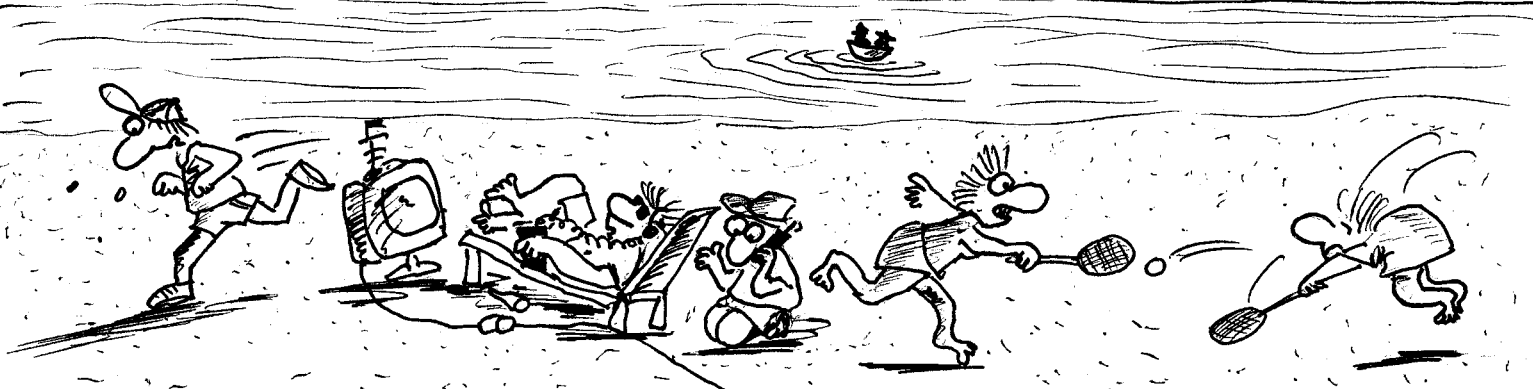


Zeit für mich, Zeit für Dich!



Ist sinnliches Erleben buchbar?

Urlaubszeit ist Reisezeit – das scheint heute selbstverständlicher denn je. Doch was treibt Jahr für Jahr Millionen von Menschen in die Ferne? Die jahrzehntelange Interpretation des Tourismus als Flucht vor der Monotonie des Alltags gilt in Zeiten der Erlebnisgesellschaft als überholt. Vielmehr ist das Wort „Stress“ in aller Munde, das gilt für die Arbeit ebenso wie für die Freizeit. Nicht erstaunlich also, dass „Zeit“ im Tourismus eine zentrale Rolle spielt. In den „schönsten Wochen des Jahres“ soll all das nachgeholt werden, wofür im Alltag keine Zeit bleibt. Die Sehnsucht, im Urlaub Neues auszuprobieren und endlich einmal wir selbst zu sein, ist groß – das entsprechende Angebot der Veranstalter verheißungsvoll. Mit stimmungsvollen Aufnahmen zeichnen die Prospekte ein verführerisches Bild der natürlichen Umgebung, der angenehmen

Atmosphäre, der Vielzahl der Möglichkeiten und nicht zuletzt der Reisenden selbst. Vom Wellness-, Wellfit- oder Wohlfühlprogramm über Jugend und Vitalität bis hin zum großen Abenteuer ist alles inklusive – „Urlaub vom Ich“ und neue Freunde selbstverständlich auch.

Insgesamt spiegeln diese Angebote den aktuellen Trend im Tourismus wider. Reisen ist nicht nur Erholung, sondern vor allem Zeit der Selbstverwirklichung und des sinnlichen Erlebens: Natur, Körper, Geist und Seele sollen endlich einmal mit allen Sinnen wahrgenommen und erlebt werden.

Sind aber Sinn und Sinnlichkeit im Erleben einer Reise buchbar? Schenkt man der Werbung Glauben – Ja. Dahinter verbirgt sich jedoch die Auffassung, die Urlaubsreise sei ein „fertiges“ Produkt, das die versprochene Leistung

ebenso zu erfüllen habe wie das neu erworbene Auto.

Richtig ist sicher, dass im Urlaub die äußeren Bedingungen wie das Ambiente, das Programm oder die Menschen, die uns umgeben, eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen. Ob wir aber die Stimmungen einen Sonnenaufgangs, jede Pore unseres Körpers oder aber die unzähligen Facetten unseres Gegenübers mit allen Sinnen wahrnehmen können, ist und bleibt mit Sicherheit eine Frage der Persönlichkeit und – viel wichtiger – eine Frage der Einstellung.

Was also tun? Um auf das Zauberwort „Zeit“ zurückzukommen: Vielleicht sollten wir einfach nur einmal genauer hinhören, wenn das nächste Mal die Stimme von Baloo dem Bären aus dem Kinderzimmer erschallt: „Probier's mal mit Gemütlichkeit, mit Ruhe und Gemütlichkeit!“

Silvia Augustin

... ist das Thema Nr. 1 im *vamos*-Büro und bei unseren Partnern. Welche Ziele schneiden bei unseren Kunden am besten ab? Wo häufen sich Probleme? Neugierig erwarten wir jeden Fragebogen.

Was passiert eigentlich mit den grünen Bögen? Zuerst landen sie beim Bürochef Roger Schulze und dem Programmverantwortlichen Uli Mühlberger auf dem Schreibtisch. Dann machen die Bögen die Runde durchs Büro. Besonders gerne werden immer die handschriftlichen Anmerkungen gelesen, da sie oft mehr sagen als unkommentierte Noten. Manchmal entstehen spontane Diskussionen zwischen Tür und Angel. „Das kann doch nicht sein, ich war doch gerade erst dort ...“ Auffällige Rückmeldungen werden auf der Bürobesprechung, die jeden Mittwoch morgen stattfindet, erörtert. Schließlich werden alle Fragebögen in ein eigens entwickeltes

Die Gunst der Gäste

Statistikprogramm eingegeben und seit diesem Jahr können wir die Ergebnisse täglich abrufen. Manchmal greift Uli Mühlberger sofort zum Telefon, spricht mit der *vamos*-MitarbeiterIn vor Ort oder direkt mit dem Hotel-Chef. Die grünen Bögen sind wie Seismographen, die uns anzeigen, ob wir richtig liegen oder handeln müssen. Danke, liebe Gäste, dass Sie uns im letzten Jahr 868 Fragebögen zurückgeschickt haben.

Das beste *Gesamturteil* in der Saison 2000 erhielt mit der Note 1.33 Jannis Troumbounis' Hotel Votsala (Kieselstein) auf der Insel Lesbos, dicht gefolgt von Friedhelm Gärtners Ferienhof Soldalen auf Bornholm (1.47). Offen gesagt: Wir sind ein bisschen stolz darauf, dass die *Durchschnittsnote* im *Gesamturteil* 1.69 lautet.

Auf die Frage nach dem schönsten Zielort, der schönsten Umgebung bekam die Fattoria Pieve a Salti in der Toscana die Traumnote 1,17. Hier ist die Durchschnittsnote 1.55.

Die bestbewerteten *Häuser* sind El Cabrito auf Gomera (1.38), das Chesa Valisa im Kleinwalsertal (1.38) und das Weingut Ai Vigneti (1.4) am Gardasee.

Kompliment an Frau und Herrn Südekum (Haus Janus auf Usedom) und Familie Gärtner auf Bornholm: Ihre Gäste haben Ihre Gastfreundlichkeit mit der Note 1.0 bewertet. Besser geht's nicht! Ein dickes Dankeschön auch an das deutsch-griechische Team im Hotel Likithos. Eure Gastfreundschaft bekam die Note 1.12. Die beste Kinderbetreuung gab es im Garfagnana-Tal von und mit Frauke Honermeyer (1.24). (Fortsetzung auf Seite 3)



ES IST UNGLÜCK
SAGT DIE BERECHNUNG
ES IST NICHTS ALS
SCHMERZ
SAGT DIE ANGST
ES IST AUSSICHTSLOS
SAGT DIE EINSICHT
ES IST WAS ES IST
SAGT DIE LIEBE
ERICH FRIED

Wir trauern um Magdalena!

Am 21. 01. 2001 hat uns Magdalena Duwe für immer verlassen. Viele Jahre hat Magdalena unsere Gruppenreisen, am liebsten nach Italien und in die Berge, begleitet. Im letzten Jahr hat sie unsere Gäste im Hotel Cala Santanyi auf Mallorca betreut. Liebe Magdalena, wir vermisse Dich so sehr. Es fehlt uns Deine Nähe, die schönen Tänze und Dein wunderbares Lachen.

RUND UMS PERSONAL

Willkommen im *vamos*-Büro!

Wir freuen uns, dass **Jens Kubicki** seit dem 1. 4. 2001 das *vamos*-Beratungsteam verstärkt. Jens war schon an der Gründung von *vamos* (1987) beteiligt und ist uns sowohl in der gemeinsamen Arbeit (Bussanova) als auch bei Festlichkeiten verbunden geblieben. So lernte Jens bei einer *vamos*-Mitarbeiterfeier seine jetzige Frau Birgit kennen. Als Vater von 2 Kindern weiß er um die Bedürfnisse von Familien und hat in den vergangenen Jahren schon einige *vamos*-Ziele in seinem eigenen Familienurlaub getestet.

Schon seit Wochen erntet **Tobias Grabbe** neidvolle Blicke von seinen Büro-Kollegen. Von Ende Mai bis Anfang September wird er seinen Schreibtisch im *vamos*-Büro gegen die Sonne Portugals eintauschen. Tobias freut sich besonders darauf, im Reguengo endlich mal viel Zeit unter freiem Himmel zu verbringen und wird uns sicher per Fax über das gute Wetter und das leckere Essen auf dem Laufenden halten.

AKTUELLES

Große Freude im *vamos*-Büro:

Das dritte Jahr in Folge hat *vamos* sich erfolgreich an dem Wettbewerb um die „Goldene Palme“ beteiligt.

Mit diesem Preis der Zeitschrift **Geo Saison** werden jedes Jahr Reiseangebote ausgezeichnet, die den Gästen etwas Besonderes bieten. Nachdem in den letzten beiden Jahren die Mühle im Garfagnana-Tal und das Petit Château in den Pyrenäen aus dem *vamos*-Programm ausgezeichnet wurden, konnte Kirsten Harms in diesem Jahr auf der Internationalen Tourismus-Börse (ITB) in Berlin den 1. Preis in der Kategorie Familienferien für das neue *vamos*-Ziel Reguengo in Portugal entgegennehmen. Diesen Erfolg feierten Uli Mühlberger und Kirsten Harms ausgiebig beim anschließenden Fest im Dachgartenfoyer des ICC.

Neue Winterziele

Am 27. August 2001 erscheint der neue *vamos*-Winterkatalog mit interessanten, neuen Unterkünften. Wolfgang Schiemann hat auf seinen Reisen durch die Schweiz und Österreich viele Hotels und Pensionen besucht, bis feststand: Dies ist ein Haus für *vamos*-Gäste! Wir freuen uns schon jetzt darauf, Ihnen unsere neuen Tipps für einen Familien-Winterurlaub vorstellen zu können.

REZEPTE

Ein typisches Gericht aus der Mühle im Garfagnanatal:

Minestrone di farro dell Garfagnana (Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

5 l Wasser; 500 g in Würfel geschnittene Kartoffeln; 1 langes in Scheiben geschnittenes Kohlblatt; 2 lange, in Scheiben geschnittene Mangold-Blätter; 2 Stangen Lauch in Scheiben geschnitten; 100 g Schinken in dicken Scheiben; 200 g Kastanien aus der Garfagnana; 100 g getrocknete weiße Bohnen; 1 Teelöffel Parmesankäse; 2 gewürfelte Tomaten; 1 Knoblauchzehe; 2 gewürfelte Zucchini; 2 gewürfelte Karotten; 1 große gewürfelte Zwiebel; 20 Basilikumblätter; 1 Teelöffel Petersilie; Olivenöl, extra virgine.

Zubereitung:

Die Bohnen in warmem Wasser 12 Stunden einweichen lassen. Dann 5 Liter Wasser zum Kochen bringen und alle Gemüse und den Schinken dazugeben. Das ganze 2 Stunden lang kochen lassen. Die Kastanien waschen und abtropfen lassen, dann mit den Bohnen 5 Minuten unter häufigem Rühren kochen lassen. Aus dem Basilikum, der Petersilie, dem Knoblauch und dem Parmesan mit 5 Teelöffeln Olivenöl ein Pesto herstellen. Den Schinken aus der Suppe herausnehmen, kleinschneiden und wieder in den Topf geben. Dann die Suppe 3 Stunden lang bedeckt stehen lassen. Danach die Suppe wieder erhitzen und das Pesto hinzugeben. Zum Schluss noch ein paar Tropfen Olivenöl hinzugeben und servieren.

Salame al cioccolato

Eine Nachtsch-Empfehlung aus Ai Vigneti am Gardasee:

1 Beutel trockene Biskuits; 150 g Butter; 2 cl Grappa; 2 cl Kaffee-Likör; 100 g Zucker; 1 Ei; 100 g Kakao

Alle Zutaten vermischen und zu einer Wurst formen. Dann das ganze ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben. In Scheiben geschnitten mit einem Klecks Sahne servieren. Buon appetito!

PRESSE-ECHO

„Planschen, buddeln, bedienen lassen“ heißt der 3-seitige Farbbericht von Claudia Münster in der Brigitte 11/2001 vom 16. Mai. Sie und ihr 2-jähriger Sohn Max haben sich im Natura Beach Hotel auf Zypern (*vamos*-Katalog S. 59) offensichtlich sehr wohl gefühlt.



Mühlenschef Gabriele Bertucci sorgt dafür, dass die alten Rezepte weiter leben ...

Hallo Du! – Hallo Sie!

Im Robinson Club wird geduzt. Grundsätzlich. Das erzählte mir neulich ein Bekannter. Ob Omi, Opi, Tante, Onkel: Hallo Du!

Bei *vamos* machen wir das ganz anders: Jeder wie er möchte! Wir halten das so ähnlich wie mit unseren Kinderprogrammen: Macht, was Ihr wollt, Hauptsache, es macht Euch und den Gästen Spaß. Sicher, beim Kinderprogramm setzen wir ein paar Standards: Raus in die Natur! Zappeln Zittern Zirkus! ... aber alles trägt die persönliche Handschrift unserer – freien – MitarbeiterInnen.

Vielleicht werden Sie im Likithos gesiezt, vielleicht werdet Ihr in der Mulin del Rancone geduzt – das kommt drauf an. Auf was? Auf die Menschen und auf die Situation. Hans vom Wicherle-Hof in Kärnten duzt: „Mir san hier über 1000 m. Da werd duzt!“ Das Hotel Windegg liegt auch auf über 1000 m, aber hier werden Sie gesiezt – die Philosophie der Anrede ist höflicher. Das *Sie* bewahrt Distanz und Respekt, und es kann mehr Freiheit schaffen als ein allzu hurtig über die Lippen springendes und vermeintlich Nähe verheißendes *Du*. Aber das Duzen unter Fremden entlässt uns aus dem förmlichen Alltag – der Zwang wird förmlich weggeduzt, und himmlisch harmonisiert das *Du* mit dem Urlaubsglück: Fremd in der Fremde darf *ich ich* sein und *Du Du*.

Dies sollte gar kein Plädoyer für das Siezen werden. Es ist nur so gekommen, weil ich das Finale Grande vor Augen habe: Wenn im Urlaub nach nur wenigen Tagen aus dem *Sie* ein *Du* wird. Ohne *Sie* geht das ja nicht.

Stellen Sie sich vor: Die kleine Strandbar vom Likithos, nachts um halb eins, und der Mond geht über den Hügeln von Sithonia auf, und Jannis mixt einen Antico Rosso – da werden Siezende zu Dutzenden zu Duzenden. Dutzende Duzende und der Mond in der kleinen Strandbar von Jannis.

Ingo Siegner



Neu im *vamos*-Team: Jens Kubicki mit Tochter Ellen





(Die *Gunst der Gäste*, Forts. von S. 1) auf Bornholm (1.29) und im Hameau de Valouse (1.36). Merci, Euer Job war nicht ganz einfach!

Auch mit der Kinderfreundlichkeit liegen Bornholm (1.13), das Haus Janus auf Usedom (1,2) und die Mulin del Rancone (1.24) wieder ganz vorne. Ein spannendes Thema für *vamos*-Gäste, unter denen sich nicht wenige kritische Gourmets befinden, ist die Frage nach dem Essen & Trinken. Spitzenkoch Willi Poul vom Hotel Windegg überzeugte nicht nur die Tester von Gault Millau (2 Hauben!), sondern auch die *vamos*-Kunden (Note 1.11).

Auf Platz 2 landete die Küche des Chesa Valisa (1.31), dicht gefolgt von Gabrieles Mühle im Garfagnana-Tal (1.32). Das beste Wetter gab's auf den Inseln Sardinien, Elba und Lesbos. Das *vamos*-Büro erhielt für seine Beratung die Durchschnittsnote 1.84, ist also noch steigerungsfähig!

Aber es gibt auch Kritisches aus der letzten Saison zu berichten. Aufmerksamen Kunden ist sicher nicht entgangen, dass die Kanutour in Finnland und das Hameau de Valouse aus dem Programm genommen wurden. Letzteres bekam zwar aufgrund der traumhaften Lage noch eine Gesamtnote von 1.94, aber in puncto Service und Küche hagelte es – auch aus unserer Sicht – berechtigte Kritik. Schade, Gastgeber Eric hatte kein Einsehen und nun keine *vamos*-Gäste mehr.

C'an Martorell Die *vamos*-Finca auf Mallorca

An einem verregneten Oktobertag, morgens um Viertel vor Sieben, klingelt Don Jaime Programmchef Uli Mühlberger aus dem Bett. „Ich hab's, wovon Ihr so lange geträumt habt.“ Am Nachmittag des gleichen Tages stehen Roger Schulze und Uli Mühlberger vor der Finca C'an Martorell, die einige Wochen später in ihren Besitz übergehen soll. Sie liegt am Fuße des Klosterberges San Salvador, umgeben von einem Orangenhain und einem kleinen Weinberg. Frische Brötchen gibt's im 3-4 km entfernten Felanitx. Schöne Fincas gibt es viele auf Mallorca, aber eine für Eltern mit Kindern – das ist neu! Ab dem Sommer 2002 sollen sich in den sieben Ferienwohnungen sieben Familien rundum wohl fühlen. Jetzt suchen wir noch die „perfekte Gastgeberin“ für C'an Martorell. Wer sich vorstellen kann, seinen Lebensmittelpunkt in den sonnigen Süden zu verlegen und gerne große und kleine Gäste verwöhnt, sollte sich schon bald bei uns bewerben.

Finca-Ferien auf italienische Art versprechen unsere neuen, exklusiven *vamos*-Ziele San Giuseppe in der Toscana (6 Whn.) und Le More e i Gel-Somini am Lago Trasimeno (9 Whn.) ab Ostern 2002.



Die *vamos*-Finca C'an Martorell

Odyssee in Gallien

Frankreich ist das meistbesuchte Land der Erde, steht zu lesen. Wen wundert's! Wo liegt die Stadt der Liebe (und was ist schon schöner als die Liebe!), wo wachsen die besten Trauben, wo kocht Bocuse, wo gibt es mehr Käsesorten als Kühe, und schließlich – wo fand Van Gogh die leuchtendsten Farben? In Frankreich. Und dass sogar Gott dort lebt, das wissen wir auch. Da will man natürlich auch dort hin.

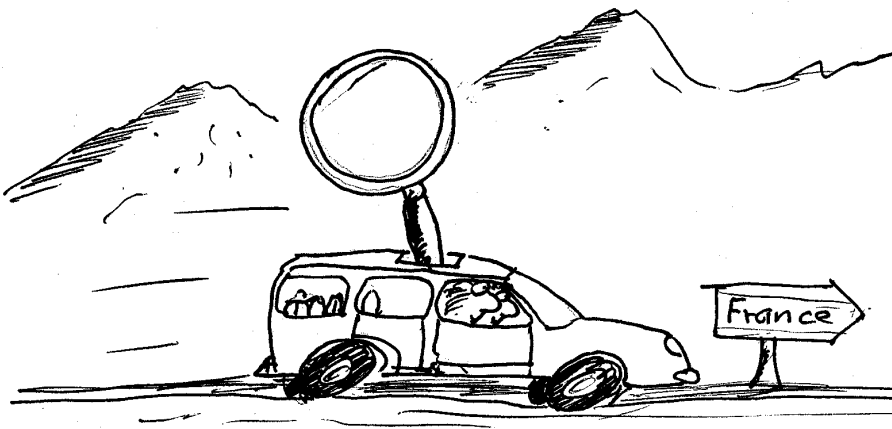
Warum gibt es dann eigentlich so wenig *vamos*-Ziele in diesem herrlichen Land? – Nun, es gibt grundsätzlich drei Möglichkeiten, ein schönes neues

vamos-Ziel zu finden: Zufall, Glück oder Geheimitipp. Manchmal verraten uns auch *vamos*-Gäste ihr ultimatives Feriendomizil. Aber im Ernst: Natürlich kann auch die systematische Suche zum Ziel führen, und diese beginnt in der Regel bei Menschen, die eine Region sehr genau kennen. Solche trafen wir neulich bei einer Fachmesse in Bordeaux. Dort trugen wir unser Anliegen vor. Und je mehr wir vortrugen, desto stärker runzelten sich die Stirnen. Aha, Sie suchen etwas in ruhiger Natur, fernab vom Straßenverkehr, nicht so ganz klein, aber auch nicht zu groß, hm, und herzli-

che, freundliche Gastgeber. Bademöglichkeit, malerischer Ort in der Nähe, hm, und Zimmer mit Verbindungstür, und gutes Essen, und vielleicht Räumlichkeiten für eine Kinderbetreuung. Nun ja, wissen Sie, das wird schwierig. – Nicht, dass es das in Frankreich nicht gibt. Ganz Frankreich ist darauf eingestellt, Gäste aufzunehmen, und gerade Familien. Nur, wenn ein Haus besonders schön ist, dann hat es seit vielen Jahren Stammgäste, und zwar französische. Denn eine französische Familie verbringt ihren Urlaub in Frankreich, wo sonst! Daneben gibt es zahllose idyllische Chambres d'hôtes, kleine Familienbetriebe für Einzelgäste – nur eben nicht für eine größere Zahl von Familien. In Italien schießen agritouristische Fattorien wie Pilze aus dem Boden – wunderschöne mittelgroße Höfe, die nicht nur Wein und Käse produzieren, sondern aus verlassenen, uralten Gebäuden kleine Schmuckstücke für Gäste machen. In Frankreich herrscht der klassische Tourismus: Hotels, Camping, Clubs und kleine Pensionen – und da eine hübsche Rosine zu finden, das ist nicht leicht. Wir rollen dennoch auch in diesem Jahr wieder guter Dinge zu unserer schönen Nachbarrin hinüber, die Rosinenlupe im Gepäck. Und das Ergebnis können Sie im *vamos*-Katalog 2002 nachlesen – oder auch nicht.

Ingo Siegner

Bei *vamos*-Gästen, die uns erfolgreich ein neues *vamos*-Ziel vermitteln, bedanken wir uns mit einem Reise-gutschein im Wert von 100–1000 DM.





Arbeiten wo andere Urlaub machen



Kinderbetreuung
in Paestum
(Süditalien)

„Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind unser wichtigstes Kapital!“, so lautet der neunte Punkt des *vamos*-Leitbildes. Entsprechend groß ist unser Einsatz, gute MitarbeiterInnen zu finden und sie zu betreuen.

Inzwischen gibt es bei *vamos* die unterschiedlichsten „Sommerjobs“: von zweiwöchigen Einsätzen als KinderbetreuerIn oder ReiseleiterIn auf Gruppenreisen über 2 bis 4-monatige Einsätze als Kinder- oder GästebetreuerIn, bis hin zu ReiseleiterInnen, die 6 bis 8 Monate vor Ort leben und arbeiten.

Jeder Job hat ein klares Profil mit unterschiedlichen Anforderungen. Eines ist allen MitarbeiterInnen gemeinsam: Sie sind gerne Gastgeber und haben stets einen Blick für das Wohl unserer Gäste. Wir suchen Menschen, die tolle Dinge können und ein Gefühl für das haben, worauf es *vamos*-Gästen im Urlaub ankommt. Denn *vamos* lebt auch – und vor allem – durch die Menschen, die vor

Ort arbeiten und jeder von ihnen gestaltet *vamos* ein Stück mit.

Zum Beispiel Conny, sie war zwei Sommer Kinderbetreuerin im Likithos, dann Workshopleiterin auf dem *vamos*-Seminar und ist nun „Chefin“ im Irini Mare... Oder Anke – immer Reiseleiterin bei Gruppenreisen nach Frankreich: als es die Reisen nicht mehr gab, ging sie nach Sarti, verliebte sich, arbeitete noch eine Saison im Likithos als Reiseleiterin, danach Hochzeit und jetzt eine kleine Taverne am Strand. Nun ist sie unsere Außenstelle für alle, die im Likithos arbeiten und mal ein Ohr oder einen gegrillten Fisch brauchen...

Oder Olga, Kinderbetreuerin bei Gruppenreisen sommers wie winters und nun nach Beendigung des Studiums Kinderbetreuerin im Irini Mare; Fax-O-Ton: „Mit 8 Jahren war ich mit meinen Eltern auf Kreta und habe es gehasst, weil ich mir alte Steine angucken und Autotouren machen musste, weil es *vamos* noch nicht gab ... – nun würde ich hier jederzeit Urlaub machen“ ...

Oder Anne, von Anfang an als Kinderbetreuerin dabei, dann im Büro zuständig für die Betreuung der MitarbeiterInnen vor Ort, Referentin bei *vamos*-Schulungen. Heute kümmert sie sich um ihre zwei Kinder und zwischendurch um uns...

Und wie wird man *vamos*-MitarbeiterIn? Wer eine unserer Anzeigen liest, ruft bei uns, Vanessa Hampel oder Biggi Hägemann, an und wir klären, ob die Grundvoraussetzungen stimmen. Wenn ja, verschicken wir unseren Personalbogen (der außerdem auch im Internet zu finden ist: www.vamos-reisen.de). Beste Chancen haben BewerberInnen, die über „einschlägige Erfahrungen“ und Spezialkenntnisse verfügen (z. B. Kleinkunst, Sport, Tanz und Musik). Dann laden wir zu einem *vamos*-Kennenlerntag ein. Diesen Tag verbringen wir mit 20–30

potenziellen MitarbeiterInnen mit Spielen, Gesprächen, ... ein kleines Accessmentcenter! Den daraus hervorgehenden neuen *vamos*-MitarbeiterInnen bieten wir die Jobs an, die die alten *vamos* „übriggelassen“ haben, denn die dürfen natürlich bereits im Herbst wählen, wo sie im nächsten Sommer arbeiten möchten.

Wir vergeben jährlich circa 100 Jobs; davon wird die Hälfte von neuen MitarbeiterInnen übernommen. Die Verdienstmöglichkeiten liegen zwischen 700 und 2500 DM/Monat zuzüglich Fahrtkosten, Kost und Logis. Viele arbeiten zwei, drei Jahre für uns, einige sind *vamos* seit der Gründung treu geblieben. Die meisten starten als KinderbetreuerInnen in Teams, arbeiten dann als Kinder- und GästebetreuerIn, und später als ReiseleiterIn. Die meisten Menschen, die nach Beendigung ihrer Ausbildung neue Wege gehen möchten, sind StudentInnen, die ihre Semesterferien oder ein Praxissemester mit uns verbringen oder *vamos*-MitarbeiterInnen.

Jedes Jahr im März findet die legendäre *vamos*-Schulung statt. Für die Neuen gibt es einen einwöchigen Grundkurs, in dem die *vamos*-Standards vermittelt werden. Danach, gemeinsam mit den alten MitarbeiterInnen und dem Büro-Team ein Wochenende, an dem Workshops zu verschiedenen Schwerpunkten angeboten werden, sich die Teams finden und erste Pläne gemacht werden. Und nicht zu vergessen: die schönste Party des Jahres!

Und dann geht's hinaus in die *vamos*-Welt – immer verbunden durch eine lange Faxleine mit uns in Hannover für die kleinen und großen Probleme des Alltags und um uns neidisch zu machen ob des Wetters, des Essens, der netten Gäste, der schönen Feste ...

Vanessa Hampel

Christoph war ein guter Reiseleiter!!!

„Er war immer für uns da und hat mit Humor, Kompetenz und der nötigen Portion Gelassenheit alle Situationen gemeistert. Mit ihm hat es großen Spaß gemacht.“

Sophie und Maria sind die besten Kinderbetreuerinnen, die wir je hatten. Liebe *vamos*-Leute, haltet sie Euch warm, damit sie Euch kein anderer Veranstalter wegschnappt. Die Kinder liebten sie und wir Eltern werden ihre liebevolle „Abschirmung“ vermissen. Selten hatten wir so ausgeglichene Kinder.

Für 2002 wünschen wir uns eine Osterreise nach Sizilien (23. 3. – 13. 4.).“ *Christine H. aus Bodensee*



Vamos - Reiseleiter
(männliches Modell)

- sitzt etwas erhöht, aber nicht auf hohem Ross; das Ross ist eher freundlich solide,
- Sattelfest (auch ohne Sattel),
- dezentes Lächeln, das Souveränität, aber nicht Arroganz ausstrahlt,
- Körperhaltung zeugt von Erfahrung, Gelassenheit und einer gewissen Lausbubenhaftigkeit,
- Kleiner Ruhesauch; Brille erinnert an ferne akademische Vergangenheit;
- weiß immer, wo's Langgeht:

der Sonne entgegen!