauensvor-

schuss; wir prüfen dann immer wieder, ob das Vertrauen gerechtfertigt ist. Vertrauen ist eine sehr zarte Pflanze. Wenn es einmal missbraucht wird, kann es für immer vorbei sein. Blindes Vertrauen wäre falsch. Ich finde den Satz von Lenin «Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser» falsch, aber ich sage: «Kontrolle begleitet Vertrauen, kann Vertrauen stärken.» Grundsätzlich ist Misstrauen schädlich.

«Überall habe ich freundliche Gesichter erlebt.»

Sie sind Gast in der Schweiz, Sie sind von Pontresina angereist. Wie erleben Sie die Schweizer Gastfreundschaft?

Ich denke nur an die letzte Woche. Überall habe ich freundliche Gesichter und Hilfsbereitschaft erlebt: Im Hotel, in den Läden wo ich eingekauft habe, in der Rhätischen Bahn bei den Kontrolleuren und im Postauto beim Chauffeur.

Stichworte

Innovation: macht man am besten, indem man sich täglich verbessert.

Irrtum: ist gut – wir tasten uns voran durch unsere Irrtümer.

Loslassen: ist eine Kunst.

Engagement: ist wunderbar wie die Leidenschaft und notwendig.

Einzigartigkeit: muss jeder erreichen, der erfolgreich sein will.

Gesunder Menschenverstand: ist viel wichtiger als eine wissenschaftliche Analyse. MD

Zur Person

Dieter Brandes (61) war Geschäftsführer und Mitglied des Verwaltungsrates von Aldi Nord in Deutschland. Heute ist er selbstständiger Berater für Strategie und Organisation. Sein Buch «Konsequent einfach – Die Aldi Erfolgsstory» war in Deutschland mehr als 20 Wochen auf der Bestsellerliste. Auch vom 2002 erschienenen Buch «Einfach managen. Klarheit und Verzicht – der Weg zum Wesentlichen» sind bisher über 30 000 Exemplare verkauft worden. Dieter Brandes lebt mit seiner Lebenspartnerin in Hamburg. MD

www.konsequent-einfach.com

UMFRAGE

Was werden Sie in Zukunft einfacher machen?



Marlis Nef (38), Wirtin im Landgasthof Rössli in St. Peterszell: Ich werde die Speisekarte verkleinern, vier bis fünf Sachen weniger. Unsere Kasse sagt mir, wie viele Hauptgänge ich verkauft habe. Ich persönlich werde selber entscheiden und nicht immer die Gäste fragen, wenn es um Änderungen geht.



Rosmarie Roth (47), Leitung Front, Restaurant Hirschen in Lenzburg: Wir sind schon heute ein kleiner und einfacher Betrieb. Die Speisekarte ist klein, alle Speisen und Saucen sind frisch gemacht, das Gemüse aus der Umgebung usw. Wir werden höchstens das eher üppige Dekor auf den Speisen weglassen. Sonst gibt der Vortrag eine Bestätigung für unseren Betrieb.



Maria-Luise Abt (49), Gastgeberin Restaurant Landhaus in Bazenheid: Das weiss ich heute noch nicht genau. Herr Brandes hat «Einfachheit» toll erklärt: Tun, was sinnvoll und nötig ist. Es ist falsch, alles tun zu wollen, was möglich ist. Darüber mache ich mir bei uns zu Hause im Betrieb zusammen mit meinem Mann einige Gedanken. Sicher finden wir einige Dinge, die wir vereinfachen können.



Rita Schlegel (46), Wirtin Restaurant Seeblick in Boniswil: Ich habe das Einfache und Natürliche schon immer bevorzugt. Ich möchte wieder mehr zur Gastlichkeit zurückfinden und den mir auferlegten Ballast (Bürokratie vom Staat) ablegen. Wie ich vorgehe: Ich beginne schon morgen mit dem, was für mich und meine Gäste das Leben lebenswert macht!



Leena Seemann (52), Inhaberin Café Ascot in Zug: Um es kurz zu sagen: Bei mir wird die Getränkekarte noch einmal durchgecheckt. Eigentlich haben wir schon immer intuitiv die Menükarte sehr klein gehalten, aber wenn man es noch einmal erzählt bekommt, rückt es wieder stärker ins Bewusstsein, dass man sich auf das Wesentliche konzentrieren soll.

STANDNOTIZEN

Luftaustausch. Jeder Mensch atmet pro Tag etwa zwanzigtausend Liter Luft ein und aus. Die Luftqualität schlägt sich unmittelbar im Wohlbefinden nieder. Die Luft im Zimmer des Gastes ist ein wichtiger Qualitätsfaktor der Hotels. Aber das häufige Öffnen von Fenstern führt zu einem erheblichen Wärmeverlust. Wichtig ist, dass immer genau so viel gelüftet wird, wie es eine optimale Luftqualität verlangt. Die Firma Elcotherm hat ein Flachkanalsystem für den regelmässigen Luftwechsel entwickelt. Es lässt sich ab Rolle verlegen und wird gegenwärtig zum Beispiel im Hotel Aarau West in Oberentfelden installiert. Durch die geringe Bauhöhe von knapp 60 mm kann es einfach in die Dämmschicht des Unterlagbodens integriert, aber auch in den Beton eingelegt werden. Die Luftführung erfolgt über einen Luftverteilkasten zu den einzelnen Luftdurchlässen. Der Wärmetauscher des «air system» braucht keine Zusatzenergie und gibt etwa 90 Prozent der Wärme aus der verbrauchten Abluft vermischungsfrei wieder an die einströmende Frischluft ab. *KJV*

Halle 3.0, Stand E10
www.elcotherm.ch

Design-Boden. Die Diskussion um Umweltgifte und Allergien hat an Einfluss auf die Auswahl von Böden gewonnen. Man kauft deshalb wieder vermehrt die Klassiker: Neben Steinplatten und unbehandeltem Parkett zählt auch Linoleum dazu. Seit 1847 wird es aus Leinöl, Kalksteinfeinmehl, Naturharz, Holzmehl und Jute produziert. Jetzt erobert Linoleum den Design-Bereich. In vielen wegweisenden Bauten wie etwa der Überbauung «Kraftwerk» in Zürich kommt Linoleum zum Einsatz. Die Aktualisierung der Farben und Dessins durch den Schweizer Hersteller Forbo hat dazu beigetragen. Seit der Loft-Charakter im Privatbereich zur Mode wurde, wird das Material auch in Wohnzimmern zunehmend eingesetzt. Es wird zu einer neuen Option für moderne Hotel-Gästezimmer und für Bars und Restaurants. *KJV*

Halle 2.2, Stand L14
www.forbo-linoleum.ch

Speicherwärme. Speckstein hat eine grosse natürliche Kapazität als Wärmespeicher. Ausserdem sorgen Öfen oder Heizkörper aus Speckstein für eine sofort spürbare Strahlungswärme; es muss also nicht erst die gesamte Luft – etwa in einer Hotelhalle – umgewälzt werden. Die Speckstein-Oberfläche kann belassen oder mit einem anderen Naturstein nach Wahl versehen werden. Bei den Speckstein-Öfen der neuen Generation von Tullikivi ist jetzt auch eine Zuführung der Verbrennungsluft von aussen möglich. Ein Kubikmeter Holz benötigt zum Verbrennen etwa neun bis zwölf Kubikmeter Luft. Bei der Zuführung der Verbrennungsluft von aussen bleibt die warme Luft im Raum und wird nicht durch Luft von draussen, wie sie etwa durch Türen fliesst, abgekühlt. Ausserdem können Öfen mit separater Luftzufuhr auch in Räumen mit Klimaanlage eingesetzt werden. *KJV*

Halle 3.U, Stand C24
www.armaka.ch
www.tullikivi.com



Wärme und frisches Gebäck in der Halle: Speckstein-Cheminée mit langer Wärmeabgabezeit und Backofenteil.

SCHWERPUNKTE / Vom 21. bis zum 25. Januar findet in Basel die grösste Schweizer Baummesse statt – diesmal als kompakte, umweglose Messe für Renovation, Ausbau, Bäder und Heizungen. **KARL JOSEF VERDING**

Renovation ist Messe-Priorität

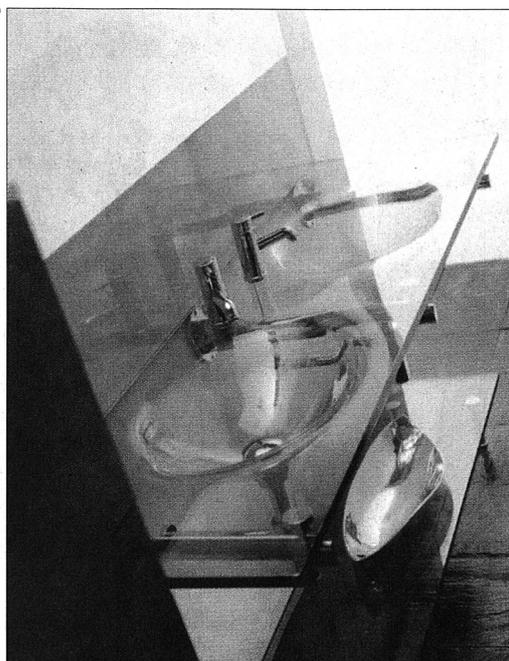
Unter dem Motto «Komfort, Wirtschaftlichkeit und Ökologie» findet vom 21. bis zum 25. Januar 2003 in Basel die Messe «Swissbau 2003» statt. Alle führenden Anbieter in der Schweiz aus den Bereichen Planung, Renovation, Ausbau, Küche, Bad, Heizung, Lüftung, Klima zeigen an der «Swissbau» ihre Highlights und Neuheiten.

Rund 1000 Aussteller werden eine Fläche von 56 000 Quadratmetern belegen. Die Bereiche des Innenausbau, der Bäder und der Heizungen nehmen an der Messe diesmal einen besonders breiten Platz ein. Das passt zu den Ambitionen der bau- oder erneuerungswilligen Hoteliers, für die nach dem Winter-Saisonende die klassische Periode der Sanierung in diesen Bereichen beginnen wird. Die «Swissbau 2003» wird es an Beispielen demonstrieren: Helle, flexible Grundrisse sowie eine Vielzahl von Materialien wie Holz, Naturstein, Keramik, Glas, Aluminium, Chromstahl, Kunststoffe usw. können jedem Raum seine eigene Ambiente verschaffen. Es zeigt sich, dass die Ausdifferenzierung der Lebensstile und die zunehmende Individualisierung sich in Form einer ebenso differenzierten Nachfrage niederschlagen.

BÄDER ALS OASEN DER BEHAGLICHKEIT

Die Entwicklung vom klinischen, praktischen Nebenraum für Körperhygiene hin zur persönlichen Wellnesszone des Gastes mit Dampfbüchse und Whirlpool war lang. Umso rasant geht die Entwicklung weiter. Für klare Menschen erfüllen kühe, in klaren Linien gehaltene Waschräume den Wunsch nach Erfrischung, wäh-

Foto: zvg



MODERNE, BRUCHSICHERE ELEGANZ

Die Becken der Glasplatte des italienischen Herstellers Karol sind in verschiedenen Tiefen lieferbar (Keramikland, Huttwil; Halle 3.1, Stand E52).

rend für andere warme, beinahe als Wohnzimmer gestaltete Gäste-Bäder dem Bedürfnis nach Behaglichkeit und Entspannung entgegenkommen. Klassische und moderne Armaturen,

Spiegel, Textilien und weitere Accessoires ergänzen die Gestaltung des Bads. Der Beleuchtung kommt hier eine besondere Bedeutung zu, indem sie die durch Design und Materia-

lisierung geschaffene Atmosphäre unterstreicht.

KOMPETENZ-ZENTRUM FÜR ENERGIE-BERATUNG

In dem in die «Swissbau 03» integrierten Informations- und Kompetenzzentrum «energy-net.ch» erhalten Bauherren fachliche Auskunft über das ganze Spektrum im Energiebereich. Vertreten sind Fachleute aller namhaften Verbände und Organisationen aus folgenden Bereichen: Holzenergie; Sonnenenergie; Wärmepumpen; Wärme-Kraft-Koppelung; Erdwärme; Kleinwasserkraftwerke; Windenergie; Contracting und Finanzierung; Minergiestandard und rationelle Energienutzung.

«Swissbau» in Kürze

Ort und Zeit: Messe Basel, vom 21. bis 25. Januar 2003, geöffnet von 9 bis 18 Uhr, letzter Tag bis 17 Uhr.

Eintritt: Tageskarte 30 Franken (ermässigt 15 Franken).

Internet: www.swissbau.ch

Bahn, öffentliche Verkehrsmittel: Mit der Bahn stündliche Verbindungen nach und von Basel. Am Bahnschalter nach vergünstigten «Swissbau-Rail-Tickets» fragen. Mit Tram Nr. 2 ab Bahnhof SBB/SNCF, ab Badischem Bahnhof mit Nr. 2 oder Nr. 6 direkt zum Messeplatz.

Messe-Infosystem und Guides: Beim Haupteingang und in den Messehallen befinden sich Terminals des elektronischen Besucher-Infosystems. Ausserdem stehen «Info-Guides» in den Messehallen persönlich zur Verfügung. Die Damen und Herren im schwarz-weißen Outfit sind mit einem «i» gekennzeichnet. *KJV*

NATURSTEIN / Vielfalt und Dauerhaftigkeit in Hotelbädern, Wellness-Bereichen und Entrées zeichnet Natursteine aus. Ausserdem tragen sie zur rationellen Raumpflege bei. **KARL JOSEF VERDING**

Messe zeigt neue Stein-Variationen für Hotels und Restaurants

Noch vor wenigen Jahren galten Natursteine als teure Materialien. Das hat sich entscheidend geändert, weil die Verarbeitungsmethoden für Marmor, Granit und andere Steinsorten rationeller geworden sind. Die Rechnung wird noch besser, wenn man nebst den Investitionskosten auch den Unterhalt und die Lebensdauer in die Kalkulation mit einbezieht – sei es bei einem Neubau oder einer Renovation.

In den letzten Jahren sind in Schweizer Hotel- und Wellness-Betrieben eine Reihe aussergewöhnlicher Design-Ideen mit Naturstein umgesetzt worden, so – um drei Beispiele zu nennen – im Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken, im Altstadt-Hotel Widder in Zürich und in der Therme Vals. Doch nicht allein in der Kategorie der Fünfsternebetriebe, sondern auch in vielen Schweizer Hotels der Mittelklasse werden Natursteine immer häufiger zu charakterisierenden Gestaltungsmerkmalen.

KOMBINATIONEN MIT HOLZ, EDELSTAHL, PUTZ

Weil Natursteine inzwischen in fast jeder Farbe und Oberflächenstruktur erhältlich sind, lassen sich ungewöhnliche Design-Ideen und diverse Kombinationen (etwa mit Holz, Edelstahl oder Putz) schliesslich umsetzen. Bei der Gesteinsauswahl dürfen allerdings nicht allein ästhetische Gesichtspunk-

Foto: zvg



WIDERSTANDSFÄHIG UND VARIABEL

Viele Design-Ideen und Oberflächenstrukturen von Naturstein sind möglich.

Sonderschau: «Bleibende Werte»

Einen Einblick in die grosse Vielfalt der Natursteine vermittelt die von der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft Pro Naturstein organisierte Swissbau-Sonderschau «Naturstein schafft bleibende Werte». Die 170 m² grosse Ausstellung zeigt Anwendungen vor allem im Innenausbau (Wand-, Boden- und Treppenbeläge, Küchenarbeitsplatten, Badezimmer-einrichtungen, Cheminées, Möbel usw.). In Zusammenarbeit mit der Schweize-

rischen Geotechnischen Kommission an der ETH Zürich werden speziell in der Schweiz selber vorkommenden Natursteine in den Vordergrund gestellt. Anhand von Musterplatten kann man sich zudem mit den hundert gegenwärtig populärsten in- und ausländischen Hart- und Weichgesteinen vertraut machen. Eine informative, reich bebilderte Broschüre «Naturstein schafft bleibende Werte» wird kostenlos abgegeben. *KJV*

te eine Rolle spielen. Aspekte wie Rutschsicherheit (Schneematsch, Regen), Visualität (sehbehinderte Gäste), Strapazierfähigkeit (Beanspruchung durch Gepäckrollen, Nagelschuhe) und Pflegeleichtigkeit müssen ebenso beachtet werden. Der Bezug eines ausgewiesenen Natursteinfachmanns ist dafür unerlässlich. Fehler bei der Steinauswahl, in der Verlegetechnik oder bei der Oberflächenbehandlung können ärgerliche und kostspielige Folgen haben.

Auch Innenwände, Fensterbänke, Türeinfassungen, Säulen, Abdeckplatten für den Empfangs- oder den Bartisch, Wasserspender und Skulpturen werden heute oft aus Natursteinmaterialien gefertigt. In vielen exklusiven Betrieben werden Natursteine – vor allem Marmor – zudem besonders gern für Badezimmerverkleidungen, Duschtassen, Waschtische usw. eingesetzt. Bauteile aus natürlichem Stein tragen nicht nur zum Ambiente, sondern ebenso zu einer rationellen und hygienischen Raumpflege bei. Deshalb sind sie nicht nur für die Wertsteigerung, sondern auch für den Werterhalt eines Gastronomie-Betriebes interessant. Auch das muss in die Kalkulation einer Naturstein-Investition einbezogen werden.

Halle 3.1, Stand B12
www.pronaturstein.ch



BELLEVUE-BAR / In der ehemaligen «Polit-Drehscheibe» der Schweiz ist es ruhiger geworden. SEITE 11



WEF / Noch sind die Davoser Hoteliers leicht nervös, doch sie sind für das weltweit beachtete Ereignis gerüstet. SEITE 12

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

WENIJA ZHANG / Chief Representative von Schweiz Tourismus in China.

INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING

«Ich erwarte Aktion und Effizienz»

China steht kurz vor einem massiven Anstieg seines Outgoing-Tourismus, dreimal so hoch wie die Steigerung des Welttourismus in jedem Jahr bis 2020. Wird die Schweiz mit einer entsprechenden Incoming-Rate davon profitieren?

Ganz sicher. Die erste Wahl der Chinesen ist Europa. Die Schweiz wird unter die «Top Three» seiner schönsten Länder gezählt. Die Schweiz, das bedeutet hohe Qualität, Exklusivität und geradezu ein Paradies in der Vorstellung der Chinesen. Und sie liegt zentral in dem favorisierten Europa.



Wenija Zhang leitet die chinesische Vertretung von Schweiz Tourismus.

Welche Hindernisse gibt es?

Chinesische Gruppen finden es unbequem, Schweiz-Reisen zu planen, denn hier gelten das Schengener Abkommen der EU und das Visum für alle ihre Länder nicht. Die Schweiz sollte das Schengener Visum akzeptieren. An der Schweizer Grenze könnte es gestempelt und akzeptiert werden. Für die Lösung erwarte ich Aktion und Effizienz. – Das zweite Problem ist der Approved Destination Status, den die Schweiz nicht besitzt (siehe den Artikel nebenan).

Sollten Schweizer Einzelanbieter und Destinationen jetzt bereits vor Ort in China agieren?

Der Vorabend des Booms ist eine gute Zeit für Marketing in China. Aber China ist gross und wenig geeignet für kleine Budgets. Man sollte sich an den Aktivitäten von Schweiz Tourismus beteiligen oder als Region auftreten, also die Budgets und China-Reisewege des Marketings vereinen.

MARKET REPORT CHINA / Nicht alle Länder werden sofort profitieren, wenn der Boom der Auslandsreisen von Chinesen beginnt. Der Report von Schweiz Tourismus zeigt Chancen und Hemmnisse. **KARL JOSEF VERDING**

China steht vor Outgoing-Boom

Der neue «Market Report China» von Schweiz Tourismus beschreibt einen riesigen Markt vor einem Outgoing-Reiseboom. Aber die Schwelle am Tor der Schweiz muss für den chinesischen Riesen noch gesenkt werden. Die Schweiz hat das «Schengener Visum», das für alle Staaten der EU gilt, noch nicht anerkannt. Das ist gegenwärtig das grösste Hindernis. Und den «Approved Destination Status» (ADS) einer von der chinesischen Regierung anerkannten Destination (siehe Kasten) besitzen in Europa nur Deutschland und Malta. In den nicht vom ADS begünstigten Ländern sind mehr amtlich oder geschäftlich reisende Chinesen als Ferienreisende anzutreffen. Chinesische Ferienreisende besuchen die Schweiz gegenwärtig vor allem im Zusammenhang mit Europa-Rundreisen bzw. Reisen in mehrere Nachbarländer der Schweiz.

In einem Interview der htr vom 2. Januar 2003 hat Federico Sommaruga, seit Jahresbeginn Leiter von Schweiz Tourismus für die Märkte Asiens und des Südostens, China als einen «Markt mit erster Priorität» bezeichnet: «Sobald die Schweiz in China den Approved Destination Status hat, werden wir eine Explosion erleben.»

UNTERSCHIEDLICHE VORLIEBEN DER CHINESEN

Der «selling-point» für Europa-Reisen ist gemäss dem «Market Report» in den chinesischen Provinzen und Städten verschieden. Die Bewohner Pekings seien am meisten an der Geschichte, Kultur, Kunst und Architektur Europas interessiert. Die Reisenden aus Guangdong schätzen das «ex-

Foto: Keystone



DIE SCHWEIZ IM KOPF

Hochqualifizierte chinesische Berufsleute wie hier in der Stadt Changqing der Provinz Sezan tragen ein Reise-Wunschbild der Schweiz mit sich, das von Qualität, Exklusivität und dem Naturparadies der Alpen geprägt ist.

citement»: «Sie hören gern die Glocke des Big Ben am Silvester, oder sie nehmen am Münchner Oktoberfest und am Edinburgh Festival teil», heisst es im Report. Die Chinesen von Shanghai lieben es, beim Besuch der europäischen Tourismus-Attraktionen die Kleider, das Parfum, den Wein und die Uhren in Europa einzukaufen.

In Shanghai verkaufen sich gezielt «short trips» nach Frankreich, der

Schweiz und Italien für Preise zwischen 1600 und 1700 US-Dollar (2200 bis 2350 Franken) gemäss dem China Market Report «sehr gut». Hingegen herrschen in den Provinzen Jiangsu und Zhejiang noch die auf 10 bis 14 Länder verteilten Europa-Rundreisen vor. Wer zum zweiten oder öfter wiederholten Mal nach Europa reist, trifft seine Auswahl genauer. Noch dominieren die Gruppenreisen.

Aber Wenija Zhang, Chief Representative von Schweiz Tourismus in China, sagt voraus, dass die Zahl der chinesischen Individualreisenden sehr schnell steigen wird. «Viele hochqualifizierte, junge chinesische Berufsleute wollen die Schweiz entdecken. Favoriten werden zuerst Städte wie Genf, Lausanne und Luzern für «short-stops» sein, und in der nächsten Phase Bergferien.»

Schweiz keine «anerkannte Destination»

Kein europäisches Land ausser Deutschland und Malta – und nur insgesamt 22 Länder auf der Welt – haben bisher den Approved Destination Status (ADS, anerkannte Destination) der Regierung der Volksrepublik China erhalten: Der Vorteil einer ADS-Destination liegt darin, dass sie chinesische Touristengruppen empfangen kann, die durch offizielle chinesische Outgoing-Reiseagenturen vermittelt werden. Das betreffende Begehren der Schweiz, das Anfang 1998 unterbreitet wurde, und die Gesuche anderer europäischer Länder sind hängig.

Gemäss der Einschätzung von Wenija Zhang, Chief Representative von Schweiz Tourismus in China, werden der bereits vollzogene Beitritt von

China zur World Trade Organization und das damit anerkannte Mass von Handels-Freizügigkeit dabei helfen, die touristische Outgoing-Freizügigkeit ebenfalls auszuweiten. Die entscheidenden Schritte müssten aber auf bilateraler politischer Ebene gemacht werden.

Europa ist zurzeit also noch keine offiziell offene Destination für chinesischen Tourismus. Gleichwohl haben die Reisen von Chinesen nach Europa zugenommen – in die Schweiz um 20,2 Prozent im 2002 (gemessen bis Oktober), auf der Basis von 95 000 Hotel-Logiernächten im 2001. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der chinesischen Touristen in der Schweiz beträgt gegenwärtig 1,9 Nächte.

Welche Chinesen wollen nach Europa?

Welche Chinesen wünschen sich Ferienreisen nach Europa? – Gemäss dem «China Market Report» sind es gegenwärtig an erster Stelle die intellektuellen, und unter ihnen vor allem diejenigen, die Kenntnis von der langen Geschichte, der reichen Kultur und den «enormen natürlichen Ressourcen» Europas haben. Sie wollen dieses Europa, das ihren Geist beschäftigt hat, mit den eigenen Augen sehen.

Zweitens sind es Chinesen mit hohem Einkommen und solche, die bereits nach Südostasien, Australien, Neuseeland und Japan gereist sind. Nun wenden sie sich – in den Worten des «Market Reports» – Destinationen zu, «die weiter weg und interessanter sind».

Drittens sind es «Massentouristen auf dem Outbound-Markt». Sie werden für eine Reise nach Europa Geld sparen, um ihren Traum zu verwirklichen.

Viertens ist es die junge chinesische Generation. Während die ältere in der Welt das Klassische sucht, wird die jüngere durch die Wissenschaft, die Technologie und die Mode des Westens beeinflusst. Gemäss einer gemeinsamen Studie von World Tourism Organization und European Travel Commission («Study into Chinese Outbound Tourism», 2002) zählt es als eine bedeutsame Errungenschaft für junge chinesische White-Collar-Workers, wenn sie nach dreijährigen Spar-Vorbereitungen eine Reise nach Europa unternehmen können. KJV

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

SCHO WEDER ALTE KAFI!

Frischen heissen Kaffee, jederzeit, ob für ein paar oder 1000 Gäste!

www.Cafitesse.ch

Repa AG | 5703 Seon | 062 775 07 07

noteljob

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
www.hoteljob.ch

Dies ist ein Erfolgsmittel!
Wählen Sie 031 370 43 40

hotellerie suisse

Beratung SHV

Ihr Partner für Organisations- und Küchenplanung

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

Finden Sie heraus, warum immer mehr Hotelprofis FORUM als Internet-Partner wählen

Attraktive Website • Online Booking • hobooBox
Aktualisierungsdienst integriert
360° Panoramabilder • Website Promotion
Planung, Beratung und Support

FORUM.CH
Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

Kasimir-Pfyffer-Strasse 1
Postfach 7151, CH-6000 Luzern 7
Tel. 041 249 44 77, Fax 041 249 44 70
admin@forum.ch, www.forum.ch

TESSIN

Nähe Luganensee, den Golfplatz und den Bahnhof FLP im großen Wohn- und Ferienresidenz mit Garten und Schwimmbad
Zu **verkaufen** ab 30 April 2003:

BAR / RESTAURANT

Restaurant 40 Plätze
Bar 15 Plätze
Terrasse 30 Plätze
Grossen Parkplatz
Ganzjahresbetrieb unabhängig von der Saison und dem Wetter
Treuer Kundschaft
Gute Lage
Ideal für ein Wirt-Paar
Verhandlungspreis inkl. Inventar: sfr. 750'000,-

Auskunft und Verkauf:
Tel. 091 / 8067225
Natel: 079 / 5190709

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Profitieren Sie von unseren Branchenkenntnissen!

Kauf & Verkauf

von Hotelliegenschaften. Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich.

Herr Urs Gsell persönlich

Pilatusstrasse 3a & 5, CH-6003 Luzern
Fon +41 (0)41 220 2000, Fax +41 (0)41 220 2001
www.gsellundpartner.ch-info@gsellundpartner.ch

Zum Mieten im Tessin, Region Lugano

kleines Hotel

mit renommiertem Restaurant

Telefon 079 412 31 04

153608/342955

Auf Frühjahr 2003

Infolge Krankheitsfall zu verpachten am Vierwaldstättersee

Hotelliegenschaft

30 Zimmer, Restaurant, Café, Bar, Seminarräume.

Reservierungen können übernommen werden.

Nähere Auskunft unter: 079 319 45 72

153481/421427

Zu verkaufen aus familiären Gründen:

In Seegemeinde am Vierwaldstättersee kleinere

Hotelliegenschaft

Nähere Auskunft unter: 079 319 45 72

153482/421427

Visp - Oberwallis

Zu verkaufen oder zu vermieten

Restaurant

Restaurant	60 Plätze
Wintergarten	30 Plätze
Saal	30 Plätze
Bar im UG	20 Plätze
Eigene Parkplätze	

Interessenten melden sich unter
Telefon 079 355 44 45

153654/44008

Zu verkaufen

in der Stadt Bern neu renoviertes

Restaurant

mit 150 Plätzen (Terrasse ca. 100 Plätze).

- Italienische Spezialitäten
- Pizzeria mit Holzofen

Informationen erhalten Sie unter Chiffre 153688, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

153688/401424

Infolge Unfalls **Nachmieter gesucht**, per sofort oder nach Vereinbarung für die Restauration des ehemaligen

Hotel Caprice

Davos-Platz, Top-Zentrums-Lage

Kleininventar muss übernommen werden. Langjähriger Mietvertrag möglich.

Weitere Auskünfte bei Monika Danese-Roth, Tel. 081 413 17 23

153502/383548

www.SWISSHOTELS.CH

OFFRES
DE VACANCES
ATTRAYANTES
SUR INTERNET

Last
Minute
CH

Société suisse des hôteliers

ANZEIGEN

hotellerie
suisse

Last
Minute
CH

AMERICAN
EXPRESS
Cards

www.swisshotels.ch

Besuchen Sie uns vom 23. bis 26. Januar 2003
an der FESPO Zürich

Wettbewerb Halle 4, Stand 4.079

Gewinnen Sie drei luxuriöse Nächte im
*****Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken

Top Musiker

Ehemaliger Profimusiker mit zwei Keyboards, singt in Deutsch, Italienisch und Spanisch.

Stil: Tanzmusik, Bar-Musik, Südamerikanisch.

Frei für Anlässe aller Art.
Tiefe Preise.

Rino Linguanti
Hofstrasse 2, 8887 Mels
Telefon und Fax 081 723 26 81

153639/421468

AUS- UND WEITERBILDUNG**Italienisch in Florenz**

Spezialangebot:

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

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

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

153472/390239

Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien
Annamarie+Rolf Fritschknecht Tel 01/926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Er braucht. Sie hat.



Spende Blut. Rette Leben.

**Über Stadt
und Land
und von
Berg und Tal.**



Abonnieren und Inserieren:

Telefon 031 370 42 22,

Telefax 031 370 42 23

www.htr.ch

Die hotel + tourismus revue

Fachzeitung für
Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus und Freizeit
mit dem grössten
Stellenmarkt der Branche
finden Sie online unter
www.htr.ch

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

Neuer Anschluss an Amsterdam

Bern-Belp. Dank einem Abkommen zwischen KLM und Air Alps ist der Flughafen Bern-Belp ab 30. März wieder an den Hub Amsterdam angebunden. Die österreichische Regionalfluggesellschaft Air Alps wird die Strecke Bern-Amsterdam wochentags drei Mal täglich bedienen. Samstags und sonntags ist der Flugplan auf einen bzw. zwei Flüge reduziert. Den KLM-Anschluss hatte Bern-Belp nach dem Swisswings-Grounding im April 2002 verloren. *SST*

TESSIN / Aufatmen an den höher gelegenen Skistationen

Stationen melden Rekordandrang

Nach der Katastrophensaison im Vorjahr herrscht an den Tessiner Skistationen in diesem Winter wieder eitel Freude – zumindest an den höher gelegenen Orten. Die guten Schneeverhältnisse lockten über die Feiertage Tausende von Wintersportlern auf die Pisten. Airola-Pescium, Bosco Gurin und Carl ob Faudo verzeichneten Rekordandrang. Auch die Unterkünfte waren überall ausgebucht. In Bosco Gurin war der Ansturm

teilweise so stark, dass die Zufahrtsstrasse von Cevio gesperrt werden musste. Im Gebiet Grossalp wurde die Freude der Wintersportler einzig durch die langen Wartezeiten an den Skiliften getrübt. In Airola wurden teilweise bis zu 3000 Personen am Tag gezählt. Das Nachsehen hatten die tiefer gelegenen Skistationen. Auf dem Monte Tamara konnten die Skilifte gar nicht in Betrieb genommen werden, auf Cardada ob Locar-

no lief einzig ein kurzer Schlepplift. Bei Nara 2000 im Bleniolot konnten die Ski erst ab der Mittelstation angeschnallt werden. Der Verlauf der Saison zeigt, dass die mit Millionenaufwand aufgerüsteten Tessiner Skistationen durchaus Erfolg bei Einheimischen und Gästen aus dem nahen Italien haben können. Allerdings gilt wie für den Rest der Schweiz: Nur dann, wenn genügend Schnee liegt. *GL*

Hotelplan erwartet positives Ergebnis

Zürich. Die Migros-Reisetochter Hotelplan rechnet für 2002 mit einem Gewinn. «Ich erwarte, dass der Konzern ein positives bis gutes Ergebnis schreiben wird», sagte Hotelplan-Chef Claus Niederer in der «Schweizer Touristik». Die genauen Zahlen will Hotelplan am 4. März bekannt geben. Im Jahr 2001 hatte das Unternehmen einen Gewinn von 22,5 Mio. Franken erzielt. *SST/sda*

Lawinen-Trainingscenter eröffnet

Zinal. Im Walliser Tourismusort Zinal ist ein Lawinen-Trainingscenter eröffnet worden. Wer ein Lawinensuchgerät besitzt, kann auf dem «Avalanche Training Center» (ATC) üben, wie man im Ernstfall Vermisste sucht und findet. Ein Center dieser Art gebe es weltweit noch nirgends, sagten die Initiatoren, zu denen unter anderem die Zinaler Verkehrsverbände gehören. *SST/sda*

LÖTSCHBERG / Kantonsübergreifende Destination gegründet

Ferienregion Lötschberg legt los

Nach einer vierjährigen Marketingoperation und einer einjährigen Planungs- und Konzeptphase ist es nun so weit: die Destination «Ferienregion Lötschberg» ist an der gestrigen Versammlung der touristischen Partner in Kandersteg gegründet worden. Zu den Gründungsmitgliedern gehören Kandersteg, Kandergrund, Blausee, Reichenbach, Kiental, Gampel-Bratsch, Lötschental und die BLS.

Für Oliver Tamas von der Beratungsfirma Daniel Fischer und Partner, welche die Konzeptphase unterstützt hat, ist dieser Schritt absolut sinnvoll: «Die Marketingkooperation hat sich in den letzten vier Jahren sehr gut bewährt. Im Alleingang hätten die vergleichsweise eher kleinen Destinationen keine Chancen.» Zudem habe es kaum Alternativen zu der jetzt gegründeten Destination gegeben.

Der Zusammenschluss der touristischen Partner bringt gemeinsame Marketingmittel in der Höhe von 600'000 Franken. Operativ ist die Destination bereits Anfang Januar gestartet und wird nun erstmals in der Schweiz als kantonsübergreifende Ferienregion den Erfolg im touristischen Markt suchen. «Beide Seiten, das Wallis und der Kanton Bern, werden von der Partnerschaft profitieren», ist der Tourismusdirektor der neuen Destination, Jerun Vils, überzeugt. Er bezeichnet das Leitmotiv der neuen Ferienregion mit «klein, aber fein».

NAME IST NOCH NICHT IN STEIN GEMEISELT

Noch nicht in Stein gemeißelt ist die Marke «Ferienregion Lötschberg». «Zunächst ging es darum, mit den bestehenden Ressourcen die richtigen Strukturen zu schaffen», sagt Oliver Tamas, «die touristische Marke ist aber noch nicht definitiv fixiert.» Als gute Variante erachtet er das österreichische Beispiel Arlberg (Lech am Arlberg, St. Anton am Arlberg, etc.). So könnte es möglicherweise schon bald heissen: «Kandersteg am Lötschberg», wo weiterhin auch die Eigenständigkeit der einzelnen Orte hervorzuheben. Ebenfalls im Gespräch ist der Name «Blümlisalp».

Die Marke «Ferienregion Lötschberg» hatte im Vorfeld der Destinationsbildung für heisse Köpfe gesorgt. Einzelne Kritiker wandten ein, mit dem Namen werde ein Tunnel, nicht aber ein Ferienort assoziiert. *GW*

KURZ UND BÜNDIG

Leichter Besucherrückgang. Die diesjährige Berner Ferien- und Gesundheitsmesse verzeichnete 42 869 Besucher. Das sind rund 1000 Eintritte weniger als im Vorjahr. Dennoch zeigten sich die Organisatoren mit dem Ergebnis «sehr zufrieden». *SST/sda*

MEIRINGEN / Einige Hoteliers und Restaurateure des Berner Oberländer Ferienorts haben ihre Werbebeiträge an die Tourismusorganisation sistiert. Diese könnte dadurch in einen finanziellen Engpass geraten. **ROBERT WILDI**

Hoteliers misstrauen dem Meiringer Destinationsmarketing

Im Berner Oberland rumort es weiter im Gebäck: In Meiringen haben zehn Hoteliers und 19 Restaurateure (von insgesamt 180 Betrieben) ihre Werbebeiträge an die lokale Marketingorganisation «Alpen Region Brienz-Meiringen-Hasliberg» teilweise oder ganz eingestellt. Sie bringen damit die Tourismusorganisation in finanzielle Schwierigkeiten.

«Dieses Geld wird von uns dringend für die Vermarktung der Destination gebraucht», klagt die Direktorin Katrin Lüthi. In den Augen der betroffenen Hoteliers bringt dieses Destinationsmarketing allerdings zu wenig, weshalb sie es vorziehen, die Gelder in Eigenregie einzusetzen. «Wer nicht bezahlt, fliegt aus dem Internet und wird von uns nicht mehr aktiv verkauft», erläutert Katrin Lüthi die Haltung der Tourismusorganisation. In einem Fall haben diese Gegenmassnahmen einen Hotelier zum erneuten Zahlen bewegt. Sorgen bereitet Katrin Lüthi allerdings, dass das ohnehin nur sehr knappe Marketingbudget der Destination durch diese unsolidarische Haltung einzelner Hoteliers zusätzlich geschröpft wird.

Die Hoffnungen der Direktorin ruhen auf der baldigen gesetzlichen Verankerung der Tourismusförderungsabgabe auf Gemeindeebene. Das Gesetz verpflichtet alle Betriebe, die vom Tourismus profitieren, zu regelmässigen finanziellen Entschädigungen an die Gemeinde. «Es wäre schön, wenn diese Regelung bereits ab kommenden Frühling in Kraft treten könnte», so Lüthi.

KOMMUNIKATION MUSS BESSER WERDEN

Wie ist es zu den verhärteten Fronten in Meiringen gekommen? Für Beat Anneler, Geschäftsführer des Berner Oberländer Hoteliersvereins, liegt der Ursprung der Probleme bei der Auflösung des Dachverbands Berner Oberland Tourismus (BOT). «Viele kleinere Hotelunternehmen stellen seither die solide Vermarktung ihrer Destination in Frage und fürchten fi-

Foto: Christine Künzler



DEM WIND AUSGESETZT

Einige Hotels sind mit der Arbeit der «Alpen Region Brienz-Meiringen-Hasliberg» nicht zufrieden. Aus diesem Grund haben sie ihre Marketing-Beiträge eingestellt.

nanzielle Negativfolgen», so Anneler. Er ist allerdings überzeugt, dass die Probleme innert nützlicher Frist behoben werden können. Die gesetzliche Verankerung der Tourismusförderungsabgabe werde für eine Entspannung sorgen.

Dazu braucht es Gesprächsbereitschaft von beiden Seiten. «Auch wir haben Fehler gemacht und müssen künftig transparenter darlegen, wie die Gelder der Hoteliers verwendet werden», räumt Katrin Lüthi ein. Im Gegenzug fordert sie von den Hotelbetrieben ein aktiveres Engagement in

Fragen, welche die ganze Region betreffen. «Wir haben verschiedene Diskussionsveranstaltungen und Foren organisiert, diese wurden von den Hoteliers leider nur spärlich genutzt», bedauert sie. Die Einbindung der Hoteliers in den Vorstand des Verkehrsvereins erachtet Lüthi als wichtigen Schritt für eine Annäherung. Für die beiden gegenwärtigen Vakanzen im Gremium sei von Hotelier-Seite allerdings nur wenig Interesse vorhanden. Die Kurdirektorin betont: «Mir liegt viel daran, die unzufriedenen Hoteliers anzuhören und gemeinsam mit

ihnen individuelle Lösungen zu suchen.»

SEMINAR IN HOTEL, DAS NICHT BEZAHLT HAT

Höchst unerfreut war Katrin Lüthi, als unlängst ein Seminar des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) im Meiringer Hotel Alpin Sherpa durchgeführt wurde. Das Hotel gehört zu denjenigen, die keine Marketing-Beiträge mehr an die Tourismusorganisation entrichten. «Ich konnte die Entscheidung zur Vergabe des Seminars leider nicht beeinflussen, da die Organisation über eine Privatfirma abgewickelt wurde», so Katrin Lüthi. Normalerweise setze sie alles daran, diejenigen Hotels zu bevorzugen, die ihre Beiträge standesgemäss einbezahlen.

Nils Glatthard vom «Alpin Sherpa» will sich dazu nicht konkret äussern: «Es gibt verschiedene Gründe, warum wir unsere Beiträge nicht mehr bezahlt haben», so der Direktor. Mehr möchte Glatthard gegenüber der Öffentlichkeit nicht sagen; er wäre aber bereit, bei einem Presse-Roundtable mit den Verantwortlichen des Verkehrsvereins über die Problematik zu debattieren und seine Position darzulegen.

Zahlungsmoral der Meiringer Hoteliers: ein lokales Problem?

Ein Augenschein in anderen Schweizer Gemeinden und Regionen belegt zumindest vordergründig, dass Meiringen betreffend Zahlungsmoral von Hoteliers ein Einzelfall ist. Gemäss inoffiziellen Quellen brodelt es aber in diversen Schweizer Berggemeinden unter der Oberfläche. Dass durch Polemiken eines einzelnen Hoteliers jüngst in die Schlagzeilen (htr Nr. 40/2002) geratene Kandersteg scheint davon allerdings nicht betroffen. «Wir pflegen eine duserst positive Zusammenar-

beit mit den Hoteliers», bestätigt Jerun Vils, Direktor von Kandersteg Tourismus. Die freiwilligen Werbebeiträge werden gemäss Vils von sämtlichen Hotels bezahlt. «Sogar stättliche 98 Prozent der lokalen Gewerbetreibenden entrichten ihren Werbefrankens standesgemäss an die Gemeinde», fügt er an.

Bei den offiziellen Stellen im Wallis und Bündnerland ist ebenfalls nichts von ähnlichen Differenzen zwischen Hoteliers und Verkehrsvereinen bekannt.

«Zwar befinden sich diverse Walliser Hotels in finanziellen Schwierigkeiten, doch das hat andere Ursachen», so Urs Zenhäusern von Wallis Tourismus. In Vermarktungsfragen arbeite man Hand in Hand mit den Tourismusorganisationen. Gieri Spescha von Graubünden Ferien bestätigt dies für seine Region. Auch bei hotellerieuisse wird der Fall Meiringen als Einzelfall eingeschätzt. «Es sind mir keine ähnlichen Beispiele bekannt», sagt Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik. *ROW*

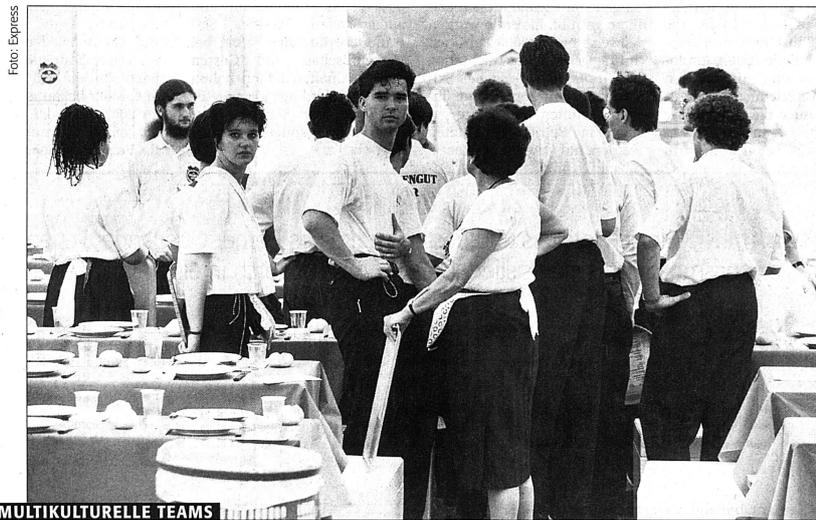
MULTIKULTURELLE TEAMS / Mit dem Programm ComeT (Coaching multicultural effective Teams) lassen sich kulturelle Unterschiede positiv nutzen. Erarbeitet hat das Instrument die Hochschule für Technik und Wirtschaft in Chur. **CHRISTINE KÜNZLER / BARBARA HELD***

Alles beginnt bei der Teambildung

Die kulturellen Unterschiede von Mitarbeitenden in Hotels und Restaurants bringen nicht nur Schwierigkeiten mit sich, multikulturelle Teams haben auch Stärken. Denn sie können gut auf die Bedürfnisse ihrer international zusammengesetzten Kundschaft eingehen und sie betrachten ihre Aufgabenstellungen aus verschiedenen Perspektiven und sind somit in der Lage, kreative Lösungen zu entwickeln. Die Schwächen der multikulturellen Teams sind die Verständigungsprobleme, die zu Missverständnissen führen können. Die unterschiedlichen Mentalitäten lassen auch Konflikte entstehen und die Perspektivenvielfalt schwächt den Gruppenzusammenhalt. Ob die multikulturellen Teams produktiv sind, hängt davon ab, ob sie lernen, die Vorteile ihrer kulturellen Vielfalt zu nutzen und die Nachteile zu vermeiden. Vielen Teams gelingt dies leider nicht. Was übrig bleibt sind Stress, Spannungen und Konflikte.

DIE TEAMBILDUNG IST WICHTIG

Barbara Held hat in ihrer Diplomarbeit an der Hochschule für Technik und Wirtschaft in Chur untersucht, welche Faktoren die Leistungen von multikulturellen Teams in der Hotellerie beeinflussen und wie sie im Umgang mit ihrer kulturellen Vielfalt unterstützt werden können. Das Resultat ist ein Programm namens ComeT



MULTIKULTURELLE TEAMS

Die kulturellen Unterschiede der Mitarbeitenden können sich positiv auf den Betrieb auswirken – vorausgesetzt mögliche Schwächen werden gezielt angegangen.

(Coaching multicultural effective Teams), welches aus vier Phasen besteht.

Die erste Phase besteht aus der Teambildung. Sie befasst sich mit der

Auswahl und Formierung von multikulturellen Teams. Wichtig ist es hier, die Mitglieder nicht nur aufgrund fachlicher, sondern auch interkultureller Kompetenzen auszuwählen,

zeigt ComeT. Denn bereits ein einzelner Mitarbeiter mit einer fremdenfeindlichen (ethnozentrischen) Einstellung könne die Atmosphäre in einer internationalen Gruppe vergiften und die Zusammenarbeit verunmöglichen. Zudem benötigen multikulturelle Teams meist mehr Zeit, um sich kennen zu lernen und Vertrauen zu einander zu finden als monokulturelle Teams. Es sei wichtig, ihnen diese Zeit zu geben und die Teambildung aktiv zu unterstützen. Teams, die sofort mit der Aufgabenerledigung beginnen, führen diese oft nie zu Ende, heisst es weiter.

Die zweite Phase des Unterstützungsprogramms ComeT besteht aus der Teamfokussierung. Das Team müsse sich bewusst werden, dass seine Mitglieder von unterschiedlichen Annahmen über die Zusammenarbeit in der Gruppe ausgingen. Kommunikationsstile, die Einstellung zur Arbeit, die Verantwortungsbereitschaft, der Umgang mit Kritik, die Vorstellung von Pünktlichkeit oder die Erwartungen an die Art der Entlohnung können sich je nach Herkunft der Teammitglieder stark voneinander unterscheiden. Gelingt es dem Team, sich auf gemeinsame Spiel-

regeln zu einigen, wird es seine Diversität als grosse Bereicherung erleben.

ERFAHRUNGEN FÜR ALLE NUTZBAR MACHEN

Die dritte Phase von ComeT wird als Teampflege bezeichnet. Multikulturelle Teams erleben – auch wenn sie zu Beginn gemeinsame Normen entwickelt haben – immer wieder Konfliktsituationen. Sie können jedoch durch eine gezielte Unterstützung meist schnell behoben werden, heisst es in der Diplomarbeit. Es sei wichtig, dass die Kulturunterschiede als Konfliktsache erkannt würden und dass das Team einen Weg finde, mit diesen Unterschieden umzugehen.

Der letzte Schritt von ComeT besteht darin, die im Teamentwicklungsprozess gemachten Erfahrungen zu sammeln und für die Organisation als Ganzes nutzbar zu machen. Konkret kann dies bedeuten, dass ein Serviceteam eines Hotels am Ende der Saison die Erreichung der gesteckten Ziele beurteilt, sich kritisch fragt, was gut gelaufen ist und was man in der Zusammenarbeit verbessern könnte. Die gemachten Erfahrungen werden in einem Brief an die eigenen Nachfolger festgehalten und bleiben so für die Organisation erhalten. Eine weitere Möglichkeit ist, dass sich eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter aus dem Personalbereich auf das Coaching von multikulturellen Teams im Unternehmen spezialisiert und die Erfahrungen von einem Team auf andere überträgt.

Das Programm ComeT enthält zahlreiche Instrumente, mit denen multikulturelle Teams über die verschiedenen Phasen ihrer Entwicklung unterstützt und begleitet werden können. Der Einsatz dieser Instrumente setzt die Bereitschaft voraus, kulturelle Unterschiede als etwas Wertvolles wahrzunehmen und für den Erfolg des Unternehmens nutzen zu wollen.

Bis jetzt werden multikulturelle Teams im Tourismus oft aus einer lohn- oder arbeitsmarktpolitischen Notwendigkeit gebildet. Zukünftig könnte aus dieser Not eine Tugend gemacht werden, um die Stärken und Vielfalt der unterschiedlichen Kulturen zu nutzen.

* Barbara Held ist die Verfasserin der Diplomarbeit, aus der das Programm ComeT entstanden ist. Nähere Details: Hochschule für Technik und Wirtschaft, Commercialstrasse 22, 7000 Chur, Telefon 081 252 70 30.

Anzeige

Entrecôte II
ohne Strang
22⁵⁰ kg

Grünpargeln «Dips + Cuts»
Häufig gekühlt
Karton 5 kg
4⁹⁵ kg **NEU**

3²⁵ 1/2 l **5⁸⁵** 1 l

Martini weiss/rot
100 cl
15% Vol.
8⁶⁰

Kisag Wegwerfpatronen
Pack 50 Stück
19⁹⁰

Aktionen gültig vom 20.1. bis 12.2003
Alle Angebote exklusive MwSt

Holen bringt's!

prodega CASH+CARRY

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

CLUB MED / Henri Giscard d'Estaing will Absatzstrategie ändern Das Ende des Zentralismus?

Der neue Direktor des Club Méditerranée, Henri Giscard d'Estaing, weist Spekulationen über einen möglichen Verkauf des Club Med weit von sich, obwohl das letzte Jahr schlecht gelaufen ist (62 Millionen Euro Verlust bei einem Umsatz von 1,74 Milliarden Euro). Nur die Absatzstrategie will er offensichtlich verändern. Geplant ist ein verstärkter Verkauf des Club-Med-Angebotes über Reisebüros.

Vor allem in der französischen Provinz will man dadurch Marktanteile gewinnen. Damit würde aber auch dem Monopol von Havas Voyages (Thomas Cook) ein Ende gesetzt, die seit 30 Jahren rund 90 Prozent des Club-Med-Angebotes vermarkten.

Fest steht bisher nur, dass man die Produkte der Tour-Operator-Filiale Jet Tours mit den Clubofferten bündeln will, um so zusätzliche Kunden zu gewinnen. Ausserdem sollen die Jet-Tours-Flugkontingente genutzt werden, um auch für die Clubprogrammierung zusätzliche Abflughäfen in den französischen Regionen anbieten zu können – damit würde dann aber auch dem immer wieder von der französischen Reisebürobranche kritisiert-

ten Pariser Zentralismus des Club Med ein Ende gesetzt.

Dass der ehemalige Direktor des Club Méditerranée, Philippe Bourguignon, Ende letztes Jahr das Handtuch geworfen hat, liegt nicht nur am schlechten Jahresergebnis. Mitschuldig am Rücktritt Bourguignons sind auch Unstimmigkeiten mit dem Hauptaktionär, der italienische Agnelli-Gruppe (23,8% Kapitalanteil und 32,9% der Stimmrechte).

Dabei ist es Bourguignon in den fünf Jahren seiner Direktion gelungen den Club Med zu reorganisieren und wieder im Topsegment zu repositionieren. Er hat erfolgreich die dringend notwendige Renovierung der Clubanlagen eingeleitet, die heute nahezu abgeschlossen ist. Ausserdem hat er regionale logistische Plattformen (Transport, Incoming und Gastronomie) geschaffen und dadurch erheblich die Kosten gesenkt.

Wenig erfolgreich indes war er hingegen mit seinen zwei neuen Konzepten: die Cityanlagen «Club Med World» in Paris und Montreal. Auch die preiswerte tunesische Clubvariante «Oyo» für junge Leute ist bisher kein Erfolg.

has

EUROPÄISCHE HOTELKETTEN / Geschäftsreisesektor soll zulegen

Geschäftsreisende werden kommen

Nach Ansicht der US Investment Bank «Merrill Lynch» stehen die Chancen gut, dass es mit dem Hotelsektor im zweiten Halbjahr wieder aufwärts gehen wird. Das von «Merrill Lynch» erwartete BIP-Wachstum in den USA von 3,5% in der zweiten Jahreshälfte soll dazu führen, dass amerikanische Geschäftsreisende vermehrt wieder in europäischen Hotels absteigen werden. Wie die Zeitung «Finanz und Wirtschaft»

schreibt, sind vor allem Hotels der höheren Preisklasse in London und Paris beliebte Destinationen amerikanischer Geschäftsreisender. Noch Anfang Dezember beklagte sich der britische Hotelkonzern «Six Continents» über die fehlende Bereitschaft Geschäftsreisender, in teuren Hotels zu übernachten. Wegen der schwachen US-Wirtschaft und der Angst, Opfer eines Terroranschlages zu werden, haben viele Ameri-

kaner zuletzt auf Reisen nach Europa verzichtet.

Eine Umfrage von «Merrill Lynch» und dem US-Branchenverband der Geschäftsreiseanbieter zeigt nun auf, dass viele Unternehmen in den USA die Reisebudgets auf dem Niveau von 2002 belassen wollen. Kommt es allerdings zum Krieg zwischen dem Irak und den USA, ist ein weiterer Einbruch im internationalen Hotelgeschäft zu erwarten. MG

HOTEL HOF WEISSBAD / Gute Zahlen für das Appenzeller Wellness-Hotel

Ein Umsatz auf Rekordhöhe

Das Vier-Sterne-Hotel Hof Weissbad in Weissbad hat trotz der schwierigen Lage für den Schweizer Tourismus letztes Jahr den Umsatz und die Auslastung deutlich gesteigert. Das Haus ist zu 96 Prozent ausgelastet. Der Umsatz stieg im Jahr 2002 auf die neue Rekordhöhe von 15 043 000 Franken. Das entspricht einem Plus von 6,5 Prozent. Die Logiernächte steigerten sich im «Hof Weissbad» um 1537 auf 42 523. Das

entspricht einer Zunahme von 4 Prozent. Damit generiert das Gesundheits- und Ferienhotel einen Drittel aller Logiernächte im Kanton Appenzell Innerrhoden. Dieses erfreuliche Resultat ist laut einer Pressemitteilung vor allem auf den grossen Anteil an Stammgästen zurückzuführen. Der Hauptanteil aller Gäste stammt aus der Schweiz. Direktor Christian Lienhard führt den Erfolg aber auch auf die 156 Mitarbeitenden zurück, die

«tagtäglich einen überdurchschnittlichen Einsatz» geleistet hätten. Die Mitarbeiter-Politik sei im «Hof Weissbad» zur wichtigsten Schlüsselaufgabe geworden, so Lienhard. Rund die Hälfte aller Mitarbeitenden stammt aus dem Appenzellerland. Das Jahr 2003, so Lienhard, werde ein wichtiges Jahr – eins «voller Herausforderungen». Denn mit den guten Ergebnissen sei das Mögliche schon fast erreicht worden. CK

HOTEL BELLEVUE / Die feierliche Eröffnung des neu umgebauten «Bellevue» in Bern ist für Insider eine gute Gelegenheit, sich an «alte Geschichten» zu erinnern. Die legendäre Bellevue-Bar galt früher als «Drehscheibe der Schweizer Politik». MIREILLE GUGGENBÜHLER

Heute reicht die Zeit nicht für wilde Feste

Der dicke Teppich in der Bellevue-Bar im Berner «Bellevue-Palace» schluckt jeden Schritt und dämpft die ohnehin schon leise geführten Gespräche der Barbesucher auf ein Flüstern herab. Das einzig deutlich wahrnehmbare Geräusch ist das Blubbern der verschiedenen Wässer, welche die beiden Barkeeper hinter der Theke bereitmachen. Kein Zigarettenrauch stört die Luft, Kerzenlicht erhellt die Gesichtszüge der Barbesucher, die den Abend kommen lassen oder wichtigtuersich, wie die beiden milchgesichtigen Wirtschaftsstudenten, ihre Wirkung im Barumfeld erproben.

DISKUSSIONEN BIS IN DEN FRÜHEN MORGEN

In dieser fast beängstigend ruhigen Bar also, hat früher die Politprominenz nach dem fünften Glas Whisky auch schon mal «Informationen in homöopathischer Dosis» preisgegeben, wie es der ehemalige Bundeshausjournalist Marcel Keiser beschreibt. Hier also sollen morgens um drei Uhr Parlamentarier Liegestütz geübt haben und hier soll, so Keiser, überparteilich «gnadenlos gesoffen» und ebenso gnadenlos diskutiert worden sein? Die vornehme Ruhe, welche die Bar ausstrahlt, lässt schwerlich solche Gedanken aufkommen.

Hoteldirektor Melchior Windlin schmunzelt denn auch, wenn er die «alten Geschichten, die unter meinem Vorgänger gelaufen sind» erzählt bekommt. Dass sich in «seiner» Bar Politiker nach den Sessionen austoben, hat Windlin in seiner 17-jährigen Amtszeit noch nie erlebt. Böse Zungen behaupten denn auch, dass Windlin, mit Beginn seiner Amtszeit im «Bellevue», den ausufernden Parlamentarierfesten ein rigoroses Ende bereitet habe. Konfrontiert mit dieser Aussage, schmunzelt Windlin noch mehr. «Ich habe schon etwas Ordnung geschaffen, das Ganze kanalisiert, das stimmt», meint er und hängt gleich an, warum das so sein musste. «Wir mussten Erfolg haben mit dem «Bellevue». Und solche Feste gehören sich nicht für ein Haus, wie wir es werden wollten.» Damit vertreibt man andere Gäste. «Diesen «anderen Gästen», die neben den Parlamentariern die anderen zwei Gästedritteln ausmachen und vorwiegend Businesstouristen sind, wollte und will Windlin ebenso viel Zuwendung zukommen lassen wie den Schweizer Parlamentsleuten. «Würde man sich als Hoteldirektor nur einer Gruppe zuwenden, dann kann dies Schwierigkeiten geben», ist Windlin überzeugt.

SESSIONSGEMÜTLICHKEIT GIBT'S NICHT MEHR

Die ganze «Sessionsgemütlichkeit», die zur Legende der Bellevue-Bar wurde, scheint nicht mehr zu existieren. Oder hat es sie vielleicht gar nie gegeben? Carlo Schmid, der appenzellische Ständerat, der bereits seit 22 Jahren Parlamentarier ist, will nicht

gerade von «Sessionsgemütlichkeit» sprechen, meint aber, dass man früher ab und zu doch Zeit gehabt habe, auch mal einen Jass zu klopfen. «Die Präsenzzeit im Nationalrat ist heute enorm gross, freie Abende gibt es kaum mehr.»

Der ehemalige Bundeshausjournalist Keiser meint denn auch, dass in den Siebziger- und Achtzigerjahren mehr auf der zwischenmenschlichen Ebene abgelaufen sei als heute, «weil man Zeit hatte für gemeinsame Nachtessen im «Bellevue».

Die fehlende Zeit der Nationalräte, so Schmid, rühre daher, dass viele Parlamentarier mit einem eigenen Geschäft denn heute grösser gewordenen Geschäftsdruck standhalten müssten. Dasselbe sei mittlerweile auch im Ständerat der Fall, entsprechend sei er in den letzten 10 Jahren «etwa zwei Mal pro Jahr» an einem Abend in der Bellevue-Bar gewesen.

Synes Ernst, langjähriger Bundeshausjournalist, vermutet, dass das «Bellevue» sowieso nicht mehr dieselbe Bedeutung unter den Parlamentariern hat wie früher. «Die Berner Gastronomieszene wurde vielfältiger», meint Ernst, der sich früher, wie zahlreiche seiner Kollegen, viel mehr im nahen Umfeld des Bundeshauses bewegt hat. «Heute trifft man sich als Journalist mit einem Parlamentarier nicht mehr automatisch im «Bellevue».» Abgesehen davon, sei auch der Umgang zwischen Journalisten und Parlamentariern professioneller geworden. «Journalisten nehmen heute weniger am gesellschaftlichen Leben der Parlamentarier teil als früher.»

LOBBYIEREN ANSTATT IN DER BAR SITZEN

Früher eben, als in der Bellevue-Bar noch diese nach Marcel Keiser «schwer beschreibbare Mischung aus gesellschaftlichem Leben, Politik und Alkohol» geherrscht hat und «als noch überparteilich diskutiert wurde».

«Das ist alles etwas idealisiert», lacht CVP-Ständerat Carlo Schmid ob all den beschönigend anmutenden Vergangenheitszeichnungen. «Ich esse auch heute noch mit einem SP-Kollegen und finde es weder ehrenrührig noch begründungsbedürftig, wenn ich in einer Bar sitze.» Und das frühere Diskutieren oder vielzitierte «Entscheide-Fällen» in der Bellevue-Bar sei mit dem heutigen Lobbyieren in den «repräsentativen Räumen des «Schweizerhofs» und des «Bellevue» zu vergleichen. «Beim Lobbyieren werden ja auch nicht Entscheide gefällt, sondern man interessiert sich, was etwa ein Wirtschaftsprofessor zum BVG zu sagen hat.» So sei das auch in der Bellevue-Bar gewesen, der stillen Bar im Kerzenlicht, die jedes Wort schluckt, in der jedes Lachen gedämpft wird und in der man wichtigtuersich auftreten kann, um den Marktwert zu proben.

Die Eröffnungsfeier des «Bellevue»-Umbaus für geladene Gäste findet am 17. Januar statt.

Foto: Mireille Guggenbühler



BUNDESRÄTE WERDEN NICHT MEHR IN DER BELLEVUE-BAR «GEMACHT»

Die Legende besagt, dass früher die Politiker ihre Köpfe an der Bellevue-Bar zusammengesteckt und wichtige Entscheide an der Theke und nicht im Nationalratssaal gefällt hätten.

Brisante Sätze an der Theke hören

Dass in der Bellevue-Bar ab und zu doch brisante Geschichten zu hören waren, bestätigt Ex-Bundeshausjournalist Marcel Keiser insofern, als er die Affäre um den «Panzer 68» im Jahre 1979 aufgedeckt hat. Er bezeichnet dies aber eher als Zufall, weil er «im richtigen Moment mit dem richtigen Alkohol am richtigen Ort» gewesen sei. Keiser, der damals an der Bar ein Gespräch mitbekommen hatte, dass der

Panzer 68 Mängel aufweise, recherchierte der gehörten Geschichte nach und fand im Juni 1979 das brisante Dokument, in welchem die Mängel aufgezeichnet waren. Das als Brief verfasste Dokument wurde dann in der «Weltwoche» abgedruckt.

In den zweiten «Bellevue-Bar-Fall» war die ehemalige Bardame «Alexandra» verwickelt, die als Spionin für Libyen arbeitete. Vermutet wird heute,

dass die Bardame den Parlamentariern bei einschlägigen Zimmerbesuchen im «Bellevue» Dokumente entwendet hatte und den Libyern Kopien zukommen liess.

Die Bundesanwaltschaft hatte nach Bekanntwerdung des Falles jedenfalls alle Hände voll zu tun, geriet doch ein grosser Teil des Parlamentes in Verdacht und musste befragt werden. MG

WORLD ECONOMIC FORUM / Dem vom 23. bis zum 28. Januar in Davos stattfindenden 34. World Economic Forum blicken Hoteliers und Touristiker mit Zuversicht entgegen. Sie sehen darin eine Chance für die Schweizer Hotellerie. **TONI RÜTTI**

«Es ist alles noch im grünen Bereich»

Die Davoser Hoteliers und Touristiker blicken dem vom 23. bis zum 28. Januar stattfindenden 34. World Economic Forum WEF mit Zuversicht entgegen. «Zurzeit ist alles noch im grünen Bereich», sagt Armin Egger, Direktor Davos Tourismus. Vorausgesetzt, dass es weltpolitisch zu keiner Eskalation komme, sollte das diesjährige WEF für Hotellerie und Tourismus im Durchschnitt der letzten Jahre liegen.

Wie immer herrsche in der Davoser Hotellerie noch eine gewisse Nervosität wegen der beschränkten Anzahl an verfügbaren Betten, sagt Egger. Erfahrungsgemäss liessen sich diese Probleme aber stets noch lösen, manchmal erst in letzter Minute. Welche Gäste definitiv nach Davos kämen und wer wo logierte, wisse zum heutigen Zeitpunkt nur das WEF, das

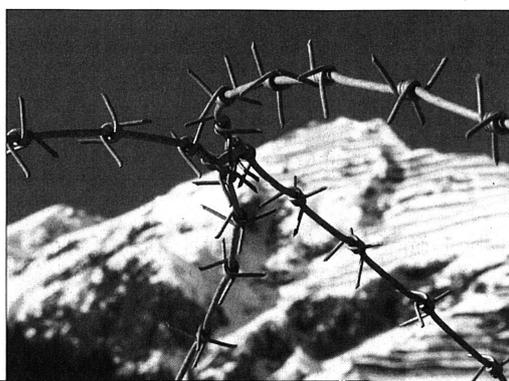
sich aber noch nicht in die Karten blicken lasse. Erwartet würden wiederum etwa 1000 Gäste.

Thomas Bieger, Leiter des Instituts für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus der Universität St. Gallen, geht von ähnlichen wirtschaftlichen Effekten des diesjährigen WEF aus wie vor zwei Jahren. «Die Struktur des Events sowie der Teilnehmer sind praktisch unverändert geblieben im Vergleich zu 2001.»

EIN «WIRTSCHAFTS-IMPULSPROGRAMM»

«Dass die Zimmer und Suiten während dem WEF nicht als Ferienpackages gebucht werden können, sondern ausschliesslich zu guten Preisen, ist nur einer von verschiedenen

Foto: Keystone



«SICHERHEIT IST EIN ELEMENT DER QUALITÄT»
Das sagt Hotelier Ernst Wyrsch. Laufe sicherheitsmässig etwas schief, weil man am falschen Ort gesparrt habe, habe dies katastrophale Imageschäden zur Folge.

Eine Herausforderung fürs Personal

«Die Leute sind voll motiviert, auch wenn das WEF für sie einen Riesenstress bedeutet», sagt Marc Demisch, Direktor des Davoser Hotels «Morosani Schweizerhof». Laut Philipp Näpflin, F&B- und Event-Manager des Hotels «Steigenberger Belvedere», erachten es viele Hotelfachleute als wichtig, die «Bewährungsprobe WEF» bestanden zu haben. Nicht wenige ehemalige Hotelangestellte kämen für das WEF für ein paar Tage nach Davos zurück, um sich dieser Herausforderung nochmals zu stellen und

am Schluss möglichst auch eine persönliche Erfolgsbilanz ziehen zu können. «In unserem Hotel werden normalerweise etwa 125 Personen beschäftigt. Für das WEF steigt der Personalbedarf auf 190», sagt Näpflin. «Von einer spezifischen Mitarbeiterschulung im Zusammenhang mit den Sicherheitsmassnahmen profitieren alle – die WEF-Teilnehmer, spätere Gäste und die Mitarbeiter selbst», sagt Martin Vassalli, Area General Manager der Davoser ArabellaSheraton-Hotels. TRU

positiven Effekten des WEF», sagt Martin Vassalli, Area General Manager der Davoser ArabellaSheraton-Hotels «Seehof», «Golfhotel Waldhuus» und «Derby».

Für Ernst Wyrsch, Direktor des Davoser Fünf-Sterne-Hotels «Steigenberger Belvedere», steht fest, dass eine ganze Kette von Dienstleistungsunternehmen vom WEF profitiert. «Das WEF ist nichts anderes als ein Wirtschafts-Impulsprogramm», sagt Wyrsch. «Nie ist beispielsweise die Nachfrage nach First-Class-Transportmitteln wie Helikopter oder Limousinen grösser als während dem WEF.»

Dass das WEF Folgegeschäfte – Firmenmeetings anderswo in der Schweiz sowie auch private Reisen von Wirtschaftsvertretern – generiert, die sonst nie zustande kämen, steht für die Davoser Hoteliers fest, wie eine Umfrage der htr ergeben hat.

Philipp Näpflin, F&B- und Event-Manager des Hotels «Steigenberger Belvedere», weist darauf hin, dass die Firmenmeetings, die am WEF stattfinden, meistens von den Hauptquar-

tieren der Unternehmen organisiert würden. «Dank der Bedeutung, welche die Unternehmen dem WEF beimessen, kommen wir mit den wichtigsten Entscheidungsträgern direkt in Kontakt.»

Parfum aus Paris

Dem 1. Concierge des Hotels Steigenberger Belvedere, Hans Escher, bietet das World Economic Forum (WEF) auch einen Einblick in eine «andere Welt». Gewisse Begebenheiten früherer WEFs vergisst er so schnell nicht wieder: Die Gattin eines WEF-Gastes habe ein Fläschchen ihres Parfums verlangt. In der Schweiz habe man es aber nicht auf-treiben können. «Also mussten wir das edle Wasserchen von Paris per Kurier einfliegen und per Taxi von Zürich-Kloten nach Davos bringen lassen.»

In Davos stünden Limousinen zwar zur Verfügung. Einem amerikanischen WEF-Gast hätten diese aber nicht genügt. «Also musste ich das gewünschte Modell samt Chauffeur in Zürich bestellen. Die Fahrt in Davos führte dann von unserem Hotel in ein anderes Davoser Hotel, das etwa 800 Meter entfernt gelegen ist.»

Ein anderer Gast habe jemandem eine Aufmerksamkeit zukommen lassen wollen und sich nach einem «edlen Tropfen» erkundigt. Escher: «3200 Franken kostete der Wein. Diese Summe wurde von unserem Gast ohne mit der Wimper zu zucken bezahlt.» TRU

Anzeige

Web-Dienstleister: orange8 interactive ag, Biel

«Wir als KMU erhalten Festnetz-, Mobile-, Internet- und Dataprodukte aus einer Hand.»

Kein KMU ist wie das andere. Unsere Lösungen auch nicht. KMU sind die wahren Stützen der Schweizer Wirtschaft – und uns sehr wichtig. Deshalb machen wir ihre Bedürfnisse zum Zentrum unserer Anstrengungen. Mit vollständigem Sortiment von Festnetz-, Mobile-, Internet- und Dataprodukten, mit fachkundiger Installation sowie zuverlässiger Betreuung auch nach dem Kauf. Und: mit spezialisierten Beratungs- und Verkaufsstellen für Klein- und Mittelbetriebe.

Luzern/Tessin 041 207 71 70, Olten 062 286 44 80, St. Gallen 071 499 20 30
Zürich 01 294 88 27, Lausanne 021 344 24 40, www.swisscom-fixnet.ch

swisscom fixnet
Einfach verbunden.



RASTSTÄTTEN / Tank & Rast will an den deutschen Autobahnen vermehrt auf «Brands» der Systemgastronomie setzen. SEITE 14



PETER ROTH / Ein Porträt des erfolgreichen und mit Auszeichnungen verhöhten Barchefs der Zürcher «Kronenhalle»-Bar. SEITE 17

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

US-GASTRONOMIE / Die Prognosen für das Jahr 2003 sind optimistisch

Weiteres Wachstum angesagt

Gemäss dem aktuellen «Restaurant Industry Forecast 2003» der amerikanischen «National Restaurant Association» NRA sollen die Gesamtverkäufe der amerikanischen Restaurant-Industrie in 2003 auf die Rekordhöhe von 426 Milliarden Dollar anwachsen.

Im Vergleich zu 2002 entsprechen die erwarteten Verkäufe einer Steigerung von 4,5 Prozent. Die Prognose sieht für das laufende Jahr zum zwölften nacheinander folgenden Mal ein solides Wachstum vor.

«FULLSERVICE» WIE AUCH «QUICKSERVICE» LEGEN ZU

Beim «Fullservice»-Restaurant-Segment wird mit einem Wachstum von 4,8 Prozent gerechnet. Die Verkaufeprognose für 2003 beläuft sich auf 153,2 Milliarden Dollar.

Die Gesamtverkäufe des amerikanischen «Limited-Service»- oder «Quickservice»-Segments werden auf 120,9 Milliarden Dollar geschätzt, was einer Steigerung von 4,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. MJP

MEERESFISCHE / Verein «fair-fish» verlangt Tierschutz statt Fangquoten

Kabeljau vor dem Ende?

Die von der EU beschlossene Senkung der Kabeljau-Fangquoten bekämpft bloss ein Symptom statt die Ursache, kritisiert der Verein «fair-fish», der sich für den Tierschutz bei Fischen einsetzt. Die zeitweise Reduktion der Quoten führt gemäss dem in der Schweiz domizilierten Verein im besten Fall zu einer Erholung der stark überfischten Bestände.

Danach werde der Raubbau einfach wieder von vorn beginnen, weil das in der Fischereipolitik der EU so angelegt sei. Die EU subventioniere seit langem den Bau von immer grösseren und effizienteren Fabrikschiffen. Dies habe schon Zehntausende von Fischern arbeitslos gemacht. Mit dem Argument der Arbeitsplatzhaltung würden die Fangträge weiter hochgetrieben, dank weiterer Rationalisierung würden aber noch mehr Fischer aus der Arbeit gedrängt.

Gelöst werde das Problem nicht mit Fangquoten, ist «fair-fish» überzeugt. Eine nachhaltige Lösung setze voraus, dass Fische nicht mehr als «Biomasse», sondern als leidensfähige Lebewesen wahrgenommen würden. Wären die Fangtechniken darauf ausgerichtet, die Fische gezielt und schonend zu fangen, um sie so rasch wie möglich töten zu können, hätte man die Meere gar nie leerfischen können. Natürlich wären die Fänge dann kleiner, die Arbeit intensiver (mehr Arbeitsplätze) und die Preise höher. Dafür gäbe es auch in zehn, zwanzig, hundert Jahren noch Kabeljau. Genau das sei unsicher, wenn weiterhin mit riesigen Netzen gefischt werde. Wer es heute billig wolle, werde dereinst sehr viel höhere Preise zu bezahlen haben, wenn die Fischbestände gegen Null streben. CM

Informationen: www.fair-fish.ch

HAMBURG / Im hanseatischen Traditionshotel Raffles Vier Jahreszeiten sollen Restaurantbesucher mit der «Gourmet-Rallye» das gesamte Gastronomieangebot des Hotels kennen lernen. MARTIN J. PETRAS

Kulinarischer Hotelrundgang

Die Gourmet-Rallye beginnt in der «Jahreszeiten Bar». Die kleine zweigeschossige Bar liegt gleich neben der Drehtür des Hoteleingangs: Kirchenstuhl aus dem 16. Jahrhundert, kunstvoll gearbeitete Holzdecke, mit Antilopenleder bezogene Wand und im Obergeschoss des klassisch eingerichteten Raums befindet sich eine Ecke mit Original-Rücksitzen eines Rolls-Royce. Mit Blick auf die Binnenalster, können hier die Gäste an ihrem Empfangscocktail nippen.

Die Vorspeise des Gourmet-Rallye-Menüs wird im Untergeschoss, im euro-asiatischen Restaurant Doc Cheng's serviert: Offene Showküche, orientalische Holzschnitzereien, fernöstliches Mobiliar, rote Stofflampen und an den Wänden Schwarzweiss-Fotografien. Das opulent eingerichtete, 1998 entstandene Lokal, wie auch die an das «Doc Cheng's» angeschlossene «Bar Indochine» sollen das Ambiente des Shanghai der Zwanzigerjahre vermitteln. Das exotische Bar-Restaurant ist ein Konzept von Raffles International Hotels und Resorts, das erste «Doc Cheng's» entstand 1995 im «Raffles Hotel» in Singapur. Das mit fünfzehn Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Spezialitäten-Restaurant und besonders die «Bar Indochine» haben sich in Hamburg zu einem Szenen-Treffpunkt entwickelt.

GOURMET-METROPOLE HAMBURG

Die Gourmet-Szene Hamburgs ist mit mehr Sternen dekoriert als in jeder anderen deutschen Grossstadt. Die boomende norddeutsche Metropole verfügt über acht Sterne-Restaurants.

Auch das hanseatische Traditionshotel Raffles Vier Jahreszeiten, an der Binnenalster, unweit vom Jungfernstieg, den Champs-Élysées Hamburgs gelegen, setzt auf eine hochstehende und vielfältige Hotelgastronomie. Das Food & Beverage macht an die 60 Prozent des Gesamtumsatzes des Erstklasshotels aus, das über insgesamt 156 Zimmer und Suiten verfügt. Seit letztem Oktober bietet das «Vier Jahreszeiten» für 145 Euro mit Getränken und für 98 Euro ohne Getränke eine Gourmet-Rallye an. Das Arrangement kann mit oder ohne Übernachtung gebucht werden.



«DOC CHENG'S»
Das Spezialitäten-Restaurant und die angeschlossene «Bar Indochine» haben sich in Hamburg zu einem Szenen-Treffpunkt entwickelt.



HANSEATISCHES TRADITIONSHOTEL
«Raffles Vier Jahreszeiten» in Hamburg: 156 Zimmer und Suiten und sechs Restaurants.

«Wir möchten mit der Gourmet-Rallye das gesamte Angebot unserer Gastronomie präsentieren», sagt der Assistant Director Food & Beverage Tim Hansen. Die parallel zum normalen Restaurantbetrieb laufende Aktion richtet sich auch an auswärtige Gäste, deren Anteil rund zwei Drittel aller Restaurantbesucher ausmache. Gemäss Hansen ist die Gourmet-Rallye keine kommerziell ausgerichtete Veranstaltung, sondern vielmehr soll mit dem auf vier Hotelrestaurants verteilten Viergang-Menü Abwechslung geboten werden: «Von Restaurant zu Restaurant können die Gäste das Ambiente und die Spezialitäten der verschiedenen Restaurants geniessen.» Tim Hansen beurteilt die Reaktionen der Rallye-Gourmets als sehr positiv, das Angebot werde pro Monat von rund zwanzig Gästen genutzt.

VON RESTAURANT ZU RESTAURANT

Zum Zwischengericht geht's in den «Jahreszeiten Grill»: Mit Säulen, alten Vertäfelungen aus poliertem Nussbaumholz und Stuck-Decke wirkt der in den Zwanzigerjahren entstandenen

Raum wie eine Schaubühne des Art Déco. Im «Jahreszeiten Grill» werden neben den klassischen Grill-Spezialitäten die traditionellen hanseatischen Gerichte angeboten. Das mit 13 Gault-Millau-Punkten benotete Restaurant gilt unter den Hamburgern auch als ein passender Treffpunkt für gehobene Business-Lunches, ausgedehnte Geschäftsessen oder als ein würdiger kulinarischer Abschluss eines Theater- oder Opernabends.

HAUPTGANG UND DESSERT IM GOURMET-RESTAURANT

Der Hauptgang und das Dessert werden im Gourmet-Restaurant Haerlin serviert, dem mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten dekorierten Flaggsschiff der «Vier-Jahreszeiten» Gastronomie: Alte Gobelins an den Wänden, Porzellanfiguren und antike Möbel sowie Silberkerzenleuchter und -besteck, Alsterblick und Pianomusik. Angeboten werden hier eine mediterrane, französische Gourmetküche sowie Weine aus einer rund 1500 verschiedene Positionen umfassenden Karte. Für die siebenköpfige Küchenbrigade des von Dienstag bis Samstag

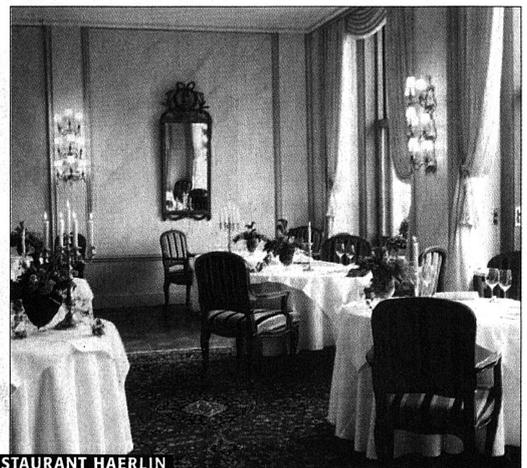
abend geöffneten Restaurants «Haerlin» ist der dreissigjährige Küchenchef Christoph Ruffer verantwortlich.

Die Zieleinfahrt der Gourmet-Rallye ist die «Wohnhalle»: Cheminée, Ledersessel sowie viel Gold und Samt. Zum Abschluss des kulinarischen Hotel-Rundgangs werden den Gourmet-Rallye-Gästen in der unter Denkmalschutz stehenden Hotelhalle Digestifs, Mignardises und Kaffee- oder Teespezialitäten serviert.

Raffles Vier Jahreszeiten Hamburg

Hotelgastronomie:	
Restaurant Haerlin	66 Plätze
Jahreszeiten Grill	75 Plätze
Jahreszeiten Bar	30 Plätze
Doc Cheng's/Indochine	120/35 Plätze
Café Condi	70 Plätze
Raffles Deli	20 Plätze
Räume für Konferenzen und Bankette	

Das 1897 eröffnete Erstklasshotel Vier Jahreszeiten in Hamburg gehört seit 1997 zu Raffles International Limited. MJP



RESTAURANT HAERLIN
Das mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten dekorierte Flaggsschiff der «Vier-Jahreszeiten» Gastronomie.

VERKEHRSGASTRONOMIE / Die Autobahn Tank & Rast Holding GmbH (T&R) mit Sitz in Bonn betreibt entlang den deutschen Autobahnen an die 750 Betriebe: 330 Tankstellen, 340 Raststätten, 55 Motels und 40 Kioske. **GEORG UBENAUF**

«Die Kundenbedürfnisse haben sich an den Autobahnen grundlegend verändert»

Fotos: Z&G



AUTOBAHNVERPFLEGUNG

Mehr und mehr steigen Grossunternehmen der Systemgastronomie als Multi-Betreiber in das Geschäft ein.

«Wir konzentrieren uns jetzt konsequent auf unsere Kernaufgaben Marketing und Vertrieb, Standortentwicklung und Immobilienmanagement.» Mit diesen Worten umschreibt der Sprecher der Geschäftsführung der Autobahn Tank & Rast GmbH, Karl-H. Rolles, seinen Aufgabenbereich. Entlang den deutschen Autobahnen haben sich nach Erkenntnissen von Tank & Rast «die Kundenbedürfnisse grundlegend verändert». Gefragt sind, vor allem bei den jüngeren Kunden, verstärkt Markenprodukte. Statt anonymen Currywurst und Schnitzel suchen die Raststättenbesucher nach führenden Anbietern der Systemgastronomie. Deshalb wird an den Autobahnen jetzt Platz geschaffen für McDonald's, für Burger King, Nordsee, Joey's Pizza und Kaffeehops wie Segafredo.

MARKENPRODUKTE ERGÄNZEN DAS ANGEBOT

Aber ausdrücklich betont der Sprecher von Tank & Rast: «Die neuen Markenprodukte sollen das traditionelle Speisenangebot keinesfalls ablösen, sondern ergänzen.» Zuvor war Karl-H. Rolles am Konzernsitz von Totalfinal in Paris für Autobahnbetriebe und Grosstankstellen zuständig. Der 42-jährige Wirtschaftsjurist hat Tank & Rast nach eigenen Worten «komplett neu aufgestellt». Man habe «endgültig Abschied vom reinen Immobilien-Verwaltungsunternehmen» genommen, zugleich die Führung gestrafft und Aussenstellen aufgelöst. Gleichzeitig sei man jedoch «dichter dran an Pächtern und Kunden».

Pächter entlang den Autobahnen sind längst nicht mehr nur leistungsfähige Einzelunternehmer. Mehr und mehr steigen Grossunternehmen der Systemgastronomie als Multi-Betreiber in das Geschäft ein. Die Speisewa-

gengesellschaft Mitropa betreibt bereits 25 Autobahnraststätten, die Di-nea-Tochterfirma Axze Reisegastronomie GmbH aus Köln hat 15 Raststätten, die Lufthansa-Tochterfirma LSG Airport-Gastronomie 6, die deutschen Marché-Betriebe von Mövenpick 5, Autogrill Deutschland 4 und ebenfalls 4 werden von Le Buffet System betrieben.

Grosse wie einzelne sind nicht Franchisenehmer «sondern eigenständige Unternehmer – unsere Unternehmer im Unternehmen», wie Rolles es nennt. In Kommissionen und Arbeitsgruppen werden ihnen strategisches Know-how, Marktkenntnis und Dienstleistungserfahrungen vermittelt. Allerdings unterstreicht Rolles auch, man habe «das Auswahlverfahren für neue Pächter optimiert». Zu oft waren in der Vergangenheit Klagen von Reisenden über schlampig geführte Raststätten zu hören gewesen. Jetzt werden «Hygiene im Servicebereich», Qualifikation und «aufmerksamer Umgang mit den Kunden» ganz gross geschrieben.

EIN PARTNER PRO STANDORT

Pro Standort möchte Tank & Rast in Zukunft «möglichst nur noch einen Partner» haben. Die «natürliche Fluktuation» werde dazu genutzt, Tankstelle und Raststätte jeweils in eine Betreiberhand zu geben. Ausserdem treibt Tank & Rast den Gedanken der «Paarbildung» voran. Auch die jeweils gegenüber liegende Rastanlage soll von demselben Pächter betrieben werden. Alle Beteiligten, so Rolles, könnten dann von «erheblichen Synergien» profitieren.

Die Integration von Marken wie Burger King, Nordsee oder McDonald's in die Raststätten wird Ausstrahlung und Zugkraft der Betriebe deutlich verbessern, ist sich Rolles sicher. Er sieht diese «Corporate Pächter» aber ausdrücklich als «ergänzende Module». Mit dem italienischen Grosshersteller Barilla wurden Tests für Pasta-Outlets gefahren, mit 50 Coffeebars bis Ende 2002 sieht sich Tank & Rast dann als «einer der grössten Kaffeebar-Betreiber Deutschlands».

Bedienungsrestaurants «machen auf der Autobahn heute in den wenigsten Fällen noch Sinn», sagt Rolles. Allerdings soll erst die Studie eines neu berufenen Gastronomie-Leiters eine generelle Lösung für die Zukunft vorlegen. Verstärkt werden soll auch das Markenprodukte-Angebot in den Tankshops. Sie machen mehr als 50 Prozent des Umsatzes, den die Raststätten erwirtschaften, sollen also ebenfalls weiter gepflegt werden.



Wert legt Tank & Rast auf Freundlichkeit und qualitativ guten Service.

Autobahn Tank & Rast Holding GmbH

Die Autobahn Tank & Rast Holding GmbH (T&R) mit Sitz in Bonn ist aus der 1951 gegründeten Gesellschaft für Nebenbetriebe der Bundesautobahnen hervorgegangen. Bei der Privatisierung 1998 wurden Gesellschaft die Lufthansa Service Holding AG, die Allianz Capital Partners GmbH, der Fonds Apax Partners und (als Beteiligungsgesellschaft von Pächtern) die Betas GmbH & Co. KG.

Von den mehr als 750 Betrieben sind rund 330 Tankstellen, 340 Raststätten, 55 Motels und 40 Kioske. Umsatz 2001 über 3,3 Milliarden Euro, operatives Ergebnis 2001 74,3 Millionen Euro, 70,7 Millionen Euro wurden 2001 für Investitionen ausgegeben. Entlang den 11 785 Kilometern Autobahnen in Deutschland beträgt der durchschnittliche Abstand zwischen den T&R-Standorten rund 35 Kilome-

ter. Mit der Autobahn Tank & Rast arbeiten rund 330 Pächter zusammen, etliche Betriebe werden (noch) in Eigenregie geführt. Alle Service-Einrichtungen sind rund um die Uhr, 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr im Einsatz.

Neben den so genannten Basisangeboten gibt es ein breit gefächertes Service-Angebot – es reicht je nach Pächter vom Geldautomaten über Wasch-, Dusch- und Babywickelräume bis zu Kinderspielflächen und Massage. Beschäftigt sind rund 12 000 Personen.

Tank & Rast sieht sich gegenwärtig «im Gastronomiebereich Deutschlands als drittgrösster Anbieter». Sowohl in den Tank- wie in den Rastshops «wird das breite Sortiment an Markenartikeln kontinuierlich erweitert».

GU

Anzeige



Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus

Stufe I **Ausbildung zum Qualitäts-Coach**

Kursdaten	Kursort
10./11.02.2003	Luzern
03./04.03.2003	Zofingen
05./06.05.2003	Muttenz
11./12.06.2003	Zofingen
18./19.08.2003	Muttenz
22./23.09.2003	Zofingen
20./21.10.2003	Naters
17./18.11.2003	Schönbühl/BE
08./09.12.2003	Interlaken

Kosten

Mitglieder:	Fr. 490.–
Nichtmitglieder:	Fr. 610.–

Stufe I **Refresher-Kurs für Qualitäts-Coaches**

Integriert in die Qualitäts-Coach Ausbildung / jeweils am 2.Tag

Kosten

Mitglieder:	Fr. 190.–
Nichtmitglieder:	Fr. 240.–

Stufe II **Ausbildung zum Qualitäts-Trainer**

Kursdaten	Kursort
25.03.2003	Schönbühl/BE
01.07.2003	Interlaken
25.11.2003	Luzern

Kosten

Mitglieder:	Fr. 400.–
Nichtmitglieder:	Fr. 500.–

Weitere Informationen:
hotellerieuisse
Weiterbildung
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
Tel. 031 370 42 60
Fax 031 370 42 62
quality@swiss-hotels.ch
www.swiss-hotels.ch

Auf Ihre Anfrage führen wir auch Spezialkurse (Stufe I und II) durch.

LESEBAR

Lexikon der französischen Weine.

Das im Original vom Pariser Verlagshaus Hachette herausgegebene und bei Hallwag auf Deutsch erschienene «Lexikon der französischen Weine» vermittelt einen lückenlosen und aktuellen Überblick über den Weinbau und die Appellationen Frankreichs. Nach ihrer französischen Schreibweise werden alphabetisch geordnet sämtliche AOC- und AOVDS-Weine beschrieben und ihre wichtigsten Charaktermerkmale erläutert. Zu jeder Appellation erhält der Weininteressierte genaue Informationen wie den Namen der Anbauregion sowie eventuell der Subregion, das Jahr der amtlichen Anerkennung, detaillierte Angaben zu Rebsorten, Terroir, Lagerfähigkeit und Existenz von Rot-, Weiss- oder Roséwein sowie deren Anteile an der gesamten Weinerzeugung der Region. Übersichtskarten dienen der Orientierung über die Lage des Anbaubereichs in Frankreich. Beschreibungen der Weine sowie Seiseempfehlungen und Servicetipps runden das Kompendium ab. 435 Etiketten, 145 Flaschen und mehr als 150 Bilder charakteristischer Weinlandschaften sowie grosser Châteaux hat der Herausgeber persönlich ausgewählt. *DST*

384 Seiten; ISBN 3-7742-0776-3; 52 Franken; Hallwag Verlag, München.

ARBEITSRÄUME / 10 bis 20 Prozent der Küchenräume sind zu dunkel. Sind die vorgeschriebenen 500 Lux nicht vorhanden, wird hygienisches Arbeiten erschwert und die Unfallgefahr steigt. **OLIVIER BORER**

Oft ungenügend beleuchtet

Viele Hotels und Gastronomiebetriebe sparen am falschen Ort, dies geht aus einer Studie hervor, die vom kantonalen Laboratorium Aargau publiziert wurde. Anstoss für die Kontrolle bot die neue Hygieneverordnung, die nach Artikel 5e eine angemessene Beleuchtung der Räume fordert, erklärt Andreas Mathys, Aargauer Lebensmittelinspektor. In 10 bis 20 Prozent der Fälle seien inakzeptable Zustände vorgefunden worden. Inakzeptabel will hier heissen, dass in allgemeinen Lebensmittelzubereitungsräumen, Küchen, aber auch beim Rüsten und Abwaschen die vorgeschriebenen 500 Lux mit der installierten Beleuchtung nicht erreicht werden.

UNFALLGEFAHR ERHÖHT SICH

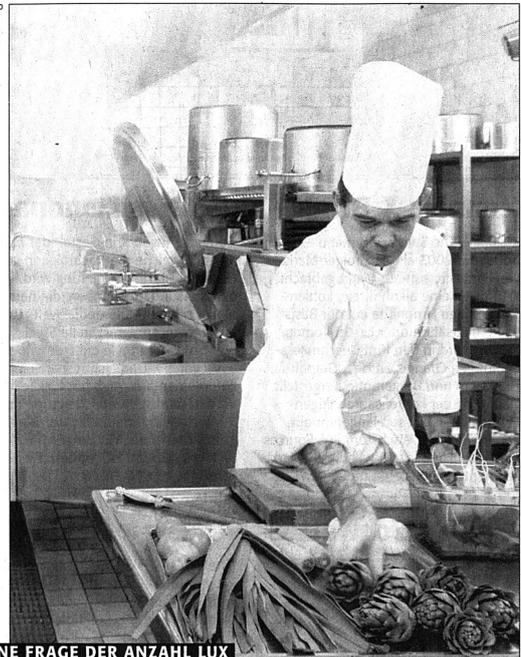
Diese Vorschrift ist laut Mathys völlig gerechtfertigt, denn mit der mangelhaften Beleuchtung sind im Arbeitsbereich Unsauberkeiten nicht sichtbar und somit hygienisches Arbeiten erschwert. Andererseits erhöht sich vor allem in der Küche die Unfallgefahr. In manchen Fällen sei der Einsatz eines Messgeräts – das Lebensmittelinspektorat konnte sich dieses beim Arbeitsamt ausleihen – erst gar nicht nötig gewesen: «Eine subjektive Bewertung der Verhältnisse hat ausgereicht, um festzustellen, dass die Beleuchtung deutlich unter dem Grenzwert von 500 Lux liegt», so Mathys weiter.

Oftmals konnten die Betriebsleiter zu einer Verbesserung der elektrischen Einrichtungen angespornt werden. Viele von ihnen kannten die Rechtslage nicht und wussten daher nicht, dass sie verpflichtet sind, eine angemessene Beleuchtung zu garantieren. Ist das Gespräch mit den Küchenchefs nicht erfolgreich, sollen in einem nächsten Schritt Verfügungen mit festgesetzten Fristen erlassen werden.

AUFMERKSAMKEIT ERREICHEN

Die Gründe für das Nichteinhalten der vorgeschriebenen Limite sind naheliegend. So stehen laut Mathys Kosteneinsparungen im Vordergrund. Es seien ihm Fälle bekannt, in denen defekte Lampen absichtlich nicht ersetzt werden oder in Doppellampen aus Energiespargründen jeweils nur eine Leuchtstoffröhre montiert oder in Betrieb ist. Um in Zukunft solche Missstände vermeiden oder zumindest verringern zu können, wollen die Verantwortlichen dem Problem weiterhin grosse Beachtung schenken und die Betroffenen noch stärker für die Problematik sensibilisieren. Zwar bezieht sich die Studie nur auf den Kanton Aargau, doch ist davon auszugehen, dass in anderen Kantonen ähnliche Zustände herrschen. Mathys erwartet, dass die Veröffentlichung bei seinen Kollegen aus anderen Landesteilen ein Echo auslöst und zum Erfahrungsaustausch führt.

Foto: zvg


EINE FRAGE DER ANZAHL LUX

Ist es in einer Küche genügend hell, wird automatisch hygienisches Arbeiten erleichtert.

PUBLI-REPORTAGE

Peter Mosers Chef's Table im Hotel Europe Basel «Les Quatre Saisons»

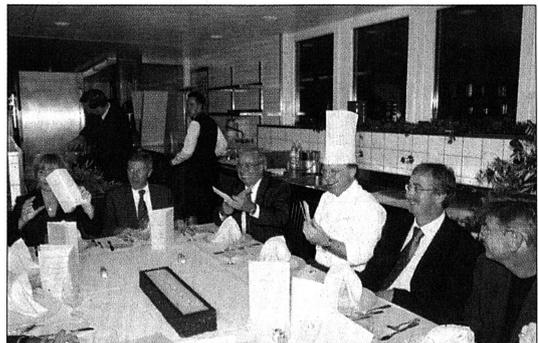
Unter dem Motto «Qualität und Kontinuität» bat Peter Moser vom «Quatre Saisons» zusammen mit KADI, Langenthal, an den bereits Tradition gewordenen Chef's Table.

Es war bereits der dritte Anlass, den KADI mit jeweils wechselnden Gastgebern im Rahmen des langjährigen Events des Goldenen Kochs organisierte.

Gastgeber Peter Moser, als Grandseigneur der kreativen Kochkunst einer der bekanntesten und auf höchstem Niveau erfolgreichsten Kochkünstler des Landes, machte dem KADI-Leitspruch «Von KADI die Qualität, vom Koch die Kunst» alle Ehre. Die vom Chef persönlich ausgewählten Gäste, eine illustre Schar vom hotelierinrichtungserprobten Innenarchitekten über den Weinkenner und

Mitbegründer des Gault Millau, einem Industriemanager bis hin zu Freunden aus der benachbarten Gastrozone, warteten gespannt, was die beiden «Unzertrennlichen», Küchenchef Peter Moser und Hoteldirektor Marc Haubensak, für diesen Abend «ausgekocht» hatten.

Seit über 16 Jahren bilden Peter Moser und Marc Haubensak ein perfekt aufeinander eingespieltes Gespann, das neben der erfolgreichen Tätigkeit im Restaurant auch viele aussergewöhnliche und spezielle Anlässe durchführt. Aber von Ermüdungserscheinungen keine Spur, auch nach all



Die vom Chef ausgewählten Gäste in Erwartung dessen, was Küchenchef Peter Moser und Hoteldirektor Marc Haubensak für sie diesen Abend «ausgekocht» haben.

diesen Jahren gelingt es ihnen nach wie vor, ihre Leistungen ausnahmslos auf höchster Qualitätsstufe zu erbringen. Deshalb wählten die beiden auch als treffendes Motto für den 3. Schweizer Chef's Table «Qualität und Kontinuität langfristig auf hohem Niveau» – ein Anspruch, der im «Quatre Saisons» vollumfänglich gelebt wird. Basel, in der Werbung oft als «anders tickend» beschrieben, konnte die Erwartungen der Gäste wirklich mehr

als nur zufrieden stellen. Der Anlass begann auf einem der Basler Wahrzeichen, der geschichtsträchtigen Münsterfähre. Auf schwankenden Planken genossen die Gäste die Fahrt vom Kleinbasler Rheinufer hinüber zum Münstersteg zwischen talwärts fahrenden Rheinschiffen. Bei traditionellem Basler Apéro-Gebäck «Sunne-reedli» und Ueli-Bier wurden sie zudem von kleinen Episoden des Fährmanns unterhalten, der einiges zum Thema «Essen und Trinken» beisteuern konnte.

Am eigentlichen Hauptanlass in der Küche des Chefs bewies Peter Moser einmal mehr, dass das Grundprodukt von KADI, die Kartoffel, eine dankbare und ideenreiche Basis für

kreative Kochkunst ist. Sein Menu «Kartoffel ist nicht einfach Kartoffel» liess keine Wünsche offen, und in jedem einzelnen Gang war die tolle Knolle eingebaut. Man durfte das 7-Gang-Menu, ein durchgehender Höhepunkt von A-Z, in einer einzigartigen Umgebung geniessen, betreut von einem Lehrling und dem langjährigen Service- und Sommer-Spezialisten Josef Engeler. Die Freude über den gelungenen Anlass mit ihren Grundprodukten war KADI-Eigner Peter Geiser und Mitinitiant Lucien Mosimann denn auch deutlich anzusehen.

KADI hat mit diesem Anlass für einen weiteren speziellen Höhepunkt in diesem Gastro-Jahr gesorgt.



Gastgeber Peter Moser, einer der bekanntesten Küchenchefs der Schweiz, bildet mit Bâle-Hotels-Direktor Marc Haubensak ein unzertrennliches Team.

KADI

SWISS PREMIUM QUALITY

«Der Goldene Koch von KADI»

Thunstenstrasse 27, 4901 Langenthal, Telefon 062 916 05 00; Telefax 062 916 06 80; E-Mail: Info@kadi.ch; Internet: www.kadi.ch

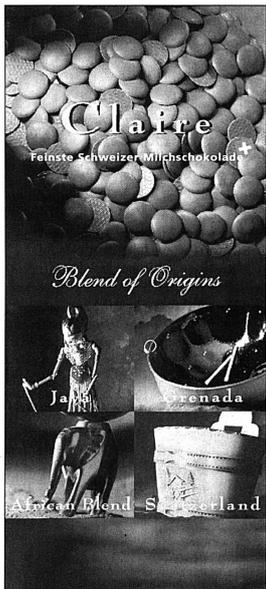


Henniez X-Drink – The Swiss Lemonade

X-Drink – The Swiss Lemonade – wird im Januar 2003 als Nachfolger-Marke von Fruitastic auf den Markt gebracht. X-Drink ist eine alkoholfreie, kohlen-säurehaltige Limonade auf der Basis von Fruchtsäften oder Fruchtaromen. X-Drink wird in den fünf Geschmacksrichtungen Orange, Zitrone, Grapefruit, Himbeere und Bergamotte hergestellt. Der Markt der kohlen-säurehaltigen Limonaden weist seit längerem ein kontinuierliches Wachstum auf. Sources Minérales Henniez SA will dieses Marktsegment dynamisieren mit einem

«jungen» Angebot in Gestalt der Marke X-Drink, welche die Nachfolgerin von Fruitastic ist. Die Lancierung wird es insbesondere erlauben, die neue Marke mit der Multimedia-Welt zu assoziieren, zu der virtuelle Spiele ebenso gehören wie die Freestyle-Bewegung. X-Drink ist deshalb ein komplementäres Angebot für die im Vordergrund stehende Zielgruppe der 8-bis-25-Jährigen und die Kernzielgruppe der 8-bis-13-Jährigen. Sources Minérales Henniez SA
Telefon 026 668 68 68

Claire – Schweizer Milch-Couvertüre



Eine edelste Kakaomischung aus drei Regionen: Java, Grenada, African Blend, verfeinert mit hochwertiger Schweizer Milch. Die neueste Kreation aus dem Hause Barry Callebaut wird an der FBK 2003 in Bern lanciert. Bei Barry Callebaut Schweiz werden heute sechs herkunftreine Schokolademassen hergestellt: Java, Venezuela, Ecuador, San Thomé, Grenada und African Blend. Es entstehen ganz individuelle Schokolademassen, jede einzelne mit den einzigartigen, ganz spezifischen Charakteren des Kakao aus der entsprechenden Ursprungsregion. Aus diesen sechs wertvollen Schokolademassen entstehen in der Folge alle Carma-Couverturen als Resultat geheimnisvoller Mischungen: «Blend of Origins». Sie alle entsprechen einem aufwändig gesuchten Geschmacksprofil, welches erst in der komplexen Kombination der Charaktere der ursprungsreinen Schokolademassen gefunden wird. Barry Callebaut Schweiz AG
Neugutstrasse 58
8600 Dübendorf
Telefon 01 801 61 11
Fax 01 801 62 92
info@barry-callebaut.ch
www.barry-callebaut.com
FBK 2003: Halle 210, Stand 24



Opel Vivaro – Gepflegtes Ambiente

Als Hotel-Shuttle, Grossraum-Taxi, auf Montage oder als Crew-Mobil – der Vivaro Combi offeriert seinen Fahrgästen ein gepflegtes Ambiente. Als wahres Multitalent befördert der Vivaro Combi bis zu neun Personen oder dient als Transporter mit einem Ladevolumen von bis zu 4,3 m³. Beim 6- und 9-Sitzer ist die hinterste Sitzbank zweifach vor-klaubar, womit sich der Laderaum schnell und einfach vergrössern lässt.

Ein variables Sicherheitsnetz bietet den Insassen Schutz vor leichteren, nicht verzurten Transportgütern wie z.B. Reisekoffern. Mit dem Vivaro bietet Opel seinen Kunden eine innovative Transporter-Generation, deren zeitgemässe und konsequente Formensprache bislang einmalig unter den leichten Nutzfahrzeugen ist. Opel Suisse SA
2501 Biel-Bienne

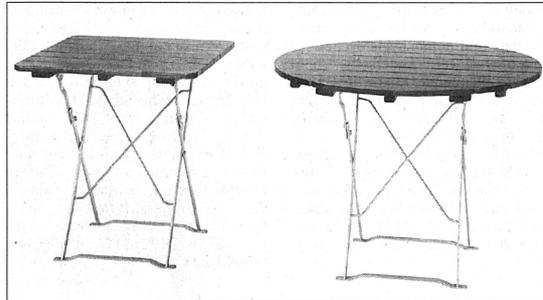
Greiff – Marktführer in Gastro- und Servicebekleidung

Greiff gehört in den Kleiderschrank der Berufstätigen wie keine andere Marke. 2,45 Millionen Berufstätige, die in der Gastronomie und im Service arbeiten, ca. 1,58 Millionen im Baugewerbe, ca. 1,27 Millionen im medizinischen Bereich und viele Millionen in weiteren Industriezweigen. Zahlen, die für sich sprechen. Die meisten von diesen Millionen Menschen tragen jeden Tag so genannte Gastro-, Service- oder Berufsbekleidung. Und viele davon Greiff. Obwohl oft als Randprodukt betrachtet, weisen diese Zahlen auf einen enormen Stellenwert in der Bekleidungs-welt hin. Die Marktführerschaft in der Gastro- und Servicebekleidung liegt eindeutig bei Greiff. Kein anderes Unternehmen bietet diese Artikelvielfalt und diese modische Kompetenz. Was Greiff ebenfalls von den Mitbewerbern abhebt, ist die modische Fachkompetenz und nicht nur die funktionale. Greiff gilt als der Tresetter in Sachen Gastro- und Servicebekleidung.

Greiff Mode GmbH & Co KG
Postfach 10 02 41
D-96054 Bamberg
www.greiff.de



Kason Gastronomiemöbel – Der Sommer kann kommen



Kason erweitert sein Gartenmöbel-Programm um neue Tische und setzt auf eine neue Lasur. Biergartenmöbel

von Kason haben nicht nur wegen ihrer attraktiven Optik einen guten Namen, sondern gelten vor allem wegen ihrer

hohen Qualität, ihrer hervorragenden Wetterresistenz und langen Lebensdauer als das Nonplusultra. Neu im Programm sind noch härteres Eschenholz und eine neue Lasur, welche die Wetterbeständigkeit weiter verbessert. Diese Lasur ist eine Neuentwicklung, die seit längerer Zeit gründlich getestet wurde und alles Bisherige übertrifft. Sie erhöht die Resistenz gegen Witterungseinflüsse gegenüber den bisherigen Lasuren noch einmal deutlich. Nicht gerüttelt wird an der Feuerverzin-kung der Gestelle, denn da gibt es einfach nichts Besseres.

Kason Katzbichler Stuhlfabrik GmbH
Kamm 13
94496 Ortenburg
Telefon 0049 08542-700
Fax 0049 08542-7020
www.kason.de

Romer's Hausbäckerei – Neue Pizza Base erobert den Markt

Pizza Base, ein fixfertiger, bereits mit Tomatensauce belegter Pizzaboden, ist das jüngste Produkt im erfolgreichen Sortiment der Romer's Hausbäckerei AG. Erstmals wird das revolutionäre Basisstück der warmen Küche an der FBK 2003 vorgestellt. Der 220 Gramm schwere Teigboden setzt einen neuen Trend und ist ideal für Bäckereien und Restaurationsbetriebe, die ihr Angebot mit der begehrten südländischen Spezialität bereichern wollen. Die in Italien hergestellte Pizza Base kurz auftauen lassen, mit frischen Zutaten belegen, im vorgeheizten Ofen bei zirka 260° C backen – servierbereit! Romer's Hausbäckerei
Neubruchstrasse
Postfach
8717 Benken
www.romers-hausbaeckerei
FBK 2003: Halle 220, Stand 336



Bacardi-Martini (Suisse) vertreibt neu Glenmorangie



Bacardi-Martini (Suisse) bereichert sein Markensortiment ab dem 1. Februar 2003 um eine Palette von Malt Whiskys durch die Übernahme des Exklusivvertriebs für die grossen schottischen Malt Scotch Whiskys Glenmorangie, Ardbeg und Glen Moray. Die Firma Glenmorangie betraut die Gruppe Bacardi mit dem Vertrieb ihrer Produkte in der Schweiz, Österreich, Deutschland, den Niederlanden und Spanien und baut damit ihre mehrjährige Präsenz auf den europäischen Schlüsselmärkten – wie Grossbritannien, Frankreich, Italien, Portugal und Belgien – weiter aus. Für Glenmorangie ist dies eine Gelegenheit, ihre Position in Europa zu verstärken, unter Nutzung der innerhalb der kommerziellen Organisation der Gruppe Bacardi schon bestehenden Synergien. Bisher wurden die Malt Whiskys Glenmorangie, Ardbeg und Glen Moray in der Schweiz von Moët Hennessy mit Kompetenz und beachtlichem Erfolg vertrieben.
www.bacardi-martini.ch

ALCOPOPS / Verfänglicher Name für «Panaché» Scharf auf «Snow Koks»

Schweizer Kids sind scharf auf das Energy-Bier Snow Koks. Snow Koks ist eine Mischung aus koffeinhaltiger Zitronenlimonade und Starkbier mit 6,5 Volumenprozent Alkohol – von Kokain fehlt laut dem Hersteller jede Spur. Doch der Name, der gleich zwei Bezeichnungen für die illegale Droge enthält, hat es Jugendlichen besonders angetan, meldet «20 Minuten». In Deutschland, Österreich und auf Mallorca ist

das Energy-Bier schon länger ein Renner. Seit kurzem findet das Getränk auch Absatz in der Schweiz – etwa an Techno-Events und in Wintersportorten.

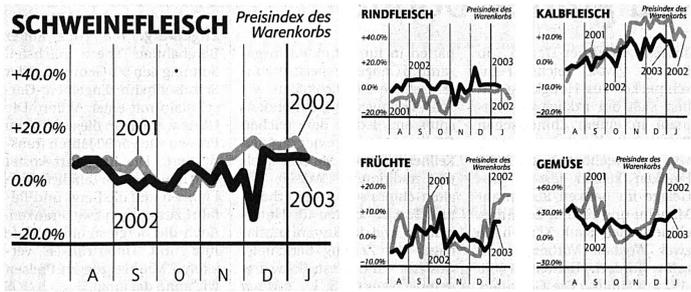
Die Schweizerische Fachstelle für Alkohol- und Drogenprobleme (SEA) will jetzt den verfänglichen Getränkenamen verbieten lassen: Eine Verordnung soll verbieten, dass Namen von Lebensmitteln auf illegale Stoffe anspielen. r/CM

Mehr Schutz für Restaurants

Raubüberfälle. Gastro Zürich-City fordert mehr Polizeischutz für das Restaurantpersonal. Damit reagiert der Verband auf zwei Raubüberfälle vom vergangenen Wochenende in der Stadt Zürich.

Gerade im Gastgewerbe ist das Personal gemäss Gastro Zürich-City nachts besonders stark gefährdet. Nicht nur im Restaurant seien besonders weibliche Angestellte betroffen; auch der Heimweg könne riskant sein. CM/sda

PROINDEX 13. 1. BIS 18. 1. 2003 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



BASEL / Gastroszene mit Umsatz einbussen

Weniger Restaurantbesuche

Präsentierte sich das erste Halbjahr 2002 noch passabel bis gut, so seien die Zahlen im zweiten Halbjahr, «sehr schlecht», bilanziert Joseph Schüpfer, Präsident des Basler Wirtverbandes. Dies betreffe sowohl die Hotellerie wie auch die Wirtschaft. Schüpfer rechnet mit durchschnittlichen Umsatzeinbussen im Gastgewerbe von 10 Prozent. Dies sei «gravierend».

VON BIERTRINKERN UND HIRSCHEN

In rezessiven Zeiten seien viele auf günstigere kulinarische Angebote aus. Man verpflege sich über den Mittag kostenbewusster, steige auf günstigere Produkte um, was Billiganbietern der Branche wiederum durchaus zusätzliche Kundschaft beschere könne.

Verhaltensänderungen der Konsumenten zeichnen sich jedoch auch bei den Trinkgewohnheiten ab: «Wenn zwei Gäste früher über Mittag eine Flasche Wein getrunken haben, so trinken sie heute Mineralwasser oder Bier, nicht weil sie Bier lieber haben, sondern weil es billiger ist. Kommt hinzu, dass günstigere Menüangebote gewählt werden.» Wer im «sehr schwierigen Jahr 2002» die Umsätze halten konnte, sei «ein Hirsch in der Gastronomie».

Ähnlich tönt es auch im Kanton Baselland: «Gut geht es der Gastroszene derzeit nicht», sagt der Präsident von Gastro Baselland, Urs Stingelin. Die derzeitige Wirtschaftslage betreffe fast alle Gastbetriebe irgendwo, «aber nicht alle gleich». Nach Meinung von Stingelin spüre die Haute Cuisine die derzeitige Entwicklung «nicht unbedingt». Denn, «die Leute, die Geld haben, leiden unter der wirtschaftlichen Entwicklung nicht so». Betroffen von der Flaute seien vor allem «normale Restaurants» im mittleren und unteren Preissegment.

GELEGENHEITSBESUCHER FEHLEN

Im Gegensatz zu seinem Baseler Kollegen Urs Stingelin glaubt Joseph Schüpfer nicht, dass die Häuser der Haute Cuisine von der Wirtschaftslage nicht oder nur wenig beeinträchtigt werden: «Die Rezession trifft alle gleich hart. Sie haben vielleicht ein voll besetztes Restaurant. Doch wenn abends abgerechnet wird, dann fehlen soundso viele hundert Franken an Umsatz.» Dies sei auch bei der Haute Cuisine nicht anders: Anstatt das Menü gastronomique werde das günstigere Menü bestellt, das 30 Prozent weniger koste. Die begüterte Kundschaft bleibe als Kern zwar erhalten, doch die Gelegenheitsbesucher blieben aus. 30 Prozent der Basler Restaurants, so schätzt Schüpfer, haben das Messer am Hals.

Die rund 600 Restaurants im Kanton Basel-Stadt verzeichnen einen hohen Wirtwechsel – 200 pro Jahr. Die Fluktuation liegt also nahezu bei sehr hohen 30 Prozent. CF

PETER ROTH / Vom gelernten Koch über verschiedene Etappen in der Gastronomie zum Chef der Zürcher «Kronenhalle»-Bar. Rückblick eines erfolgreichen und mit Preisen verwöhnten Barchefs. HELGA WIENRÖDER

Barmann aus Leidenschaft

Welcher Titel würde zu Peter Roth passen? Der Chef der «Kronenhalle»-Bar ist schliesslich nicht nur unter Kollegen und Bargängern, sondern weit über die legendäre «Kronenhalle»-Bar hinaus bekannt. Graue Eminenz unter den Barkeepern oder Barlegenden? Nein – dazu ist er viel zu vital und dynamisch! Zum Interview in der «Kronenhalle»-Bar erscheint er zwar distinguiert im dunkelblauen Einreihler, Militärdienst, Koch im Hotel Continental

VON DER KÜCHE HINTER DIE BAR

Zu Beginn zeigt Peter Roths Biografie die klassischen Stationen: Kochlehre, Welschlandaufenthalt, Militärdienst, Koch im Hotel Continental

Portrait

Zürich. «Koch ist ein sehr kreativer Beruf und ich habe viel Freude daran gehabt. Doch irgendwann wollte ich mal an die Front und Kontakt mit den Gästen haben», sagt er. Der Job an der Bar im Hotel Zürich gab den Ausschlag «und seither bin ich nie mehr zurück in die Küche». Es folgte eine Praktikantenstelle im Hotel Intercontinental in Genf. Danach liess er sich dann für zwei Jahre auf der «Royal Vikings», die auf allen Weltmeeren zu Hause war, für den Service im Dining-Room und in der Bar anheuern.

Nach einem kurzen Abstecher in das Dancing eines Hotels in Valbella, bewarb sich Peter Roth um die offene Stelle in der «Kronenhalle»-Bar – und bekam sie. Seit 1984 steht er hier nicht nur unermüdet hinter dem Tresen und verwöhnt die Gäste mit klassischen Drinks oder begehrten Eigenkreationen, sondern er bildet sich selbst auch ständig weiter: Sprachaufenthalte im Ausland, Abschluss an der Wirtfachscheule, Teilnahme an Seminaren der Schweizerischen Barkeeper-Union, ständiger Kontakt auf nationaler und internationaler Ebene mit Fachleuten, Teilnahme an allen wichtigen Wettbewerben. Dazu unterrichtet

Foto: Helga Wienröder



BARKEEPR-LEGENDE PETER ROTH

«Jeder, der in diesem Metier arbeiten möchte, sollte Menschen gerne haben und gerne kommunizieren.»

er als «Bar-Professor» den Nachwuchs, mal an der Hotelfachschule, mal für Schulungen einzelner Verbände. Auf die Frage, ob man das an der Bar besonders wichtige «Gspür» für Menschen verbal vermitteln kann, antwortet Roth: «Jeder, der in diesem Metier arbeiten möchte, sollte Menschen gerne haben und gerne kommunizieren. Sonst wäre ein Beruf hinter den Kulissen besser. Ein Gspür lernen – das dürfte eher schwierig sein.»

BARCHEF ALS TRAUMBERUF

Vor allem wenn man der Barchef der weltberühmten 50-plätzig «Kro-

nenhalle» ist. Ein Ruf der verpflichtet und auch manchmal ein bisschen stolz macht. Unverändert bis heute ist die von Gustav Zumsteg 1965 gewählte luxuriöse Ausstattung «nach Zürcher Art»: Holztafelung aus Mahagoni, Mahagoni für den Tresen, Tische mit Marmor aus Carrara, Tischleuchten aus Bronze von Diego Giacometti. Bilder aus der Sammlung Zumsteg: Miró, Matisse, Picasso, Tinguely, Rauschenberg, Ephraim Kishon, einer der vielen Promis, verkehrt hier. Früher liess sich Marc Chagall regelmässig blicken. Ein sprachlich und kulturell interessanter Gästemix.

Sehen und gesehen werden oder am liebsten unerkannt bleiben – alles ist möglich. Das braucht Fingerspitzengefühl, Diskretion und Menschenkenntnis sagt Peter Roth. Er hat gelernt, die Stimmungen und Wünsche seiner Gäste zu spüren und ihnen den dazu passenden Drink zu mixen. Und je nachdem, was in der Stadt und Umgebung an Festen und kulturellen Anlässen so läuft, wird's voll und die Stimmung steigt.

And the Winner is ... Peter Roth. Diesen Satz hörte Zürichs «Barchef Number one» oft. 1984 wurde er mit dem erfolgreichen Longdrink «Ladykiller» Weltmeister. Die 2002 anlässlich des Jubiläums der Schweizer Barkeeper-Union durchgeführte Schwei-

zer Meisterschaft hat Peter Roth einmal mehr gewonnen und sich damit für die Weltmeisterschaft 2003 in Sevilla qualifiziert. 2002 gewann er an der Weltmeisterschaft in Slowenien die Bronzemedaille. «Die Schweizer Meisterschaft habe ich insgesamt etwa 10 Mal gewonnen», freut er sich spitzbübisch über sein eigenes kleines Jubiläum.

AUCH ALS BUCHAUTOR AKTIV

Inzwischen kennen leidenschaftliche Bargänger Roths erfolgreiche Rezepturen auch aus seinen Büchern, wovon eines «Ladykiller» heisst. Vor zweieinhalb Jahren schrieb er zusammen mit dem Journalisten Carlo Bernasconi ein Buch über die Cocktail-Kultur des 20. Jahrhunderts: «Das Jahrhundert-Mixbuch», im Barjargon als «Cocktailbibel» bekannt. Es ist ein Band mit über 400 typischen Rezepten in ihrem geschichtlichen Kontext und interessanten Kurzgeschichten. Auch wenn Roth nicht die Absicht hatte, sich damit ein Denkmal zu setzen, ist daraus ein spannendes, komplexes Werk, ein Meilenstein in der Geschichte der Bargetränke geworden.

Wovon träumt Peter Roth? «Wenn die Tage grau und die letzten Monate des Jahres nonstop angespannt sind, träume ich von ein bisschen Ruhe. Das ist alles, ich träume nicht von einem Paradies auf Erden.»

Zur Person

Name: Peter Roth
Beruf: Barkeeper, Barchef in der «Kronenhalle», Zürich
Geburtsdag: 14. November 1951
Zivilstand: ledig
Wohnort: Zürich
Schönster Tag der Woche: Freitag
Lieblings-Ferienziel: keines
Lieblingsgetränk: Gin Tonic, Bordeaux-Weine HW

Rezept «Ladykiller»

Weltmeisterdrink 1984, Création von Peter Roth
Fruchtig-lieblicher Longdrink für jede Gelegenheit
Longdrinkglas
Shaker

- 3 cl Gin
- 1,5 cl Cointreau
- 1,5 cl Apricot Brandy
- 6 cl Passionsfruchtsaft
- 6 cl Ananassaft
- 6 bis 8 Eiswürfel

Dekoration:
1 Orangenschalenspirale
1 Cocktailkirsche
2 Pfefferminzblätter

Im Shaker mixen und in ein Longdrinkglas mit 2 bis 3 Stück Eis geben. HW

Was sagen Sie zu ...

... den wichtigsten Eigenschaften eines Barkeepers: Zuhören und unterhalten können, Diskretion.
... dem Thema «Barfeeling»: Wohl fühlen, Ausspannen, Geniessen.
... dem Wandel der Drinks: Primär sind die bewährten Klassik-Drinks noch immer beliebt. Und dann gibt es Trends, die immer wieder kommen: Wodka-Welle, Cuba libre in den Fünzigern, Dry Martini à la James Bond (geschüttelt, nicht gerührt).

Stark im Kommen sind Drinks mit Wodka oder Rum, zum Beispiel «Cosmopolitan».
... Trinkgewohnheiten von Frauen und Männern: Frauen lieben vielleicht etwas leichtere, spritzigere Drinks als Männer.
... europäischen Cocktails: Europa hat eine sehr schöne Cocktail-Kultur. Ich denke, dass der europäische Barkeeper generell kreativer ist als der amerikanische. HW

CHINA/ Gourmets schlemmten für 60 000 Franken «La grande bouffe»

Teures Gourmet-Treffen in Peking: Zwölf reiche Feinschmecker aus Hongkong haben sich ein exklusives Festmahl in einem chinesischen Restaurant die stolze Summe von umgerechnet rund 62 350 Franken kosten lassen. Das Gelage im Bankett-Restaurant Manchu und Han in der nordchinesischen Stadt Xi'an habe zwei Wochen Vorbereitungszeit erfordert, berichtete die «Peking Times». Die Gourmets

hätten in fünf Stunden insgesamt 16 Gänge verspeist, darunter seltene Köstlichkeiten wie Schwalbennester auf Bohnen-sprossen. Jeder der reichen Gäste wurde von einer eigenen Kellnerin betreut, Musiker spielten traditionelle Weisen des alten chinesischen Kaiserhofes und Tänzer sorgten für Unterhaltung, wie der Restaurantmanager der Zeitung berichtete. Geschirr und Besteck waren demnach aus Gold. *CM/sda*

Preise wie anno dazumal

Engelberg. Die Titlis Rotair Bergbahnen feiern nächsten Sonntag den 90. Geburtstag der Standseilbahn Engelberg-Gerschialp mit einer Aktion. Die Gäste werden an diesem Tag zu Preisen wie vor 90 Jahren transportiert. Die Bergfahrt kostet 1.50 Franken, die Talfahrt einen Franken und die Berg- und Talfahrt zusammen zwei Franken. Auch die Bergrestaurants Cafe Ritz und Untertrübsee verkaufen Mittagessen zu Preisen wie anno dazumal. *DOS*

FRANKREICH / Die fünfte Todsünde abschaffen Völlerei nun als Tugend

Prominente Franzosen wollen sich beim Papst dafür einsetzen, eine der sieben Todsünden zu streichen. «Völlerei» muss nach Ansicht der Gruppe aus Köchen, Schriftstellern und Politikern aus der katholischen Liste der Tabus gestrichen werden. Ende Januar werde die Tochter des Initiators, des kürzlich verstorbenen Bäckerei-Unternehmers Lionel Poilâne, ein entsprechendes Schreiben beim Papst Johannes Paul II.

vorlegen, berichtete die Zeitung «Journal du Dimanche». Rückendeckung für die Initiative kommt auch von Kochstar Paul Bocuse. Nicht die Völlerei (franz.: gourmandise), sondern eher die Gefrässigkeit (glotonnerie) könne als Sünde angesehen werden, sagte er. Poilâne, der Ende Oktober 2002 mit seinem Helikopter abstürzte, hatte kurz vor seinem Tod das Schreiben an den Papst verfasst. *DOS*

ZITAT DER WOCHE

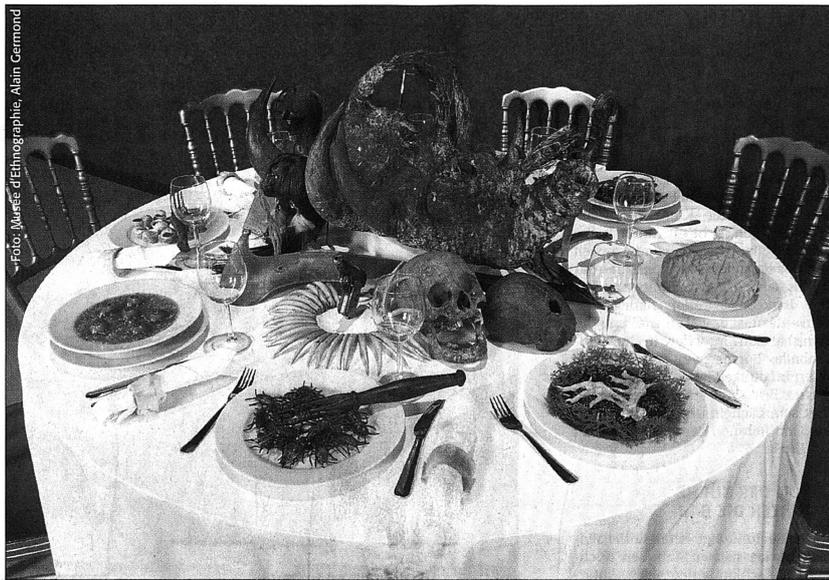
«Alles, was auf Sie wie Quatsch wirkt, ist wahrscheinlich auch Quatsch.»

Dieter Brandes, Berater für Strategie und Organisation, am Gastroforum für die Frau auf der Lenzerheide. *Siehe Seite 5*

TEE-INTERNET-PORTAL / Die Site für Teeliebhaber

Alles rund um den Tee

Teeliebhaberinnen und Teeliebhaber und diejenigen, die es noch werden möchten, können nun eine weitere Tee-Quelle im Internet erschliessen. Unter dem Motto «Heisser Tee im WWW» stellten drei Schweizer Jungunternehmer ihre neue www.teewelt.ch vor. Die Tee-Site liefert zahlreiche Tee-Tipps und -Tricks sowie Informationen rund um die «Lebensstellung Tee». In verschiedenen Rubriken findet der interessierte Website-Besucher alles – von Wissenswerten über die Lagerung und Zubereitung von Tee bis hin zu verschiedensten Tee-Rezepten. Sollte es trotzdem einmal vorkommen, dass eine Tee-Frage nicht direkt beantwortet werden kann, versprechen die «teewelt.ch-Verantwortlichen, können sich die interessierten Website-Besucher mit ihren Anliegen über entsprechende Kontakt-Formulare direkt an das Team wenden. Und mit einem Eröffnungsangebot von über hundert erlesenen Tee-Sorten aus aller Welt und verschiedenem Tee-Zubehör präsentiert sich der «teewelt.ch-Shop. Sämtliche Produkte sind in der Regel innert 24 Stunden versandbereit. *MJP*



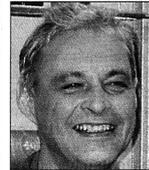
«Das kannibalische Museum». Der Wunsch, sich von den anderen zu ernähren – ein Wunsch, der beim Ausbau der Sammlungen von Völkerkundemuseen stets Pate stand. Diesem Thema widmet das Ethnografische Museum Neuenburg seine Wechselausstellung, die noch bis zum 2. März 2003 geöffnet ist. Damit die Ausstellungsbesucher auch etwas zu beissen haben, haben die Museologen umfangreiche Artefakte materieller Kultur aus ihren Sammlungen ausgewählt und sie nach Rezepten zubereitet, die Ähnlichkeiten oder Unterschiede kontrastreich zur Geltung bringen sollen. Der Tisch ist gedeckt für ein Festmahl, an dem eine soziale Verbundenheit mit der gesamten Menschheit angeboten wird. *DOS*

GLOSSE

Bahnhof

HANSPETER GSELL

Es gab Zeiten, da waren Bahnhöfe die Visitenkarten der Schweiz. Sie waren geradezu Oasen der Sauberkeit und Gastfreundschaft und man pflegte eine hochstehende Gastronomie. Natürlich traf man an den Geleisen aller Weisen auch schon früher seltsame Zeitgenossen. Aber auf eine unerklärliche Art und Weise standen alle Elemente grosszügig in Einklang zueinander. Heute aber sind viele Bahnhöfe zu nationalen Schmuddel-ecken verkommen.



Die Ankunft im nationalen Hauptbahnhof war ja noch nie eine angenehme Angelegenheit. Was aber heute geboten wird, kann nur noch als Einladung zur sofortigen Abfahrt empfunden werden. Die triste Bundesbahnruine dient als Fassade eines unwirklichen Dramas.

In den Hauptrollen sind zu sehen: eine Abordnung der Berner Punkszene in ihren sorgfältig ungepflegten Frisuren, eine Delegation Junkies mit wässrigen Augen und vierbeinigen Sozialhilfe-Begleitern. Eine Sekte will mir den Herrgott oder zumindest ihre Pamphlete näher bringen, und eine Telefongesellschaft lobpreist den göttlichen Empfang ihres Handy-Netzes. An lieblosen Imbiss-Buden wird unfreundlich belangloser Junkfood, billiger Wein und lauwarmer Bier angeboten; dahinter dealen Junkies um die Wette. Ein junges Mädchen bettelt für eine Suppe und ist zu mehr bereit. Es schmeckt nach Cannabis, nach Unmenschlichkeit und Notdurft. Die Pendler spielen Statisten und eilen mit gesenkten Köpfen durch die Ruinenlandschaft. Ein zahmlöser Alter spielt auf seiner Handharmonika «muss i denn zum Städele hinaus» und ich freue mich für ihn.

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

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

Ruth Betschart hat per 1. Januar 2003 im Hotel Giardino in Ascona die Stelle als Vizedirektorin übernommen, nachdem sie seit September 2001 als Direktionsassistentin tätig war. Bet-



schart absolvierte die schweizerische Hotelfachschule Luzern und war anschliessend im Art Deco Hotel Montana in Luzern als Leiterin der Administration tätig. *DOS*

Susanne und Patric Graber (links) haben die Direktion des Drei-Sterne-Hotels Waldstätterhof in Luzern über-



nommen. Patric Graber war zuletzt als Verkaufsleiter von Luzern Tourismus tätig. Das Ehepaar Graber löst **Margrit und Jan Dalhoeven** (rechts) ab, die den «Waldstätterhof» während 25 Jahren geführt haben. *DOS*

Oliver Stoldt (34), zurzeit Direktor des Hotels Eigerblick in Grindelwald, wird am 1. Februar 2003 seine neue Tätigkeit als Direktor des Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken aufnehmen. Der gebürtige Frankfurter ist bereits seit Jahren mit der Schweiz verbunden. Nach einigen Saisonstellen in Saas-Fee, Gstaad und Saanenmöser

war er als F&B-Manager im Kurhotel Lenkerhof in Lenk und im Novotel Zürich Airport tätig. Darauf folgten Aufenthalte im Omni-Hotel at CNN Center Atlanta/USA und bei den Celebrity Cruises. Seit Juni 1999 ist Stoldt



in Grindelwald zu Hause – zunächst als Vizedirektor und Sales Manager des Sunstar Hotels, anschliessend ab Dezember 2001 als Direktor des Top Hotels Eigerblick. *DOS*

Ellen Högerich, die Leiterin von Toggenburg Tourismus, wird die Marke-

ting-Organisation per Ende Mai 2003 verlassen. Die wachsenden Aufgaben, die auf Toggenburg Tourismus zukommen, liessen der 31-jährigen Hotelkauffrau zu wenig Spielraum, um ihr Know-how optimal einzubringen. *DOS*

Seit dem 1. Januar 2003 betreut **Martina Hänni** den Bereich Sales und Incentives bei der Scuol Tourismus AG. Die 25-Jährige hat nach der Lehre im Reisebüro Kuoni und Fronterfahrung in der Hotelbranche zuletzt die Administration bei den Bergbahnen Motta Naluns verantwortet. *DOS*



IMPRESSUM

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

Gründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotelier-Verein
Morbijonstrasse 130
Postfach
5001 Bern

Leitung SHV-Medien:
Christian Hodler

Redaktion:
Schriftleitung: Marietta Dedual (MD),
Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH),
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK),
Putschler (HP), Wien: Maria
Pütz-Willems (MAP), München; Gerhard Lob (GL);
Tessin: Georg Ubenau (GU), Frankfurt;
Dr. Karl Josef Verding (KJV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST),
Cahier français: Miroslav Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM), Valérie Marchand (VM),
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK),
Produktion: Dominique Schmidt (DOS),
Lay-out: Roland Cerber (RC), Karin Guggler (KG),
Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE),
Korrektur: Paul Le Grand.

Korrespondenten:
Ueli Handschin (UH), Graubünden;
Kaja Hassenkamp (HAS), Paris; Heribert
Putschler (HP), Wien; Maria
Pütz-Willems (MAP), München; Gerhard Lob (GL);
Tessin: Georg Ubenau (GU), Frankfurt;
Reto Westermann (RW), Zürich.

Verlag:
Ins Strebel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsleitung),
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Gasliou,
Stellenservice: Matthias Beyerle, Andros Jakob, Marc Moser,
Geschäftsangelegenheiten: Markus Marchel (Verkaufsleitung),
Roger Stemmer, Brigitte Weber,
Irene Stöckli.

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

Auflage:
11'198 Ex. WEMF-bezugsfähig,
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 (TOURED)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association
(HSMA) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Bustourismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Schweizer Kurläufer (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et
Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Kontakte:
Adresse:
Morbijonstrasse 130,
Postfach, 5001 Bern
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@swiss-hotels.ch
Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 25,
E-Mail: abos@swiss-hotels.ch
Stellenservice:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 25,
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch
Geschäftsangelegenheiten:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patric.stalder@swiss-hotels.ch
Internet: www.swiss-hotels.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

VOTATIONS / hotelleriesuisse se prononce

Deux fois oui en février

hotelleriesuisse recommande de voter deux fois oui lors des votations fédérales qui auront lieu le 9 février.

L'association faitière de la branche hôtelière suisse est en effet favorable à l'adaptation des participations cantonales aux coûts des traitements hospitaliers. La loi proposée représente «un compromis équilibré et une solution transitoire raisonnable», étant donné que les cantons devront assumer la

totalité des coûts des traitements hospitaliers à partir de 2004 seulement, écrit-elle.

hotelleriesuisse est également favorable à l'arrêté fédéral relatif à la révision des droits populaires qui doit notamment permettre au peuple de se prononcer sur les règles de droit international. Pour hotelleriesuisse, une telle révision renforcera «la légitimité démocratique de notre politique extérieure». **MH**

Sur Euronews dans 75 pays

Crans-Montana. Dès le 13 janvier et pendant 6 jours, Euronews diffusera un reportage d'une minute en 7 langues, juste après le bulletin d'information (à 8 h 27). Crans-Montana sera présenté dans 75 pays, soit auprès de plus de 137 millions de foyers. Les six spots seront diffusés quand le taux d'audience est maximal: la plupart des chaînes de TV européennes retransmettent le journal du matin d'Euronews. **DEM**

VILLARS-GRYON / Pistes fermées et accusations
Les élus mécontents

La station de Gryon serait-elle devenue une «banlieue délaissée» de Villars? C'est, en substance, la question que des élus de Gryon ont officiellement posée à la société des remontées mécaniques régionale dans une lettre dont le quotidien régional «La Presse» a eu copie. Cause du mécontentement, le manque (supposé) de considération pour le domaine skiable de la station dont les pistes sont restées fermées «malgré une cou-

verture neigeuse suffisante» jugent les signataires. Une accusation que réfute bien sûr la direction de Télé-Villars-Gryon pour qui, dans les mêmes colonnes, «l'état du sol n'a tout simplement pas permis le passage des dameuses». Latente depuis toujours selon un observateur, la tension démontre bien les trésors de diplomatie qu'il convient de mettre en œuvre lors de ces mariages entre petits et grands. **JJE**

Intersky: un site Internet en français.

Aéroport de Berne. La compagnie Intersky, qui propose des vols «à bas prix» depuis Berne à destination de Berlin et de Vienne, a réagi à la «forte demande» qu'elle suscite en Suisse romande. Elle a ainsi également traduit en français le contenu de son site Internet www.intersky.biz. La compagnie explique ce succès par le fait que Berne ne se trouve qu'à 40 minutes de Fribourg et de Neuchâtel. **LM**

CRANS-MONTANA / Le Forum de la construction 2003 se veut plus axé sur la pratique

Appliquer le plan d'affaires

«Soyez de véritables gestionnaires d'entreprises!» Tel était le message que les hôteliers ont retenu au terme du Forum de la construction qui leur était consacré l'an passé à Crans-Montana. Cette année, pour la manifestation qui se déroulera le lundi 3 février au centre de congrès Le Régent, les organisateurs veulent aller plus loin en direction de la pratique.

Le Forum 2003 propose de réfléchir pour voir comment appliquer les méthodes de l'entrepreneur pour développer nos régions touristiques, en utilisant plus particulièrement l'outil qu'est le business-plan. Tout entrepreneur, lorsqu'il veut développer de nouvelles activités, commence par établir un plan d'affaire.

A ENVISAGER POUR LES RÉGIONS DE MONTAGNE

Cela passe par la définition du produit, l'identification de la clientèle, l'estimation des parts de marché potentiellement atteignables. On calcule les investissements nécessaires, on évalue les conséquences sur l'organisation au sein de l'entreprise, on estime le rendement... Une démarche courante pour les entrepreneurs. Un instrument de développement utilisable qui pourrait, peut-être, utiliser les régions touristiques de montagne.

L'objectif du Forum est de permettre aux participants d'échanger leurs expériences et leurs idées pour développer au mieux et durablement la région de Crans-Montana. Le Forum 2003 s'organisera en quatre ateliers simultanés pour tenter de déboucher sur une série de recommandations pratiques. Des ateliers animés par Crans-Montana Tourisme, Verbier Tourisme, le Plan d'action environnement et santé (projet pilote de l'Office fédéral de la santé publique à Crans-Montana) et enfin l'Institut de la Montagne (Université de Savoie en France). Professionnels du tourisme, de la construction, du secteur bancaire, élus politiques, associations... tous sont invités à s'inscrire au Forum, car plus les discussions émanent d'un public large et de milieux différents, plus les idées fourmillent. **DEM**

*Inscriptions via le site internet www.crem.ch

MÉLI-MÉLO

Mille professionnels du ski réunis.

Crans-Montana organisera le 17^e Congrès Interski du 18 au 25 janvier. La manifestation accueillera mille professeurs de ski. Plusieurs démonstrations consacrées au ski, au ski de fond et au snowboard sont prévues dans l'aire d'arrivée de la piste Nationale. Il y aura notamment une compétition de virages courts en fin de semaine. **VM**

TOURISME PÉDESTRE / L'Office fédéral des routes et les cantons planchent sur un important projet afin de réunir tous les sentiers suisses dans une seule banque de données. **VALÉRIE MARCHAND**

Plus de soixante mille kilomètres de chemins de randonnée sur Internet

Les itinéraires pédestres de toute la Suisse, réunis sur Internet et à disposition des offices du tourisme, des hôtels, mais aussi du public. Un rêve... qui pourrait devenir réalité!

Ultérieurement, le randonneur devrait aussi pouvoir choisir une région et obtenir le nombre de kilomètres à effectuer d'un point à un autre d'un chemin pédestre, ainsi que des renseignements sur les difficultés du parcours sélectionné.

Ce projet a été discuté en décembre à Berne, en présence des associations pédestres cantonales et de l'Office fédéral des routes (OFROU). Ce dernier a vu le jour en 1998 et a déjà lancé plusieurs concepts de locomotion douce. Elle englobe les formes de déplacement non motorisé (considérées dans le projet SwissMobile redimensionné) comme le vélo, le patin à roulettes et bien sûr le tourisme pédestre. L'OFROU a été mandaté par le conseiller fédéral Moritz Leuenberger en 2001 pour élaborer un plan directeur pour ce dernier type de locomotion. Il a été établi au cours de ces 18 derniers mois. Actuellement, le plan directeur a été mis en consultation et les organisations concernées ont jusqu'au 30 avril pour se prononcer. Selon le porte-parole de l'OFROU, Daniel Schneider, le budget, pluriannuel, est estimé à 49 millions de francs.

UNIFORMISER LES DONNÉES POUR TOUTE LA SUISSE

Un budget imposant, pour un travail de longue haleine: il s'agit de répertorier tous les sentiers pédestres de Suisse, c'est-à-dire, 61 734 km de chemins et d'établir ensuite des fichiers numériques. Cet important travail sera effectué par la Fédération Suisse de tourisme pédestre (FSTP), en collaboration avec toutes les associations cantonales.

«Ce projet est très intéressant, mais beaucoup de problèmes devront être résolus pour pouvoir le réaliser dans des délais respectables» déclare Jean Schenk, le chef technique de l'Association neuchâteloise de tourisme pédestre (ANTP). En effet, le canton de Neuchâtel dispose de son propre site, alors que d'autres régions utilisent l'application go.w@lk.ch. Les différences entre ces systèmes poseront quelques problèmes d'adaptation. «Il faudra uniformiser ces données pour toute la Suisse», précise le chef technique.

De même, la bonne entente entre les différents cantons sera primordiale pour que les délais puissent être respectés. Chaque région a sa philosophie et sa manière de travailler. Si quelques cantons sont déjà bien avancés dans la récolte de données, d'autres n'ont pas encore commencé, comme le canton de Fribourg, par exemple, qui n'a pas de réseau pédestre informatisé.

Photo: Valérie Marchand



JEAN SCHENK

«Ce projet est très intéressant, mais beaucoup de problèmes devront être résolus pour pouvoir le réaliser dans des délais respectables», estime le chef technique de l'Association neuchâteloise de tourisme pédestre.

Autres difficultés pour créer un site uniforme, les différentes sources et qualités des données disponibles sont largement en contradiction avec les exigences d'un fichier de données national.

TERMINER L'INVENTAIRE D'ICI À 2004

A l'heure actuelle, seuls des sites cantonaux, comme, «tourpedestre.ch» pour la région de Neuchâtel, par exemple, existent avec quelques suggestions d'excursions originales. S'il est agréable à consulter et qu'il comprend des informations intéressantes, il ne couvre qu'une infime partie des 1274 kilomètres de chemins qui existent dans le canton et qui pourront être mis en valeur grâce au projet suisse. Par ailleurs, ce dernier proposera des informations encore bien plus détaillées.

Mais, tout d'abord, une foule de données internes devront être rassemblées avant d'être mises à disposition du public. L'ANTP, par exemple, a déjà mis l'ensemble de son réseau pédestre sur informatique avec les informations des panneaux de signalisation. Au cours de cette année, l'association devra encore mettre à jour les catégories de revêtements pour ses itinéraires. Enfin, elle devra terminer, d'ici à 2004, la classification des chemins pédestres. A ce stade, ces renseignements ne seront pas encore utilisables par les offices du tourisme ou du public.

ELABORER UN PARCOURS «À LA CARTE»

Un calendrier a cependant été planifié. D'ici à 2007, toutes les associations cantonales devront avoir récolté les données nécessaires pour les com-

muniquer à l'OFROU. En 2010, le site devrait être opérationnel pour les offices du tourisme et le public. Une fois terminé, il devrait rendre de précieux services. En effet, des parcours pourront être ainsi élaborés «à la carte» rapidement avec quantités d'informations intéressantes. «Souvent, les offices du tourisme me contactent pour établir des itinéraires pour leurs clients», explique Jean Schenk.

Ainsi, ils n'auront plus besoin de passer par les associations pédestres cantonales pour connaître le nombre de kilomètres que représente telle ou telle promenade, ou pour savoir quel est son degré de difficulté. Les offices du tourisme auront tout sous la main et les privés qui souhaitent eux-mêmes préparer leur excursion, pourront, s'ils ont accès à Internet, choisir l'itinéraire qui leur convient le mieux.

La Thurgovie fait aujourd'hui figure de pionnière

Devançant ainsi d'autres régions suisses-alémaniques, le canton de Thurgovie est déjà très bien avancé dans le projet de l'OFROU. Reconnu pour son important réseau de pistes cyclables et ses magnifiques itinéraires pédestres avec près de 1000 km de sentiers, il a déjà réuni toutes les données numériques nécessaires à l'établissement du projet.

La Thurgovie avait déjà au préalable décidé de mettre à jour ses itinéraires de randonnée qui en avaient un

urgent besoin. La Fédération suisse de tourisme pédestre (FSTP) l'a ensuite contacté pour faire figure de canton test, en utilisant la toute nouvelle application intitulée go.w@lk.ch. Lancée par la FSTP en 2001, elle sert à la planification, l'analyse et la documentation des réseaux de randonnées pédestres. Elle permet en particulier la saisie, la mise à jour et la représentation interactive des itinéraires, des calculs des temps de marche, des profils longitudinaux et des formulaires de

lieux avec indicateurs de direction. Les informations touristiques, telles que les sentiers, sont saisis sous forme digitale, traitées et visualisées. Il est aussi possible, si nécessaire, d'y ajouter, par exemple, des curiosités touristiques, des hôtels ou encore des haltes de transport en commun. Une fois la base de données créée dans go.w@lk.ch, les informations sont recueillies, homogénéisées et affinées avant d'être utilisées par la base de données centrale de l'OFROU. **VM**

CHÂTEL-ST-DENIS / De nouvelles perspectives touristiques à l'horizon

De l'OT 2003 à l'Euro de foot 2008

Le Législatif de la commune de Châtel-St-Denis, dans le canton de Fribourg, a pris récemment diverses décisions engageant l'avenir du tourisme veveysan. Outre la réfection de la piscine, une nouvelle patinoire sera construite dans la station des Paccots dans le but de diversifier l'offre touristique.

Cette nouvelle patinoire sera couverte et permettra, en été, d'abriter des marchés et diverses manifestations. Son

ouverture est prévue pour la saison d'hiver 2003/2004.

On remarquera, d'autre part, que l'Office du tourisme de la Veveyse, dirigé par Nadège Graber, sera installé à Châtel-St-Denis même, localité sise en bordure de l'autoroute A12. Le bureau existant aux Paccots, sympathique et accueillant, sera maintenu et servira d'antenne d'information pour la station. Quant au directeur de l'Association touristique

Glâne-Veveyse, Eugène Grandjean, il a annoncé que l'une des seize équipes de l'Euro 2008, les championnats d'Europe de football conjointement organisés en juin 2008 par la Suisse et l'Autriche, logera et aura son camp d'entraînement à Châtel-St-Denis/Les Paccots.

Les milieux touristiques profiteront de cette occasion pour véhiculer le nom et l'image de la région en Suisse et à l'étranger. JS

CHÂTEAU-D'ËX / 25e Semaine internationale de ballons à air chaud

Une édition anniversaire très festive

Plus de 60 000 spectateurs, 130 pilotes de 22 nationalités et presque autant de ballons sont attendus à Château-d'Ëx du 18 au 26 janvier pour la 25e édition de la Semaine internationale de ballons à air chaud. Une édition anniversaire qui se veut résolument festive puisque, outre les traditionnels envols groupés – toujours très spectaculaires – les organisateurs ont également inscrit à leur affiche feux

d'artifice (le 24 au soir), spectacle sons et lumières et lâcher de ballons (le 18) en présence de Bertrand Picard, à bord d'une réplique du Breitling-Orbiter, l'engin avec lequel il a effectué son tour de la planète.

Parallèlement à cette semaine très festive, notons encore la tenue de la Coupe David Niven, une compétition de distance (le record à battre est de 375 kilomètres) durant

laquelle, instructions militaires obligent, les aéroliers auront l'interdiction formelle de s'engager dans le ciel des environs de Davos en raison du Forum économique mondial. Par ailleurs, les amateurs qui se rendront à Château-d'Ëx pourront s'imaginer ce qui sera le futur Espace Ballon, en observant une structure similaire, en attendant qu'il puisse se réaliser dans l'ancien Hôtel de ville de la station. JJE

COMMENTAIRE

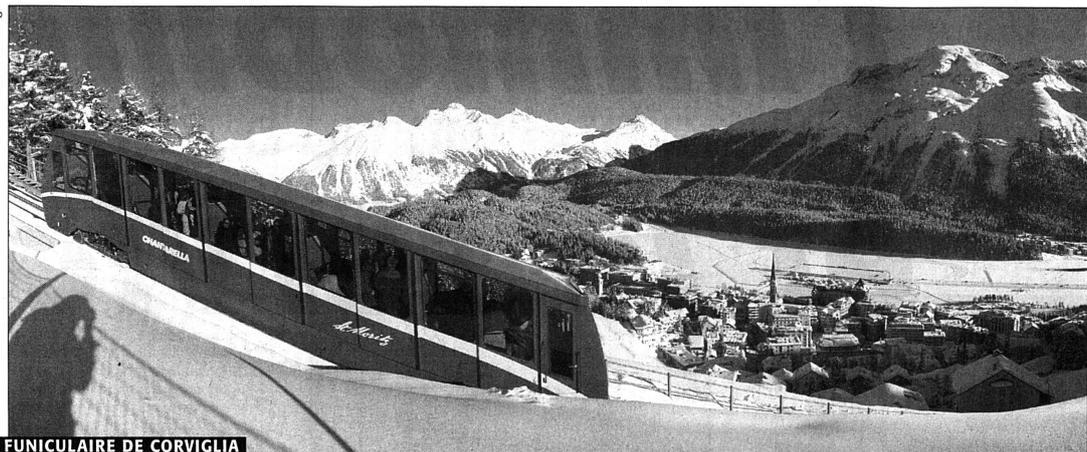
Les retombées intangibles des mondiaux

LAURENT MISSBAUER

«L'hiver 2002-2003 sera l'hiver de tous les superlatifs au niveau des manifestations sportives et cela permettra à nos atouts touristiques d'être placés à plusieurs reprises sous les feux de l'actualité internationale.»

En prononçant ces propos l'automne dernier, à l'occasion du lancement de la nouvelle campagne «Schneeberge ©», Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, faisait avant tout référence aux championnats du monde de ski alpin de St-Moritz (lire ci-contre), mais également à la finale de la Coupe du monde de snowboard à Arosa, aux championnats d'Europe de Curling à Grindelwald et au Marathon de ski de fond de l'Engadine.

Photo: Swiss-Image



LE FUNICULAIRE DE CORVIGLIA

L'organisation des championnats du monde de ski a eu de nombreuses répercussions au niveau de l'amélioration des équipements touristiques. Ici, le tout nouveau funiculaire qui relie directement St-Moritz (1822 m) aux pistes de ski de Corviglia (2486 m).

ST-MORITZ 2003 / Le tourisme sera le principal bénéficiaire des prochains championnats du monde de ski alpin. Eclairage à la lumière des mondiaux de Crans-Montana en 1987. LAURENT MISSBAUER

Un retour sur investissement treize mois avant le début des mondiaux



Force est de constater que ces manifestations, parmi les plus importantes dans chacune de ces quatre disciplines majeures des sports d'hiver, sont particulièrement bénéfiques pour le tourisme suisse. Elles ne contribuent en effet pas seulement à tordre le cou à un truisme qui prétend, à tort, qu'il ne se passe jamais rien en Suisse, mais elles engendrent également deux sortes de retombées particulièrement intéressantes au niveau touristique: les retombées qui sont tangibles et celles qui ne le sont pas. Les premières sont facilement mesurables (nuitées hôtelières, construction de nouveaux équipements...), les secondes, intangibles, ont en revanche trait à l'image et, si elles sont plus difficilement quantifiables, elles n'en sont pas moins importantes.

Les organisateurs de St-Moritz 2003 comptent en effet beaucoup sur les championnats du monde de ski pour montrer que leur station n'est pas seulement un endroit où la jet-set aime à se retrouver, mais également un endroit «paradisial» pour le ski. C'est une démarche similaire qui avait poussé les initiateurs des championnats du monde de ski de 1987 à Crans-Montana. «En plus», relève Walter Loser, le directeur de Crans-Montana Tourisme, «les mondiaux nous ont permis d'accroître fortement notre notoriété et de nous placer sur une carte géographique au niveau planétaire.»

Aujourd'hui, c'est la perspective de bénéficier à nouveau de ces retombées intangibles qui a poussé Crans-Montana à déposer sa candidature pour accueillir le Tour de France en 2004, soit exactement vingt ans après le dernier passage de la Grande Boucle sur le Haut-Plateau.

Les championnats du monde de ski alpin qui se dérouleront à St-Moritz-Pontresina du 1er au 16 février constituent la plus importante manifestation sportive jamais organisée en Suisse. Inutile de préciser qu'un tel événement est non seulement bénéfique pour le tourisme de toute l'Engadine, mais également pour le tourisme suisse en général et plus particulièrement pour l'image d'une Suisse synonyme de Mecque des sports d'hiver. Et cela non seulement à court terme, mais également à long terme.

Au sujet du court terme, les organisateurs de St-Moritz 2003 mentionnent 400 compétiteurs en provenance de 68 nations, 100 000 spectateurs, 1800 journalistes et quinze chaînes de télévision totalisant 450 heures de retransmission pour 300 millions de téléspectateurs. Des heures de télévision qui montrent, entre autres, que St-Moritz n'est pas seulement une station huppée où les manteaux de vision côtoient les bijoux de luxe, mais également «un endroit sensationnel pour skier», pour reprendre les propos de Hanspeter Danuser, le directeur de l'Office du tourisme de St-Moritz. Quant au budget de ces mondiaux, il s'élève à 80,4 millions de francs, soit près de quatre fois plus que le budget des championnats du monde qui avaient eu lieu à Crans-Montana en 1987 et qui avaient nécessité un budget de 20,9 millions de francs.

AMÉLIORATION DES INFRASTRUCTURES

Au niveau des retombées à long terme, on citera avant tout l'amélioration des équipements touristiques: domaines skiables, hôtels et moyens de

transport, à commencer par le nouveau funiculaire qui relie directement St-Moritz aux pistes de ski de Corviglia. Tout cela fait que le tourisme peut d'ores et déjà être considéré comme le principal bénéficiaire de ces championnats du monde. Il en avait déjà été ainsi à Crans-Montana et il en ira de même à St-Moritz.

Ce d'autant plus que, selon Hanspeter Danuser, 330 millions de francs ont été investis dans les hôtels de la région, dont 100 millions rien que pour le nouveau Grand Hôtel Kempinski. La perspective d'organiser ces mondiaux a aussi permis de rénover la gare de St-Moritz et de remettre au goût du jour les infrastructures des domaines skiables. Les mondiaux ont ainsi agi comme un véritable moteur économique et ont considérablement accéléré le processus de modernisation.

Tous ces travaux de rénovation, qui ont été accomplis en à peine cinq ans, auraient vraisemblablement duré plus de quinze ans en temps normal,

estime-t-on à St-Moritz. Ce phénomène avait aussi été constaté à Crans-Montana lors des mondiaux de 1987. «De nombreux hôtels avaient en effet profité des championnats du monde pour rénover leurs chambres et changer leur centrale téléphonique. Quant aux communes et aux sociétés de remontées mécaniques, elles avaient investi plus de 100 millions de francs, notamment pour rénover les télé-cabines et pour construire les trois parkings couverts de Cry d'Err, du Signal et des Violettes», relève Walter Loser, le directeur de Crans-Montana Tourisme.

Il s'agit là de trois infrastructures qui permettent aujourd'hui encore à la station du Haut-Plateau de jouer dans la cour des grands et qui sont symptomatiques des retombées touristiques à long terme que peuvent offrir des compétitions planétaires comme les championnats du monde et les Jeux olympiques. Un autre héritage des mondiaux de 1987 a été la gratuité des

transports publics sur le Haut-Plateau qui est encore en vigueur aujourd'hui. Même constat pour le Centre de congrès du Régent qui avait été construit en tant que centre administratif des compétitions en 1987.

«Sans les championnats du monde, le Régent n'aurait peut-être jamais vu le jour», remarque Walter Loser. Du coup, la station du Haut-Plateau, sans son centre de congrès, n'aurait jamais pu accueillir les finales de la Coupe du monde de ski, en 1992 et en 1998, ni son Forum économique international. Même constat pour le Switzerland Travel Mart, le plus important salon consacré au tourisme réceptif helvétique, organisé au Régent en 1997.

DAVANTAGE DE CANONS GRÂCE AUX MONDIAUX

A St-Moritz, on relève fièrement qu'un retour sur investissement a déjà eu lieu treize mois avant le coup d'envoi des mondiaux! L'obtention des championnats du monde a en effet permis d'abroger la restriction cantonale qui limitait à 5% d'un domaine skiable les surfaces «enneigeables» avec les canons. «Rien que pour cette raison, nous avons déjà eu un retour sur investissement avant même le début des championnats du monde. La saison passée, sans l'enneigement mécanique, nous n'aurions en effet pas pu skier avant février. Avec toutes les pertes que cela aurait impliquées pour les remontées mécaniques, les 600 professeurs de ski au chômage, la moitié des hôtels vides et tous leurs fournisseurs», conclut Gian Gilli, directeur sportif de St-Moritz 2003, dans les colonnes du magazine «Bilan».

Suisse Tourisme sera présent sur place

L'intérêt de profiter des mondiaux de St-Moritz afin de véhiculer à l'étranger l'image touristique d'une Suisse synonyme de Mecque des sports d'hiver n'a bien entendu pas échappé à Suisse Tourisme qui sera présent sur place avec des tentes devant le Badrutt's Palace, ainsi que dans l'aire d'arrivée des compétitions.

En outre, cinq conférences de presse, organisées par Suisse Tourisme au mois de novembre à Hambourg, à Stuttgart, à Munich, à Milan et à Modène, ont réuni à chaque fois

une cinquantaine de journalistes et ont eu pour thème central St-Moritz 2003.

On relèvera encore qu'un voyage de presse, organisé par Suisse Tourisme du 4 au 8 décembre, a présenté à 17 journalistes allemands et autrichiens les nouvelles infrastructures touristiques qui ont été mises en place en vue des championnats du monde. Il en a été de même pour les quinze journalistes français qui ont été invités du 9 au 12 janvier par Suisse Tourisme Paris. LM

htr

Tout sur l'immobilier et le service.



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

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

Suisse

3 mois

12 mois

24 mois

Fr. 25.-* Fr. 145.-* Fr. 255.-*

Europe de l'ouest (Priority)

Fr. 40.- Fr. 245.- Fr. 455.-

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

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS / Le guide 2003 vient de sortir de presse

Avec trois nouveaux membres

La chaîne volontaire «Romantik Hotels», qui regroupe 191 hôtels «romantiques» dans douze pays européens – dont 22 en Suisse –, vient de présenter l'édition 2003 de son guide. Cette édition comporte trois nouveaux membres, un en France et deux en Italie. Tous trois sont relativement proches de la frontière suisse. Il s'agit du Romantik Hotel Manoir au Lac à Gérardmer, dans les Vosges, du Romantik Hotel

Villa Novocento à Courmayeur, dans la vallée d'Aoste, et du Romantik Hotel Relais Mirabella à Clusane, sur les rives du lac d'Iseo. Du côté suisse, ce sont 22 établissements – un de moins que l'année passée – qui sont membres des Romantik Hotels & Restaurants. Parmi ces hôtels, seulement trois se trouvent en Suisse romande. Il s'agit du Romantik Hotel Domaine de Châteaueuvieux à Satigny/Genève (17 chambres), du Romantik

Hotel Auberge d'Hermance à Hermance/Genève (6 chambres) et du Romantik Hotel du Sauvage à Fribourg (17 chambres). Il est encore à relever que la représentation de la chaîne en Suisse – au Romantik Hotel Beau-Site à Saas Fee, l'hôtel du président suisse Urs Zurbirggen – propose des bons cadeaux de 100 francs qui permettent d'obtenir des prestations d'une valeur de 111 francs. **LM**

HÔTEL HISTORIQUE 2004 / Le délai de participation fixé au 21 mars

Qui succèdera aux Trois-Couronnes?

La distinction de l'«Hôtel historique de l'année» sera reconduite pour la 8e fois consécutive cette année par la section suisse de l'Icomos, le Conseil international des monuments et des sites, en collaboration avec Gastrosuisse, hôtellerie-suisse et Suisse Tourisme.

Les hôtels et les restaurants historiques – dont les mesures de conservation ou de transformation sont exemplaires – sont ainsi invités à déposer leur can-

didature jusqu'au 21 mars. Les formulaires d'inscription peuvent être obtenus aussi bien auprès du siège central de Gastrosuisse qu'auprès du siège central d'hôtellerie-suisse*.

La cérémonie de remise du prix de l'«Hôtel historique de l'année 2004» aura lieu en automne afin que le lauréat puisse organiser à temps sa campagne de promotion pour 2004. On rappellera encore que trois hôtels de Suisse romande ont

été sacrés «Hôtel historique de l'année» au cours de ces quatre dernières années, soit, par ordre chronologique, le Beau-Rivage Palace à Lausanne-Ouchy (1999), le Grand Hôtel Bella-Tola à St-Luc, dans le Val d'Anniviers, (2001) et l'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey (2003). **LM**

* hôtellerie-suisse, Andrea Kammer, Monbijoustrasse 130, 3001 Berne, andrea.kammer@swiss-hotels.ch

RELAIS ET CHÂTEAUX / Le guide 2003 recense 34 établissements suisses

Nouveaux membres suisses

Le guide 2003 de la chaîne hôtelière volontaire Relais et Châteaux, qui vient de sortir de presse, compte 460 membres, hôtels et restaurants, répartis dans cinquante pays. Vingt-quatre nouveaux membres, dont sept Relais Gourmands, sont venus s'ajouter à la liste, alors que 33 établissements ont quitté la chaîne. Composé de 656 pages, rédigé en quatre langues (français, anglais, allemand et espagnol), ce guide est tiré à un million d'exemplaires. L'édition 2003, dont la maquette a été revue, recense 34 (+3) établissements en Suisse et un (-1) au Liechtenstein. Alors que le Grand Hotel Park à Gstaad ne figure plus dans le guide, quatre nouveaux membres ont fait leur apparition, à savoir: le Park Hotel Weggis, à Weggis (LU), le Domaine de Châteaueuvieux, à Peney-Dessus (GE), Le Chalet d'Adrien, à Verbier (VS), et le Restaurant du Cerf, à Cossonay (VD).

MOYENNES SUISSES ET MONDIALES

Les établissements de Suisse et du Liechtenstein enregistrent en taux d'occupation moyen de 65,7%, soit un peu plus que la moyenne des membres de la chaîne qui est de 62,3%. La durée moyenne d'un séjour est de 2,8 jours (2,3 jours pour la moyenne mondiale) et la capacité d'hébergement moyenne est de 36 chambres (moyenne mondiale: 29 chambres). Le prix moyen d'une chambre est de 279 euros (moyenne mondiale: 264 euros). Pour ce qui est des couverts, le prix moyen est de 104,80 euros (moyenne mondiale: 90 euros). On notera aussi des différences par rapport à la moyenne mondiale pour la répartition de la clientèle. En Suisse et au Liechtenstein, la clientèle d'affaires représente 33% et la clientèle de loisir 67%, alors que dans le monde la répartition est respectivement de 24 et de 76%. On notera encore que 34,2% de la clientèle des établissements suisses et du Liechtenstein proviennent de Suisse et 24,8% d'Allemagne.

CENTRALE DE RÉSERVATION

Créée en 1995, la centrale d'information et de réservation de la chaîne a généré, l'an passé, pour les membres un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros. Environ 15% des appels reçus par la centrale ont débouché sur une réservation. Les réservations par téléphone représentent une part de 30%, celles obtenues par le réseau mondial GDS 43% et celles passées par Internet 27%.

On relèvera encore que deux établissements de la chaîne ont reçu pour 2003 le trophée de l'accueil, un trophée qui est décerné depuis quinze ans. Il s'agit du Restaurant Michel Rostang, à Paris, et de l'Hôtel Schloss Seefeld, à Pörtltschach, en Autriche. **MH**

PAYS DE FRIBOURG / Forum Fribourg et Espace Gruyère, deux centres révélateurs des difficultés inhérentes aux infrastructures congrès et expositions, comme la rentabilité. **JOSÉ SEYDOUX**

Le coût d'un outil de promotion économique et touristique régional

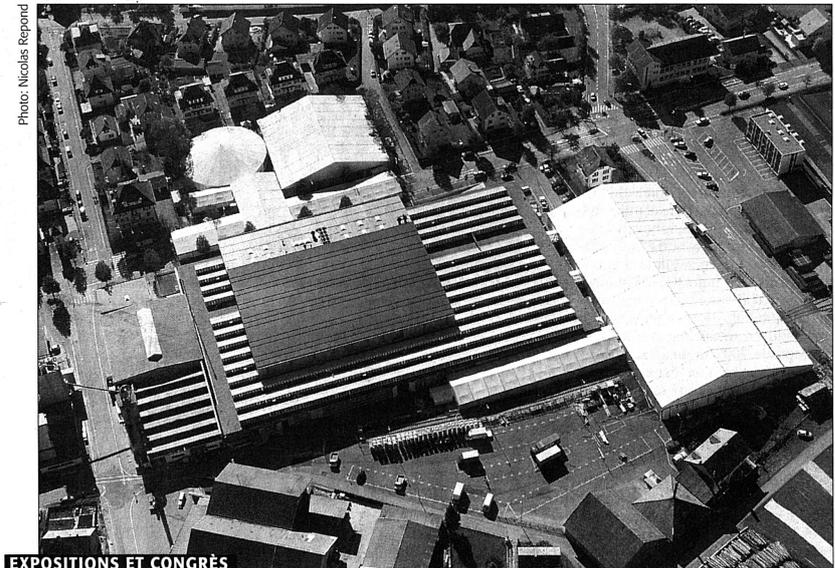
Peu ou prou, les centres de congrès et d'expositions sont aujourd'hui tous mus par un double objectif: organiser un maximum de manifestations de ce type dans un but commercial et contribuer au développement économique et touristique d'une ville ou d'une région. Aussi sont-ils conçus, qu'ils aient été récemment construits, rénovés ou agrandis, comme des complexes polyvalents, en mesure d'être compétitifs sur le marché très convoité des congrès et expositions, aussi bien que sur des marchés de niches où chacun peut exercer son imagination et sa créativité. Car, dans le contexte de la mondialisation, l'action locale/régionale peut bénéficier de potentialités nouvelles, tout en faisant de ce type d'infrastructure un réel outil de promotion économique et touristique, voire culturelle, et en partant du principe qu'il faut cinq ans pour rentabiliser un nouveau salon...

LES NOUVEAUX VENUS SAISISSENT LEUR CHANCE

C'est dans cet esprit qu'ont été réalisés, au début 1999, Forum Fribourg, à Granges-Paccot et Espace Gruyère, à Bulle. Le premier a coûté 53 millions de francs, avec une forte injection de capitaux publics ou para-publics. Le second, 25 millions, avec un engagement financier majoritaire de la commune de Bulle, qui a imposé l'intégration d'une patinoire couverte. Tous deux connaissent certaines difficultés au niveau de la rentabilité d'exploitation. Si Espace Gruyère entend passer dans les chiffres noirs à fin 2003, Forum Fribourg fait actuellement l'objet d'une opération qualifiée «de sauvetage» par le Conseil d'Etat fribourgeois.

Incontestablement, ces deux nouveaux venus sur le marché spécifique des expositions et des congrès se sont fait une place au soleil, sinon à l'ombre des grands! Forum Fribourg (15 000 m², 170 manifestations et 400 000 visiteurs par an) joue à fond la carte de sa situation à la frontière des langues en bordure de l'A12 et met en avant des atouts comme le bilinguisme, l'hôtellerie de la capitale toute proche, le service Congrès de Fribourg Tourisme et l'appartenance de ce dernier aux Swiss Cities et au SCIB. Le complexe fribourgeois, qui sera bientôt flanqué d'un casino B et d'un hôtel Ibis, mise également sur «la plus grande halle multifonctionnelle entre Genève et Zurich» et son directeur, Claude Membrez, précise ses cibles premières: des congrès résidentiels jusqu'à 600 participants et des congrès non-résidentiels jusqu'à 10 000 personnes.

Espace Gruyère (10 000 m², 270 manifestations et 170 000 visiteurs, 300 000 avec le Comptoir Gruérien triennal), à proximité de la même A12, a des ambitions plus spécifiques et se



EXPOSITIONS ET CONGRÈS

Tous les trois ans seulement, mais avec quasiment une garantie de succès populaire, avec la présence de 130 000 visiteurs en dix jours, Espace Gruyère, à Bulle, abrite le Comptoir gruérien (280 stands), fer de lance de l'économie régionale.

veut plus convivial avec une vocation de centre de foires agricoles nationales, de faire-valoir de l'artisanat régional et des produits alimentaires, de lieu de salons en phase avec la région, comme le Comptoir Gruérien, troisième foire grand public de Suisse romande après le Comptoir Suisse et la Foire de Genève, ou le Salon des goûts et terroirs de Suisse romande et, pour la première fois cette année, le salon national Aqua 2003 Eau et Vie.

UN IMPACT ÉCONOMIQUE ET TOURISTIQUE PATENT

«Nous cherchons à créer des événements qui mettent en valeur une spécificité locale, qui en fasse une sorte d'enseigne, d'emblème, de leader»,

explique Béat Kunz, directeur d'Espace Gruyère et ex-transfuge de Beaulieu Lausanne.

Dès le départ, les deux centres fribourgeois qui, forts de leurs atouts spécifiques et leurs créneaux bien précis, déclarent se compléter et ne pas se faire la guerre, ont comblé une offre d'infrastructures lacunaires dans leur région respective. Surtout, ils ont tous deux contribué immédiatement à la relance du tourisme: Fribourg annonce que trois-quarts de ses 114 000 nuitées relèvent du tourisme d'affaires et de congrès. En Gruyère, où malheureusement la capacité hôtelière n'est pas à la mesure des ambitions touristiques, le mouvement généré par le centre polyvalent bullois a galvanisé le mouvement excursionniste.

Forum Fribourg et Espace Gruyère ont puissamment contribué à la notoriété du Pays de Fribourg, en Suisse surtout. Sans ces nouveaux complexes d'accueil, le canton n'aurait certainement pas pu recevoir les fêtes fédérales de musique, de yodeliers (toutes deux en 2001 et 2002 à Fribourg), de musique populaire (en 2003 à Bulle), ni pu associer leur image à de nouveaux salons spécialisés. L'impact économique de Forum Fribourg a été estimé à quelque 30 millions de francs et celui d'Espace Gruyère à environ 20 millions de francs. Mais plus importante reste leur contribution décisive à l'image et à ce que le syndic de Fribourg, Dominique de Buman, a appelé «un enjeu régional de la plus haute importance».

Quand il est plus facile d'investir que d'exploiter!

Selon une formule qui a fait ses preuves ailleurs (Palexpo, Beaulieu), les centres fribourgeois disposent chacun d'une société d'exploitation, indépendante des bailleurs de fonds. Engluée dans les chiffres rouges, Expo Centre SA, société d'exploitation de Forum Fribourg, qui loue la totalité des locaux à Agy Expo SA, la société immobilière propriétaire des lieux, a, la première, sonné l'alarme.

Le loyer acquitté par la société exploitante sert à payer les charges

d'intérêt et à assurer l'entretien du bâtiment. Or, si les résultats de l'exploitation sont réjouissants et en augmentation, lui permettant d'assumer ses propres charges, ils sont insuffisants pour payer la totalité du loyer, de l'ordre du million de francs. C'est pourquoi l'Etat, la Ville de Fribourg et les communes environnantes sont appelés à la rescousse pour éviter le dépôt de bilan d'Expo Centre SA par une recapitalisation de la société Agy Expo SA (de 15 à 40 millions de francs)

confrontée à une diminution des coûts de location...

De son côté, bien que dans une situation financière beaucoup plus saine, Espace Gruyère aurait souhaité, dans un souci d'équité cantonale, une aide de l'Etat pour alléger ses charges financières, d'autant que 60% de son financement a été consenti par les communes gruériennes et 12% par les milieux agricoles. Mais Fribourg a dit non et la Gruyère, trop bonne élève, a décidé de monter aux barricades... **JS**

BERNE / La Foire des vacances a accueilli 42 869 visiteurs du 9 au 12 janvier

Nombre d'entrées quasiment stable

Les années se suivent et se ressemblent à la Foire des vacances et de la santé de Berne qui a donné le coup d'envoi, du 9 au 12 janvier, à la traditionnelle série de salons consacrés aux voyages. En effet, après avoir respectivement accueilli 42 257, 43 146 et 43 922 visiteurs en 2000, en 2001 et en 2002, elle a enregistré cette année un total de 42 869 entrées, soit 1053 de moins qu'il y a douze mois.

Les organisateurs de la Foire des vacances de Berne ont déclaré dans un communiqué de presse qu'ils étaient «très satisfaits» du nombre de visiteurs de cette année. Parmi les 450 exposants, on relèvera avant tout, du côté romand, la présence de Watch Valley, avec un nouveau stand (lire en première page), et de Valais Tourisme, avec une exposition thématique sur les bisesses et sur leur importance au niveau du tou-

risme pédestre. On relèvera encore que l'Office du tourisme de Romont était également de la partie avec le Musée suisse du vitrail et que l'Office du tourisme de Grèce était cette année l'hôte d'honneur.

Après Berne, les prochains salons des vacances auront lieu à Zurich, du 24 au 27 janvier, à Genève, du 1er au 3 février, à Saint-Gall, du 14 au 16 février, et à Bâle, du 21 au 23 février. LM

VILLARS / La traditionnelle course de ski de 24 Heures a réuni 900 participants

En faveur d'associations caritatives

Citée par Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, comme une des manifestations les plus originales de l'hiver au même titre que le golf sur neige de Loèche-les-Bains et le tournoi de football sur neige d'Unterwasser (SG), la 5e édition des 24 Heures de Villars a attiré le week-end dernier quelque 900 concurrents.

Cette course de ski, organisée par Jacques Villeneuve, champion du monde de formu-

le 1 en 1997 et Villardou d'adoption, n'a cependant pas seulement animé de façon bienvenue la station de Villars pendant le creux du mois de janvier, mais a également permis de récolter 320 000 francs à des fins caritatives.

Deux chèques de 160 000 francs – une somme réunie en fonction des kilomètres parcourus par les 900 compétiteurs – a ainsi pu être remise à la Société suisse pour les enfants

atteints de la mucoviscidose et à l'Association «Hope and Homes for Children» en faveur des enfants victimes de catastrophes et de génocides dans le monde. Relevons enfin que cette manifestation a également permis aux touristes de la station de Villars de côtoyer plusieurs pilotes de formule 1, tels que Damon Hill, David Coulthard, Mika Salo, Patrick Lemarié et, bien entendu, Jacques Villeneuve. LM

GENÈVE / L'Hôtel de la Réserve a rouvert ses portes après deux ans de rénovation

Avec un spa de 2000 m²

L'Hôtel de la Réserve, à Genève-Bellevue, soit entre Genève et Versoix, a rouvert ses portes le 15 janvier. Fermé depuis le 15 décembre 2000, il a été rénové de fond en comble pour plusieurs millions de francs. «Il s'agit d'un investissement qui représente, en millions, une somme à deux chiffres», s'est contenté de préciser Raouf Finan, le directeur de l'hôtel, qui, depuis deux ans, a suivi chacune des étapes de rénovation de ce cinq étoiles construit en 1968 et agrandi en 1987.

«Entièrement décoré par le célèbre styliste français Jacques Garcia, qui a aménagé de nombreux hôtels de luxe du groupe Lucien Barrière et qui a également été chargé de la rénovation du Casino de Montreux, notre établissement est avant tout axé sur la clientèle individuelle», explique Raouf Finan. «Il ne dispose d'aucune salle de banquets et d'aucune salle de conférences, mais comprend en revanche un tout nouveau spa de 2000 mètres carrés avec 18 salons de soin et deux piscines, l'une intérieure et l'autre extérieure.»

UN ESPACE DÉDIÉ À LA BEAUTÉ ET AU BIEN-ÊTRE

L'Hôtel La Réserve & Spa, avec ses 87 chambres et 17 suites, proposera également un espace entièrement dédié à la beauté et au bien-être avec soins du corps et du visage, salle de fitness musculaire et cardiovasculaire, cours collectifs à effectif réduit et personnel d'encadrement, courts de tennis, sauna, hammam, solarium, salon de coiffure, garderie et bar «santé».

Situé dans un espace vert de quatre hectares, non loin du bord du lac, l'Hôtel La Réserve & Spa dispose également d'un port et d'une plage privés. Il comprend également deux restaurants, l'un continental et l'autre asiatique. «Étant donné que nous n'avons pas de salles de banquets, nous n'avons pas mis sur pied une cérémonie d'ouverture officielle le 15 janvier. Nous préférons, pour l'instant, inviter progressivement notre clientèle à venir découvrir notre établissement. Avec l'arrivée de beaux jours, au printemps, il n'est cependant pas exclu que nous organisions une petite cérémonie à l'extérieur de l'hôtel afin de permettre à notre clientèle de découvrir également notre parc», conclut Raouf Finan. LM

MÉLI-MÉLO

Telecom se déroulera tous les trois ans. Organisée tous les quatre ans depuis 1971, Telecom, la «méga exposition» de l'Union internationale des télécommunications (UIT), aura désormais lieu tous les trois ans. Le Palexpo de Genève, qui accueillera à nouveau Telecom cette année, du 12 au 19 octobre, est en lice pour 2006. L'UIT décidera au plus tard cet automne s'il entend revenir à Genève ou s'il préfère se rendre à Barcelone ou à Singapour. LM



PHOTO: EHL

SATISFACTION Les diplômés du programme des Hautes études en hôtellerie et en restauration ne cachent pas leur satisfaction d'avoir été honorés.

EHL / L'École hôtelière de Lausanne (EHL) a organisé trois cérémonies de remise de diplômes. Reflets des deux dernières. MIROSLAW HALABA

De nouveaux diplômés

Outre la remise des diplômes aux étudiants de la première volée du programme d'études en Management de l'hôtellerie et de professions de l'accueil (cf. htr No 2), l'École hôtelière de Lausanne (EHL) a décerné des certificats à 50 étudiants, des sections française et anglaise, qui ont suivi le programme de Gestion d'exploitation hôtelière. Le diplôme leur sera remis après un stage en entreprise. D'autre part, 125 étudiants sur les 146 inscrits dans les sections française et anglaise se sont vu attribuer le diplôme pour avoir réussi les épreuves du programme des Hautes études en hôtellerie et en restauration.

Diplômés du programme de Gestion d'exploitation hôtelière (sections française et anglaise): Raffaella Agosti, Suisse; Suphachai Avirutthaphanit, Thaïlande; Youn Sook Back, Corée du Sud; Charles Gabriel Baio, France; Alexandre Baret, Suisse; Boubker Alexandre Benomar, Maroc; Mélina Berovalis, Suisse; Sophie Berset, France; Mario Bevilacqua, Italie; Mustapha Bouayed, Tunisie; Ludovic Cosandey, Suisse; Sandie Crespin Prin, France; Marta De Oliveira Santos Pires Marques, Portugal; Ouissem Gharbi, Tunisie; Jacob Edouard T. Hart, Pays-Bas; Michael Hewitt, Espagne; Wael Hinnaoui, France; Meng-Hao Ho, Taiwan; Laurent Hue, France; Antonella Iseppi, Suisse; Thomas Jourdan, France; Florentine Kabetu, Malawi; Elizabeth Victoria Kenny, Grande-Bretagne; Albane Krempf, France; Caroline Lobut, France; Julien Martin, Suisse; Sébastien Massard, Suisse; John Edward McCosh, Allemagne; Lucas André Mezdard, France; Andrea Christina Mielke, Suisse; James Mun, États-Unis; Hong Jun Nie, Chine; Rebecca Andrea Nieto Dominguez, Mexique; Christoph Pillonel, Suisse; Jordi Pons Villalonga, Espagne; Sabine Pythoud, Suisse; Colin Alexander Bisset, Suisse; Gregg Rochietta, France; Sabrina Scacchetti, Italie; Qin Streller-Shen, Chine; Filippa Suhr, Danemark; Anne-Cécile Thuerling, France; Otto Mikael Vaisanen, Finlande; Rodolphe Van Weyenbergh, Belgique; Jaume Vilardell I Margarit, Espagne; Marine

Mickaëlle Viletier, France; Dorothee Vonlanthen, Suisse; Ru Yang, Chine; Clara Zoratti, Italie; Stefania Zoratti, Italie.

Diplômés du programme des Hautes études en hôtellerie et en restauration (sections française et anglaise): Victor Abo-Ghanem, France; Hervé Badan, Suisse; Suchong Bak, Suisse; Jaume Ballara, Suisse; Rodolphe Banzet, France; Anne Barthe, France; Bertrand Belloz, France; Vincent Billiard, France; Anne-Vaïlère Bonfils, Suisse; Jane Bosch, Suisse; Isabel Brauchli, Suisse; Alexandre Brunner, Suisse; Alex Buehlmann, Suisse; Céline Bujard, Suisse; Julien Callmander, Suisse; Eric Caston; Venezuela; Sarah Cattaneo, Suisse; Jung-Hwan Cho, Corée du Sud; Brahmis Chouty, Australie; Frédéric Clerc, Suisse; Frédéric Edmond Cornudet, France; José Manuel Crespo, Espagne; Olivier Dall'oglio, Suisse; Céline Davoine, France; Guillaume De Brisoult, France; Elodie De Lassez, France; Benoît Desclèves, France; Audrey Diademe, France; Hortense Donon, France; Lucien Ducey, Suisse; Marina Duermeier, Allemagne; Makram El Zyr, Liban; Patrick Enice, France; Christina Erne,

Suisse; Patrick Forestier, France; Olivia Fournier, France; Alexandre Freri, Suisse; Satoshi Furuya, Japon; Lucas Garcia Montaner, Espagne; Olivier Philip Germain, France; Angela Giannuzzi, Italie; Ladina Gilly, Suisse; Anthony Giroud, France; Tommaso Giudice, Italie; Aurélie Grégoire, France; Bertrand Gross, Suisse; Sabine Gruber, Suisse; Ana Guhl, Suisse; Daniel Hassenstein, Suisse; Aymeric Hatt, France; Eva Marianne Heller, Suisse; Christine Hoessrich, France; Tanja Humaes, Allemagne; Nicole Inniger, Suisse; Lionel Israel, Suisse; Anne-Noëlle Jubelin, France; Sang Hoon Kim, Corée du Sud; Reto Kistler, Suisse; Cédric Klein-Jochim, France; Maren Kniel, Allemagne; Ulrich Knobel, Suisse; Ariana Kordini, Grèce; Thibaud Lecuyer, France; So Jung (Susan) Lee, Corée du Sud; Charles Lemmer, Luxembourg; Marina Lennie, Suisse; Nadia Levin, Suisse; Chooi-Yuek Look, Malaisie; Amélie Loubeyre, Suisse; Farid Lutfi, Liban; Dorines Magoni, Italie; Stéphane Meister, Suisse; Myrna Merhej, Liban; Martin Messerli, Suisse; Nina Molling, Autriche; Alice Monnier, France; Sandra Mormels, Suisse; Maxime Mortier, Belgique; Mélanie Moser, Suisse; Julien Muguet, France; Yoonmi Noh, Corée du Sud; Martin Oberhauch, Italie; Luca Pagnamenta, Suisse; Fabienne Pellegrin, France; Balhazar Pellissier, France; Nada Nadja Post, Luxembourg; Serge Prod'Hom, Suisse; Matthilde Remy, France; Omar Romero, Espagne; Ludvine Ruchonnet, Suisse; Isabelle Maud Salau, Allemagne; Margit Isabel Sander, Allemagne; Judith Sans, Andorre; Adrien Schrammeck, France; Pascal Sermiter, Suisse; Simone Silvia Seyrling, Suisse; Dana Sheffer, Israël; Farhan Shubailat, Jordanie; Anne Sidé, France; Carina Sjoberg, Suisse; Wajih Sleiman, Liban; Frédéric Sorrentino, France; Jessica Stetzenmeyer, Suisse; Viktoria Strasek, Suisse; Nadine Stuber, Suisse; Zein Talhoum, Jordanie; Akhil Taneja, Inde; Viviane Tanner, Suisse; Laurent Troillet, Suisse; Julien Van Beneden, Belgique; Alexandre Verry, France; Maxime Vitoux, France; Susanne Von Stosch, Allemagne; Nicolas Vuille, Suisse; Lukas Wächter, Suisse; Sven Andreas Wägemann, Suisse; Julian Weber, Allemagne; Anne Sofie Wegmann Clausen, Danemark; Nina Weiss-Andersen, Norvège; Philipp Wetter, Allemagne; Anna Marie Wilson, Grande-Bretagne; Quinn Wirz, Suisse; Kimito Yoshijima, Japon; Hyewon Yoon, Corée du Sud; Rami Zok, Liban.

Etudiants honorés

Plusieurs étudiants de ces deux volées ont été honorés pour leurs bonnes prestations. Ainsi, pour le programme de Gestion d'exploitation hôtelière, le titre de major de promotion est revenu à Rodolphe van Weyenbergh, de Belgique, qui a également reçu le Prix du Mérite, en compagnie de la Suissesse Sabine Pythoud.

Le major de promotion du programme des Hautes études en hôtellerie et en restauration, est Lionel Israel, bi-national Suisse-France. Le Prix du Mérite, qui récompense les étudiants qui se sont particulièrement engagés pour le bien de l'école durant leurs études, a été attribué à Sandra Mormels, de Suisse et du Costa-Rica. MH

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Touristes chinois en Suisse: deux obstacles de taille. La récente publication du nouveau rapport touristique consacré à la Chine laisse entrevoir une «formidable» augmentation du nombre de touristes chinois dans notre pays. Deux obstacles de taille figurent cependant encore à l'ordre du jour. Le premier est que la Suisse ne fait pas partie de l'Union européenne et le second est que la Suisse, contrairement à l'Allemagne et à Malte, par exemple, ne bénéficie pas encore de l'«Approved Destination Status» qui faciliterait grandement l'arrivée de touristes chinois en Suisse. Page 7

Bellevue Palace et son bar: les temps ont changé. Etablissement phare de la ville de Berne, le Bellevue Palace, qui inaugurera vendredi ses locaux rénovés, n'est plus la plaque tournante de la politique helvétique, comme ce fut le cas durant les années septante. Son bar était particulièrement bien fréquenté par les parlementaires et les journalistes à l'affût des indiscretions. Directeur actuel de l'établissement, Melchior Windlin souligne qu'aujourd'hui deux tiers des clients sont des touristes d'affaires. Il apparaît aussi que les hommes politiques sont très occupés par leurs tâches et qu'ils n'ont plus guère de soirées libres. Page 11

Forum économique de Davos: hôteliers confiants. La station de Davos accueillera du 23 au 28 janvier le 34e Forum économique. A peu de choses près, cette manifestation sera analogue à l'édition 2001, la dernière avant son départ, pour une année, à New York. Les hôteliers se montrent confiants quant au déroulement de ce rendez-vous. S'il se déroule sans heurt, le forum est, à plus d'un titre, une affaire intéressante pour l'économie et le tourisme de la station. Page 12

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue

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

Editeur: Société suisse des Hôtels, Montbousuisse 130, case postale, 3001 Berne.

Responsable des médias: Christian Hodler

Rédaction: Rédacteur en chef: Manuella Decaul (MD)

Responsable du Cahier Français et rédacteur en chef adjoint: Mirosław Halaba (MH)

Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Valérie Marchand (VM), secrétaire de rédaction:

Correspondants: Jean-Jacques Ethier (JJE), Vévey; Danielle Emery Mayer (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel;

José Sempasa (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Edition: Iris Stehel (Chef de édition), Marcel Marchel (Chef de vente)

Abonnements: Nadine Blum, Anna Lisa Calusio

Annonces: Matthias Beveler, Andres Jakob, Marc Moser

Publicité: Markus Marchel (Chef de vente), Roger Stemmer, Brigitte Weber

Administration: Patrick Stauder

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum

Tirage: 11'198 Ex. contrôlés; REMS: 22'000 Ex. imprimés

Prix de vente (TVA inclue)

Abonnement: 1 an Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

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

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

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

E-Mail: htr@swiss-hotels.ch

Abonnements: Tel: 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23

E-Mail: mecmoser@swiss-hotels.ch

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

E-Mail: mecmoser@swiss-hotels.ch

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

E-Mail: gams.stauder@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.ch

stellen revue marché de l'emploi

NR. 3/16. JANUAR/16 JANVIER 2003



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

hotel+tourismus revue

PARKHOTEL BELLEVUE

**** Parkhotel Bellevue & Spa
(Ferien- und Wellnesshotel mit 53 Zimmern)

Innovatives, in dritter Generation geführtes ****-Hotel in Adelsboden/Berner Oberland mit 100 Betten und Wellness-Center mit Solebad und Beauty-Bereich sucht per 1. Juni einen

Küchenchef in Jahresstelle

Die Küche ist das Herzstück unseres Hauses, auf welche wir auch in der Halbpension grösste Sorgfalt verwenden. Sie überraschen unsere Hotelgäste – im Sinne einer frischen, spontanen Cuisine du marché – täglich mit einem abwechslungsreichen, raffinierten Menu. Gleichzeitig führen Sie ein kleines täglich wechselndes A la carte-Angebot für externe Gäste, das Ihnen als ambitioniertem Koch Profilierungsmöglichkeiten bietet. Berufserfahrung in Erstklasshotels und/oder gehobenen Restaurants, Führungsqualitäten und Organisationstalent ermöglichen es Ihnen, eine 6-köpfige Brigade zu führen und Lehrlinge auszubilden.

Wir bieten Ihnen moderne Arbeitsbedingungen wie durchgehende Arbeitszeiten (ohne Zimmerstunde), eine komplett neue Küche und die Möglichkeit, mit frischen, und qualitativ hochwertigen Produkten zu arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Parkhotel Bellevue & Spa
Andreas Richard
CH-3715 Adelsboden
www.parkhotel-bellevue.ch
Tel. ++41/(0)33 673 80 00

153737/205

Für unser neues italienisches Restaurant in Bern suchen wir

einen Geschäftsführer
mit Wirtepatent

Fachlich kompetenter, belastbarer, frontorientierter Restaurateur.

Spätere Beteiligung am Betrieb möglich.

Offerten unter Chiffre 153682 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

153682/401424

kornhaus café

Kornhausplatz 18 3000 Bern 7

Kornhauscafé, das urbane Grand Café: der Treffpunkt mitten in der Stadt. Zum Frühstück, Lunch und Dinner oder zum Geniessen einer Spezialität zwischendurch. Zum Verführt werden von der hausgemachten Patisserie. Zum Talk an der Bar. Für diesen lebhaften Betrieb suchen wir die Persönlichkeit, welche die

leitung im kornhaus café

übernehmen kann. Sie haben gute Berufserfahrung, sind stark und motiviert an der Front und beweisen auch im administrativen Bereich Geschicke. Sie sind führungserfahren, leiten, unterstützen und koordinieren gerne und gekonnt ein junges Team. Sind Sie interessiert an der Umsetzung einer modernen Gastronomie und bereit für die Weiterentwicklung eines spannenden Konzeptes?

Dazu, zur Verstärkung des Café-Teams, suchen wir einen

service teamleader w/m

eine Persönlichkeit, welche mit Begeisterung und Liebe die Konzept-Idee an der Front umsetzt und ihr Fachwissen an das Team weitergeben kann und will; - mit Charme und Konsequenz.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:
Kornhauscafé + keller Kornhausplatz 18 3000 Bern 7
Hans-Jörg Good - Tel 031 327 72 72
online an: kornhaus@bindella.ch www.bindella.ch

ST. PETERSINSEL

St. Petersinsel – das Bijou des Bielersee. Für unser Restaurant-Hotel – 6 äusserst stilvolle Restaurant-räume für 20 bis 150 Personen, romantisches Gartenrestaurant mit 250 Plätzen, 13 Hotelzimmer mit 27 Betten – suchen wir die Frau oder den Mann, die/der in Saisonstelle, Anfang März bis Ende Oktober oder nach Vereinbarung, als

Küchenchef
die Verantwortung in der Küche übernimmt.

Haben Sie Freude, an einem Ausflugsziel eine gehobene und marktfrische Küche zu bieten, sind Sie in der Lage die hohen wetterbedingten Schwankungen zu bewältigen und verlieren Sie auch bei grösstem Andrang die Übersicht nicht, so sind Sie die Person, die wir suchen. 10 bis 12 Mitarbeiter unterstützen Sie gerne dabei.

Senden Sie uns also unverzüglich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin für ein Vorstellungsgespräch.

Restaurant-Hotel St. Petersinsel
Robert Regli
3235 Erlach
Tel. 032 338 11 14, Fax 032 338 25 82
e-mail: welcome@st-petersinsel.ch

149265/128793

HOTEL SEEBURG

Lust, ab sofort neue Wege zu gehen...?

Um unsere Gäste in Hotel & Châlets Seeburg noch besser verwöhnen zu können, suchen wir ab März 2003:

Seminar- & Bankettkoordinator/in
mit Sales & Marketingaufgaben

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig und umfasst folgende Punkte:

- Koordination und Verkauf sämtlicher Räumlichkeiten
- Führen jeglicher Korrespondenz inkl. Ausarbeitung der Checklisten
- Seminar- & Bankettbesprechungen
- Betreuung der Veranstaltungen (hauptsächlich Seminare)
- Mailings, Flyer-Gestaltung und Verwaltung der Homepage
- Erstellen von individuellen Dokumentationen und Presstexten

Sie sind motiviert, aufgeschlossen, haben Spass am Umgang mit Gästen und behalten auch in stressigen Situationen den Überblick?
Dann sind Sie bei uns genau richtig!
Werden Sie ein Teil von uns!

Auf Ihre Bewerbung freut sich -
Thomas Schärer, Direktor

Hotel & Châlets Seeburg,
Seeburgstrasse 61, 6006 Luzern
Tel. 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50,
mail@hotelseeburg.ch

154352/2329

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere

Aktiv Trading

Für Aktiv Trading, ein äusserst erfolgreiches Unternehmen im Bereich Büroverbrauchsmaterialien suchen für die weitere Expansion

Aussendienst-Mitarbeiter/innen

Wenn Sie den Einstieg in den Aussendienst suchen, eine gehörige Portion Durchsetzungsvermögen mitbringen und Beratung sowie Verkauf zu Ihren Stärken gehören, dann finden Sie hier eine neue, interessante Herausforderung.

Es erwartet Sie ein interessanter Leistungsverdienst, die sich aus Fixum, Spesen und Provision zusammensetzt. Als neuer Mitarbeiter oder neue Mitarbeiterin werden Sie gut auf diese Aufgabe vorbereitet, die Ihnen ein hohes Mass an Selbstständigkeit bietet. Das Idealalter liegt zwischen 24 und 35 Jahren.

Für weitere Informationen rufen Sie Urs Kläger an, oder senden Sie ihm Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Poststrasse 15, 9004 St. Gallen
Telefon 071/228 33 43
E-Mail: stgallen.hoteleven@adecco.ch

People make the difference.

Die Nordsee wächst. Wachsen Sie mit.

Unsere Gäste machen uns zu dem, was wir sind. Die NORDSEE ist eine der beliebtesten und grössten Restaurantketten in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Neben frischem Fisch und leckeren Snacks hat unser Team auch immer ein Lächeln für unsere Kunden übrig. Mit Erfolg: Zu den bisher über 340 Stores werden in den nächsten 3 Jahren weit über 100 hinzukommen, einer davon zum Beispiel im Flughafen Zürich.

Nutzen Sie diese Chance und steigen Sie bei uns ein als

STORE MANAGER

Dabei setzen Sie verantwortungsbewusst das NORDSEE Konzept unternehmerisch um. Sie koordinieren, führen und motivieren Ihr Team und sichern damit die überdurchschnittlichen Ansprüche der NORDSEE Kunden an Qualität und Service.

Diese Herausforderung verlangt unternehmerische Fähigkeiten sowie Führungserfahrung und -qualitäten. Die Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden in einem lebhaften, internationalen Umfeld setzen wir voraus. Dazu erleichtert Ihnen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder der Lebensmittelbranche den Einstieg in die spannende NORDSEE Welt!

Wir freuen uns darauf, Ihnen diese interessante und vielseitige Tätigkeit näher vorzustellen und erwarten mit Spannung Ihre schriftliche Bewerbung!

Candrian Seafood AG
Frau Kathrin Siegenthaler
Postfach, 8023 Zürich, Tel. 01/217 15 37
ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch
www.nordsee.com

NORDSEE

INHALT: Kader 2-6 / Deutsche Schweiz 5-13 / Svizzera Italiana 14-15 / International 16 / HRC / Image / Stellengesuche 16

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

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

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle

www.gastronet.ch
by **JOBS AND MORE**

Die Zukunft mit Ihnen
in Gastronomie und Hotellerie

Schweizergasse 8, 8001 Zürich
Fon 01 225 80 90

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

Reinschauen! – und aussuchen!!!
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 Tür Personaldienstleistungen
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

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

People make the difference.

Kader

Für unseren Kunden, ein innovatives, führendes Gastronomie-Unternehmen mit Sitz in Zürich, suchen wir eine/n karrierebewusste/n Gastroprofi mit fundierter Führungs- und Administrationserfahrung. Sie lieben Italien und interessieren sich für die italienische Tafelkultur.

Reizt es Sie, Ihre unternehmerischen Fähigkeiten in einem vielseitigen Umfeld einzusetzen? Ihre Kenntnisse strukturierter Betriebsabläufe und Ihre Einsatzbereitschaft helfen Ihnen, das Tagesgeschäft erfolgreich zu meistern.

Unser Mandant bietet ein attraktives Salär, beste Sozialleistungen und – am allerwichtigsten – eine angenehme partnerschaftliche Arbeitsatmosphäre.

**Geschäftsführer/in
gastronomo/a professionista**

Per la nostra cliente, un'impresa d'avanguardia nel settore della gastronomia con sede a Zurigo, cerchiamo un/a gastronomo/a professionista che voglia fare carriera e che abbia conoscenze fondate nella direzione e nell'amministrazione.

Lei ama l'Italia ed è interessata/a all'arte culinaria italiana. Desidera impiegare le sue capacità imprenditoriali in un ambiente multilaterale? Le sue conoscenze nel funzionamento aziendale, la sua disponibilità e la sua applicazione l'aiutano a padroneggiare con successo il lavoro giornaliero.

La nostra mandante offre un salario attraente, ottime prestazioni sociali e, la cosa più importante, un'atmosfera lavorativa gradevole e partecipativa.

Géraldine McLellan freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

KELY MEHR ALS EIN JOB

CATERING

Löwenstr. 29
8023 Zürich-City
01/225 40 90

bar • restaurant • hotel

In Wald ZH wächst, auf einen ehemaligen Industrieareal, das Bleichequartier zu einem lebendigen Ort zum Arbeiten und Wohnen heran. Mittelpunkt ist seit 5 Jahren die Bleichebeiz mit 80 Plätzen, grossem Garten und kleinem Designhotel: stilvoll-frech eingerichtet, mit einer ambitionierten Küche, kulturellen Veranstaltungen und einem vielfältigen Publikum aus Dorf und Region. Als Ergänzung unseres kleinen Teams suchen wir

einen od. eine Gastgeber/in als Geschäftsführer/in.

Dafür braucht es einen professionellen Background, etwas Berufserfahrung und Herzblut für eine frontorientierte Führung, sowie zwei junge Hände zum Zupacken. Ein vielfältiges Entwicklungspotential ist vorhanden (BleicheBad), eine erfolgsorientierte Entlohnung selbstverständlich.

Interessiert ab sofort oder nach Vereinbarung? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an Andreas Honegger, Bleiche Wald, Jonastrasse 11, 8636 Wald. Dank!

Mehr über die Bleiche Wald erfahren Sie unter: www.bleiche.ch

153599/39093

**KULTUR
CASINO
BERN**

Die Burggemeinde Bern sucht für den Restaurant-Betrieb des KULTUR-CASINO BERN einen neuen bzw. eine neue

Mieter/Mieterin

Der Betrieb umfasst zwei Restaurants, eine attraktive Gartenterrasse und die Mitbenützung der Konzert- und Bankettsäle im 1. Stock.

Unsere neue Restaurateurin/unsere neuer Restaurateur muss neben einer reichen und breiten Berufserfahrung über folgende Eigenschaften verfügen:

- initiativ, dynamische Persönlichkeit
- motivierende Kraft, ein Team zu hoher Dienstleistungsbereitschaft zu führen
- gewandter Umgang mit einer vielschichtigen, anspruchsvollen Kundschaft
- ausgeprägte organisatorische Fähigkeiten.

Für die Bereitstellung des Kleininventars und der Waren ist ein Kapitalbedarf von rund 1.5 Mio. Fr notwendig.

Mietbeginn: 1. April 2005

Wir freuen uns über schriftliche Bewerbungen sowohl natürlicher als auch juristischer Personen; senden Sie diese bitte mit den üblichen Unterlagen bis Ende März 2003 an

Kultur-Casino der Burggemeinde Bern
Herrn Daniel Berthoud, Verwalter
Herrengasse 25
3011 Bern

153672/421488

**Geschäftsleitung -
Pacht**

Die Lage: 20 km südwestlich von Bern entfernt, in einem schönen Naherholungsgebiet - eine Oase der Ruhe und Erholung.

Das Projekt: Ein in der Region beliebter und erfolgreicher Landgasthof mit viel Tradition und 20 charmanten Zimmer (38 Betten). Die gehobene Restauration, ist auf verschiedene gemütliche und heimelige „Stübl“ verteilt und verfügt insgesamt über 140 Sitzplätze. Ein modern eingerichteter Seminarraum vervollständigt das attraktive Angebot dieses Betriebes.

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir nun für die erfolgreiche Weiterführung dieses Erfolgskonzeptes engagierte Profis als langfristiges und begeistertes

Gastgeberpaar

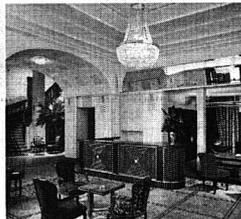
(eventuell auch geeignete Einzelperson)

Kreativ und zielorientiert, verfügen Sie über Flair für die besonderen Details. Sie haben Spass an der Weiterentwicklung eines erfolgreichen und lebensfrohen Konzeptes und bieten Ihren Gästen gastronomische, kommunikative und kulturelle Erlebnisse.

Führungs- und budgetischer leiten Sie ein top motiviertes Team und erreichen gemeinsam die herausfordernden Ziele

Fühlen Sie sich herausgefordert und interessiert? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Hans Peter Misteli freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

H.-P. Misteli, Gastroberatungen, Jubiläumsstrasse 73, 3005 Bern
Tel. 031/351 69 30, Fax 031/351 70 05,
Email: misteli@dial.eunet.ch

**ART DECO HOTEL
MONTANA
L U Z E R N**

Adligenwilerstrasse 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>

Wir suchen**LEITERIN HAUSWIRTSCHAFT**

ab Februar oder nach Vereinbarung in Jahresstelle.

Ihre Vorzüge:

Sie lieben den Umgang mit Menschen und pflegen die Liebe zum Detail.
Sie arbeiten selbstständig und sind teamorientiert.

Sie bringen mit:

Berufserfahrung in dieser Position
Unternehmerisches Denken
Sprachkenntnisse in Englisch

Wir bieten Ihnen:

Eine Arbeitsstelle in der pulsierenden Stadt Luzern
Fortschrittliche Mitarbeiterpolitik
Unterstützung bei in- und externer Weiterbildung

Renata Grüter freut sich über Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

153548/23124

Die Stiftung Rütthubelbad ist ein Sozial-, Kultur- und Tagungszentrum am Eingang zum Emmental, ca. 12 km von Bern entfernt.

Für den Bereich Hotellerie, Restauration und Seminar suchen wir eine qualifizierte Persönlichkeit als

Betriebsleiter/in Gastronomie

Was erwartet Sie? Eine Herausforderung für einen Unternehmer: Die Betriebs- und Budgetverantwortung für den Gastronomiebetrieb mit 30 Hotelzimmern, Restaurant und 10 Tagungs- und Bankettsälen.

Was erwarten wir? Ein Hoteller/Restaurateur mit Erfahrung im Seminarbereich, welcher ein Konzept mit naturnaher, biologischer Ernährung weiterführt. Nebst der Qualitätsverantwortung und der Gästebetreuung setzen Sie erfolgreichende Akzente im Marketing (u. a. Lancierung neuer Projekte) und in der Führung Ihrer Mitarbeiter. Teamfähigkeit.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an

DUBLER Hotel- und Tourismusberatung
Andreas Dubler, Bernstrasse 16, 3110 Münsingen
Tel. 031 721 66 55

153739/298587

**Chancen in der Gastronomie als
Geschäftsführer/-in**

Ref. Nr. 200044 / 200046

bei namhaftem multinationalem Unternehmen??

www.pbp.ch**Vom Chauffeur
bis zum Chasseur.**

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

Hotel Schweizerhof Susch
im Unterengadin

Auf 1. April 2003 oder nach Über-
einkunft suchen wir ein initiatives

Pächterehepaar

zur Führung des einfachen, zentral
gelegenen Hotels mit Restaurant
und sehr gut eingerichteter moder-
ner Küche.

Angemessener Pachtzins, Über-
nahme des Inventars nach Verein-
barung. Eigene Ideen können ein-
gebracht und umgesetzt werden.

Anfragen unter Chiffre 513-331830
Südostschweiz Publicitas AG
7001 Chur

153687/382708

SAKURA

Für unser erfolgreiches
Japanrestaurant Sakura
suchen wir auf Mitte März 2003 eine/n

Betriebsleiter/in

der/die es versteht als Gastgeber/in eine
anspruchsvolle Kundschaft in einer fern-
östlichen Atmosphäre zu verwöhnen.
Sie haben bereits Führungserfahrung,
eine gastgewerbliche Ausbildung oder
Hotelfachschulabschluss sowie ein
sicheres und gepflegtes Auftreten, dann
freuen wir uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung mit Foto:

Bahnhof Restaurants Basel

Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4051 Basel
061/295 39 16
ott@bahnhofrestaurants.ch

JAPANISCHES RESTAURANT
AM BAHNHOF BASEL

**Vom Saisonjob
bis zur Lebensstelle.**

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

human resources
management

www.hotelstaff.com

**hotel
staff**

Kurt Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

**Über Marketing
und Dumping.**

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

**Gastro
help**
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO

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

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

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

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hoteljob
Marketingstrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern
www.hoteljob.ch

Personalberatung
Telefon 031 370 42 33
Telefax 031 370 42 34
e-mail: hoteljob.be@swissnet.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Einloggen!
4948 offene Stellen,
2975 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

Marktasse 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

Petit Chêne 38, 1001 Lausanne
Téléphone 021 343 40 00
lausanne.hotelevent@adecco.ch

Rue des Terreaux 7, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032 729 10 33
neuchatel.hotelevent@adecco.ch

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

Teamleader/in

Cigarillo-Promotion, 40%

Für ein renommiertes Tabakunternehmen suchen wir für Basel und für die Region Bern per Mitte Februar einen Leiter für das Hostessen-Team. Sie sind eine teamfähige, kontaktfreudige Persönlichkeit mit gepflegter Erscheinung im Alter zwischen 22 und 28 Jahren, die mit sicherem Auftreten und guten Umgangsformen die Gäste der In-Lokale von den Vorzügen dieser Tabakwaren überzeugen kann. Sie kennen sich in der Szene aus, kommunizieren gern und haben Freude am Präsentieren und Verkaufen. Sie haben einen Führerschein und sind ein Organisationstalent. Wenn ein spannender fixer Nebenjob für drei Abende pro Woche das Richtige für Sie ist, freue ich mich auf Ihren Anruf.
Basel, Esther Sardagna 061 264 60 40

Chef de restaurant M/W

Für einen Restaurationsbetrieb eines gesamt-schweizerischen Gastrounernehmens im Herzen von Bern suchen wir einen Teamleader. Sie bringen vorzugsweise einen Hotelfachschulabschluss mit, sind führungsstark und lieben die Position eines Motivators. Sie haben Sinn fürs Detail, sind dynamisch und suchen eine echte Herausforderung um sich persönlich und beruflich weiter zu entwickeln. Es erwarten Sie ein arbeitsungrünes Team, transparente Zielsetzungen und ein gutes Arbeitsklima mit viel Spass. Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.
Bern, Andreas Schenk 031 310 10 10

Betriebsassistent Chef de service

Für ein sehr bekanntes Restaurant an exklusiver Lage in Zürich suchen die erfolgreichen und führungsstarken Frontleiter, die gästeorientiert handeln und planen. Sie sind eine verkaufstarke Persönlichkeit mit Charme und ausgewiesener Gastronomieerfahrung auf oberster Ebene, die entschlossen und fähig ist, diesen Betrieb weiterhin erfolgreich zu positionieren. Ich freue mich auf Sie.
Zürich, Eveline Amacher 01 297 79 79

Barmitarbeiterin Samstag/Sonntag frei

Für die Eröffnung dieser von einem Künstler gestalteten Trendbar in der Nähe von Zug suchen wir per Ende Januar eine junge (bis 35 Jahre), attraktive und aufgestellte Nachtschwärmerin. Sie bringen Bar- oder Serviceerfahrung mit und können selbstständig arbeiten. Der gute Sound, die coolen Drinks und Ihre charmante, kommunikative Art werden eine vielseitige Kundschaft begeistern und gewinnen. Kontaktieren Sie mich noch heute, gern erzähle ich Ihnen mehr über diese spannende Stelle.
Luzern, Rosmarie Scherrer 041 419 77 66

Sous chef

Ristorante italiano

La cucina italiana è la sua passione? Hausgemachte Pasta, Saltimbocca, Scampi – und vieles mehr – gehören zu Ihren Spezialitäten? Wir suchen für ein italienisches Restaurant in der Stadt Luzern den ambitionierten Sous chef, der den Capo di cucina vertritt, die grosse italienische Küchenbrigade führt und im Team das vielseitige, kreative Angebot plant. Sie sind gelernter Koch und bringen Erfahrung in der gehobenen italienischen Gastronomie mit. Parla italiano? Sono lieta di ricevere la sua chiamata.
Luzern, Anita Burren 041 419 77 66

Sous chef

Für ein modernes Vier-Sterne-Business- und Ferienhotel direkt am Bodensee suchen wir den versierten Sous chef. Dieser sehr bekannte, zentral gelegene Betrieb verbindet erfolgreich die hochstehende Restauration, das Bistrokezept und das Bankettgeschäft. Sie sind beruferfahren, geübt in der Lehrlingsbetreuung und suchen eine langfristige Herausforderung mit interessanten Arbeits- und Anstellungsbedingungen. Unterstützt werden Sie hier von einem aufgestellten, jungen Team und der modernen Infrastruktur. Organisationstalent und Ideenreichtum gehören ebenso zu Ihren Stärken wie die Fähigkeit, am heissen Herd stets einen kühlen Kopf zu bewahren. Für mehr Informationen rufen Sie mich an, ich freue mich auf Ihren Anruf.
St. Gallen, Urs Kläger 071 228 33 43

Jungköche

Commis de cuisine

Tages- und Schichtbetriebe

Ihre Gelegenheit für regelmässige Arbeitszeiten und freie Wochenenden. Für Betriebe in und um Zürich suchen wir motivierte, kreative und aufgestellte Commis und Jungköche, die zwar gern auf einem guten Niveau kochen und kreieren, aber trotzdem nicht mehr unregelmässig und mit Zimmerstunde arbeiten wollen. Interessiert? Dann rufen Sie mich noch heute an, ich freue mich auf Sie.
Zürich, Sandra Furrer 01 297 79 79

Chef de partie

Servicefachangestellte

Für ein im Seeland gelegenes Hotel mit Charme, das seine Tore in eine zauberhafte Welt der Gastronomie Anfang Februar öffnen wird, suchen wir aufgestellte Persönlichkeiten. Sie haben Freude am Beruf, wollen viel erreichen und suchen eine nicht alltägliche Herausforderung. Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Servicefachangestellter und idealerweise zwei bis drei Jahre Berufserfahrung in der Individualgastronomie bringen Sie mit. Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Bern, Dominique Wild 031 310 10 10

People make
the difference.



Vom Genfersee bis zum Bodensee.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch



PARKHOTEL BELLEVUE

**** Parkhotel Bellevue & Spa
(Ferien- und Wellnesshotel mit 53 Zimmern)

Innovatives, in dritter Generation geführtes ****-Hotel in Adelboden/Berner Oberland mit 100 Betten und Wellness-Center mit Solebad und Beauty-Bereich sucht nach Vereinbarung eine/r

Direktionsassistent(in)/ Chef de Réception in Jahresstelle

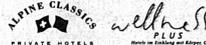
Sie sind zuständig für die Zimmervermittlung, die gesamte Administration und führen das 3-köpfige Réceptionsteam. Bei Bedarf lösen Sie die Réceptionistinnen ab. In Ihren Zuständigkeitsbereich gehört auch die Personaladministration.

Wir stellen uns eine frontorientierte Persönlichkeit vor mit guten Sprachkenntnissen (D/F/E) und Réceptionserfahrung. Sie verfügen über einen Abschluss an einer Hotelfachschule oder über eine gleichwertige Ausbildung. Ordnungssinn, eine exakte Arbeitsweise und Belastbarkeit machen Sie zur/zum unentbehrlichen Empfangschef/in, die Freude am Gästekontakt und Ihr Engagement, Gästewünsche zu erfüllen, kurzum guten Gastgeber/in.

Wir bieten eine interessante, selbstständige Tätigkeit in einem überschaubaren Rahmen und moderne Arbeitsbedingungen wie durchgehende Arbeitszeiten und einen modernen Arbeitsplatz. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Parkhotel Bellevue & Spa
Andreas Richard, Direktor
CH-3715 Adelboden
www.parkhotel-bellevue.ch
Tel. ++41/ (0)33 673 80 00

153738205



Wir suchen per 1. Februar 2003 oder nach Vereinbarung einen in der Gastronomie bestens ausgebildeten

AIDE DU PATRON (m/30 - 40-jährig)

Die Ausbildung haben Sie in Küche und Service abgeschlossen, dazu verfügen Sie über gute PC-Kenntnisse für das Redigieren der Menüs, das Aktualisieren unserer Home-Page (www.aeusserserstand.ch), das Erstellen der Angebotskarten und aller Listen. Nebst der deutschen Muttersprache beherrschen Sie Französisch und Englisch. Das Führen eines kleinen Serviceteams fällt Ihnen ebenso leicht, wie die Qualität unseres Produktes zu gewährleisten. Sie sind eine starke Persönlichkeit, die es versteht, Mitarbeiter zu Höchstleistungen zu motivieren und trotzdem das Herz, den Verstand und den fairen Charakter ins Zentrum Ihres Handelns zu stellen.

Wir stellen uns einen tüchtigen Gastrofachmann vor, der gerne in einem der schönsten Häuser der Stadt Bern arbeiten möchte und dazu sein unternehmerisches Denken, das Verantwortungsbewusstsein und die Selbstinitiative einsetzen kann. Das Erledigen des "daily business" ist Ihnen genauso wichtig wie die Kooperation mit der Geschäftsleitung, den Betrieb in eine dauerhafte Zukunft zu führen. Unser Haus ist an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie an folgende Adresse senden wollen:
RESTAURANT ZU AUSSEREN STAND
Gerhard Liechti
Zeughausgasse 17
3011 Bern

153703/175218

Für das Restaurant Spengler in Münchenstein suchen wir einen versierten

Küchenchef

Wir bieten:

- Eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit in einem äusserst modern eingerichteten Betrieb
- Interessante Arbeitszeiten; Montag – Freitag (Tagesdienst) sowie jeden 4. Samstag
- 13. Monatsgehalt ab erstem Tag
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- 5 Wochen Ferien

Wir erwarten:

- Kreativität bei der Angebots- und Menüplanung sowie bei der Produktion der Speisen
- Ausgewiesene Erfahrung als Küchenchef
- Umfassende qualitäts- und kostenbewusste Arbeitsweise
- Eine belastbare und leistungswillige Persönlichkeit
- Ein Organisationstalent mit guten PC-Kenntnissen

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: SV-Service AG, Reto Marthy, Betriebsgruppenleiter, Innere Margarethenstrasse 2, 4051 Basel

Weitere Stellen unter www.sv-group.com



THE HOLIDAY COMPANY JULIER PALACE

FERIENHOTEL JULIER PALACE AG SILVAPLANA

... DAS SIND WIR!

die «holiday company» beschäftigt über das ganze Jahr hinweg rund 55 Mitarbeiter aus aller Herren Länder. Wir sind ein lebhaftes, junges und innovatives Tourismusunternehmen, welches an 365 Tagen im Jahr geöffnet hat. Mit unserem Mitarbeiter-Team leben wir aktiven Lifestyle & trendige Lebenskultur ohne Schnörkel vor. Wir sagen DU zueinander... und freuen uns an den schönen Dingen dieser Welt. Wir manövrieren das Ferienhotel Julier Palace in Silvaplana mit 90 Betten, drei Restaurants und die SonderBAR. Zuletzt haben wir alle deeLUX rooms total neu gestylt. In St. Moritz führen wir das restaurant-bar «secondo» und das Tanzparadies «bailando». Am Skiberg Corvatsch betreiben wir im Winter die «hossa-eventbar» mit den schon fast legendären «snow nights». Für die kulinarische Abrundung verfügen wir in Silvaplana über das Spezialitätenrestaurant «mexico». Dem Unternehmen separat angegliedert ist eine Eventmarketing-Agentur mit welcher wir Events organisieren, Promotions-Kampagnen und Werbung für Drittpersonen ausführen.

... DAS SUCHEN WIR!

>AIDE DU PATRON

(dieser Job benötigt den Charme einer Frau)

du bist zwischen 25 & 35 Jahren alt und hast eine kaufmännische, hotelfachschule oder ähnliche Ausbildung absolviert. Computer- & Hotelprogramme sind für dich keine chinesischen Dörfer. Du bist gerne im «engadin» oder lernst es erst zu lieben. Du bist an einem längerfristigen Job interessiert. Deine Frohnatur und natürliche Autorität hilft dir Mitarbeiter, einheimische und Gäste zu begeistern. Es macht dir Spass die «drehscheibe» im Hotel zu sein. Administrative Arbeiten als «head» an der Reception, wie das Manövrieren der Mitarbeiter- und Hotel-Administration sind für dich eine besondere Herausforderung. Das «live in a hotel» ist für dich kein MUST sondern Passion.

... DAS KANNST DU VON UNS ERWARTEN!

eine «STAFFcrew» welche dich aktiv unterstützt. Ein attraktives Gehalt mit vielen Sonderleistungen und die Möglichkeit am Unternehmenserfolg teilzuhaben. Auf Wunsch ein Mitarbeiterstudio/Wohnung und ein JPstaf-car.

... WOKR BEGINN IST!

nach Vereinbarung, oder auf Frühjahr April / Mai 2003.

... WIE WEITER!

kurze facts & figures über DEINE Person und ein FOTO. Vermerk persönlich an:

ENGADIN

St. Moritz

FERIENHOTEL JULIER PALACE AG

daniel bosshard, vr-präs.

CH-7513 SILVAPLANA-ST.MORITZ

mobile +41 (0) 79 611 36 36

fon +41 (0) 81 828 96 44

fax +41 (0) 81 834 30 03

move to the dot > www.julierpalace.com

email: hotel@julierpalace.com

RELAIS &
CHATEAUX

Relais Gourmands

Suchen Sie eine neue, echte Herausforderung? Möchten Sie mitwirken und mitbestimmen in einem Betrieb wo Freundlichkeit, Empfang und Gästebetreuung nebst Professionalität auf einen hohen Stellenwert setzen?

Sie sind zwischen 28 und 40 Jahre alt, ausgebildet, mit vielseitiger Erfahrung, flexibel und motiviert. Sie beherrschen Deutsch, Französisch und Englisch gut bis sehr gut. Sie haben Freude, in der Gastronomie zu arbeiten und sowohl Persönlichkeit als auch Führungsqualitäten zu entfalten. Wir bieten Ihnen das Umfeld, als

Maitre de Restaurant Chef de service

Ihre Karriere wünsche zu erfüllen. Wir legen Wert auf den Menschen – männlich oder weiblich.

Stellenantritt per 1. März 2003 oder nach Absprache. Bewerbungen bitte mit Foto und Zeugnissen sowie handschriftlichem Lebenslauf an:

André Jaeger
Restaurant
Rheinhotel
Die Fischerzunft
CH-8202 Schaffhausen
Tel. +41 52 632 05 05

153842/47678

BetriebsleiterIn mit Kochfunktion 100 %

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

Für unser Personalrestaurant Vetropick in Büllach suchen wir eine führungstarke Gastgeberpersönlichkeit, die bereit ist, die Verantwortung für einen anspruchsvollen Betrieb zu übernehmen. Sie betreuen ein Team von 6 Mitarbeitenden, sorgen für das Wohl unserer Gäste und produzieren täglich bis zu 200 Mahlzeiten, 50 davon werden ausgeliefert. Sie sind verantwortlich für die Gesamtführung des Betriebes, Budgetierung, Menüplanung, Einkauf, Kalkulation und Rezeptur, administrative Arbeiten mittels PC sowie für die Umsetzung der ISO-Richtlinien. Zudem beinhaltet Ihr Aufgabengebiet die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen.

Um dieser Herausforderung gerecht zu werden, bringen Sie Erfahrung als Betriebsleiter sowie sehr gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse mit. Wir wünschen uns eine kreative, belastbare und gewinnende Persönlichkeit, die das Wohl unserer Gäste als oberstes Gebot zählt. Ihre guten Kommunikationsfähigkeiten wissen Sie gegenüber Mitarbeitenden wie auch Kunden einzusetzen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit, ein 13. Monatsgehalt ab erstem Tag, leistungsgerechte Entlohnung, 5 Wochen Ferien sowie attraktive Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Wir beabsichtigen die Stelle per 1. Februar 2003 oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Möchten Sie unsere Begeisterung mit uns teilen? Dann zögern Sie nicht – senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SV-Service AG, Frau Maya Borer, Personalverantwortliche Segment Industry & Services, Postfach, 8032 Zürich, Telefon 01-385 52 46

Weitere Stellenangebote unter www.sv-group.com

SV

service

SEGANTINI

Für unser aufstrebendes, professionelles Catering-Unternehmen suchen wir ab sofort einen

KÜCHENCHEF

Unsere Vision ist eine kreative, qualitativ hochstehende, internationale und marktfrische Küche für unser modernes Catering und das traditionelle Zunfthaus zur Saffran. Sind Sie bereit etwas zu bewegen, Verantwortung zu übernehmen und haben die Passion nicht immer alltägliches zu kochen, dann erwartet unser junges, dynamisches Team gerne Ihre Bewerbung.

segantini catering ltd, Ruth Imhof
limmatquai 54, 8001 zürich
tel. 01 771 11 33

Gastgeber/in aus Leidenschaft

Stellv. Hoteldirektor/in Stellv. Hoteldirektor/in

Wir sind ein exklusives Hotel im Rheinland mit über 100 Zimmern und Suiten. Darüber hinaus verfügen wir über einen außergewöhnlichen Wellnessbereich, der seines gleichen sucht. Unsere Zimmer und Suiten sind sehr individuell, geschmackvoll und luxuriös ausgestattet. Die kleine, aber gehobene Küche befriedigt die Wünsche unserer anspruchsvollen Gäste. Abgerundet wird unser Angebot durch der Zeit entsprechende Tagungskapazitäten.

Im Zuge der Entlastung unserer Hoteldirektion suchen wir Sie als Stellvertreter/in. Ihr fachlicher Schwerpunkt sollte im Bereich

F & B und/oder Verkauf liegen. Ebenso wichtig sind uns jedoch Ihre persönliche Einstellung, Dienstleistungsmentalität sowie Ihr Wunsch, mit unseren anspruchsvollen Gästen umgehen zu wollen. Als umsichtige/r Gastgeber/in verstehen Sie es, mit viel Freude, Engagement, Kreativität und Organisationstalent Ihren Gästen ein Gefühl von zu Hause zu geben.

Wenn Sie sich von dieser außergewöhnlichen und anspruchsvollen Aufgabe angesprochen fühlen, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Für eine erste telefonische Kontaktaufnahme stehen Ihnen unsere

Berater, Frau Helga Kayser-Dörr und Herr Stephan Franken, unter der Rufnummer (0049)22 61/7 03-6 21 bzw. mailto:helga.doerr@kienbaum.de zur Verfügung. Sie sichern Ihnen Vertraulichkeit und die sorgfältige Beachtung von Sperrvermerken zu.

Interessenten bitten wir um Zusendung aussagekräftiger Bewerbungsunterlagen (tabellarischer Lebenslauf, Zeugniskopien, Lichtbild, Angabe des Gehaltswunsches/ Eintrittstermins) unter der Kennziffer 0865928 an die Kienbaum Executive Consultants GmbH, Postfach 10 05 52, D-51605 Gimmertsbach. <http://kienbaum.bewerbung.de>

Kienbaum^K
Executive Consultants

Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Österreich, Polen, Schweiz, Tschechien, Ungarn, Brasilien, Singapur, Südafrika



Die Meiringen-Hasliberg-Bahnen AG erschliessen ein Ausflugs- und Schneesportgebiet im Berner Oberland zwischen 600 und 2500 m ü. M. Über 0,5 Millionen Personen lassen sich von uns jährlich an die Sonne transportieren.

Wir suchen per 1. April 2003 oder nach Vereinbarung eine(n)

LeiterIn Marketing

Zur Stärkung unseres Marketings suchen wir einen Profi. Sie sind für die Marketingstrategie und den Marketingmix verantwortlich und betreuen unsere Verkaufsstellen. Unterstützt werden Sie durch den Verkauf und den Aussendienst. Sie bilden die Schnittstelle zu unseren Partnern in der Region und der Verkaufsförderung. Die Positionierung unserer drei Bergrestaurants bildet eine besondere Herausforderung.

Ihr Aufgabengebiet umfasst u.a.:

- Erstellen und Realisieren des Marketingkonzeptes mit Budgetverantwortung
- Produkt- und Preisgestaltung
- Akquisition und Realisation von Events und Verkaufsförderung
- Aufbau des international Tour-Operator-Geschäftes

Wir suchen eine Persönlichkeit mit kaufm. Ausbildung und einer Zusatzausbildung im Marketing (mind. Marketingplaner). Sie verfügen über Erfahrungen in der Tourismusbranche und im Tour-Operator-Geschäft. Kenntnisse in E und F sind erforderlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Meiringen-Hasliberg-Bahnen AG
Hans Beeri, Direktor
Postfach 607
3860 Meiringen
hans.beeri@alpentower.ch
www.alpentower.ch



153536/418424



Gemeinsam gestalten wir die Zukunft. Spricht Sie unser Leitsatz an? Die Organisationseinheit CCM Restaurants ist für alle Coop Restaurants verantwortlich, welche pro Jahr 23 Millionen Gäste in der ganzen Schweiz verpflegen.

Für unser brandneues Bistro an der Thiersteinerallee in Basel suchen wir per 1. März 2003 oder nach Vereinbarung eine/n dynamische/n

Bistroleiter/in

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für die Gesamtleitung des Bistros. Mit Ihrem kleinen Team verstehen Sie es die Gäste zu verwöhnen und durch Frische und Lebensfreude aufzufallen.

Sie sind eine jüngere gewinnende Persönlichkeit, welche über eine Service- oder vergleichbare Ausbildung sowie gastronomische Erfahrung und über ein Wirtepatent verfügt. Ausserdem sind Repräsentation, Kommunikation und Teamwork für Sie selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Coop Hauptsitz, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061/336 66 75, daniel.meier@coop.ch

hotel + tourismus revue mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

htr

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

Region Zürich	Region Zürich	Region Zürich & Bern	Ganze Schweiz
<p>Für unseren Kunden, ein Hotel der Luxusklasse in Zürich, suchen wir eine/n</p> <h3>Pâtissier/e</h3> <p>Sie haben Ihre Lehre bereits abgeschlossen und bringen idealerweise schon einige Jahre Berufserfahrung mit. Wenn Sie selbständiges Arbeiten gewohnt sind, gerne Neues ausprobieren und Verantwortung übernehmen wollen, dann könnte dies Ihr zukünftiger Job sein!</p> <p>Unser Kunde bietet ein faires Salär und Weiterbildungsmöglichkeiten. Ein freundliches Betriebsklima und ein sehr kollegiales Team freut sich darauf, Sie bald im Team begrüssen zu dürfen.</p> <p>Melden Sie sich noch heute bei: Victoria.Castangia@kellyservices.ch unter der Telefonnummer 01 225 40 30</p>	<p>Für unseren Kunden, ein erfolgreiches Restaurant in der Stadt Zürich, suchen wir eine/n</p> <h3>Servicefachangestellte/n</h3> <p>Als qualifizierter Gastgeber managen Sie Ihre Station mit Geschick und Umsicht. Ein nicht alltäglicher Job und ein junges motiviertes Team sucht eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Serviceausbildung und eventuell auch mit ersten Führungserfahrungen. Es motiviert Sie, selbstständig in einem lebhaften und vielfältigen Umfeld zu wirbeln und Ihren Tatendrang umzusetzen.</p> <p>Geraldine.McLellan@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf unter der Nummer 01 225 40 30</p>	<p>Für unseren Auftraggeber, ein Grossunternehmen in der Lebensmittelbranche mit Sitz im Raum Zürich, suchen wir per sofort</p> <h3>Rüsterin für Warenlager</h3> <p>Mit einem Kommissioniergerät stellen Sie die Bestellungen der Kunden zusammen. Sie kontrollieren die Aufträge und bereiten alles für die Auslieferung durch die Chauffeure vor. Die Arbeitszeit ist Mo – Fr von 07.30 bis 17.00 Uhr.</p> <p>Für diese einfache Arbeit brauchen Sie keine Spezialkenntnisse. Sie haben gute Deutschkenntnisse und sind zuverlässiges und exaktes Arbeiten gewohnt. Dann senden Sie Ihre Unterlagen an: Bruno.Ehrat@kellyservices.ch, 01 319 66 69</p>	<p>Wir suchen per 1. Februar 03 oder nach Vereinbarung nach Grindelwald eine/n qualifizierte/n und führungserfahrene/n</p> <h3>Chef de Réception w/m</h3> <p>Wir erwarten eine abgeschlossene Lehre im kaufmännischen Bereich und Hotelerfahrung. Ihre Muttersprache ist Deutsch und sie können sich auch in Englisch und Französisch verständigen. Wenn Sie mit einem Lächeln die internationale Kundschaft empfangen möchten, senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien, Diplommappen und evtl. Foto) an: Kelly Catering, Judith Steffen, Marktgasse 6/8, 3011 Bern 031 313 26 28</p>
<h3>Lust auf Tempo?</h3> <p>Wir suchen laufend für Kurz- und Langzeiteinstätze</p> <h3>Commis de cuisine Chef de partie Servicefachangestellte</h3> <p>Geraldine.McLellan@kellyservices.ch und Victoria.Castangia@kellyservices.ch freuen sich bereits darauf, Sie kennenzulernen. 01 225 40 30</p>	<p>Für verschiedene medizinische Einrichtungen in der Region Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ausgebildete</p> <h3>Diät-Spezialisten w/m</h3> <p>Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch und haben die Zusatzlehre zum Diätkoch mit Erfolg absolviert. Sie sind kreativ und haben viel Freude daran, den Patienten den Alltag mit Ihren phantasievollen Kochkünsten zu verschönern. Wenn Sie zudem zwischen 22 und 35 Jahre alt sind und gerne im Team arbeiten, rufen Sie uns an. Wir haben bestimmt die richtige Herausforderung für Sie.</p> <p>Mehr Info gibt's unter der Nummer 01 225 40 30 bei Geraldine.McLellan@kellyservices.ch</p>	<p>Für unseren Kunden, ein Berner Stadrestaurant, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen tüchtigen und qualitätsbewussten</p> <h3>Commis de cuisine w/m</h3> <p>Sie lieben es, Ihre kulinarischen Künste auf den Teller zu bringen und bevorzugen flexible Arbeitszeiten? Dann melden Sie sich bei uns. Judith.Steffen@kellyservices.ch wartet auf Ihren Anruf unter 031 313 26 26</p>	<p>Für ein mittelgrosses Unternehmen der Parahotellerie im schönen Prattigau suchen wir per sofort eine/n</p> <h3>Front Office Assistent w/m D/E (in Jahresstelle)</h3> <p>Sie begrüssen die ankommenden Gäste mit einem Lächeln. Sie beherrschen Protel, Word, Excel, www und haben erste Erfahrungen an der Réception gesammelt. Haben Sie eine Hotelfachschule oder das KV abgeschlossen und sind verkaufsorientiert? Dann haben wir Sie vielleicht gefunden!</p> <p>Ihren neuen Arbeitsplatz finden Sie in einem modernen Umfeld, Ihre Arbeitskollegen unterstützen Sie auf eine sympathische Art. Bruno.Ehrat@kellyservices.ch erwartet Ihre Bewerbung unter 01 319 66 69</p>
<h3>Junge, erfolgshungrige Mitarbeiter gesucht!!!</h3> <p>Unser Kunde, ein internationales Unternehmen im Bereich Mobile Communications, sucht zur Verstärkung des Teams in verschiedenen Filialen im Raum Zürich</p> <h3>KundenberaterInnen</h3> <p>In über 10 Ländern tätig, umfasst unser Kunde mehr als 1000 Geschäfte und ist stark am expandieren.</p> <p>Sie sind Schweizer/in oder haben Bewilligung C und suchen eine Tätigkeit im Verkauf, wo Sie Kunden und Interessenten beraten und Ihr Produkt erfolgreich verkaufen. Telekom-Vorkenntnisse sind nicht notwendig aber von Vorteil.</p> <p>Wenn Sie an guten Verdienstmöglichkeiten (Fixlohn plus Umsatzbeteiligung), geregelte Arbeitszeiten und einem zentralen Einsatzort interessiert sind, dann melden Sie sich noch heute bei: Lorenzo.Gandossi@kellyservices.ch unter 01 225 40 30</p>	<p>Für verschiedene, gut strukturierte Gastronomieunternehmen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung</p> <h3>Chef de partie w/m Commis de cuisine w/m</h3> <p>Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen ist für Sie ein high light! Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und bereits einige Jahre Erfahrung im Berufsleben gesammelt, und sind somit bereit für die Chance des Jahrzehnts!</p> <p>Ob Sie mit oder ohne Zimmerstunde arbeiten möchten, wir finden bestimmt die passende Stelle für Sie. Geboten wird Ihnen garantiert ein faires Salär, attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten und fortschrittliche Arbeitsbedingungen.</p> <p>Falls Sie diese Chance reizt, gibts bei Victoria.Castangia@kellyservices.ch unter 01 225 40 30 weitere Informationen.</p>	<h3>Barmitarbeiter/in Serviceangestellte/r</h3> <p>Verfügst Du über eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe oder hast Du schon im Service oder an der Bar gearbeitet, dann melde Dich bei uns. Wir bieten Dir einen tollen, nicht alltäglichen Job mit flexiblen Arbeitszeiten.</p> <p>Judith.Steffen@kellyservices.ch erteilt gerne weitere Informationen unter 031 313 26 26</p> <p>Nach Langenthal, Burgdorf, Biel und Thun suchen wir für verschiedene Kunden qualifizierte Fachmänner/-frauen als</p> <h3>Koch</h3> <p>Sie haben die Kochlehre mit Erfolg abgeschlossen und suchen eine neue spannende Herausforderung? Rufen Sie uns an, wir finden den passenden Betrieb für Sie. Infos gibt es bei: Judith.Steffen@kellyservices.ch, 031 313 26 26</p>	<p>Für ein äusserst attraktives 4-Sterne-Hotel in einem Naherholungsgebiet von Zürich suchen wir eine erfahrene</p> <h3>1. Gouvernante w/m</h3> <p>Sie arbeiten schon seit einer ganzen Weile auf Ihrem Beruf und haben schon die verschiedensten Erfahrungen in der gehobeneren Hotellerie gesammelt, und wünschen sich nun ein neues "Reich" ?</p> <p>Dann sind Sie an dieser Stelle am richtigen Ort. Gefragt wird Flexibilität und Liebe zum Detail Geboten wird Ihnen ein neues Haus, ein starkes und motiviertes Team, eine tolle (Ferien-)Atmosphäre und ein attraktives Lohnpaket.</p> <p>Melden Sie sich noch heute unter der Nummer 01 225 40 30 bei Geraldine.McLellan@kellyservices.ch</p>



MEHR ALS EIN JOB!

Get online: www.kellyservices.ch 0800 109 109

Löwenstrasse 29
8023 Zürich-City
Tel. 01 225 40 30

Schaffhauserstrasse 358
8050 Zürich-Oerlikon
Tel. 01 319 66 69

Marktgasse 6/8
3011 Bern
Tel. 031 313 26 26

Rue du Simplon 48
1800 Vevey
Tel. 021 925 40 60

Place Cornavin 10
1211 Genf
Tel. 022 906 92 92

TAKE THE CHANCE!

auf 554 Meter über Meer

Traumhafte Aussicht auf die Stadt Zürich, den See und das Alpenpanorama.

Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb einen

Chef de service / Gastgeber

Sie führen eine mittlere Servicebrigade mit viel Fach- und Sozialkompetenz
Sie sind ein Organisationstalent
Sie bleiben auch in hektischen Situationen "cool"
Sie bilden gerne Lehrlinge aus
Sie arbeiten mit PC (Word, Excel)

Wir bieten einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz
Wir bieten klare Kompetenzen
Wir bieten Selbstständigkeit und Verantwortung
Wir bieten einen sicheren Arbeitsplatz mit entsprechendem Salär
Wir schulen Sie auch extern/Weiterbildung ist für uns selbstverständlich ein "Must"

Erfahrungen in einem ähnlichen Betrieb sind von Vorteil für diese Aufgabe.
 Eintritt März 2003 oder nach Vereinbarung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Herrn Alex Meier, Pächter
 Herrn Beat Schmid, Geschäftsführer

Wir freuen uns auf Sie!

RESTAURANT NEUE Waid

Waidbadstr. 45, 8037 Zürich
 Telefon 01 271 64 60, Fax 01 271 66 03
 E-Mail: info@neuwaid.ch
 Internet: www.neuwaid.ch

153640/94390



Zur Ergänzung unseres erfolgreichen Führungsteams suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle nach folgende bestqualifizierte Kadermitarbeiter.

Betriebs-Assistent (m)**Aufgabenbereich:**

- Bankette
- Seminarien
- Restauration
- F&B-Controlling
- Rückwärtige Dienste

Anforderungsprofil:

- Mindestalter ab 22 Jahre
- Hotelfachschulabschluss
- Seriöse, zuverlässige und integre Persönlichkeit, welche bereit ist, Verantwortung im Betrieb zu übernehmen

Direktions-Sekretärin**Aufgabenbereich:**

- Bearbeitung von Anfragen, Reservationen im: Hotel-, Bankett-, Seminarbereich
- Mitgestaltung der Werbung und Promotion im und ausser Haus
- Vertretung des Hauses an Fachausstellungen
- Direktionskorrespondenz

Anforderungsprofil:

- Hotelfachschulabschluss erwünscht
- Sattelfeste Erfahrung an der Réception
- Marketingkenntnisse
- Mindestalter 24 Jahre
- Verhandlungsgeschick
- Integre Persönlichkeit
- Chefqualitäten

Es würde uns sehr freuen, mit Ihnen in Kontakt zu treten. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto nehmen wir sehr gerne entgegen, welche wir mit Interesse und Diskretion behandeln werden.

Hotel Postillon, CH-6374 Buochs/NW
 Fon 041 620 54 54, Fax 041 620 23 34
www.postillon.ch / info@postillon.ch

153450/138240

Persönliche Begegnungen

liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team hat Spass an der Arbeit und sucht Sie auf den 1. April 03 oder nach Vereinbarung:

Küche

**Commis de cuisine/Koch
Chef de Partie
Hilfskoch - Casserolier**

Service

**Chef de Service - Saal
Servicefachangestellter
Praktikant/in (Service)**

Etage

Gouvernante/Gafo

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.



Hotel Restaurant Seepark Seeterrasse
 Parkhotel - CH-3654 Gunten
 Telefon 033 252 88 52 - Fax 033 252 88 88
info@parkhotel-gunten.ch www.parkhotel-gunten.ch

erstklassige
 herzliche

153904/19515

Grand Hotel EUROPE LUCERNE

Unser Erstklasshotel mit 350 Betten und internationaler Kundschaft wird seine Tore im kommenden April zur 127. Sommersaison öffnen. Wir suchen noch folgende teamfähige, aufgestellte Mitarbeiter:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| Réception: | Stv. Chef de réception
sprachgewandt, Flair für Sales, gepflegte & freundliche Erscheinung, Fidelio-Kenntnisse |
| | Réceptionist/in
sehr gute Englischkenntnisse, Korrespondenzfahrung |
| Küche: | Anfangs-Sous-Chef
Chef Tourmant
Chef de partie
Commis de cuisine |
| Restaurant: | 2. Oberkellner tournant
Chef de rang
ServicearbeiterInnen |
| Etage/
Hauswirtschaft: | Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Etagenportier
Buffetdame
Officemitarbeiter |

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, gästerorientierten Team. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte 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

153725/22888

**Restaurant
Guggach**

Die Geschäftsführung sucht eine zuverlässige
 23-35 Jahre junge Schweizerin als

Direktionsassistentin

für die Administration und die Buchhaltung unserer Liegenschaftsabteilung und des Restaurantbetriebes. Wir erwarten fundierte kaufmännische Ausbildung und gute Kenntnisse im Gastronomiebereich.

Wir bieten arbeitsfreie Wochenenden, eine selbständige Arbeitsstelle und einen vielseitigen Arbeitsbereich. Parkplatz steht zur Verfügung.
 Hr. P. Zumbühl freut sich über Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Rest. Guggach, am Bucheggplatz, 8057 Zürich, 01 363 32 10

BELVOIRPARK**Chef de partie**

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im Restaurant der Hotelfachschule Belvoirpark mit 140 motivierten Studierenden. Unser Produktionsleiter und eine Brigade von 4-5 StudentInnen

wollen mit Ihnen gemeinsam qualitativ hochstehende Bankette und anspruchsvolle à la carte-Küche vorbereiten - vorwiegend tagüber - und freuen sich auch über die Mithilfe beim Bankett-Abbruch. Eine zeitgemässe Entlohnung ist selbstverständlich. Wenn

Sie anfangs Februar zu unserem Team stossen möchten, freut sich Herr Stevens, unser Küchenchef, auf Ihre Bewerbung.

Hotelfachschule Belvoirpark
 Herr Manfred Stevens
 Seestrasse 125
 8002 Zürich
 Tel.: 01 286 88 55

153702/96692

www.loewen-hausen.ch

Wir sind ein aufgestelltes Team und suchen per 1. März Verstärkung!
 Sind Sie gelernter Koch, zwischen 20 und 30 Jahre alt, haben Freude, Ihr Fachwissen unserem Berufsnachwuchs weiter zu geben, dann sind Sie sicher die/der Richtige

Koch

für unseren Betrieb. Wir sind Mitglied bei der Gilde etablierter Köche der Schweiz und bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Jahresstelle. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich per E-Mail Info@loewen-hausen.ch oder rufen Sie uns einfach an. Bitte verlangen Sie Herrn oder Frau Burkard

Telefon 01 764 00 06

153700/15350



Die Angst+Pfister AG, Inhaberin des Gasthofs zum Bären, Nürensdorf, und die neuen Geschäftsführer suchen per 24. März 2003

**Koch (Chef de Partie)
Servicemitarbeiter/in**

Würden Sie gerne für einen innovativen, gehobenen und zielstrebigem Betrieb arbeiten und zudem an einer Neueröffnung mitmachen? Dann werden Sie Mitarbeiter unseres jungen, aufgestellten und hervorragend ausgebildeten Teams.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen wie u.a. 5-Tage-Woche und 13. Monatslohn.

Herr A. Feuz, Gesamtleiter Personal-Ausbildung, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

Angst+Pfister AG
 Herr A. Feuz
 Thurgauerstrasse 66
 8052 Zürich
 Telefon 01 306 62 14



Wir sind eine in der ganzen Schweiz tätige Cateringfirma und arbeiten auf höchstem Qualitätsstandard in Küche, Service und Dekorabteilung. Im kollegialen Team unseres mittelgrossen Betriebes fehlt ein/e

ProjektleiterIn

welche/r bereit ist, Verantwortung zu übernehmen, und unser Unternehmen nach aussen zu vertreten. Sie verfügen über Erfahrung in Personalführung, Organisation und Projektbetreuung und schätzen den gepflegten Umgang mit unseren anspruchsvollen Kunden. Ihre Ausbildung im Gastrobereich ist von Vorteil, jedoch nicht Voraussetzung. Sind Sie belastbar, flexibel und behalten auch in unvorhergesehenen Situationen den Überblick? Bringen Sie Sinn fürs Detail und Freude an den gennusreichen Seiten des Lebens mit? Dann freuen wir uns auf Sie!

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

GAMMA CONSULTING & CATERING AG
 Zug / St. Moritz / Basel

Frau Simone Segantini, 041 781 10 01 (nachmittags)

153741/229202



Ein Hotel des Ferienvereins

Berufliche Höchstleistungen dank Höhenstraining!

Unsere Chef de réception kehrt im Frühling 2003 zurück in ihre Heimat nach Spanien.

Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel, in der Nähe von St. Moritz, mit 120 Zimmern, gemüthlicher Arvenstube sowie Bar mit Livemusik suchen wir deshalb nach Vereinbarung in Jahresstelle (Eintritt bereits Februar/März möglich) eine/n

(Anfangs-)Chef de réception

Haben Sie bereits Erfahrung in dieser Position oder möchten Sie als erfahrene Persönlichkeit an der Réception nun den ersten Schritt in eine Kaderposition machen? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir garantieren Ihnen eine seriöse Einführung in Ihren Tätigkeitsbereich.

Nebst einer interessanten Aufgabe in einer wichtigen Schlüsselposition in unserem lebhaften Betrieb bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen mit geregelten Arbeitszeiten und entsprechenden Kompetenzen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bei uns oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Club-Hotel Schweizerhof
 Daniel & Verena Christen
 Direktion
 CH-7514 Sils Maria
 Telefon 081 / 838 58 58
 Telefax 081 / 838 58 50
dvchristen@bluewin.ch
<http://www.schweizerhof-sils.ch>

153474/31808

OCHSEN**Hotel & Restaurant Menzingen**

Wir sind die Genusshaltestelle im Zugerland. Gepflegter à-la-carte-Service, Bankette, Party-Service, moderne Hotelzimmer, das ist unsere Hardware. Persönlichkeit, Gastlichkeit, Atmosphäre, angenehmes Arbeitsklima, unsere Software.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Chef de service (m/w)

die/der sich mit unserer Hardware identifizieren kann und die Software sowieso im Blut hat. Sie sind die junge, gepflegte Gastgeberpersönlichkeit an der Front mit guten Umgangsformen, die uns kompetent, lächelnd und aufmerksam unterstützt und uns an unseren Freitagen vertritt. Sie haben Word-Kenntnisse und übernehmen auch wenig administrative Aufgaben.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung. Natürlich stehen wir Ihnen auch für telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung oder mehr über uns unter www.ochsenmenzingen.ch.

Andrea & Peter Hegglin-Manser
 Postfach 341, 6313 Menzingen (Zug)
 Telefon 041 755 13 88

153699/264202

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Fax 031 370 43 34

Service de placement express

Eine Dienstleistung von

hoteljob

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous 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
6364	Kü/chef/Sous-chef	31	FR	B	März	D/F	OW/NW/LU/ZG
6368	Sous-chef/Alleinkoch	36	CH		sofort	D/E/F	Zürich
6369	Küchenchef	43	AT	L-EG	März	D/E	Thun-Brienz, zus. m. 6370
6375	Küchenchef	39	AT	L-EG	sofort	D/E	zus. mit 6374+6376
6379	Sous-chef/Koch	37	CH		März	D/E/I	Gem.gastronomie
6380	Küchenchef	34	CH		sofort	D	ZH
6383	Jungkoch	21	CH		sofort	D/E/F	SG/AR/TG
6390	Pâtissier	38	CH		März	D/E/F	Deutsch-CH
6393	Hilfsköchin/Service	53	CH/SF		Feb.	D	Zürich/Uster
6394	Kochaushilfe	58	CH		sofort	D/E/F/I	ZH/GR
6397	Sous-chef/Kü/chef	31	CH		Feb.	D/E	Zentral-CH
6398	Küchenchef	34	CH		sofort	D/E	BE-Oberland
6399	Sous-chef/Chef Saucier	32	FR	L-EG	n. Ver.	D/E/F	

Administration / Administration

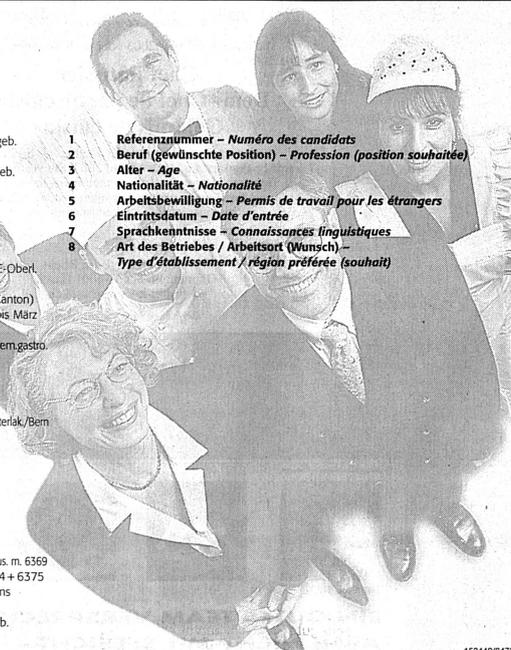
1	2	3	4	5	6	7	8
6359	Récep./Pers.büro	31	CH		sofort	D/E/F/I	Interlaken/BE-Oberl.
6360	Buchhaltung/Admin.	40	DE	B-EG	Feb.	D/E/F	BS/ZH
6362	Gf-Assistentin	46	CH		sofort	D/E/F	ZH (Stadt+Kanton)
6366	Administr./Service	27	CH		sofort	D/E/F	ZH/LU, nur bis März
6371	stv. C'führer/Ch. d. sev.	36	CH		sofort	D/E/F	Zürich
6373	Betriebsleiter	40	CH		März	D/E/F	ZH/AG/ZG, Gem.gastro
6382	Chef de réception	35	EG	B	März	D/E/I	
6384	Anfangsrecept/w	60	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-CH
6388	Réceptionniste	22	FL	B	April	D	GR/Surseva
6391	Réceptionniste	21	CH		April	D/E/F	
6392	Réception/Service/w	45	CH		April	D/E/F	Thun/Spiez/Interlak./Bern
6400	Gesch.führer/Dirassist.	28	CH		Feb.	D/E/F	BE
6403	Réceptionniste	22	CH		sofort	D/E/F	

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
6361	Nachtportier	63	HR	C	März	D/I	Zentral-CH
6370	Haushilfe/w	35	PT	L-EG	März	I	Thun-Brienz, zus. m. 6369
6376	Küchenhilfe	41	PT	L-EG	sofort	D/I	zus. mit 6374+6375
6389	Chauffeur	36	FR/PT	L-EG	sofort	F/I	GR/Chur/Films
6396	Zimmerfrau/Office	44	CH		n. Ver.	D/E/F	Bern
6402	Allrounderin	22	PT	L-EG	April	D/E/F/I	Bern+Umgeb.

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
6363	Bar/Service/Buflet/w	44	CH		sofort	D/E/F/I	LU/Inner-CH
6365	Chef de rang	26	HU	L-22	sofort	D/E	ZH/Bodensee
6367	Chef de service/de bar	40	YU	C	sofort	D/E/I	ZH/TI/GR
6372	Kellner	28	CH		März	D/E/F/I	Luzern+Umgeb.
6374	Chef de rang/w	37	PT	B	sofort	D/E/I	zus. mit 6375+6376
6377	Kellner	54	AT	B-EG	März	D	Ost-CH
6378	Ch. de service/Gerant	51	IT	C	März	D/F/I	Locarno-Bellinzona
6381	Kellner/Allrounder	25	CH		sofort	D	SG/ZH/SZ/GR
6385	Chef de service	53	IT	L-EG	April	D/E/F/I	TI/GR
6386	Barman	21	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-CH
6387	Chef de rang	30	DE	L-EG	sofort	D/E/I	5*-Hotel
6395	Chef de service	59	CH		April	D/E/F/I	TI/GR



- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintritsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACHT?

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: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____

Name / Nom: _____

Strasse / Rue: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____

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

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an: **hotelieresuisse, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / hotellerieuisse, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne**



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



★★★★★

Hotel Drei Könige am Rhein

sucht per 1. Februar 2003 oder nach Vereinbarung:

**Chef Pâtissier
Demi-Chef de partie cuisine
Commis de cuisine**

für unser Gourmetrestaurant «Rôtisserie de Rois» mit 16 Punkten im Gault Millau 2003. Sie verfügen über Berufserfahrung in der Gourmetküche, haben Ihren Posten im Griff und sind an einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Herrn Hammann
Hotel Drei Könige am Rhein
Blumenrain 8, CH-4001 Basel
www.drei-koenige-basel.ch

The Leading Hotels of the World

153683/3107



Le Mirador

***** RESORT HOTEL, SPA & CONFERENCE CENTER

Hôtel 5*, situé sur la Riviera Suisse,
recherche pour entrée de suite ou à convenir

**CHEF DE PARTIE
COMMIS**

**COMMIS DE RANG
CHEF DE RANG**

**MAITRE D'HÔTEL BANQUETS
SOMMELIER**

Langues: Français, Anglais et/ou Allemand
(trilingue: un atout)

Veuillez adresser votre dossier complet à

*Agnès Raulic
Responsable du Personnel
Hôtel Le Mirador
1801 Le Mont-Pèlerin*

*Tél. 021 925 17 76
Fax 021 925 15 08
personnel@mirador.ch*



Swiss Deluxe Hotels

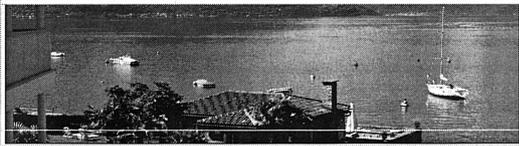
153611/25160



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:

EMPFANG

Korrespondentin D/I/E/F
Receptionspraktikant/in
Chauffeur/Chasseur

BAR

Barmitarbeiter

RESTAURANTS

Sommelier
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Servicepraktikant/in

KÜCHEN

Chef Entremetier
Chef Gardemanger
Chef Pâtissier
2. Pâtissier
Commis de cuisine

HAUSWIRTSCHAFT

Zimmermädchen

In einem persönlichen Gespräch erfahren Sie mehr über unser EDEN ROC. Mit Interesse sehen wir Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen entgegen.



Claudia Bischofberger – Leiterin Human Resources
Via Albarelle 16, CH – 6612 Ascona
Tel. +41 091 785 7171 Fax +41 091 785 71 43
www.edenroc.ch info@edenroc.ch

The Leading Hotels of the World

GANZJÄHRIG | GEÖFFNET



Swiss Deluxe Hotels



BAUR AU LAC

Reizt es Sie, in einem der führenden Fünfsterenhäuser der internationalen Hotellerie tätig zu sein? Als

Chef de rang

(Eintritt nach Vereinbarung)

im Bereich Room-Service betreuen Sie persönlich unsere internationalen Gäste.

Sie verfügen über gute Fachkenntnisse, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, sind eine gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen, haben Freude am Organisieren und sind es gewohnt selbständig zu arbeiten.

Zu recht stellen Sie hohe Ansprüche an Ihren neuen Arbeitgeber. Das Baur au Lac ist in der Lage, Ihnen das zu bieten, was Sie erwarten.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann wenden Sie sich bitte an unser Personalbüro, Telef. 01 / 220 50 20, oder senden Ihre Unterlagen an:

HOTEL BAUR AU LAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor

Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich

e-mail: humanres@bauraulac.ch
www.bauraulac.ch



Swiss Deluxe Hotels

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

★ ★ ★ ★

Grand Hotel EUROPE LUCERNE

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten suchen wir auf Anfang April oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de réception (w/m)

Wir stellen uns eine initiative, kommunikationsfreudige Persönlichkeit vor, welche mit Fachkompetenz ein junges Team von Mitarbeitern führen und motivieren kann.

Voraussetzung für diese verantwortungsvolle Position sind gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse, insbesondere in Englisch, Verkaufstalent und Verhandlungsgeschick. Eine gepflegte Erscheinung, sicheres Auftreten und gute Umgangsformen sind uns von besonderer Wichtigkeit.

Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe. Wir freuen uns Sie bald kennenzulernen.

Grand Hotel Europe
Agapios Panayiotou
Haldenstrasse 59, 6006 Luzern
Tel 041 370 00 11
Email: info@europe-luzern.ch
http://www.europe-luzern.ch

153026/22888


BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Innovation und Tradition unter einem Dach.

Unser Unternehmen ist bekannt für eine vielfältige Qualitätsgastronomie im HB Zürich. Zehn Restaurants, Party Service, Konferenz- und Banketträume, Verkaufsstände machen uns zum grössten Bahnhofbuffet Europas.

Wir suchen per Mitte Februar 2003 eine(n)

Mitarbeiter/in Reservationen

Zusammen mit Ihrem Teamkollegen ergänzen Sie die Sales-Abteilung und führen die gesamten Administrationsarbeiten unseres Bankettbereichs aus. Im weiteren koordinieren Sie Reisegruppen, organisieren Betriebsbesichtigungen, Erstellen Drucksachen und Menükarten, und pflegen einen regen (telefonischen) Kontakt mit Gästen wie auch mit internen Stellen.

Für diese abwechslungsreiche Administrationsstelle suchen wir eine belastbare, gästerorientierte und kontaktfreudige Persönlichkeit aus dem Gastgewerbe, die ihre kaufmännischen Kenntnisse in die Praxis umsetzen will. Ein kleines Team, regelmässige Arbeitszeiten, vorwiegend freie Wochenende und ein Büro in einem lebhaften Betrieb im Herzen von Zürich warten auf Sie!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Gehaltsvorstellung!

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich
Tel. 01 / 217 15 38, Fax. 01 217 15 09
e-mail: ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch
www.bahnhofbuffet.ch


HOTEL eiger MÜRREN

Unser persönlich geführtes 4-Sterne-Ferienhotel liegt auf einer autofreien Sonnenterrasse gegenüber Eiger Mönch und Jungfrau. Unsere internationalen Gäste schätzen die heimelige Atmosphäre und gute Infrastruktur in unserem Hause. Wir suchen zu unserer Unterstützung eine/n

Betriebsassistenten/-in

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:
Organisation und Führen des Back-Office,
Mitverantwortung im Food & Beverage
Stellvertretung der Betriebsleitung

Sind Sie kreativ, mit der nötigen Ausbildung und Erfahrung und suchen Verantwortung in einem motivierten Team? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

Adrian Stähli, Hotel Eiger, 3825 Mürren
www.hoteleiger.com
adrian@hoteleiger.com
Telefon 033 856 54 54, Fax 033 856 54 56



Die GZO Spital Wetzikon ist als Akutspital für die Region Zürcher Oberland zuständig. Zur Zeit sind 200 Betten in Betrieb und wir befinden uns in einer intensiven Umbauphase.

Unser Bereich Ökonomie sucht eine flexible, teamfähige und engagierte Persönlichkeit als

Teamleiterin Roomservice für unsere Privat- und Halbprivatpatienten

Das Aufgabengebiet ist vielseitig und spannend: Das Führen des Roomservicebereichs gehört ebenso zu Ihren Verantwortungsberreichen wie die Ausbildung von Hotelfach- und Pflegeassistentinnen. Ihre Bereitschaft in «Ihrem» Team von vier Mitarbeiterinnen aktiv mitzuarbeiten und unsere anspruchsvollen PatientInnen zu verwöhnen, ist für Sie selbstverständlich.

Diese Herausforderung richtet sich an eine belastbare, flexible und offene Persönlichkeit im Alter von 25 bis 35 Jahren. Ihre Ausbildung zur Servicefachfrau oder Hotelfachassistentin mit mehrjähriger Berufserfahrung im gepflegten Service und aktiver Gästebetreuung ist zur Sicherstellung von unseren hohen Qualitätsstandards unerlässlich. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch, Italienisch oder Spanisch sind von Vorteil. Eintritt voraussichtlich Mitte April 2003.

Gerne beantwortet Herr F. Hug, Telefon 01 934 27 35, Ihre Fragen.

Interessiert? Über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freuen wir uns. Senden Sie diese bitte an die

**Gesundheitsversorgung Zürcher Oberland
Spital Wetzikon
Herr F. Hug
Leiter Ökonomie
8620 Wetzikon**

Für weitere Informationen über die GZO besuchen Sie unsere Homepage www.gzo.ch.

Hotel ★★★★★
Du Lac
Wädenswil

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. Februar 2003 oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch

Sie sind gewohnt, selbstständig, exakt und sauber zu arbeiten, haben eine abgeschlossene Kochlehre. Dann rufen Sie uns an:

Hotel Du Lac
Stefan Dörmal
Seestrasse 100, 8820 Wädenswil
Tel. 01 780 00 31

153744/37010

Altenrhein am Bodensee

Wir suchen in unser Fischspezialitätenrestaurant auf Februar/März 2003 o. n. V.

Servicefachangestellte Commis de cuisine Chef de partie

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Jahresstelle mit geregelten Arbeitszeiten bei gutem Salär und schöner Unterkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Christoph und Rita Baumgartner
Rest. Jägerhaus, 9423 Altenrhein
Telefon 071 855 17 77

153717/338850

Stell/dich/ein in Lenzerheide-Valbella

Hier in Lenzerheide-Valbella führen wir mit einem kleinen, tüchtigen Mitarbeiterteam ein grosses, familienfreundliches Feriencenter. Bei uns finden jedes Jahr einige tausend Winter- und Sommergäste Entspannung und Erholung bei Sport, Plausch und viel Kurzwahl.

Auf Anfang Mai (oder nach Vereinbarung) wird bei uns eine interessante Jahresstelle frei. Wir suchen eine

Réceptionnistin/Sekretärin

Ich gehe davon aus, dass Sie in allen allgemeinen Büroarbeiten sattelfest sind. Was aber ebenso zählt, ist Ihre Freude (und Ihr Talent) im täglichen Kontakt zu unseren Gästen. Wenn Sie mir jetzt telefonieren, erfahren Sie alles übrige, was für Sie vor einem Stell/dich/ein in Lenzerheide auch noch von Interesse ist.

Conradin Malär
Feriencenter Solval
Lenzerheide-Valbella
Tel. 081 385 17 00

153612/58432


**HOTEL
BELLEVUE
AU LAC**

Unser ***Hotel mit 65 Betten und elegantem Restaurant L'Ambiance (Gault/Millau) liegt direkt am Thunersee.

Per 01. März 2003
oder nach Vereinbarung
suchen wir eine/n

Sous-Chef/in in Jahresstelle

Wir stellen uns eine motivierte, junge und innovative Fachkraft vor, die mit viel Liebe und Kreativität kocht und der es wichtig ist, mit einem guten und attraktiven Produkt zu arbeiten.

Gerne unterstützen wir Ihre Aus- und Weiterbildung.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an

Hotel Bellevue au Lac
z.Hd. Herr Frank Kortüm, Küchenchef
Staatsstrasse 1, 3652 Hilterfingen

Tel. 033 244 51 51 www.bellevue-au-lac.ch
Bellevue.hilterfingen@bluewin.ch

153063/20370

Lindner Hotels & Alpentherme LEUKERBAD

**Faszination
für Körper, Geist und Sinne.**

Die Lindner Hotels & Alpentherme sind Teil einer kleinen, stetig wachsenden Europäischen Hotelgruppe und bestehen aus Hotel****, Restaurant und der Lindner Alpentherme, das grösste Thermal-, Therapie-, Wellness- und Beauty-Center der Alpen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef (m/w) Chef de partie (m/w) Commis pâtisserie (m/w) Commis de cuisine (m/w)

Suchen Sie eine Stelle in der Ihre Fachkompetenz gefragt ist? Möchten Sie in einer sicheren und schönen Umgebung leben und an der Realisierung unserer Vision mitwirken, den vielseitigsten und kompetentesten Wellness-Tempel der Alpen zu werden?

Wir erwarten von Ihnen entsprechende Berufserfahrung.

Und nach der Arbeit können Sie sich nach Herzenslust in unserer Alpentherme erholen.

Wenn wir Sie ansprechen, senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.
Frau Kuonen freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf
Tel. 027 472 17 06.

Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad
Andrea Kuonen
Human Resources
Dorfplatz 1
CH-3954 Leukerbad
Andrea.kuonen@lindnerhotels.ch
www.lindnerhotels.ch

Ein gutes Haus
braucht gute Leute.

Globus ist die erste Adresse für das Besondere im Alltag. Um die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden ebenso kompetent wie zuverlässig erfüllen zu können, suchen wir einen

Koch (Mann oder Frau)

In dieser Funktion sind Sie mitverantwortlich für die zeitgemässe, köstliche und gesunde Verpflegung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ende März 2003 verlegen wir unseren Hauptsitz in ein modernes, neugestaltetes Gebäude nach Spreitenbach. Als gelernter weiblicher oder männlicher Koch werden Sie im neuen Personalrestaurant für die warme Küche verantwortlich sein. Wir wenden uns an eine initiative, kreative Persönlichkeit, welche leidenschaftlich gerne kocht und die anspruchsvollen Gäste verwöhnen will. Neben einem sympathischen Team von neun Personen bieten wir Ihnen eine moderne Infrastruktur und geregelte Arbeitszeiten (Montag bis Freitag Tagesbetrieb).

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhänden Frau Verena Hausammann. Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung gerne zur Verfügung.

Globus Zentrale
Personalabteilung
Eichstrasse 27
8045 Zürich
Telefon 01 455 21 11
e-mail: verena.hausammann@globus.ch

GLOBUS

DOMINO GASTRO

Zum Jahresbeginn eine neue Herausforderung?

Service (w/m)

Sie sind jung, ambitioniert und lieben ein gepflegtes, trendiges Ambiente. Wenn Sie eine herausfordernde Arbeitsstelle suchen, bei der Sie Ihre Kenntnisse, welche Sie in der Servicefachlehre erworben haben, weiterentwickeln möchten, haben wir genau das Richtige für Sie! Ihr neuer Arbeitsplatz befindet sich in einem wunderschönen und gepflegten Trend-Speisekloak am Zürichsee (Stadt ZH). Mit Ihrer kommunikativen, aufgeschlossenen und charmanter Persönlichkeit, verwöhnen Sie Ihre Gäste täglich aufs Neue.

Barservice/Barleiter (w/m)

Shivolle Hotelbar (5*) an bester Lage von Zürich sucht Verstärkung für den Barservice (später auch hinter der Bar) und einen Barleiter mit Berufs- und Führungserfahrung. Der tägliche Umgang mit einer anspruchsvollen Geschäftskundschaft bereitet Ihnen grosse Freude. Mit Ihrem Humor und Charme vermitteln Sie Ihren Gästen grosses Wohlbefinden.

Chef de Service (w/m)

Gastgeber aus Leidenschaft gesucht! Dazu verfügen Sie noch über sehr gute Weinkenntnisse. Dann können wir Ihnen in einem hochstehenden Gourmetkloak (16 Pl. GW) ausserhalb von Zürich die Stelle als Gastgeber/Chef de Service anbieten. Nach abgeschlossenem Servicefachlehre haben Sie Ihre Berufserfahrung in verschiedenen Top-Betrieben weiter ausgereift. Es kommt auch ein junger Berufsmann ohne Kadererfahrung in Frage.

Assistant Restaurant Manager (w/m)

Für eine Neuverpflichtung eines aussergewöhnlichen Foodkonzeptes in einem Gastro-Betrieb mit internationaler Flair suchen wir einen Frontplayer. Neben spannenden Fronttätigkeiten sind Sie auch für das Bestellwesen, das Controlling, die Warenpräsentation und für die Mitarbeiterschulung verantwortlich. Sie besitzen einen Hotelfachschulabschluss und haben erste Führungserfahrung. Erfahrung in der Systemgastronomie wäre von Vorteil. Wenn wir Ihre Neugierde geweckt haben, zögern Sie nicht uns umgehend anzurufen.

Geschäftsführer-Assistent

Wir suchen für einen lebhaften italienischen Restaurationsbetrieb im Herzen von Zürich einen Assistenten, der hauptsächlich an der Front um das Wohl der Gäste besorgt ist. Sie sind ein routinierter Serviceprofi, doch auch administrative Arbeiten fallen Ihnen leicht. Freuen Sie sich auf eine neue Herausforderung, dann rufen Sie uns an.

Restaurant-Leiter (w/m)

Für einen aufstrebenden, professionell geführten Gastronomiebetrieb ausserhalb von Zürich suchen wir eine fachlich kompetente Person. Sie nehmen die Fäden an der Front in die Hand und führen ein Serviceteam von 70 Personen. Verfügen Sie über Führungserfahrung und stecken Sie im Allgemeinen Ihre Ziele hoch? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Direktionsassistent/in (w/m)

Ein modernes 3*-Hotel in der Umgebung von Zürich sucht eine junge Persönlichkeit mit fundierten Kenntnissen an der Reception und ersten Führungserfahrungen, die mit der Leitung einer neuen Hotelabteilung annehmen möchte. Nebst der Vertretung der Direktion übernehmen Sie hauptsächlich die Verantwortung an der Reception. Fachkundiges Handeln in turbulenten Momenten ist eine Leichtfertigkeit für Sie und ein gepflegtes Erscheinungsbild gehört einfach dazu. Interessiert?

Réception (w/m)

Mit Freude und Begeisterung üben Sie die Rolle der ersten Kontaktperson Ihrer Hotelgäste aus. Sie sind eine initiative, ambitionierte und gepflegte Persönlichkeit, die neben Deutsch ein englische und ein französisches Gäste bereit und betreut. Für einen bezugsreichen 4*-Hotelbetrieb an ruhiger und einmaliger Lage in der pulsierenden Stadt Zürich suchen wir eine aufgestellte Person, die sich in einer stillvollen und idyllischen Atmosphäre wohlfühlt und mit Kommunikationstalent und Teamgeist die täglichen Arbeiten in Angriff nimmt.

Gouvernante

Für ein bekanntes 4*-Hotel in der Nähe des Zentrums von Zürich suchen wir die Dame, die für das Ambiente und Erscheinungsbild dieses Hauses verantwortlich ist. Sie organisieren und koordinieren die gesamte Hauswirtschaftliche Abteilung, verwalten das Bestellwesen (Non-Food) und führen an die 5 Mitarbeiter. Verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotellehre mit mehreren Jahren Berufserfahrung in grösseren Betrieben an gleicher Position und besitzen Sie ein gutes Durchsetzungsvermögen? Des Weiteren sind Sie eine gute Kommunikatorin und sprechen perfekt Deutsch. Fühlen Sie sich angesprochen und dieser Herausforderung gewachsen?

Jungkoch/Chef de partie (w/m)

Ein gehobenes Trendlokal im Zentrum von Zürich suchen wir junge Berufstätige mit abgeschlossener Kochlehre. Ausserdem sollten Sie eine gute Persönlichkeit sein, die gerne Ihre Kreativität auch bei der Arbeit ausleben möchte. Wenn Sie motiviert sind und ungernege Arbeitszeiten für Sie zur Gastronomie gehören wie die Butter auf'n Brot, sind Sie die richtige Person.

Chef Tourant (Tagesdienst), Mo-Fr

Wir suchen für einen Grossbetrieb (150 Pl.) im Zentrum von Zürich einen Gastro-Produktionschef. Sie lieben das Grosse und Überdimensionale, in dieser Grossküche können Sie dies voll und ganz ausleben. Als Bonus erhalten Sie noch geregelte Arbeitszeiten und gute Perspektiven für die Zukunft.

Sous-chef (w/m)

Es erwartet Sie ein grosser, einmaliger Restaurationsbetrieb auf dem Platz Zürich mit einem Top-Spessrestaurant, Sommerterrasse und Bankettmöglichkeiten. Sind Sie ein kreativer, teamfähiger, ambitionierter und motivierter Künstler, der Freude am Kochen hat und einen weiteren Schritt wagen möchte? Dann zögern Sie nicht lange und rufen Sie uns an.

Pâtissier (w/m)

Künstler gesucht! Schöne 4*-Hotel im Herzen der Stadt Zürich sucht einen kreativen Pâtissier, der nicht einfach einen Job sucht, sondern seine Leidenschaft für Süsses ausleben möchte. Sie arbeiten in einem kleinen Team und haben die Möglichkeit, Ihren Ideenreichtum umzusetzen. Lust auf eine neue Herausforderung? Dann rufen Sie uns an.

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 Fabienne Galuba freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

01-432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich,
E-Mail: r.eng@dg-jobs.ch / www.dg-jobs.ch

153876/251768

Restaurant Dählhölzli

Möchten Sie in einer neuen Umgebung unter der Leitung eines jungen, dynamischen Küchenchefs arbeiten?
Sind Sie eine fachkundige Person, die flexible Arbeitszeiten bevorzugt?

Dann erwarten wir Sie gerne als

Chef de partie / Commis de cuisine

(100% oder Teilzeit)

in unserer modernen Küche.

Das Restaurant Dählhölzli hat eine frische, saisongerechte Küche mit französischem Einschlag. Sie ist ausgerichtet für ein breites Publikum und Bankettgäste.

Sie sind

- erfahren als Chef de Partie
- neugierig als Jungkoch
- interessiert an kreativer Küche
- belastbar für hohe Frequenzen
- teamfähig und lieben professionelle Arbeit

Wir bieten Ihnen

- ein gutes Arbeitsklima
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- ein kooperatives Team
- ein Gehalt, welches Ihren Fähigkeiten entspricht

Interessiert Sie diese Stelle im Ganzjahresbetrieb an der Aare?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

geniessen an der Aare

Restaurant Dählhölzli
H.R. Haller
Tierparkweg 2, 3005 Bern
031 351 18 94
h.haller@daehloelzli.ch

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ♦ 75 Zimmer und Suiten ♦ Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen ♦ zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness
Unsere Mitarbeitern stehen Personalzimmer zur Verfügung.

Wir suchen für die Sommersaison 2003 (Mitte März bis Ende Oktober)

RÉCEPTIONIST/IN

mit Hotelerfahrung und Sprachkenntnissen D/J/F/E

KOSMETIKERIN

mit deutschen Sprachkenntnissen

CHEF DE RANG M/W

CHEF DE RANG MIT BARERFAHRUNG M/W

COMMIS DE RANG M/W

mit deutschen Sprachkenntnissen

CHEF ENTREMETIER / TOURNANT

GARDEMANGER

COMMIS DE CUISINE

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Team mitzuarbeiten, und gerne im sonnigen Tessin unsere Gäste verwöhnen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an.

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA, 6648 Minusio/Locarno
Tel. 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86, reservations@esplanade.ch

153819/2400

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN	KKL	LUZERN
------------------------------------	-----	--------

2003 - Ihr Neubeginn in unserem Team!

Wir freuen uns darauf, mit Ihrer tatkräftigen Unterstützung unsere Gäste an unserer attraktiven Lage zu verwöhnen. Für unsere Bankettküche (Kapazität bis 1200 Gäste) sowie unsere Gastrobetriebe BISTRO (Tagesrestaurant mit 110 Innen- und 80 Terrassenplätzen) und SEEBAR (Tagesrestaurant/Event-Bar mit 120 Innen- und 120 Terrassenplätzen) suchen wir nach Vereinbarung folgende jüngere MitarbeiterInnen:

1 Commis Entremetier

3 Commis de cuisine

3 ServicemitarbeiterInnen

Wir bieten Ihnen kreative, vielseitige und moderne Arbeitsplätze in einem lebhaften Umfeld von Kongressteilnehmern, Konzertbesuchern oder Touristen. Sie verfügen über die nötigen fachlichen Voraussetzungen und Berufserfahrung, sprechen Deutsch (im Service evtl. zusätzlich F und/oder E), schätzen die Teamarbeit und sind sich hektisch gewohnt.

Wir freuen uns auf die Zustellung Ihrer Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Kultur- und Kongresszentrum Luzern Management AG, Personalabteilung, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Administration, Herr Siegfried Wanner, unter Tel. 041 226 70 73 zur Verfügung.

Ergänzende Infos unter www.kkl-luzern.ch

KKL
music
congress
event
experience



HOTEL SEEBURG
LUZERN

Lust, ab sofort neue Wege zu gehen...?
Um unsere Gäste in Hotel & Châlets Seeburg noch besser verwöhnen zu können, suchen wir

CHEF PÂTISSIER
CHEF DE PARTIE
&
STV. HAUSWIRTSCHAFTSLEHRERIN
denen das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt...

Sie sind selbständig, flexibel, kreativ und haben eine abgeschlossene Berufslehre und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Das Seeburgteam freut sich auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter! Werden Sie ein Teil von uns! Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Peter Vespa, Vizedirektor.

Hotel & Châlets Seeburg
Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Tel. 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50
mail@hotelseeburg.ch

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Wir suchen per Anfang März 2003 oder nach Vereinbarung für unsere zwei ****-Hotels in der Zürcher Altstadt eine

1. Réceptionistin

Sie sind eine fachlich ausgewiesene Persönlichkeit mit Berufserfahrung und guten Fremdsprachkenntnissen. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe.

Auf ca. Anfang Februar 2003 wird eine Stelle frei für

Servicemitarbeiter/-in

Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben entsprechende Berufserfahrung und würden gerne in einem jungen Team mitarbeiten.

Schicken Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Hotel Franziskaner
Frau E. Reichenbach, Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich
www.hotel-franziskaner.ch
service@hotel-franziskaner.ch

153539/40304

Sommersaison 2003 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 2003 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute als:

Poissonier

Entremetier

Tournant

Demi chef de garde

Demi chef garde-manger

Commis de cuisine

Pâtissier

Commis pâtissier

Officemitarbeiter(in)

für allg. Reinigungs- und Rüstarbeiten.

2. Chef de Service, 9 oder 0, deutsch sprechend.

Servicefachangestellte(r)

deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktkassio.



Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolgreich und abwechslungsreichen Sommer 2003 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.



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

Kapplerhof Hotel

Wir sind zu neuen Ufern aufgebrochen...

... doch leider haben, die neuen Ufer nicht alle mit uns erreicht. Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiter-Teams suchen wir ab Mitte Januar oder nach Vereinbarung (in Jahresstellung) noch folgende Mitarbeiter:

- **Chef de partie**
- **Gouvernante** mit Erfahrung
- **Zimmermädchen** mit guten Deutschkenntnissen

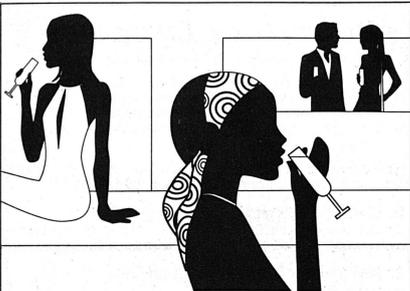


unser Atrium

Nun, reizt es Dich, mit uns gemeinsam diesen eingeschlagenen Kurs zu gehen??

Dann ruf mich bitte umgehend an oder sende Deine kompletten Bewerbungsunterlagen an

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



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist ein modernes Viersternhotel in Luzern mit 180 neu renovierten Zimmern. Im BILANZ Hotel Guide 2003 sind wir als Nr. 5 der besten 4-Stern-Business-Hotels aufgeführt. Kulinarisch verwöhnen wir unsere Gäste mit einer unübertroffenen Vielfalt von Restaurants. LATINO, LA CUCINA und THAI GARDEN, alle diese Restaurants sind im Gault Millau aufgeführt. Dazu kommen die spektakuläre PENTHOUSE BAR & LOUNGE und der PRAVDA DANCE-CLUB.

Mit Eintritt ab März oder nach Vereinbarung suchen wir:

- Réceptionistin** **Hotel**
- 2. Chef de Service Saal**
- Etagengouvernante**
- Portier**
- Nachtportier**
- Commis de Cuisine** **Latino** (15 Punkte Gault Millau)
- Chef de Partie**
- Barmitarbeiterin (w)** **Latino Weinbar/**
- Barservicemitarbeiter (m)** **Pravda Dance-Club/**
- Penthouse Bar & Lounge**
- Cameriere** **La Cucina** (12 Punkte Gault Millau)

Wir zeigen Ihnen, wie vielseitig und interessant ein neuzeitlicher und moderner Betrieb sein kann. Neugierig und bereit, den Schritt zu wagen?

Herr Thomas Staub freut sich auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto. (Tel. direkt +41 41 226 88 22 / tstaub@astoria-luzern.ch)

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch/jobs

153344/22967

BVZ Asset Management AG

Hast du Freude an einem Beruf im Tourismusgewerbe? In einem modernen, aufgestellten Team im Bahnhofbuffet in Zermatt bieten wir dir die Gelegenheit dazu. Wir haben ab Frühjahr 2003 eine freie

Lehrstelle Koch/Köchin

Falls du interessiert bist, erwarten wir gerne deine Bewerbung. Für nähere Auskünfte ruf uns an.

Herr Dozer Louis, Telefon 027 968 19 68
Leiter Bahnhofbuffet BVZ Zermatt.

Wir freuen uns, dich kennenzulernen.

153211/387394

Ein gutes Haus braucht gute Leute.

Globus ist die erste Adresse für das Besondere im Alltag.

Es ist soweit! Unsere neue Filiale **Globus am Bellevue** wird im Frühjahr 2003 ihre Türen öffnen! Um auch in dieser neuen, etwas anderen Umgebung die Wünsche unserer Kundschaft kompetent und zuverlässig erfüllen zu können, suchen wir für unsere Produktionsküche

Jungköchin / Jungkoch

Mit einer abgeschlossenen Ausbildung, einer positiven Einstellung zum Beruf und viel Freude an Essen und Genuss sind Sie die/der ideale Partnerin für unser Küchenteam!

Wenn Ihnen ausserdem regelmässige, aber nicht allwöchentliche Sonntageinsätze nichts anhaben können und Sie Spass am Aufbau einer neuen, etwas anderen Filiale haben, würden wir uns über Ihre Bewerbung sehr freuen. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, manchmal hektische, aber auch spannende Tätigkeit in einem motivierten und dynamischen Umfeld. Die Arbeitszeiten bewegen sich im Rahmen zwischen 6.00 Uhr bis spätestens 20.00 Uhr, je nach Einsatzplan.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhanden Frau Pascale Schäfer. Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung gerne zur Verfügung.

Globus Zürich
Pascale Schäfer
Schweizergasse 12, 8021 Zürich
Telefon 01 226 64 70 / pascale.schafer@globus.ch

GLOBUS



Ich bin auf der Suche nach meiner Nachfolgerin als

Chefskretärin
per 01.04.03

Gute Kenntnisse in D/E sowie eine kaufmännische Ausbildung sind Grundvoraussetzungen.

Haben Sie Spass an Sales & Administration & kennen sich im Gastgewerbe aus? Sind Word, Excel & die Bearbeitung von Websites für Sie Routine & fühlen Sie sich auf Réceptionsprogrammen wie Fidello zu Hause?

Wenn Sie zudem aufgestellt & flexibel sind und gerne gästeporientiert denken & handeln, dann sind SIE bei uns richtig!

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Best Western Hotel Walhalla
Nicole Wältli
Bahnhofplatz / 9001 St. Gallen
071 228 28 05 / admin@hotelwalhalla.ch



SERVICEFACHANGESTELLTE

Wir sind ein junges Team und führen am Stadtrand von Luzern ein familiäres Kleinhotel mit einem Fisch- und Spezialitätenrestaurant.

Zur Erweiterung unserer Brigade suchen wir ab Februar / März eine Fachkraft im Service.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an
Frau Hanni Wolf, Tel. 041 377 10 77

Familie Stofer
Hotel Balm, 6045 Meggen
153602/24074



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. März 2003 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistentin/-Aide du patron in unserem familiär geführten ***Hotel-Restaurant im Saanenland. Unser Haus verfügt über ein Restaurant mit 90 Plätzen, Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis 250 Personen sowie 35 Hotelbetten.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:
Führen der Réception (Check-in/-out, Gästebetreuung und Reservationen); Mitarbeiterführung und -planung sowie Administration; Debitoren- und Lohnbuchhaltung; Kassenverwaltung; Organisation von und Mithilfe bei Banketten; Bestellwesen und Inventur.

Wir bieten eine selbständige, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit mit lokaler und internationaler Kundschaft. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit dem üblichen

Unterlagen:
Hotel Landhaus
Frau A. Dieckmann-Broggi
3792 Saanen
Tel. 033 748 40 40 e-mail:
landhaus-saanen@bluewin.ch
www.landhaus-saanen.ch
153704/12055



Hauptstrasse 204, 2532 Magglingen

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch, m/w
für unser Spezialitäten-Restaurant.
Sind Sie kreativ, haben Sie organisatorische Talente?
Haben Sie Lust auf etwas Neues?
Dann sind Sie bei uns am richtigen Ort.
Wir freuen uns, Sie möglichst bald kennen zu lernen!
Melden Sie sich bitte bei
Frau Dällenbach
Tel./Fax 032 322 50 40
E-Mail: info@vieuxsuisse.ch
www.vieuxsuisse.ch
137103/153691

Saftlade

sucht

MitarbeiterInnen

(80-100%)

für Produktion und Verkauf

per 1. und 15. Februar 2003

Wir erwarten:

- Ausbildung als Koch, Bäcker/ Konditor oder Gastgewerbeberufung
- Teamfähigkeit
- Flexibilität (unregelmässige Arbeitszeiten)
- Belastbarkeit (Zusammenarbeit auf engstem Raum)
- Zeitliche Perspektive min. 2 Jahre
- Liebe zum Gastgewerbe

Wir bieten:

- fairen Lohn, gute Sozialleistungen
- selbstständiges Arbeiten
- abwechslungsreiche Arbeitsbereiche
- guter Teamgeist

Schriftliche Kurzbewerbungen mit Foto an:
Saftlade, Vero Amberg
Münstergasse 31, 8001 Zürich
01-262 03 31 www.saftlade.ch

KRONE WINTERTHUR

Wir sind ein lebhaftes 3-Sterne-Hotel mitten in der Altstadt mit den drei Restaurants «Stube», «Bistro» und «Hof», einem attraktiven Saal (70 Pl.).

Per 15. 2. 03 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n jüngere/n

Servicefachangestellte/n

mit abgeschlossener Berufslehre, CH oder mit Bew.

evtl. mit Hofa- bzw. Gafa-Abschluss zwecks Ausbildung unserer Gafa-Lehrlinge (ca. 20 %)

Sonntag geschlossen.
80 bis 100 % Einsatz möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
L. und E. Grimmelikhuisen-Haller
Hotel u. Restaurants
Marktstrasse 49, Postfach,
8401 Winterthur
Telefon 052 208 18 18
Telefax 052 208 18 20
www.kronewinterthur.ch
info@kronewinterthur.ch



Junior Key Account Manager/in Gastronomie

Ihr Profil:

• Sie sind verkaufsorientiert, mit einigen Jahren Berufserfahrung und entsprechender Aus- oder Weiterbildung in der Gastronomie (Hotelfachschule oder ähnliche Weiterbildung). Sie pflegen den direkten Kundenkontakt, aber auch konzeptionelle Aufgaben an Ihrem Arbeitsplatz in Küssnacht am Rigi gehören zu Ihrem Tätigkeitsfeld. Ihre guten Kenntnisse am PC sind Ihnen behilflich, Ihre Kunden mit gewünschten Informationen zu versorgen.

Wir bieten Ihnen:

Es erwartet Sie eine interessante Herausforderung in einem lebhaften, erfolgreichen Schweizer Unternehmen. Wir bieten Ihnen Gelegenheit, Ihre menschlichen und fachlichen Qualifikationen verantwortungsbewusst und mit viel Platz für Eigeninitiative einzusetzen.

Haben wir Sie gefunden? Renate Ulrich erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Emmi Interfräis SA • Renate Ulrich • Zugerstrasse 60
Postfach 76 • 6403 Küssnacht a.R. • Telefon 041 854 66 66

Ein Unternehmen der Emmi-Gruppe



Niklaus und Anita Dörig
Waldegg, CH-9053 Teufen
www.waldegg-teufen.ch postmaster@waldegg-teufen.ch
www.schnuggebock.ch

15 Minuten vom Zentrum St. Gallen steht auf einem der grünen Hügel des Appenzellerlandes das Erlebnis Waldegg.

In unsere gepflegten Betriebe suchen wir

**Sous-Chef
Chef de partie
Casserolier
Servicefachangestellte/r**

Warum nur das Normale?
Warum nicht das Spezielle wagen?

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und uns mithelfen wollen, die Gäste zu verwöhnen, dann liegen Sie bei uns in der Waldegg oder im Schnuggebock richtig.

Auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung freut sich unser Küchenchef Herr Ottiger oder Niklaus Dörig.
Telefon 071 333 12 30

153475/267228



Wir sind eine anerkannte Fachklinik im Aargauischen Mittelland und behandeln stationäre und ambulante Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie. Daneben betreiben wir ein gut eingeführtes Osteoporose-Zentrum.

Zur Ergänzung unsers Teams suchen wir per 1. August 2003 oder nach Vereinbarung eine

dipl. Hotelfachassistentin (oder gleichwertige Ausbildung)

für den Einsatz im Speisesaal und im Etagendienst.

Diese Stelle beinhaltet keinen Spätdienst, Einsätze an Wochenenden sind im Turnus zu leisten.

Senden Sie uns doch eine kurze Bewerbung. Frau Marianne Thschannen, Leiterin Hotellerie, erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

aaReha Schinznach
Fachklinik für Rehabilitation
Rheumatologie, Osteoporose
Badstrasse 55, 5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 463 85 11

153007/298021

153620/39110

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen
Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie.

Im Restaurant:

Servicemitarbeiter|in Buffetmitarbeiter|in

Auf der Etage:

Zimmerfrau

Ab sofort bis 06. April 2003. Senden Sie uns
Ihre Unterlagen mit einem Foto oder rufen
Sie uns einfach an. Wenn Sie Vals noch nicht
kennen, schicken wir Ihnen gerne Informa-
tionen und Prospekte oder Sie werfen einen
Blick auf: www.therme-vals.ch

Wir freuen uns auf Sie.

Sonja Dietrich
Hotel Therme Vals | CH-7132 Vals
Telefon (081) 926 89 92 | Fax 926 80 00
E-Mail sonjadietrich@therme-vals.ch



Restaurant Alpenblick Passwang

Damit wir unsere Gäste weiterhin mit
Gaumenfreuden verwöhnen können,
suchen wir per März oder nach Verein-
barung einen

Koch (w/m)

Ihre Begeisterung am Beruf und Ihre
Kreativität spüren unsere Gäste tagtäglich.
Sie arbeiten qualitätsbewusst und orga-
nisieren Ihren Aufgabenbereich selbst-
ständig und kostenorientiert.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunter-
lagen mit Foto zu, oder rufen Sie uns an.
Gerne stellen wir Ihnen Ihre neue Auf-
gabe persönlich vor. Für Fragen stehen
wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.
M. Halbeisen-Jeker.

REST. ALPENBLICK/PASSWANG
M. Halbeisen-Jeker
Tel. 062 391 33 13
Fax 062 391 20 04
E-Mail: info@alpenblick.ch
4719 Ramiswil/Mümliswil

153705/93629

Per sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir für unsere Trend-Bar im
Hotel in der Zürcher Altstadt

eine junge, attraktive Barmaid

(Ablösung des Geschäftsführers mög-
lich).

Telefon 01 251 41 44 ab 16.00 Uhr
Herrn Seiwald verlangen

153615/65358

BELVOIRPARK

EINE SCHÖNE VEREINIGUNG

Sie suchen eine neue Herausforde-
rung als

KonditorIn

Chef pâtissier

Wir möchten Sie gerne bei uns ha-
ben, ab Anfang März 2003.

Sie wirken in unserer **hauseigenen
Konditorei** als Chef pâtissier.

Vom Frühstück bis zum Hochzeits-
kuchen, vom Dessertwagen bis zum
Dessertbuffet ist alles im Programm.

Interessante Arbeitszeiten sowie
eine zeitgemässe Entlohnung erwar-
ten Sie.

Herr Stevens, unser Küchenchef,
freut sich auf Ihre Bewerbung an:

Hotelfachschule Belvoirpark
Herr Manfred Stevens
Seestrasse 125
8002 Zürich
Tel. 01 286 88 55

153701/95962

HOTEL KRONEN SARNEN

Zur Verstärkung unseres Teams suchen
wir nach Vereinbarung

Commis de cuisine und

Chef de partie

Wir suchen:
aufgestellte, fröhliche Mitarbeiter

Sie finden:
zeitgerechte Entlohnung,
5 Wochen Ferien,
junges Team, eingespielte Crew

Hotel Krone Sarnen
Markus Degen, Vizedirektor
Brünigstrasse 130
6060 Sarnen
Telefon 041 666 09 09
E-Mail: hotelkrone@bluewin.ch



153476/64084

Gasthof Hirschen

Wir suchen

Commis de cuisine oder Chef de partie (w/m)

Suchen Sie eine neue Herausforderung
in der Nähe von Zürich?

Sie sind:

- eine aufgestellte Persönlichkeit, moti-
viert, pflichtbewusst, ehrgeizig und
teamfähig.
- Mit viel Schwung, Begeisterung und
Freude setzen Sie Ihre Fähigkeiten um

Wir bieten:
• ein gut eingespieltes, junges Team
• abwechslungsreiche und interessante
Tätigkeit

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Gasthof Hirschen, Herr P. Rüttschi
Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf
Tel. 01/843 22 22 - Fax 01/843 22 33

153716/98082

Wir suchen einen

italienischen Koch

mit Erfahrungen in erstklassigen Res-
taurants ab sofort oder nach Vereinba-
rung.

Bitte melden bei Domenico Zaccaria,
Natal 079 311 06 39

Rist. Beau-Rivage da Domenico
Hofstettenstrasse 6
3600 Thun
Tel. 033 221 41 10 / Fax 033 221 41 22

153656/421482

Golfclub Schloss Goldenberg
8458 Dorf/ZH (Winterthur-Andelfingen)
sucht für die Saison 2003 mit Eintritt
Ende März 03:

• Koch (Saisonstelle in Golfclub)

Sie sind genug kreativ und flexibel, lieben
die Details und es macht Ihnen Spass, un-
sere Mitglieder und Kunden kulinarisch zu
verwöhnen. Wir bieten Ihnen eine schöne,
abwechslungsreiche Aufgabe in einem
kleinen Team. Ich freue mich auf Ihre kurze
Bewerbung, oder rufen Sie doch einfach an:

Hans Spengler
(052 305 23 33 oder 079 40 70 610)

153617/392882

DAS GARTEN HOTEL LEBT!

Wir: Das Garten Hotel, DAS Hotel in
Winterthur mit seinen Restaurants
Bistro - lebensfroh, unkompliziert
Ellipse - elegant, anspruchsvoll
Bar - trendig, jazzig

Unser junges, motiviertes Team
braucht Verstärkung und sucht
Servicefachangestellte/r
SIE: der/die Servicekünstler/in und
Gastgeber/in, gut ausgebildet,
vielseitig, freundlich, fröhlich,
sprachgewandt.
Unsere anspruchsvollen Gäste von
A-Z zu verwöhnen ist auch Ihr Ziel.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen und auf SIE



Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 0265 · Fax 052 265 0275
www.gartenhotel.ch · info@gartenhotel.ch

153685/45829

HOSTELLERIE LINDENHOF

HAUS IM GRÜNEN - CH-3855 BRIENZ AM SEE

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit
80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett-
und Seminarräume mit Hallenbad und Wellnessangebot. Dies alles
in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung, für Gäste, die
das Besondere suchen!

Für die kommende Sommersaison 2003 suchen wir für unser
Team noch folgende junge, aufgestellte Mitglieder:

2. Chef de Service (Anfang März)
die/der unsere Serviceverantwortliche kompetent vertreten
kann und die Servicekunst wirklich zelebrieren will.

2. Hauswirtschaftsleiterin (HOFA)
(Anfang März)
welche zusammen mit unserem Hauswirtschafts-Team die
Erlebniszimmer für unsere Gäste auf Vorderfrau bringt und
die Chef/in gebührend vertritt.

Servicefachangestellte (Anfang März, April)
die/der unseren grossen Stammgästekreis während der langen
Sommersaison aufs Feinste verwöhnen will.

Koch (Garde-manger) (Anfang April)
welche(r) mit Leib und Seele dem Kochen verfallen ist und aus
unserer marktfähigen Kräuterküche - von gepflegt bis gewagt -
Gerichte hervorzaubert, die man nicht an jeder Ecke genie-
sen kann.

Tönt interessant, oder nicht? Wenn Sie Lust verspüren in un-
serem jungen, motivierten Team mitzuwirken und anzupacken,
dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weiter fra-
gen zum Telefon. Herr Imhof oder Frau Bomm geben Ihnen gerne
Auskunft.

Telefon 033 952 20 30, E-Mail: info@hotel-lindenhof.ch
www.hotel-lindenhof.ch

153251/5782



Wirtschaft Trumpf-Buur

Wir suchen in unseren bekannten Landgasthof an der Stadt-
gränze von Luzern, in Jahresstelle, per 1. März 2003 oder nach
Vereinbarung:

- Koch/Chef de partie

Sie verfügen über gute Fachkenntnisse, sind selbständig,
kollegial und haben Freude am Beruf

- Servicemitarbeiter/in

in à la carte Speiseservice

- Buffetangestellte, CH

Sie erledigen alle anfallenden Arbeiten am Buffet im 2er-
Team

- Küchen- Officemitarbeiter/in

Suchen Sie eine interessante und abwechslungsreiche Arbeits-
stelle und möchten in einem jungen und aufgestelltem Team
arbeiten? Fühlen Sie sich angesprochen, dann sind Sie unser/e
neue/r Mitarbeiter/in.

Telefonieren oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Rudolf Fischlin, Wirtschaft Trumpf-Buur
6030 Ebikon, Tel. 041 440 62 52
Internet: www.trumpf-buur.ch

153729/61727



Nach Vereinbarung suchen wir in unser gediegenes
Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee moti-
vierte, fröhliche

Servicefachangestellte/r Servicemitarbeiter/in (Teilzeit)

Haben Sie Freude am Beruf und lieben Sie die selbstän-
dige Gästebetreuung in einem gepflegten à la carte Be-
trieb mit 15 Gault-Millau-Punkten?
Sonntag und Montag geschlossen.
Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre
Unterlagen.

Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Therese und Fredi Bloch
Restaurant Seeli
Seestrasse 189
8806 Bäch
Tel. 01 784 03 07 / 01 784 73 25

153698/374520



Italian food - american mood

In unseren Spaghetti Factory-Betrieben verschmilzt die
italienische Tafelkultur mit der toleranten und aufgeschlossenen
amerikanischen Mentalität.

Zur Verstärkung unserer jungen Teams in der **Spaghetti Factory
Rosenhof** im Niederdorf sowie in der **Spaghetti Factory am
Hechtplatz** (beide in Zürich) suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung je eine/n

Betriebs-AssistentIn

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und den
Geschäftsführer in seiner Arbeit unterstützt!

Sie bringen ausreichend Erfahrung im Service mit, kennen sich
in der Administration ein wenig aus und möchten gerne eine
Führungsaufgabe übernehmen. Als BetriebsassistentIn organisie-
ren Sie vor allem die Aufgaben an der Front, unterstützen den
Service und übernehmen die Stellvertretung des Geschäftsführ-
ers.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA Terra Vite Vita SA
Meinrad Schibler, Gruppenleitung Spaghetti Factory
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich Tel. 01 276 63 46
meinrad.schibler@bindella.ch www.bindella.ch

BINDELLA terra vite vita

kornhaus café

Kornhausplatz 18 3000 Bern 7

Der Treffpunkt mitten in der Stadt Bern.

Zur Verstärkung des Service-Teams suchen wir
service mitarbeiter/-innen
und
buffet mitarbeiter/-innen

- 100% oder Teilzeit - mit guter Service-Erfahrung und
Freude an echter, unkomplizierter aber stilvoller
Gastronomie. Sie haben Sinn für Aesthetik, Interesse an
vielfältiger Kultur und sprechen deutsch und vielleicht
noch weitere Sprachen (i/t/e).

Für den Bar- und Lounge-Bereich suchen wir smarte,
erfahrene Persönlichkeiten, welche abends als

bar WoMan

- 100% oder Teilzeit -

in Aktion treten. Sie sprechen gut deutsch und sind im
Element, wenn Sie den Gästen alles über das exquisite
Barangebot erzählen können. Mit Charme und einem
Lächeln bewahren Sie Übersicht und Stil auch dann,
wenn sich «Tout Bern» gleichzeitig an der Bar trifft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Kornhauscafé + keller Kornhausplatz 18 3000 Bern 7
Hans-Jörg Good - Tel 031 327 72 72
online an: kornhaus@bindella.ch www.bindella.ch

153616/415127

Über Marketing und Dumping.

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



Verschiedene Auftraggeber Kantone
AG/SO/LU beauftragen uns zur Suche
von folgenden Mitarbeitern:

- **ServicemitarbeiterInnen**
deutschsprachig, versiert oder
gelernt, flexible Arbeitszeiten

- **Alleinkoch, Chef de partie**
diverse interessante Angebote, Logis
vorhanden

- **Kaderstellen**
sämtliche Stufen operativ

Bitte setzen Sie sich schriftlich mit der
Beauftragten Frau A. Schaar in Verbin-
dung. Diskretion ist selbstverständlich.

Mandatas, Postfach 144, 5004 Aarau
E-Mail: a.schaer@mandatas.ch
Telefon 062 822 09 92

153616/415127

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

de Wassberg

Landgasthof - Hotel
8127 Forch/Zürich, Telefon 01 980 43 00
www.hotel-wassberg.ch

Wir sind ein junges, motiviertes und eingespieltes Team und suchen per 2. Januar 2003 oder nach Vereinbarung einen verantwortungsvollen

Chef de partie

Unser Hotel ist ein kleines Bijoux. An einmaliger Lage mit Panoramansicht, nur 15 Autominuten von ZH-City entfernt. Das schöne und gepflegte Restaurant besitzt viel Ambiente und geniesst eine grosse Stammkundschaft aus Nah und Fern. Arvenstube, à la carte, Hotelbar, Hochzeitsbankette, Geschäftsessen, Seminarräume, sind nur einige Stichworte. Interessiert? Silvia Schäfer gibt gerne nähere Auskünfte.

153190/384762

Lust auf Sonne und Schnee? Noch sind Stellen für die Wintersaison ab sofort offen?

Ein Sommer in der Schweizer Bergwelt oder im Tessin?

Qualifizierte, aufgestellte Mitarbeiter für

- Empfang
- Küche
- Service/Bar
- Etage/Office
- Wellnessbereich/Kosmetik

Melden Sie sich bei:

aatopjob@yahoo.com
Merice Rüfenacht, Graziella Sebregondi
Neustrasse 51, 5430 Wettingen
+41 56 427 04 81

153600/420945



Chef de Réception/Empfangschef/in

Auf Februar/März suchen wir für unser Réceptionsteam eine/n neue/n Teamleiter/in

- Wir setzen voraus:
- Führungserfahrung für ein Team von 5-6 Mitarbeitern
 - fundierte Réceptionkenntnisse
 - Erfahrung mit Fidelio-Hotelprogramm
 - Erfahrung im Umgang mit Reisebüros
 - gute Englischkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



ENGIMATT
Hotel Engimatt
Felix Huber
Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16
www.engimatt.ch

153508/40207

Über den Röstigraben und Wienerschnitzel.



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

SUISSE ROMANDE

Votre ambition est de travailler dans une maison de prestige. Vous aimez les responsabilités, et l'indépendance, vous êtes multilingue (français, anglais minimum). Vous êtes dynamique, flexible et à l'aise dans les contacts humains et en équipe. Vous êtes rigoureuse, psychologue et ayant d'excellentes connaissances professionnelles dans l'hôtellerie.

Joignez comme

GOVERNANTE GÉNÉRALE

un établissement de grande réputation dans la région lémanique.

Un diplôme professionnel est souhaité. La nationalité suisse ou un permis valable est indispensable.

Veuillez faire vos offres avec dossier complet et photo à:

U 018-103929, an Publicitas SA, case postale 5845, 1211 Genève 11

153605/382708

HÔTEL * étoile, entièrement rénové, au centre de Genève, recherche pour mi-avril 2003

CHEF DE RÉCEPTION

Permis C ou Suisse.
Français et anglais.

Veillez nous adresser le dossier complet avec photographie sous chiffre 153618 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

153618/335576

Tout sur Internet et les bénéfices nets.



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



Ecole Hôtelière de Genève «ES»

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

Une institution de GASTRO SUISSE depuis 1914

Nous recherchons pour compléter notre équipe

1 Responsable Marketing

expérience similaire en hôtellerie

1 Professeur de gestion

en hôtellerie et en restauration

professionnel de haut niveau, diplôme d'une Ecole Hôtelière, expérience de 5 ans minimum de préférence internationale maîtrisant l'informatique.

Vous avez entre 35 et 45 ans, le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de futurs cadres vous motive.

Nous vous offrons un travail varié, dans un cadre agréable, au sein d'une école à dimension internationale, proche des milieux professionnels et dispensant un enseignement personnalisé.

Suisse ou permis valable.

Merci d'adresser vos offres à M. O.R. Sykora, directeur

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



153280/92207



HÔTEL DU PARC
CENTRE DE CONGRÈS

★★★★

Vous avez un sens commercial inné. Organisation, contact et esprit d'initiative vous caractérisent. Si vous pensez correspondre à ce profil, vous serez peut-être notre nouveau

Responsable Groupes et Séminaires

en charge d'animer et de diriger le département, ainsi que de coordonner et développer les séminaires et congrès dans notre hôtel 4* de 118 chambres et ses 15 salles de séminaires, toutes équipées des dernières technologies audio-visuelles et de communications.

Formation hôtelière ou école de tourisme souhaitée. Maîtrise du français et de l'allemand, anglais un atout.

Merci de faire parvenir votre candidature complète et vos prétentions de salaire à:

Hôtel du Parc, Jean Sourbès,
20, avenue des Prés-Beudin, 1920 Martigny
Tél. 027 720 18 18

www.hotelduparc.ch

153711/386639

Hôtel-Restaurant Bel-Air

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)
www.bel-air-lac.ch

cherche pour de suite ou à convenir

UN OU UNE COMMIS DE CUISINE une serveuse

Place à l'année ou saison.
Travail dans petite brigade.
Spécialité de poissons et diverses quinzaines.

R&R CHERVET

TÉL. 026 673 14 14 ou 026 673 94 10
e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

153610/98418



cherche pour son département "Convention Bureau"
un (e) collaborateur (rice) chargé (e)
d'organiser des séjours / forfaits / conférences.

Profil recherché :

- expérience dans le domaine de l'hôtellerie ou du tourisme
- avoir le sens développé du service à la clientèle
- motivé(e) à travailler de manière indépendante au sein d'une petite équipe
- bonnes connaissances des outils informatiques
- langues : français / allemand / anglais parlé et écrit - autres langues un atout
- âge : entre 20 et 30 ans
- nationalité suisse ou permis C

Date d'entrée: 1^{er} février 2003 ou à convenir

Lettre de motivation et CV sont à envoyer à :

Genève Tourisme
Nelly Goodyear
Ressources Humaines
Case Postale 1602
1211 Genève 1

153731/48992

L'Association ALP 3000 VACANCES soutient la promotion et la vente de produits touristiques des régions d'Aigle, des Diablerets, de Leysin, des Mosses et d'Yverne Suite à la démission honorable de la titulaire, le Comité de l'Association a mandaté l'IDRH pour assurer la sélection d'une personne ayant un intérêt marqué pour le domaine touristique et intéressée à la fonction de

RESPONSABLE DE LA PROMOTION ET DES VENTES

Parmi les principales missions qui seront confiées au (à la) futur(e) titulaire, citons, entre autres :

- Diriger la promotion d'ALP 3000 VACANCES et développer les relations avec les partenaires commerciaux et touristiques
- Elaborer et mettre en œuvre la stratégie marketing (offre produits, segmentation clients, canaux de distribution, etc.), et la stratégie commerciale
- Planifier, coordonner et assurer la mise en œuvre des actions promotionnelles et publicitaires
- Prendre en charge l'ensemble des activités commerciales (vente, promotion, publicité, marketing direct, sponsoring, etc) et les activités de relations publiques d'ALP 3000 VACANCES (actions promotionnelles, lancement de nouveaux produits, événements V.I.P., contacts avec les médias)

Quant aux principales exigences professionnelles, IDRH souhaite entrer en contact avec des candidat(e)s au bénéfice d'une formation commerciale supérieure (Ecole hôtelière ou de tourisme, HES ou équivalent), ayant de bonnes connaissances du marché du Tourisme et/ou des Loisirs. Une expérience pratique de plusieurs années en animation commerciale, en vente et en gestion, ainsi qu'en marketing direct, avec de bonnes connaissances en allemand et en anglais, sont souhaitables pour assumer avec succès les responsabilités liées à cette fonction. Des informations complémentaires sur l'Association sont disponibles sur www.alp3000.ch

Si vous vous sentez concerné(e), n'hésitez pas à demander, par courrier, fax ou E-Mail (info@idrh.ch), le profil détaillé du poste ainsi que les documents relatifs à votre postulation. Dès réception de ces documents, vous pourrez nous adresser votre dossier complet d'ici au jeudi 30 janvier 2003.



IDRH

Conseil-Formation-Sélection

Philippe DELAY
Nathalie MAITRE

IDRH Sélection
Grand-Pont 8
1095 Lutry
Fax: 021 796 16 49
www.idrh.ch



Les étudiants de l'école hôtelière
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL,
 membre de l'ASEH (Association suisse des écoles hôtelières),
 recherchent des

PLACES DE STAGE

dans les départements suivants:
 service, cuisine, réception et housekeeping.
Pour une durée de 4 à 6 mois.

Etudiants disponibles dès le 1^{er} février 2003.

Nos étudiants parlent couramment l'anglais et
 étudient le français ou l'allemand.

Pour plus d'informations, veuillez contacter:

Bureau de Stages

SHMS, «Caux Palace», 1824 Caux

Tél. 021 962 99 51 – Fax 021 962 95 50

E-mail: internship@shms.com



... a World Leader in Hotel Management

EDEN-LAC
Montreux

11, rue du Théâtre Tél. 021 966 0 800
 CH-1820 Montreux Fax 021 966 0 900
 E-mail: eden@montreux.ch

Hôtel Eden au Lac à Montreux
 105 chambres, 10 salles de séminaires,
 3 restaurants, Bar, wellness center
 cherche pour renforcer son équipe
 à partir d'avril - mai 2003:

Chef de partie - Entremetier
Commis pâtissier
Commis de cuisine avec CFC
Chef de rang
Commis de rang avec CFC

Nous nous réjouissons de recevoir votre
 dossier complet avec photo adressé à:

Hôtel Eden au Lac
 A l'att. des ressources humaines
 11, rue du Théâtre
 1820 Montreux

edim
 Hôtels et Restaurants

1536042505

HOTEL
DU MONT-BLANC AU LAC

situé au bord du lac Léman dans la
 ville pittoresque de Morges

cherche pour entrée au 1^{er} mars
 ou à convenir

réceptionniste expérimentée f/d/a

place stable pour personne dynami-
 que aimant le travail varié dans un
 petit team.

Et pour la saison estival:
cuisiniers
serveurs/serveuses f/d

Madame ou Monsieur Pontet se
 réjouissent de votre appel au 021
 804 87 87 ou l'envoi de votre dossier
 complet.

Hôtel du Mont-Blanc au Lac
 Case postale 562 - 1110 Morges
www.hotel-mont-blanc.ch
montblancaulac@bluewin.ch

15360525739

THERMALP
LES BAINS
D'OVRONNAZ

1911 Ovronnaz/Valais
 Tél. 027 305 11 19
 Fax 027 305 11 93
proprietevacances@thermalp.ch

Centre thermal de bien-être
 avec complexe hôtelier cherche pour

SON SECTEUR WELLNESS

Un ou une chef de réception Wellness
 Nous demandons:

- bonne maîtrise des langues F-D (A et/ou I un atout)
- expérience dans le domaine de la santé et du bien-être serait un avantage
- sens de l'accueil et des responsabilités
- disponibilité et souplesse
- salaire en fonction des capacités
- place à l'année

ainsi que pour

SON SERVICE DES RÉSERVATIONS

Un ou une chef des réservations
 Nous demandons:

- bonne maîtrise des langues F-D (A et/ou I un atout)
- expérience en réception et en réservation
- connaissance de Fidelio (serait un avantage)
- sens des responsabilités
- disponibilité et souplesse
- salaire en fonction des capacités
- place à l'année

Faire les offres à:
 M. Philippe Stalder, directeur général.
 153707/317071

Tout sur le marketing et le dumping. **htr**

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

Tout sur le Röstigraben et l'Apfelstrudel.

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

HÔTEL HELVÉTIE MONTREUX

cherche pour février 2003

Chef de partie
Chef de rang
Garçon de maison

Veuillez adresser vos offres par écrit à la
 direction de:

HÔTEL HELVÉTIE
 32, AVE. DU CASINO
 1820 - MONTREUX
 Téléphone 021 966 77 77
 Fax 021 966 77 00
 E-mail: helvetie@montreux.ch

15360625380

SVIZZERA ITALIANA

Albergo di famiglia, **** stelle situa-
 to direttamente sul Lago di Lugano
 con 80 appartamenti, Ristorante
 «Millefiori», Ristorante con terrazza
 «Il Grotto al Porto», Bar, sale ban-
 chetti e riunioni, sala fitness, piscina
 all'aperto e il «Pinocchio Club» per i
 piccoli ospiti cerca per la prossima
 stagione estiva 2003 i seguenti colla-
 boratori:

Chef saucier
Chef di partita
Cuoco-tournant
Commis di cucina
Ragazzi per office

Sei pronto per una nuova esperienza
 in Ticino? Allora trascorri questa sta-
 gione estiva con il nostro Team!

Invia la tua candidatura scritta con
 foto a:

Hotel Lago di Lugano
 Anna Rosiello
 Via Campione 65 - 6816 Bissone
 Tel. 091 641 98 00
 Fax 091 641 98 01
 e-mail: job@hotellagodilugano.ch

1537345100

****** HOTEL**
LAGO DI
LUGANO

CH-6816 Bissone-Lugano
 Telefon +41 (0)91 649 85 91
www.hotellagodilugano.ch

D'inspiration et de motivation.



Nulle part, vous ne trouverez
 plus d'offres d'emploi.
 Abonnez et insérez:
 Téléphone 031 370 42 22
 Téléfax 031 370 42 23
www.htr.ch

****-Familienhotel im Tessin, 160
 Betten mit Park direkt am See,
 nur 10 Autominuten
 vom Zentrum Lugano,
 mit Gartenrestaurant "Al Porto",
 Restaurant-Terrasse "Millefiori",
 Lagobar, Gartenschwimmbad
 und Miniclub "Pinocchio",
 sucht für die kommende
 Sommersaison mit Eintritt Anfang
 März/April 2003:

Cheffin de service (D/I/F)
 Sie führen und motivieren ein Team
 von ca. 10 Mitarbeitern und
 sind verantwortlich für den
 reibungslosen Serviceablauf sowohl
 für unsere Hausgäste als auch im
 à la carte-Restaurant.
 Erfahrung in der Banquetorganisation
 bringen Sie mit.

Einem selbständigen und initiativen
 Fachmann bieten wir eine langfristige,
 verantwortungsvolle Position
 (Jahresstelle möglich).

Schriftliche Bewerbung mit Foto
 bitte an:

Hotel Lago di Lugano
 Frau Anna Rosiello
 Via Campione 65 - 6816 Bissone
 Tel. 091 641 98 00 - Fax 091 641 98 01
 e-mail: job@hotellagodilugano.ch

1537325100

****** HOTEL**
LAGO DI
LUGANO

CH-6816 Bissone-Lugano
 Telefon +41 (0)91 649 85 91
www.hotellagodilugano.ch

****-Familienhôtel im Tessin, 160 Betten, mit Park direkt am See, nur 10 Autominuten vom Zentrum Lugano, mit Gartenrestaurant «Al Porto», Restaurant-Terrasse «Millefiori», Lagobar, Gartenschwimmbad und Mini-Club «Pinocchio», sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

- Chef de rang (D/I/F)**
- Demi-Chef de rang**
- Servicemitarbeiter/in (D/I)**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Kleinkinderbetreuerin**
(April-Oktober)

Amateur/in, Badehilfe

(Juni-September)
mit Rettungsschwimmer-Ausweis und Deutschkenntnissen

Sind Sie bereit für eine neue Erfahrung auf der Alpen Südsseite? Ein motiviertes, harmonisches Team erwartet Sie.

Schriftliche Bewerbung mit Foto bitte an:

Hotel Lago di Lugano
Frau Anna Rosiello
Via Campione 65 - 6816 Bissone
Tel. 091 641 98 00 - Fax 091 641 98 01
e-mail: job@hotellagodiugano.ch

153732/5100



****HOTEL
LAGO DI LUGANO

CH-6816 Bissone-Lugano
Telefon +41(0)91 644 85 91
www.hotellagodiugano.ch



Albergo - Ristorante ****
CH-6612 Ascona
D. + H. Fuchs

Ein gepflegtes ****Hotel direkt am Lago Maggiore, mit renommiertem Spezialitäten-Restaurant und einer der schönsten Seeterrassen erwartet Sie für die kommende Sommersaison. Sind Sie ein motivierter, engagierter und flexibler Mitarbeiter, heissen wir Sie gerne in unserem Team willkommen.

Réception **Hotelsekretärin** mit Italienischkenntnissen, die unsere langjährigen, treuen Stammgäste kompetent und mit viel Begeisterung betreut.

Küche **Chef de partie**
Commis de cuisine
Überraschen Sie unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihren fundierten Kenntnissen einer kreativen Küche.

Restaurant **Chef de rang**
Commis de rang
Freundlich, gepflegt, sprachgewandt, optimaler Verkäufer, und Teamgeist ist für Sie selbstverständlich.

Eintritt: März/April 2003 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Foto:

Hotel Ascolago
Daniel und Heidi Fuchs
Via Albarelle 6, CH-6612 Ascona.
Telefon 091 785 82 00
www.ascolago.ch
e-mail: hotel@ascolago.ch

153681/1872

HOTEL CACCIATORI ***

CH-6936 CADEMARIO, Telefon 091 605 22 36

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano (Tessin) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams ab Anfang April bis Ende Oktober

div. Chefs de partie mit Erfahrung
Commis de rang
Servicemitarbeiterin
Zimmer-/Lingeriemädchen
Officeburschen
Tournante
(Lingerie/Bufet/Réception)

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

153697/6637



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Der Frühling lässt sich nicht aufhalten und mit ihm unsere Wiedereröffnung in eine neue Sommersaison. Dies eventuell mit Ihrer kompetenten Mithilfe? Verfügen Sie über beste Qualifikationen und Erfahrung in den nachfolgend aufgeführten Positionen? Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto.

Es erwartet Sie eines der schönsten und führenden Fünfsternehôtels der Südschweiz. Über Ihre rasche Kontaktaufnahme freuen wir uns im voraus.

Unser Haus ist geöffnet vom 29. März bis 26. Oktober 2003.

Empfang: **Réceptionist/in D/F/E/I (CH)**

Küche: **Commis de cuisine**
Commis Pâtissier-Confiseur

Restaurants: **Chefs de rang D/F/E/I**
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Bar: **2 Barman D/F/E/I**
Commis de bar

Hauswirtschaft: **Zimmermädchen**
Etagenportier-Tournant
Buffettochter

Garten: **Floristin**

Diverses: **Hausburschen Küche, Office**

HOTEL CASTELLO DEL SOLE

CH-6612 ASCONA
TEL. 091 791 02 02
FAX 091 792 11 18
<http://www.castellodelsole.com>
e-mail: castellodelsole@bluewin.ch



Swiss Deluxe Hotels



RELAIS & CHATEAUX

153662/229



Mit der Eröffnung des neuen, einzigartigen Spa erfüllt das Giardino alle Ferien-Träume!

Herzlich willkommen im Giardino-Team!

Für die Sommersaison 2003 vom 21. März bis 16. November engagieren wir noch folgende Mitarbeiter:

Front Office
(EDV: Fidelio)

KorrespondentIn (D/F/E/I)
Night-Auditor

Küche Ristorante Aphrodite
(17 Punkte GaultMillau)

Demi-Chef de partie
Commis de cuisine

Service Ristorante Aphrodite

2. Chef de service
Chef de rang
PraktikantIn

Pool Café
(Tagesrestaurant)

Demi-Chef de partie
Chef de rang

Bar

Commis de bar

Hauswirtschaft

Gouvernante-Tournante
Zimmerfrau
Portier/Chasseur
Office-Mitarbeiter

Giardino di Belleza
(Beauty & Spa)

Coiffeur/-se

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an:

Isolde Karle, Human Resources Manager
Relais & Châteaux Hotel Giardino
6612 Ascona

Telefon 091 785 88 88

153614/19382



Renommiertes 3***-Ferien- und Wellnesshotel im Tessin, der Sonnestube der Schweiz, sucht von März bis November 2003 oder nach Vereinbarung fachkundiges Personal als:

- **Chef de Service**
- **Servicepersonal**
- **Servicepraktikanten/-innen**
- **Köche (m/w, mindestens 1 Michelin-Stern oder 13 Gault Milau-Punkte)**
- **Réceptionsmitarbeiter/innen**
- **Réceptionspraktikanten/-innen**
- **Masseur/in**
- **Kosmetikerin**
- **Sportanimator/in**
- **Coiffeuse**
- **Krankenschwester**

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben, belastbar sind und die italienische Sprache lernen oder auffrischen wollen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel Serpiano 6867 Serpiano
091/986 20 00 www.serpiano.ch

Herr Pagano oder Herr Schmid freuen sich auf Ihre Bewerbung.

153601/20970



Renommiertes 3***-Ferien- und Wellnesshotel im Tessin, der Sonnestube der Schweiz, sucht von März bis November 2003 oder nach Vereinbarung fachkundiges Personal als:

Wir sind ein Familienbetrieb am Luganersee und suchen zur Vervollständigung unseres Teams: *Albergo a direzione familiare nel luganese, cerca da inserire nel suo giovane e dinamico team:*

Réceptionist/in mit Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch.
Ricezionista con conoscenze linguistiche di italiano e tedesco

und
Saalmitarbeiter/in und Küchenhilfe
Cameriera di sala e aiuto cucina

Wir freuen uns auf schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen:

Pregasi d'inviare un'offerta corredata di curriculum vitae e certificati a:

Armin RASTI, Direttore
Hotel Campione
6816 Bissone

153662/5088

Vuoi lavorare in un team giovane e allegro? Il Bar Lungolago di LOCARNO cerca da subito o data da convenire

2 simpatiche
CAMERIERE

1 BARMAN/BARMAID
con capacità di gestire un baretto autonomo.

Possibilità di posto annuale. Ottima retribuzione.

Interessati chiamare Bruno allo 079 444 06 11.

153628/421470

Ticino
Cerchiamo per la stagione aprile - ottobre 2003

un aiuto cucina

Hotel Elvezia al Lago
CH - 6976 Castagnola
Tel. 091 971 44 51

153520/61697



HOTEL RESTAURANT ARCADIA
6612 ASCONA
nahe Golf, 10 Min. von Piazza und neuem Hafen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch für die Sommersaison 2003 (März bis Oktober)

eine Servicemitarbeiterin für unser Restaurant mit Terrasse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Familie M. Bolz
Hotel Restaurant Arcadia
Via Patrizia 47, 6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
E-mail: info@arcadia.li
Internet: www.arcadia.li

153661/1864

Für unseren lebhaften 4*-Betrieb am Lago Maggiore suchen wir für lange Sommersaison, 25. 2. bis 31. 10. 2003 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionistinnen mit Hotel- und EDV-Erfahrung (Dialog 2000) Sprachen D/I/E/F

Chef Entremetier

Commis de cuisine mit abgeschlossener Berufslehre

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild an:

RAMADA TREFF HOTEL ARCADIA
Lungolago G. Motta, 6600 Locarno
Tel. 091 756 18 18 Fax 091 756 18 28
www.ramada-treff.ch



RAMADA-TREFF

153692/329932

Hotel Ascovilla ****

Wir sind ein ****-Hotel mit 57 Zimmern und einem grossen, subtropischen Garten. Für die Sommersaison 2003 ab Mitte 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, D/I/F/E.

Küche **Commis de cuisine**
mit Schwerpunkt Entremetier und Garde-manger. Eine abgeschlossene Lehre und entsprechende Erfahrung sind Grundvoraussetzungen.

Küchenhilfe/Casserolier

Etage **Zimmermädchen und Portier**
mit Erfahrung in gleichwertiger Funktion.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen, damit wir Sie schon bald zu einem persönlichen Gespräch einladen können.

HOTEL ASCOVILLA****
Monika Gasser, Direktion
Via Albarelle/Lido
CH-6612 Ascona
www.ascovilla.ch
mail: reservation@ascovilla.ch



MAGGIORE!
ASCONA



www.gastroa.ch E-Mail gastroa@bluewin.ch
Personal-Vermittlungen
 Tel. +41 794 751 133, +41 813 822 123, Fax +41 813 822 156
 Laufend qualifizierte Bewerber aus Österreich
 für Saison-/Jahresstellen - FASNACHT

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
 Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
 A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
 1349309/401646

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
WIRTEPRÜFUNG!
 Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel - ein Lokal unter Ihrer Leitung!
 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 96

INTERNATIONAL

Wheatleigh

Exklusives Boutique-Hotel mit 19 Zimmern und preisgekröntem Restaurant, 2 Stunden von New York und Boston entfernt, sucht für die kommende Sommersaison, junge, dynamische Mitarbeiter, welche uns helfen, «die Nummer 1 der Ostküste» zu werden.

Praktikanten für Service und Réception
Front-Office-Mitarbeiter
Chef de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Management Trainee

Senden oder E-mailen Sie uns - bevorzugt in englischer Sprache - Ihre Bewerbung.

Gerne treffen wir Sie für ein persönliches Interview im Februar in der Schweiz.

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelm
 PO Box 824, Lenox, MA 01240, USA
 Website: www.wheatleigh.com
 e-mail: info@wheatleigh.com

Member of
The Leading Hotels of the World®

153603/383127



Für unsere HORIZONTE Hotels/Clubs in

Frankreich, Griechenland und den Malediven

(alle unter Schweizer Management)

suchen wir per April/Mai, qualifizierte und aufgestellte

Chefanimatoure

Sie haben bereits in einem Animationsteam in einem Feriendorf oder in einer vergleichbaren Tätigkeit gearbeitet und verfügen nun über die notwendigen Kenntnisse in den verschiedenen Fachbereichen (Sport, Kinder, Shows), um mit einem Team von 6-8 Animatour/Innen ein professionelles Tages- und Abendprogramm durchzuführen. Organisieren, neue Ideen umsetzen, auf die Bedürfnisse unserer Gäste einzugehen, stellen für Sie eine grosse Herausforderung dar.

Sie sind mindestens 25 Jahre alt und haben eine umfassende Allgemeinbildung. Neben Deutsch sprechen Sie auch Französisch. Für einen Einsatz auf den Malediven Italienisch. Ausserdem sind Sie kontaktfreudig, belastbar, zuverlässig und haben ein sicheres Auftreten.

Einen 9-Stunden-Tag und eine 5-Tage-Woche können wir Ihnen nicht bieten, dafür einen nicht alltäglichen Job mit viel Abwechslung und internationaler Kundschaft.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns für weitere Auskünfte an.

Hotelplan, Marketing Horizonte,
 Frau Susanne Küni, Habsburgstrasse 9, 8031 Zürich
 Tel. 01/277 86 50
 E-Mail: horizonte@hotelplan.ch

Member of the **Hotelplan** Group

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

STELLENGESUCHE

Junge, sportliche
Wellnesstrainerin / Masseurin
 sucht für Sommersaison 2003, im Raume Tessin oder in der Schweizer Bergwelt, eine Saison- oder Jahresstelle im Wellnessbereich.
 Freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 153674 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 153674/421487

28jährige CH,
Hofa und Sefa
 zurück aus Belgien, sucht ab sofort eine Stelle im Gastgewerbe (Service evtl. Stv. oder Rezeption). Bitte melden bei: BOGA Treuhandberatung GmbH Postfach 356, 8413 Neftenbach Tel. 052 301 05 05, info@boga.ch
 153628/421471

Gastronomie-Betriebsleiterin
 aus Leidenschaft sucht neue Herausforderung. Viel Spass macht mir die Restauration, Mitarbeiterförderung, Marketing und die ganze Administration. Bin 39 Jahre jung, dynamisch mit Betriebsleiter-Ausbildung, langjähriger Selbständigkeit, flexibel und doch ortsgeliebt (ZH, Glattal, Unter- und Oberland). Wollen Sie mit mir die Unternehmensziele erreichen, dann freue ich mich auf einen ersten Kontakt.
 E-Mail ymw@gmx.ch oder unter Chiffre 153657 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 153657/421481

Deutsch, Französisch, Italienisch, Spanisch, Englisch
 Gerne würde ich an einer
Rezeption oder Empfang
 in der Region Solothurn, Bern oder Dreisenden arbeiten.
 Sie erreichen mich unter
 Tel. 032 661 03 74 oder 079 230 30 73
 153419/41295

INTERNATIONAL

STELLENVERMITTLUNGS- & UNTERNEHMENSBERATUNGS-BÜRO METRO
 NACH ÜBER 50 JAHREN IN ZÜRICHS ZENTRUM SIND WIR NUN NÄHER BEIM FLUGHAFEN.
 UNSERE NEUES DOMIZIL:
 TALACKERSTRASSE 11
 CH 8152 ZÜRICH
 NEUE POSTADRESSE:
 BÜRO METRO
 POSTFACH 1479
 CH 8065 ZÜRICH
 WIE BISHER:
 TEL: +41 (0) 201 41 10
 FAX: +41 (0) 1 202 16 46
 E-MAIL: metroch@atglobal.net

SEIT MEHR ALS 50 JAHREN DIE ADRESSE FÜR PROFESSIONELLES PERSONAL. WELTWEIT FÜR HOTEL-, TOURISTIK UND KREUZFART INDUSTRIE

KREUZFARTSCHIFFE
 Professionelles Hotelpersonal
ENGLAND/IRLAND
 Köche
 Pâtissier
 Receptionistinnen
 Night Auditor
 Servicepersonal
 Headwaiter

MITTLERER OSTEN: (Grossbetrieb 5*)
 Küchendirektor
 Housekeeping Direktor
 Front Office Manager
 Executive Chef (Michelin/GM Erfahrung)
 Restaurant Manager



Sie haben bereits viel erreicht - und doch streben Sie nach mehr. Führungsaufgaben, Motivation und Organisation sind Bereiche, die Ihnen viel bedeuten. Sie sind kreativ, haben ein Auge für Ästhetik und Schönheit.

Wenn Ihnen der Sinn nach einer neuen Herausforderung steht, bewerben Sie sich bei uns um die Top-Position der

Leitenden Hausdame (w/m)

Als ein bekanntes 4-Sterne-Ferienhotel zählen wir im Südschwarzwald zu den besten Adressen. Das Versprechen, "Die Nummer 1 für unsere Gäste zu sein" ist für uns oberste Verpflichtung. Mit 210 Zimmern, 4 Restaurants, großem Wellnessbereich (u.a. Hallen- und Freischwimmbad, Saunalandschaft, Bäder- & Massageabteilung, Schönheitsfarm, Ayurvedazentrum), Sporteinrichtungen, mehreren Ladengeschäften und Tagungsräumen bieten wir ein breit gefächertes Angebot.

Dieser verantwortungsvollen Position ist ein Team mit über 30 Mitarbeitern, hauseigene Wäscherei mit weiteren 6 Personen sowie der gesamte Garten- und Dekorationsbereich, unterstellt.

Wenn Sie über mehrjährige Erfahrungen in vergleichbaren Häusern verfügen und sich langfristig für diese Stelle interessieren (Arbeitsbewilligungen für „Schweizer“ sind inzwischen möglich), freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Frau Baur beantwortet auch gerne vorab Ihre Fragen. Anruf genügt.
 Tel. +49 (0)7656 - 70718 Fax. +49 (0)7656 - 7095718

VIER JAHRESZEITEN am Schluchsee
 Am Riesenbühl, D-79859 Schluchsee www.vjz.de
 153740/382640

Über Marketing und Dumping.

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

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi
 Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
 Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
 Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH (ad interim): Christian Hodler
 Verlagsleitung / Chef d'édition: His Stiebel
 Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Markus Marchel (Verkaufsleitung), Andras Jakob, Marc Moser
 E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, Matthias Beveler, E-Mail: matthias.beveler@swiss-hotels.ch

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
 - Frontseite / Première page: Fr. 1.58 (exkl. MwSt. / sans TVA)
 - Kaderangebote / annonces cadres Fr. 1.48 (exkl. MwSt. / sans TVA)
 - Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.38 (exkl. MwSt. / sans TVA)
 - Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.45 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

- Ausgabe	Nr. 4/2003	Nr. 5/2003	Nr. 6/2003	Nr. 7/2003
- Erscheint	Do 23. 1. 2003	Do 30. 1. 2003	Do 6. 2. 2003	Do 13. 2. 2003
- Anzeigenabschluss	Mo 20. 1., 12.00	Mo 27. 1., 12.00	Mo 3. 2., 12.00	Mo 10. 2., 12.00
- Wiederholungen	Mo 20. 1., 12.00	Mo 27. 1., 12.00	Mo 3. 2., 12.00	Mo 10. 2., 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 versagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.