

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 11

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>

mit 667
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

Heute mit

marktplatz

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

TOURISMUS

«Treffpunkt Schweiz» 5
Die Touristiker sind mit der touristischen Präsentation im Europa-Center in Berlin nicht ganz zufrieden.

Inlandtourismus Schweiz 6
Nur knapp 0,5 Prozent werden die Inlandreisen der Schweizer jährlich steigen, zeigt eine Experten-Umfrage.

HOTELLERIE

Module am Bahnhofrand 7
Nicht nur in Ferienorten, sondern auch an Bahnhof-Arealen und am Stadtrand sollen Modulhotels entstehen.

Hundertwassers Wellness 11
Österreich offeriert bald ganzheitliche Wellness à la Hundertwasser: Rogner Bad Blumau in der Steiermark.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Kommt Mosimann doch? 13
Pächterwechsel im Restaurant beim Gastronomie-museum Thun: Kommt Anton Mosimann jetzt doch zum Zug?

Umsatzstarke Schneebars 14
Am Pistenrand floriert das Geschäft. Hohe Fixkosten und viele Gäste sind die Eckdaten der Freiluftbars.

HOTEL · TOURISME

Tourisme et terroir 20
Les Neuchâtelois veulent marier le tourisme et le terroir. C'est le travail de Daniel Fuchs.

Hôtels à prix modérés 22
L'hôtellerie à prix modérés présente de bonnes chances de développement en Suisse. Analyse.

SHV · SSH · SSA

Service-Design: Prämie 23
Im Rahmen des Design Preis Schweiz wird 1997 neben den traditionellen Kategorien erstmals auch die Service-Qualität prämiert. Welche Kriterien, also zwischenmenschliche Beziehungen und organisatorische Abläufe rund um die Kundenbedürfnisse, werden bewertet. Eine Chance für die Hotellerie.

Verkehrsvereine vor Grundsatzentscheid



Der Traum vom Resort: Er steht im Widerspruch zu den Aufgaben, die den Verkehrsvereinen im Sinne des Destinations-Modells zufallen würden.
Karikatur: Cecilia Bozzoli

Unternehmer oder Dienstleister?

Sollen Verkehrsvereine unternehmerisch tätig sein oder haben sie – im Sinne des Destinations-Modells – die kommerziellen Leistungsträger zu koordinieren? Kommerziell erfolgreiche Verkehrsvereine bauen ihr Angebot weiter aus und halten wenig davon, künftig nur noch die Aufgaben zu übernehmen, die für private Betreiber uninteressant sind.

ANDREAS NETZLE

Mit dem Abschluss eines Managementvertrages für das «Kongresshotel» hat der Kurverein Davos seine Servicekette fast geschlossen; was noch fehlt, sind Skilifte oder Bergbahnen. Wenn Gäste in Davos reservieren und buchen, sich informieren, über gut unterhaltene Strassen fahren, in einem bestimmten Hotel oder in bestimmten Unterkünften übernachten, Ausflüge unternehmen, in Restaurants essen gehen, eislaufen oder im Casino ihr Geld verspielen, beanspruchen sie Leistungen des Kurvereins. Zusammen mit seinen kommerziellen Tätigkeiten erwirtschafteten die 150 Mitarbeiter des Kurvereins Davos 1996 einen Umsatz von rund 16 Millionen Franken. Am Ende dieser Entwicklung steht theoretisch die Organisationsform eines nordamerikanischen Ski-Resorts, die in der Regel nicht nur zentral gemanagt werden, sondern wo die Elemente der Servicekette meist auch der gleichen Gesellschaft gehören. Die Vor-

teile liegen auf der Hand: Die Zusammenarbeit unter einem Dach und in einer Firma ermöglicht einen einheitlichen Auftritt, maximale Dienstleistung und interessante Package- und All-Inclusive-Angebote.

Angebot nicht konkurrenzieren

Eine neue Aufgabenverteilung sieht das von der VSTD-Arbeitsgruppe unter Thomas Bieger entwickelte Destinations-Modell vor. Hier haben die «kooperativen Tourismusorganisationen» nur noch «subsidiäre Funktion». Sie erbringen Teilleistungen, die sonst nicht privat finanziert werden können. Laut Bieger sollten die Tourismus-Organisationen nicht in Konkurrenz zu einzelnen Leistungsträgern der Destination treten. Kernaufgaben der Destinations-Management-Organisationen sind das Marketing, die Angebotsgestaltung, der Unterhalt eines Informations- und Reservationszentrums, der Aufbau von Gästebetreuungsprogrammen – aber auch der Betrieb von Eisbahnen, Wanderwegen und Langlaufloipen, also Leistungen, welche das Angebot am Ort abrunden, vom Gast erwartet werden, aber nicht selbsttragend betrieben werden können. Im Leitfaden für die Neuausrichtung von Tourismusorganisationen nennt Roland Zegg das Durchsetzen von Qualitätsstandards als weitere Hauptaufgaben.

Nutznieser bezahlen

Finanziert werden die einzelnen Aufgaben der Destination von den jeweiligen Nutznießern der Leistungen, das heisst touristischen wie nicht-touristischen Kreisen, privaten wie öffentlichen Mit-

teilen: Die Planung über Steuermittel, das Marketing von den touristischen Anbietern sowie über Tourismusabgaben auch von den übrigen Nutznießern im Gewerbe, die Angebotsaufgaben für Gäste über Kurtaxen und die Interessensvertretung über die Interessensgruppen der touristischen Branche. Reservationszentralen, das zeigen die Beispiele in Davos, Engelberg und Saas-Fee, sowie der Verkauf von Packages können gewinnbringend betrieben werden. Sie verbleiben entweder bei der Tourismusorganisation oder werden an Marketing- oder Incominggesellschaften ausgelagert, welche bereits heute an einigen Orten kommerziell und losgelöst von den entsprechenden Verkehrsvereinen betrieben werden.

Auch Regionen im Wandel

Die Neuausrichtung auf der Ebene der Verkehrsvereine und Destinationen hat auch Auswirkungen auf die touristischen Regionen. Nach dem Vorbild der Zentralschweiz ist jetzt auch Graubünden daran, sich vom Verkehrsverein zum Dienstleistungszentrum für seine Destinationen zu entwickeln und so ebenfalls «subsidiär» zu wirken. Der VVGR möchte seinen heute 140 Ferienorten helfen, sich in rund 15 Destinationen zu wandeln. Zu den neuen Aufgaben der Regionen gehören auch die zentrale Ausbildung der Mitarbeiter und der Betrieb eines von Schweiz Tourismus gewünschten regionalen Informationszentrums. Allerdings dürfte mit dem Destinationskonzept die grundsätzliche Debatte über die Rolle und Berechtigung gewisser Regionen wieder aktuell werden.

Siehe auch Seite 3

Ständerat

Ja zur Förderung von Innovation

Mit 26 : 0 Stimmen hat der Ständerat dem Bundesbeschluss zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus zugestimmt. Mit dem klaren Entscheid des Ständerats für eine aktivere Tourismuspolitik des Bundes hat die kleine Kammer eine gute Ausgangslage geschaffen für einen positiven Verlauf der Debatte im Nationalrat. Dieser wird sich aller Voraussicht nach in der Sommersession mit dem Geschäft befassen. Seite 3

Utell International

Vorwärts mit Hotel-Buchungen

Utell, das in der Schweiz weitverbreitetste Hotel-Reservierungssystem, macht mit der neuen Technologie vorwärts. An einem Workshop ist kürzlich der Fahrplan bekanntgegeben worden: Ab Juli werden die Utell-Hotels an die neuen Standards von Unison (Anasaz) angepasst. Bis Mitte 1998 werden alle Utell-Reservationsbüros konvertiert sein. Utell will sich künftig vermehrt auch als Buchungsgenerator positionieren. Seite 9

Berner Gastro-Szene

Werber als Gastronomen

Quereinsteiger und «Branchenfremde» zeigen, wie man's macht: Mit dem Berner Lokal «Lorenzini» nahm die Erfolgsgeschichte der passionierten Gastgeberin Judith Adank und den Werbefachleuten Heinz Hersberger, Fritz Kobi und Alex Milani ihren Anfang. Inzwischen ist das Viergespann an nicht weniger als acht Betrieben beteiligt. In einem Interview gewährt Fritz Kobi einen Einblick in die Arbeitsweise des Teams. Seite 13

Gestion des destinations

Professions du tourisme bousculées

Le concept de gestion des destinations fera, tôt ou tard, sa place dans le paysage touristique suisse. Il est donc devenu un sujet d'actualité pour les professionnels de la branche et ceci d'autant plus qu'il apportera de sensibles changements dans les métiers du tourisme. La principale modification sera l'éclatement de la profession de directeur d'office du tourisme. L'ère des spécialistes de la vente et de la communication. Page 19

Miele
Wäscherei-Leasing
4.75 %
Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.
Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Rosen th |al
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
Sternegg
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 825 12 91
Fax 052 824 80 94

Essence of Nature
Hautfreundliche Gästekosmetik mit echten Bergblumenextrakten. Ein alpinfrisches Erlebnis. Dazu passende Komfortprodukte im Swiss Ethno Design.
PROVALORA AG 8309 NÜRENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16
SWISS HOSPITALITY

REBAG DATA AG
Albisstrasse 33
8134 Adliswil
Tel. 01-717 74 10
Fax 01-710 11 47

Hotel-Informatik Beratung Organisation
keys
Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

ITB-Splitter

«Amatourismus»

Den rauhen Wind des wissenschaftlichen Wettbewerbs spürten in Berlin die Studenten der dritten Klasse der Höheren Fachschule für Tourismus Samedan. Isabelle Schaer und Nicola Tonoli präsentierten am Sonntagmorgen im Wissenschaftszentrum der ITB eine Studie über Dienstleistungsqualität bei den Oberengadiner Bergbahnen. Da Presse und Besucher gleichzeitig noch unter einer Viel- beziehungsweise Unzahl von Referaten, Präsentationen und Brunchs auswählen konnten, sass im grossen Vortragssaal West 1 schliesslich nur die Bündner Studenten, Annette und Michael Schallhart als Delegationsleiter der HFT Samedan – sowie die interessierte Presse: Zwei Journalisten der «Schweizer Gastronomie» und der «hotel + tourismus revue».

«Die ITB ist the biggest Trader on earth. Dietmar Beerfelde, Swiss Int. Hotels, besucht die Messe schon seit 25 Jahren und hat ihre Entwicklung mitverfolgt. Früher, als sie noch viel kleiner war, sei es einfach gewesen, die Geschäftspartner zu finden. Heute sei es fast unmöglich. «Die Schweizer Hotellerie? Je weiter sie vom eigenen Land weg ist, je besser ist ihr Image.»

Apropos Dietmar Beerfelde: gross war die Überraschung bei den alten Schweizer ITB-Hasen, als sie erfuhren, dass Beerfelde erstmals in seiner langen Karriere einen normalen Linienflug an die Berliner Messe gebucht hatte. Früher, so berichtete Kurt Illi, sei der ehemalige Swissair-Mann Beerfelde stets mit einem – zeitlich meist sehr ungünstig gelegenen – Standby-Flug an die ITB (und zurück) gereist und habe sich damit den Übernamen «Mr. Standby» erworben.

Ganz neue Angebote kreieren in diesem Jahr die Deutschen, die – anders als ihre Nachbarn Schweiz und Österreich – 1995/96 ein Logiernächteplus von 1 Prozent und Devisenmehrereinnahmen von 2,2 Prozent erzielten. Mit dem Programm «Homecoming in Germany» wollen die Deutschen in Amerika die Kriegsgeneration ansprechen und die früher in Deutschland stationierten G.I.s zur Heimkehr animieren. Wie wäre es nun, wenn auch Schweiz Tourismus nächstes Jahr das 200-Jahr-Jubiläum der Helvetik zum Anlass nehmen würde, um unsere früheren Besatzer aus Frankreich zu einer Heimkehr in die Schweiz einladen würde? Und warum soll man nicht auch die Nachfahren der Germanen und Römer bearbeiten, die vor vielen Jahren unser Land so schön fanden, dass sie es gleich überfielen und befreiten?

Das Wort der ITB 1997 oder vielleicht des ganzen Tourismus-Jahres fand Schweiz Tourismus Deutschland-Chef Peter Michel: Amatourismus. Da ist alles drin: Die Branche, die Liebe dazu – aber auch die Art und Weise, wie er mancherorts betrieben wird.

Überhaupt war die gute Laune der Schweiz Tourismus-Vertreterinnen und Vertreter auffällig. Als ob in gewissen Ausstellungen im Moment keine dicke Luft herrschen würde, konnte man am Sonntagabend in der «Harry's Bar» im Hotel Esplanade einige STler feiern, singen und tanzen sehen. Unter ihnen auch Rainer Müller, Shooting-star an der Bellariastrasse, welcher stimmungsmässig die Zentrale repräsentierte.

Wie man den boomenden Markt der Russen abholen muss, zeigte in Berlin ein Schweizer, allerdings für ein thailändisches Produkt.

Alois X. Fassbind setzte für sein 1000 Zimmer-«Royal Cliff Beach Resort» in Pattaya einen russischen Sales-Manager in Moskau ein, welcher in den ruhigeren Zeiten auch gleich die Gästebetreuung im Hotel übernimmt. Orientierungsmappen, Gästefotos und Menükarten wurden auf russisch übersetzt. Und damit sich die übrigen Gäste von den am Morgen besonders hungrigen Russen nicht vom Buffet drängen lassen müssen, wurde für die Leute aus dem Osten ein eigener Frühstücksaal eingerichtet. Mit diesen Massnahmen konnte der F&B-Umsatz im Januar bei den Russen (und allen des Kyrillischen kundigen Gästen aus den ehemaligen Blockstaaten) verdoppelt werden. «Russen sind nur dann ein Problem, wenn sie nicht richtig betreut werden», meinte Fassbind. Die Betreuung lohnt sich. Russen belegen bei ihm knapp 10 Prozent der Zimmer, aber 30 Prozent der Suiten.

Zum ersten Mal in einem grossen Hotel weilte ein Handörgeler aus dem Haslital. Zusammen mit einem Kollegen hatte er für eine heimelige Ambiance beim Auftritt der Region Gstaad-Saananland zu im Berliner Mövenpick zu sorgen. Als nun der eine nach Auftritt und Ausflug ins Nachtleben spät nachhause kam, packte er sogleich seinen Koffer und wartete etwas ratlos vor seinem Zimmer. Was war geschehen? Sein Kollege war bereits aufgestanden, war am Morgenessen und hatte automatisch das Schild und damit den verhängnisvollen Befehl an seinen Freund vor die Türe gehängt: «Bitte Zimmer aufräumen».

Gemerkt hat's niemand, aber wissen soll man es doch: Im Schweizer Stübli, das praktisch zu hundert Prozent aus Schweizer Elementen besteht (ja, auch die neuen grässlichen Swissair-Plastik-Aschenbecher), und wo man mit Stolz Schweizer Wein, Schweizer Käse und Schweizer Fleischplättli serviert, stammt das Bündnerfleisch nicht aus Graubünden sondern aus dem Südtirol. BSE und EU machen's möglich.

Wo liegt wohl Wasserwendi? Das fragte sich der Hotelier, der aushilfsweise den Schalter Berner Oberland betreute. Der deutsche Kunde hilft dem Schweizer auf die Spur: «Das muss bei Meiringen liegen.» Ratlos umkreist der Hotelier den Stand, sucht nach dem passenden Prospekt und wird nicht fündig. «Vielleicht finden Sie etwas unter Brüning-Pass?» meint der reiselustige Deutsche heimungsvoll. Der Hotelier greift beim Stichwort Brüning nach dem Brienz-Prospekt. Immerhin: so weit vom Hasliberg entfernt liegt ja Brienz nicht... Und vielleicht entscheidet sich der Kunde für die Axalp, weil er Wasserwendi in der Broschüre vergeblich suchen wird.

«Obwohl Schweiz Tourismus an der ITB eine optimale Plattform bietet, hat das Wallis schon seit 1981 keinen Stand mehr», erklärt Victor Borter von Wallis Tourismus. «Ich stehe als Ansprechperson zur Verfügung, und wer will, kann mit mir Kontakt aufnehmen. Die Fachbesucher bereiten ihren Besuch ja vor der Messe vor und wissen deshalb, mit wem sie sprechen wollen. Allerdings wird wohl die professionelle Wallis Incoming Organisation ab nächstem Jahr mit einem Stand an der ITB präsent sein.»

Der Berner Tourismusforscher Jost Krippendorf ist mit dem Preis «Wegweiser des Tourismus» der Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen (F.U.R.) ausgezeichnet worden. Der Vorstandsvorsitzende Gerd Kramer würdigte Krippendorf als «einen Mann, der sich wie kein zweiter in Theorie und Praxis dafür eingesetzt hat, den Schutz von Natur und Umwelt mit den wirtschaftlichen Interessen der Bevölkerung in Einklang zu bringen.» Mit seinen Büchern «Die Landschaftsfresser» und «Die Ferienmenschen» sei er zum international bekannten Verfechter eines umwelt- und sozialverträglichen Tourismus geworden. Heute wirkt Krippendorf als Umsetzer seiner Ideen und Konzepte. «Jost Krippendorf hört zu, nimmt sich zurück und rät, wenn er gefragt wird. Er ist ein Meister des modernen Konfliktmanagements», sagte Kramer.



Junge Hoteliers mit Ideen: Hubertus und Mathilde Möhler-Meurer vom Hotel Jungbrunnen in Glurigen VS.



Hoffen auf den Nouvel-Effekt: Hans Meiner von Schiffahrt Vierwaldstättersee und Kurt Illi, Luzern.



Interesse am Bahnjubiläum: Richard Schobinger von Swiss Travel System informiert asiatische Nachfrager.



Fröhlichkeit zu später Stunde: (v.l.) Christian Vultier, Thunersee, Heinz Probst, SHV, Dres von Weissenfluh, Gstaad-Saananland, Hannes Imboden, Berner Oberland, Petra Grognoz, Gstaad-Saananland, Werner Friedrich, SHV.



Starker Auftritt: Die Höhere Fachschule für Tourismus Samedan, hier mit Michael Schallhart (rechts) und zwei Studenten, präsentiert sich mit einem originellen Standkonzept und einem Wettbewerb.



Keep smiling: Professor Hansruedi Müller (rechts) und Peter Michel, ST-Deutschland-Chef.



Werben für die Ferienecke: Ernst Bachmann, stv. Direktor des Verkehrsvereins Graubünden im Verkaufsgespräch.



Das Team vom Swiss Holiday Park, Roland Wyss (l.) und Thomas Bürgler (Mitte) mit Helga Luermann, Manontel.



Medieninteresse: Hannes Imboden, Direktor von Berner Oberland Tourismus im Radio-Interview.



ST-Grossensatz: Peter Ueltschi, Zürich mit Caroline Hess Frankfurt.



Strahlende Tessiner: Das Hotelier-Ehepaar Mirko und Hapi Sutter (links) und Michele Sandroch vom Verkehrsverein Locarno.

Mehr Aussteller an der ITB

6516 (1996: 6112) Aussteller aus 177 Ländern präsentieren bei der Internationalen Tourismus-Börse ITB in Berlin bekannte und weniger erschlossene Ferienregionen. Die Zahl der ausländischen Aussteller ist auf 5118 angewachsen. Gesamthaft ist die Zahl der Aussteller um 7 Prozent gestiegen. Die Nettofläche der ITB 97 erhöhte sich um 2 Prozent auf 65 833 Quadratmeter. Dieses Jahr war ein Tag wiederum nur für die Fachbesucher reserviert. CK

Kommerzielle Aktivitäten

Bei den Verkehrsvereinen klingelt die Kasse

Direktreservation, eigene Packages, Merchandising: Das sind nur wenige Beispiele von Aktivitäten, die bei den Verkehrsvereinen die Kassen klingeln lassen. Einige pepen damit ihren Gesamtumsatz um mehr als die Hälfte auf.

EVELYNE MAYR



Die Information der Feriengäste am Schalter des Verkehrsbüros ist und bleibt eine wichtige Aufgabe der Verkehrsvereine. Daneben haben aber auch lukrative Tätigkeiten wie Merchandising oder Direktreservation Platz. Foto: Evelyn Mayr

1995/96 rund 300 000 Franken ab. Eine weitere Quelle für den Verkehrsverein sollen in Zukunft Buchhaltungsmandate werden. Ziel: Die Abteilung Finanzen soll sich mit diesen Mandaten selbst finanzieren.

Eine Selbstverständlichkeit

Luzerns lukrativste Geschäfte sind das Merchandising und die Hochzeitsarrangements für Japaner. Beides bringt jährlich je eine runde Viertelmillion ein. «Es ist erstaunlich, wie sich diese Hochzeiten, die wir eher aus Werbegründen denn aus finanziellen initiiert haben, zum Verkaufsschlager entwickelt», staunt selbst Kurt H. Illi. 5 Angestellte kümmern sich ausschliesslich um die Organisation der rund 2000 Hochzeiten im Jahr. Mit dem Verkauf von Packages, dem Geschäft mit Gruppenreisenden und Kongressen kommen weitere 350 000 Franken herein. Schliesslich bessert ein Sponsorenclub das 2-Millionen-Budget jährlich mit 150 000 Franken auf. Ohne die kommerziellen Tätigkeiten wäre das Budget um die Hälfte kleiner. Illi: «Die Theorie zum Destinations-Management ist zwar gut, erfordert aber mehr Mittel von der öffentlichen Hand. Ich habe

mich zur Selbsthilfe entschlossen.» Bereits zu einer Selbstverständlichkeit sind kommerzielle Tätigkeiten bei Bern Tourismus geworden. Laut Vizedirektor Raymond Gertschen strebt Bern Tourismus schon seit Jahren eine gewisse Selbstfinanzierung an. Gertschen: «Im Incoming-Bereich passierte zu wenig. Die Hoteliers forderten uns auf, aktiv zu werden.» Rund ein Drittel des Budgets erarbeitet sich Bern Tourismus selbst. «So gesehen verstehen wir uns schon seit langem als Destinations-Company im Sinne von Biegers Theorie.» Man sei nie eine politisch organisierte, administrativ denkende und beamtenhafte Organisation gewesen. Die kommerziellen Tätigkeiten hätten wohl einen finanziellen Aspekt, doch sei dieser nie im Vordergrund gestanden. Gertschen: «Man muss mit fixfertigen Angeboten auf den Markt und den Kunden die gesamte Dienstleistung von Information bis Buchung liefern.»

Erfolg nicht garantiert

Ganz klar ein kommerzielles Ziel hingegen verfolgt die Thun Tourismus-Organisation mit ihren Packages, die nicht nur Leistungen aus der Region, sondern aus

der gesamten Schweiz beinhalten können. Tourismusdirektor Marc Hubacher, der sich selbst wegen seines beruflichen Hintergrundes als «incoming-geschädigt» bezeichnet, nennt einen weiteren Effekt, den kommerzielle Tätigkeiten haben: die Motivation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. «Es ist doch viel interessanter zu verkaufen, als nur zu informieren. Und eine gewisse Konkurrenz untereinander kann gesund sein.»

Kommerziell ausgerichtetes Engagement birgt aber auch Gefahren. Hubacher warnt vor Debitorenverlusten. Das A und O sei ein EDV-unterstütztes, gutes Cash Controlling, meint Hubacher. Aus einem anderen Grund ist die Tourismus Interlaken Incoming (TII) bislang wenig erfolgreich. In die TII, die in einer separaten Rechnung läuft, lagerte die Tourismus Organisation Interlaken (TO) das Incominggeschäft sowie weitere Verkaufsaufgaben aus. Laut Daniel Zielmann mussten aber zusätzlich viele Dienstleistungen aus den TOI-Strukturen übernommen werden, was im vergangenen Jahr zu einem Verlust von 75 000 Franken führte (siehe auch *atr* Nr. 49 vom 5. Dezember 1996).

SWISSORAMA

Erfolgreiche Promotiontour auf dem Bodensee. Unter dem Motto «...das Gute liegt so nah!» startete die Aktion von 13 Ostschweizer Tourismusorganisationen und Wirtschaftsunternehmen auf der neuen Bodenseefähre «Eugenia». Rund 300 Gäste nahmen an den fünf Veranstaltungen in Romanshorn, Konstanz, Ulm, Stuttgart und Freiburg teil. Die «Ostschweizer Produkteshow» fand bei den Gästen und Medien ein gutes Echo. Vor allem die neue Zusammenarbeit der verschiedenen Interessenskreise aus Wirtschaft und Tourismus wurde positiv aufgenommen. Die Verbundenheit der Ostschweiz mit Baden-Württemberg wurde mit verschiedenen Kooperations-themen auf politischer, kultureller, wissenschaftlicher und touristischer Ebene und im Rahmen der Euregio Bodensee untermauert. Zudem wird Baden-Württemberg an der Olma 97 Ehrengast sein. *pd/r*

Seminar für Bustouristiker. Gleich drei Seminare für Bustouristiker aus Deutschland organisierte der Incoming Service der Katag. «Marktforschung als Marketinginstrument» lautete das Thema für die 40 RDA-Mitglieder am 10. Winterseminar in Davos. Während einer Woche tagten in Laax 78 Jungunternehmer aus Bayern zu den Themen Verkehrspolitik, Technik und Touristik. Auch ein Workshop der regionalen Anbieter, welcher die Busunternehmer in Kontakt mit verschiedenen Leistungsträgern brachte, fehlte nicht. Von Reise-car-Experten der Mercedes Benz über Neuheiten der Technik und zu Marketing- und Imagefragen informiert wurden während einer Woche 32 Unternehmer aus der Busbranche auf der Lenzerheide. *HU*

Spiellautomaten müssen weg. Noch bis Ende Mai können Tessinerinnen und Tessiner ihr Glück an den «Slot-Machines» versuchen. Ab dem ersten Juni müssen alle Geld- und Punkteautomaten, die nicht in den Kursälen von Lugano oder Locarno stehen, gemäss Verfügung der Tessiner Regierung ausser Betrieb gesetzt werden. Weggeräumt werden rund 2500 Geldspiellapparate aus Bars, Restaurants und Geschäftslokalen. *sda*

«info» für die Inhaber des Museumspasses. Mit der Broschüre «info» werden alle Besitzerinnen und Besitzer eines Museumspasses über die Sonderausstellungen in den angeschlossenen Museen während der Periode von Mitte März bis Mitte Juli informiert. Ferner sind die 21 Museen aufgeführt, die neu dem Schweizer Museumspass beigetreten sind. *r*

Ständerat

Klares Ja zur Innovationsförderung

Der Ständerat hat ohne Gegenstimme dem Bundesbeschluss zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus zugestimmt. Damit ist auch die Ausgangslage für die Debatte im Nationalrat wesentlich komfortabler geworden.

STEFAN RENGGLI

An seiner Sitzung vom Dienstag hat der Ständerat mehr als zweieinhalb Stunden über den Bundesbeschluss und den ihm zugrundeliegenden Tourismusbericht debattiert. Eine klare Mehrheit hat sich dabei für den Bundesbeschluss stark gemacht: von den 13 Rednerinnen und Rednern haben sich lediglich deren zwei gegen die Vorlage ausgesprochen. Mit 26:0 Stimmen hat der Ständerat schlussendlich dem Bundesbeschluss zugestimmt und mit 24:0 auch den dazugehörigen Finanzierungsbeschluss angenommen. Mit diesem klaren Entschlossen des Ständerates für eine aktivere Tourismuspolitik des Bundes hat die kleine Kammer eine gute Ausgangslage geschaffen für einen positiven Verlauf der Debatte im Zweirat. Der Nationalrat wird voraussichtlich in der Sommer-session das Geschäft behandeln. «Die Vorlage ist klar mehrheitsfähig. Die Chancen für einen positiven Entscheid auch im Nationalrat stehen gut», erklärt auch *Gottfried F. Künzi*, Direktor des



Haben sich vehement für die Tourismusvorlage eingesetzt: Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz und Ständerat Dick Marty. Fotos: Walter Rutishauser

Schweizer Tourismus-Verbands (STV). Die Einsicht, dass Innovationsförderung nicht Geldverschwendung, sondern zukunftsgerichtete Investitionen bedeute, habe sich durchgesetzt. In der Diskussion sei auch klar zum Ausdruck gekommen, dass ordnungspolitisch kein Problem bestehe; es werde gleichzeitig auch sehr viel für andere Zweige der Exportwirtschaft, für die Industrie getan.

Ordnungspolitischer Sündenfall?

In der Debatte sind keine neuen Argumente gegen die Innovationsförderung im Tourismus vorgebracht worden. Vehement

Opposition gegen die Vorlage machte allerdings der Solothurner Ständerat *Rolf Bütiker*. Die Vorlage sei ein zentralpolitisches unverantwortbar, nachdem eben erst mit dem reduzierten Mehrwertsteuersatz ein Geschenk an den Tourismus gemacht worden sei. Bütiker sprach bezüglich der Innovationsförderung durch den Bund auch von einem ordnungspolitischen Sündenfall, da hier Subventionen ausgeschüttet würden, bei denen man nicht von einer eigentlichen Katalysatorwirkung sprechen könne. Die Innovationsförderung sei keine Hilfe zur Selbsthilfe, sondern nur Symptom-

bekämpfung. In die gleiche Richtung ging auch das Votum von *Otto Schoch* (AR). Die Tourismusverantwortlichen hätten die Entwicklung verschlafen, die Tourismusindustrie müsse den Gesundungsprozess aus eigener Kraft leisten. *Dick Marty*, Tessiner Ständerat und ST-Präsident, forderte Bütiker und Schoch auf, sich im Vergleich mit dem Tourismus auch die anderen Wirtschaftszweige und die ihnen zugestanden Förderungen anzusehen. Die betragsmässig wesentlich aufwendigere Exportrisikogarantie sei ein klares Beispiel für eine – wesentlich grössere – staatliche Hilfe an andere Bereiche der Exportwirtschaft. Der Tourismus erwarte nur, so Marty, dass für die Tourismuswirtschaft das getan werde, was für die übrige Wirtschaft auch getan werde. Und Bundesrat *Jean-Pascal Delamuraz* betonte in seinem Votum, der Tourismus sei ein vielschichtiges Produkt mit sehr zahlreichen Leistungsträgern. Einer davon sei auch der Staat, der Infrastrukturen (z.B. Strassen etc.) zur Verfügung stelle. Somit müsse die öffentliche Hand ihren Beitrag leisten. Der Bundesbeitrag zur Innovationsförderung im Tourismus sei deshalb absolut gerechtfertigt. Auf Antrag der Genfer Ständerätin *Christiane Brunner* wurde der Bundesbeschluss um einen Passus erweitert, der auch die Förderung von Massnahmen zur Verbesserung der Aus- und Weiterbildung ermöglicht. Bundesrat Delamuraz warnte aber vor falschen Erwartungen: Von den

jährlich bescheidenen Beträgen könnten keine Wunder erwartet werden. Dies gelte besonders, wenn der Verwendungszweck der Bundesmittel noch ausgeweitet würde. Ebenfalls gutgeheissen wurden zwei von der vorbereitenden Kommission vorgeschlagene Änderungen.

Zielpublikum Touristiker

Zur Kenntnis genommen wurde vom Ständerat auch der bundesrätliche Tourismusbericht, der als Grundlage für den Bundesbeschluss diene. Als «umfassende Lageanalyse von Entwicklung, Zustand und Zukunft des Schweizer Tourismus» lobte Ständerat *Theo Maissen* (GR) den Bericht, erwähnte gleichzeitig aber auch einige Lücken und Schwächen. Wiederholt wurde der hohe Stellenwert der Tourismuswirtschaft in der gesamten Wirtschaft hervorgehoben, wie er auch im Bericht des Bundesrats zum Ausdruck kommt. *Dick Marty* war nicht der einzige, der vermutete, die Bedeutung der Tourismusbranche werde doch immer unterschätzt. Der Zuger Ständesvertreter *Andreas Iten* betonte, der Bericht sollte nicht nur vom Parlament, sondern ganz besonders auch von der Tourismusbranche zur Kenntnis genommen werden. Denn die eigentliche Leistung sei nicht mit dem 18-Millionen-Kredit getan, sondern müsse von der Tourismuswirtschaft selber erbracht werden. Dies werde aber von der Branche auch gar nicht angezweifelt, ergänzte Iten. *Siehe auch Seite 19*



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Höflichkeit und gute Manieren sind wieder gefragt!

Datum/Zeit: Donnerstag, 3. April 1997, von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Kursort: Hotel Flora, Luzern

Referentin: Margreth Burkhardt, dipl. Hotelière SHV,
«Clic» Beratungen, Thun

Teilnehmer: Kader, Vorgesetzte und alle interessierten MitarbeiterInnen

Kursziel: Sicherheit im Umgang mit den heutigen Verhaltensregeln erlangen und sicheres Auftreten in der heutigen Gesellschaft erwerben.

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 295.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 340.- (inkl. MwSt)

Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik

Datum/Zeit: Montag, 7. April 1997, von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Kursort: Hotel Krone Unterstrass, Zürich

Referentin: Béatrice Krauer, Fachlehrerin und Dozentin, Kilchberg/ZH

Teilnehmer: Alle, die ihre Zeit in den Griff bekommen wollen

Kursziel:
- Erkennen und Interpretieren von Schwachstellen in der persönlichen Arbeitsorganisation
- Aufzeigen von Wegen und Möglichkeiten, noch zweckmässiger und effizienter zu arbeiten, d.h. Steigerung der eigenen Arbeitsproduktivität
- Gemeinsames Finden von Lösungen zu Arbeitsabläufen
- Vermindern von Zeitdruck, Fehlern, Nervosität und Stress

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 295.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 340.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt.
Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

HOTELA - Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus



Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-Institutionen - die Partner für Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe

Weiterbildung SHV
Formation permanente SSH
- Bern 031 370 41 11
- Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV
Ecole de secrétariat hôtelier SSH
Scuola cantonale di segretariato d'albergo SSA
- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 654 23 51
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 091 821 60 10

Schulhotels SHV
Hôtel-écoles SSH
Albergo-scuola SSA
- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 021 320 03 32
- Tessin 091 826 20 38

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11
Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun
033 221 55 77
SHA Hotel Management School
«Les Roches» Bluche
027 481 12 23

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
- Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

Weiterbildung SHV
speziell für Sie
031 370 41 11

BAR FACHSCHULE THÖRIG
BAR FACHSCHULE BERN

Eine Barfachausbildung mit Diplomabschluss in einer unserer 2 Schulen

WIR BIETEN:
- PRIMARKURSE (ANFÄNGER)
- SEKUNDARKURSE (FORTGESCHRITTENE)
- PROFILKURSE
- SHOWKURSE
- WORKSHOPS UND HOBBYKURSE
- BERATUNG UND PLANUNG FÜR IHRE EIGENE BAR
- INTENSIVER EINZELUNTERRICHT

Steinhausweg 1
CH-8006 Zürich
Fon ++41-1-310 21 50
Fax ++41-1-310 21 51
E M A I L
I N F O @ B A R S C H U L E . C H
W W W . B A R S C H U L E . C H

Aarberggasse 35
1. UG, 3011 Bern
Telefon 031/312 60 07
Fax 031/312 32 12
INTERNETADRESSE:
HTTP://WWW.MSO.CH/TONS/

MINERVA
INSTITUT MINERVA ZÜRICH - EINE SCHULE DER AKAD.-GRUPPE

Hotel-Handelsschule SHV Zürich

Grenzüberschreitende Aussichten

Eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt bei MINERVA, der offiziellen, SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule der Region Zürich und Ostschweiz. Die Ausbildung eignet sich als Erstausbildung für Schulentlassene oder als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe. Ziel ist eine vollständige kaufmännische Berufsausbildung mit branchenbezogener Gewichtung und fremdsprachlicher Ausrichtung.

Hotel-Sekretär/in mit Diplom SHV
1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

Hotelsekretär/in mit Eidg. Fähigkeitszeugnis
Nach dem Diplom SHV ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

Verlangen Sie unverbindlich detaillierte Unterlagen mit untenstehendem Coupon oder per Telefon

01/361 17 27

Minerva Zürich, Scheuchzerstrasse 2, 8006 Zürich oder Fax 01/361 69 38
Senden Sie mir bitte unverbindlich Ihr Unterrichtsprogramm.

Name/Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Sprachkurse in

Grossbritannien, Frankreich, Italien, Spanien, Malta, Kanada, USA, Irland, Australien, Portugal
Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:
ISI Sprachreisen
Seestrasse 412 e · 8038 Zürich
Tel. 01/4 82 87 65 · Fax 4 82 80 35
* Auch Sprachferien für Schüler *

Sprachausbildung
Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse für Anfänger und Fortgeschrittene
England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien
• Kostenlose Beratung • Originalpreise •
Annermarie + Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

ENGLISH Top Jobs weltweit
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe.

14. April bis 23. Mai 1997
3. November bis 12. Dezember 1997

Der Eintritt in Grund- und Intensivkurse ist rund ums Jahr jeden Montag möglich.

Eva Friedl und Kurt Metz beraten Sie während den Bürozeiten persönlich und am Telefon
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.

metz consulting, Wortstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gämigen

Italienisch in Italien
Spezialkurse für Hotellerie und Gastgewerbe in Florenz / Siena / Rom
Unterlagen/Beratung A.+R. Frischknecht
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

Take your chances!

«Some are just passing through their lives, some take chances. Don't miss the best one, it's the HGF.»

HGF
Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule
Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun
Telefon 033 221 55 77, Telefax 033 221 62 50

Benno Meisser, 23 Jahre, Koch/Kellner

Rigi
Starke Organisation

Die Verkehrsvereine Weggis Tourismus, Vitznau Tourismus und Rigi Tourismus beabsichtigen sich mit den Rigi-Bahnen zu einer starken regionalen Tourismusorganisation zusammenzuschliessen.

Noch vor dem Sommer wird das Konzept für diese zukunftsgerichtete Neuausrichtung erarbeitet und bereits im Herbst/Winter 1997 sollen die Grundsatzentscheide anlässlich von ausserordentlichen Generalversammlungen gefällt werden. Gründe für die umgehende Lancierung dieses Projektes sind verstärkte Kunden- und Marktorientierungen sowie personelle und finanzielle Optimierungen. Die gesamte Summe für Marketingaktivitäten beträgt pro Jahr gegen 1 Million Franken. Kundenorientierte, lokale Frontbetriebe (Tourismusbüros) soll es weiterhin geben, um die Gäste vor Ort zu betreuen. Aber auch in diesem Bereich sollen durch vermehrte Koordinationen und Ausnützung von Synergien sowie organisatorische Vereinfachungen Kosteneinsparungen möglich sein. Mit der Fusion wollen die Verantwortlichen eine Vorbereitung treffen im Hinblick auf die Reorganisation von Zentralschweiz Tourismus, die ab Anfangs 1998 von starken regionalen Tourismusdestinationen ausgehen wird. *pd*

Gegen Gondelbahn-Pläne

Die Pläne der Rigi-Bahnen, die Zahnradbahn zwischen Arth-Goldau und Rigi durch eine Gondelbahn zu ersetzen, stossen auf Opposition. In Goldau hat sich der Verein Pro Zahnradbahn Arth-Goldau-Rigi (Zar) vorgestellt. Er will in konstruktivem Gespräch das Gondelbahn-Projekt verhindern. Aus der Sicht des Vereins überwiegen die Argumente für den Erhalt der Zahnradbahn bei weitem. Ein Gutachten rechnete für die Erhaltung und Erneuerung der Zahnradbahn mit Kosten von 60 Millionen Franken. Der Bau einer Gondelbahn wird auf 19 Mio. Franken geschätzt. Dazu kommen 4 Mio. Franken für den Abbruch der Zahnradstrecke und den Umbau von Pendelzügen. *sda*

Treffpunkt Schweiz in Berlin

Der touristische Schwerpunkt fehlt

Die zweite Runde «Treffpunkt Schweiz» – in Berlin von Bundespräsident Arnold Koller eröffnet – stösst bei den Touristikern nicht nur auf Wohlgefallen. Sie kritisieren den schwachen touristischen Auftritt. Grundsätzlich sind sie sich aber einig, dass die Gesamtkonzepte an sich sinnvoll und notwendig ist.

CHRISTINE KÜNZLER

Berlin ist der Auftakt zur zweiten Runde «Treffpunkt Schweiz». Erfurt, Köln, Essen und Stuttgart sind die vier nächsten Stationen. «Wir haben uns zum Ziel gesetzt, mit allen zehn Auftritten 40 Millionen Kontakte zu knüpfen», sagt Peter Michel, Direktor Schweiz Tourismus Deutschland. «Nach fünf Auftritten hatten wir bereits 45 Millionen.» Treffpunkt-Schweiz war Gegenstand von rund 20 Fernsehbeiträgen und zahllosen Zeitungsberichten. Was die Promotion konkret bringe, sei nicht in Zahlen auszudrücken, doch habe die Nachfrage nach Schweiz-Ferien bei ST Deutschland zugenommen. Ob auch das Übernachtungsplus, das die Deutschen im Dezember in der Schweiz erzielt haben, auf die Aktion zurückzuführen ist, lässt sich nicht ausmachen. Anders bei der Toleranz, die die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei jedem Auftritt verteilen: Gleich anschliessend sei der Umsatz regional messbar höher. Michel sieht «Treffpunkt Schweiz» als einzige Chance, in einem grossen Rahmen aufzutreten. «Solche Aktionen sind lebenswichtig in einem Umfeld, wo der Werbedruck immer mehr zunimmt.»

Gezieltere Promotion

Die Lage des Europa-Centers an Berlins berühmtester Einkaufsstrasse könnte nicht besser sein. Für einen Schweiz-Auftritt sind die Räumlichkeiten jedoch eher ungeeignet: Der Platz ist knapp und die Ablenkung durch die Geschäfte gross. Die wirtschaftlichen Vertreter sind in der Mitte des Einkaufszentrums gut platziert, die touristischen Plakatsäulen im oberen Stock aber stehen abseits. Das gibt zu Kritik Anlass. Zwar beurteilen die



Bundespräsident Arnold Koller eröffnet die zweite Runde von «Treffpunkt Schweiz» in Berlin. Foto: Christine Künzler

befragten Tourismusfachleute den Schweiz-Auftritt als Ganzes als sehr positiv und wünschenswert. Für Hannes Imboden, Direktor Berner Oberland Tourismus, stellt sich jedoch die Frage, ob man nicht zugunsten besserer Räumlichkeiten auf den Standort in der Stadtmitte hätte verzichten sollen. Victor Bortel, PR-Verantwortlicher bei Wallis Tourismus und Alberto Vonaesch, Direktor Tourismusverband Ostschweiz, werten die Teilnahme ihrer Region als «Solidaritätsakt». Der Auftritt wirke imagefördernd, bezüglich touristischer Informationen jedoch bringe die Kampagne kaum etwas. «Die 20 000 Franken Teilnahmegebühr fallen schwer ins Gewicht», sagt

Vonaesch. Macht er die Kosten-Nutzen-Rechnung, stellt er den Auftritt bei «Treffpunkt Schweiz» in Frage. «Ich bin nicht sicher, ob die Besucher der Einkaufszentren zukünftige Schweizer Gäste sind.» Gezieltere Werbung – wie die kürzlich im Baden-Württemberg lancierte Promotion «Das Gute liegt so nah» – erachtet er deshalb als erfolgreicher und kostengünstiger.

Allein auftreten

Auch Wallis Tourismus will künftig vermehrt allein auftreten: «Wir planen Pressevertretungen in Deutschland, Frankreich, Italien und den Benelux-Staaten», hält PR-Verantwortlicher Victor Bortel

fest. Grundsätzlich will Wallis Tourismus nur noch halb so viele Messen besuchen wie bis anhin. «Wir treten nur noch in Prioritätsmärkten auf und legen das Schwergewicht auf Öffentlichkeitsarbeit.»

Ein Sonderzug fährt Gstaad-Saanenland. Während die Regionen bei «Treffpunkt Schweiz» mit einer bescheidenen Plakatsäule auftreten, wirbt der Tourismusverband Gstaad-Saanenland losgelöst von dieser Aktion im «Mövenpick» im Europa-Center. Ein Informationsstand, eine Tonbildschau, die «Gstaader Sonnenstrahlen», die auf eine Spezialpackage aufmerksam machen und der mit rot/weiß-karierten Tischschirmen und Vorhängen auf schweizerisch getrimmte Mövenpick-Caveau vermitteln wesentlich mehr Ferienstimmung als die Plakatsäulen der Regionen. Am Abend vor der Eröffnung Treffpunkt Schweiz kamen 70 Pressevertreter ins «Mövenpick» und hörten sich an, was Gstaad-Saanenland zu bieten hat. «Wir sind froh, dass wir unseren eigenen Auftritt haben», sagt Direktor Dres von Weissenfluh. «Die ganze Aktion kostet uns 25 000 Franken. So können wir mit relativ kleinen Aufwand viele Kontakte knüpfen.» Nicht ganz so wunschgemäß verlaufen ist die Aktion «Bärn grüsst Bärln.» Die zotteligen «Bären», die mit einem Bärenanzug Berlin die Grüsse aus Bern überbringen wollten, schafften es nicht ganz, ihre Botschaft an den Mann beziehungsweise die Frau zu bringen. Es war ja auch schwierig, neben einem so prominenten Besucher wie Bundespräsident Arnold Koller zu bestehen. Raymond Gertschen, zukünftiger Direktor von Bern Tourismus, «kann mit dem Aufwand und dem Ertrag der Aktion einigermassen leben». «Die Heirat der zwei Aktionen war wohl nicht sehr sinnvoll», kommentiert er. «Ursprünglich wollte Bern die Promotion in einem grösseren Umfang und in eigener Regie starten. «Doch die Kosten wären zu hoch gewesen.»

Im Rahmenprogramm Treffpunkt Schweiz werden eine Klee-Ausstellung und die «Welt der Schweizer Bilderchronik» gezeigt. Die Schweizer Wirtschaft präsentiert sich im Wirtschaftsforum Schweiz Berliner Unternehmern. Den Abschluss bildet am 21. März das Event «Die magische Transformation. Ein Gesamt-kunstwerk» auf dem Schlossplatz.

Österreich/TIScover

TIScover als einheitliches Informationssystem

Es wird in Österreich kein nationales Reservierungssystem geben. Die Österreich Werbung empfiehlt den Bundesländern TIScover als einheitlichen Standard für den Informationskanal.

In der endlosen Geschichte um ein Informations- und Reservierungssystem für Österreichs Tourismus wurde das vermutlich vorletzte Kapitel geschrieben. Seit 1992 befindet sich Österreich am Weg zu einem einheitlichen Informations- und Reservierungssystem. Für den 4. März 1997 war der «Tag der Entscheidung» in der Österreich Werbung anberaumt. Wie erwartet (und von ihr angekündigt) ist in Sachen «Reservation» der Zug abgefahren: Der Entwicklungsstand und die Erwartungshaltung der neun Bundesländer sind nicht mehr sinnvoll auf einen Nenner zu bringen. Das musste auch ÖW-Chef Michael Höferer einsehen: «Aus heutiger Sicht sind die Ansprüche und Strategien zu unterschiedlich.» Positiv sei aber, dass sich mehrere Bundesländer entschlossen hätten, «den Weg Richtung Vertrieb zu gehen». Höferers Vorstellung, innerhalb der Österreich Werbung eine zentrale Buchungsmöglichkeit zu schaffen, wurde auch abgelehnt, weil die mögliche Einbeziehung der beiden grössten österreichischen Tourismuskonzerne und die Kommerzialisierung des Vereins «Österreich Werbung» mehr Stolpersteine denn Vorteile zu haben schien. Der vorläufige endgültige Abschied von einer Buchungszentrale innerhalb der Österreich Werbung wurde erklärt, obwohl die bestellte Expertise zu den höchst unterschiedlichen Systemen Eurostart, Traviaustria/Feratel, TIScover und Discover

Styria (von Bytelink) erst gegen Ende März erwartet wird.

Empfehlung für TIScover

«Wir werden vier Röntgenbilder haben, mit deren Hilfe sich jedes Bundesland oder jeder Regionalverband eigenständig entscheiden kann», erklärt Höferer. Eine Entscheidung ist jedoch vor und bei der Direktoriumsitzung der Österreich Werbung bereits gefallen. TIScover, Produkt einer fünfjährigen Entwicklung der TIS GmbH (einer Tochterunternehmung der Tirol Werbung), wird als bestes Informationssystem «amtlich» allen österreichischen Verbänden angetragen. TIScover umfasst nicht nur die allgemeine Informationsebene für den Konsumenten (via Internet) und für die Reisebüros (via START), sondern auch ein internes Informations- und Kommunikationssystem (Intranet). Aber auch die direkte Buchungsmöglichkeit im World Wide Web sind über TIScover möglich. Die Empfehlung für TIScover wurde im Rahmen einer sogenannten «Bundesländerstützung» widerspruchlos zur Kenntnis genommen. Was nun jedoch nicht bedeutet, dass ganz Österreich künftig mit dieser Basis auf dem Internet präsent sein wird. Denn manche Landesdirektoren sind bei aller Anerkennung der Qualität von TIScover der Ansicht, dass sie zumindest vorläufig ihre bereits existierenden Informationssysteme beziehungsweise Internet-Darstellungen aus Kostengründen beibehalten werden. Gänzlich offen ist ebenfalls noch, in welcher Form die Österreich Werbung ohne Reservierungskompetenz als zentrale Schaltstation für Anfragen dienen könnte und wie in den Herkunftsmärkten Marketingunterstützung für die einzelnen Buchungszentralen erfolgen wird. *FF*

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus

Qualität in zwei Stufen

Die nationalen Tourismusorganisationen haben den Grundstein für ein Qualitäts-Gütesiegel gelegt: Am 6. März unterzeichneten sie eine Vereinbarung, welche die Zusammenarbeit regelt. Ziel des Gemeinschaftsprojektes ist die Förderung der Dienstleistungsqualität. Das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern wird zusammen mit der Frey Akademie in Zürich das Projekt realisieren.

Das erklärte Ziel der Projektträger Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Gastrosuisse, Schweizer Tourismusverband (STV), Schweiz Tourismus (ST), Verband öffentlicher Verkehr (VöV), Schweizerischer Verband der Seilbahn-Unternehmungen (SVS), Verband Schweizer Tourismus-Direktoren (VSTD) und der touristischen Regionen der Schweiz (RDK) ist es, die Dienstleistungsqualität gegenüber dem Gast in der Schweiz sicherzustellen und zu fördern. Mit der Unterzeichnung der Vereinbarung bekräftigen die Partnerorganisationen ihren Willen, das gemeinsam initiierte Total Quality Management-Programm voranzutreiben. Alle touristischen Klassifikationen, welche sich bis heute gesamtschweizerisch durchgesetzt haben, berücksichtigen mehrheitlich die «Hardware», die Infrastruktur. Das geplante nationale Qualitäts-Gütesiegel hingegen, bewertet die sogenannten «weichen Faktoren», wie Freundlichkeit, Zuverlässigkeit und Dienstbereitschaft. Es wird auf kundentorientierten Standards basieren. Zur Umsetzung werden für die touristischen Anbieter praxisbezogene und wirksame Instrumente erarbeitet, welche sowohl Ver-

gabe als später auch Kontrolle ermöglichen. In einer ersten Stufe geht es dabei um die Sicherung und Weiterentwicklung der Servicequalität (Kleines Q). Darauf aufbauend werden in einer zweiten Stufe auch Führungsqualitäten mit einbezogen (Grosses Q).

SHV mit Vorsprung

Der SHV, der bereits seit rund zwei Jahren mit der Frey Akademie an den TQM-Modellen «2Q» und «Servicequalität» arbeitet, wird direkt auf der fortgeschrittenen Stufe des «Grossen Q» einsteigen und strebt zugleich auch eine Einbindung dieses Aspekts in die neue Hotelklassifikation an, meint Fritz Sterchi, Qualitätsbeauftragter des SHV. Die anderen Branchenorganisationen erarbeiten für ihre Mitglieder zuerst das «Kleine Q». Für die Erlangung des kleinen Q müssen die Betriebe ihre Servicekette definieren und ein System für die Behandlung von Reklamationen vorweisen. Auf der Basis einer Selbstdeklaration soll dann von den Branchenorganisationen das «Kleine Q» verliehen werden. Kontrollen durch die Branchenverbände sind möglich, für das «Kleine Q» aber nicht zwingend vorgesehen. Hingegen ist eine jährliche Erneuerung notwendig. Der Ausbau zum anspruchsvolleren «Grossen Q» soll daran anschliessen. Die Staffellung in ein grosses und in ein kleines Q verhindert, dass die fortgeschrittene Arbeit des SHV verzögert wird. Gleichzeitig können aber die anderen touristischen Betriebe ausserhalb der Hotellerie innert kurzer Frist zu einem handhabbaren Instrument zur Förderung des Qualitätsbewusstseins kommen. Bis Ende 1997 wollen die Projektträger gemeinsam mit dem FIF und der Frey Akademie die Grundlagen erarbeiten, um im November anlässlich der IGEHO in Basel das Gütesiegel offiziell zu lancieren. *STR/pd*

SWISSORAMA

Busverbindung von der Stadt Bern zum Flughafen Bern-Belp. Ein Bus soll zwischen dem Flughafen Bern-Belp und der Stadt Bern verkehren. Dies schlägt die Regionale Verkehrskommission Bern-Mittelland vor. Jeder Linienflug soll Anschluss von einem und auf einen Bus haben. Eine halbe Million Franken würde eine derartige Busverbindung etwa pro Jahr kosten. Rund 150 000 bis 200 000 Franken müsste für eine regelmäßige Verbindung vom Flughafen nach Belp aufgewendet werden. Die Busverbindung könnte frühestens 1998 realisiert werden. Ebenfalls in Diskussion ist eine Busverbindung vom Flughafen Belp Richtung Berner Oberland. *r.*

REKLAME

CHECK IN DATA

Tausende von Réceptionistinnen kennen Fidelio. Das spart Ausbildungskosten. Darum Fidelio von Check-In Data.

Check-In Data AG
Schlieren (Zürich), Tel 01 733 74 00
Check-In Data SA, Montreux, Tel 021 966 15 55

Experten-Umfrage Reiseverhalten

Geringe Erwartungen an Schweizer Inlandtourismus

Nur knapp 0,5 Prozent jährliches Wachstum kann der Schweizer Tourismus bei den Inlandreisen von Einheimischen bis zum Jahr 2005 erwarten. Bei den Fernreisestädten beträgt die Zunahme hingegen 4 bis 5 Prozent. Dies ergab eine Delphi-Umfrage bei Touristikern und Experten in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

ANDREAS NETZLE

Wurden 1995 von Schweizern rund 4,8 Millionen Inlandreisen unternommen, sind es laut Meinung der 49 befragten Schweizer Experten im Jahre 2005 4,97 Millionen. Dies entspricht einem Zuwachs um 4 Prozent. Deutschland steigert seine Inlandreisen im gleichen Zeitraum von 22 Millionen voraussichtlich

um 7 Prozent, Österreich von 2,2 Millionen um 14 Prozent. Allerdings hat die Schweiz bereits einen hohen Anteil an Inlandreisen, nämlich 52 Prozent, wenn man die Übernachtungszahlen als Massstab nimmt. Deutschland fiel im letzten Jahr um 9 auf 53 Prozent und die Österreicher unternehmen lediglich ein Viertel der Reisen im eigenen Land.

Noch mehr Last Minute

Der Zuwachs der Inlandreisen in den drei Ländern beträgt demnach jährlich zwischen 0,5 (D, CH) und 1 Prozent (A). Die insgesamt 150 befragten Experten gaben als Grund für eine Stagnation des Inlandtourismus den anhaltenden Trend zu fernen Reisezielen, die stagnierende Bevölkerungszahl, ungünstige Kostenrelation sowie fehlende Produktinnovationen, hohes Preisniveau und mangelnde Servicequalität an. Für eine Steigerung spricht, dass junge Pensionisten über immer mehr Freizeit

verfügen, die Kurz- und Zweitreisen zu nehmen, die TOs im eigenen Land verstärkt auftreten, Direktreservations-Systeme die Vermarktung verbessern und eine Renaissance der Regionen einsetzen könnte.

Nach Einschätzung der Experten wird der Ferntourismus der Schweizer, Österreicher und Deutschen bis 2005 jährlich um 4 bis 5 Prozent zunehmen. In der Schweiz wurden 1995 0,9 Millionen Fernreisen (ab 5 Tagen) unternommen, 2005 sollen es gemäss der Schätzung 1,43 Millionen sein. Von diesem Zuwachs werden besonders die Destinationen Südafrika, Australien, Neuseeland, die Pazifikinseln, China, Vietnam, Indonesien, Malaysia, USA und Kanada profitieren. Zum Verdross einer grossen Mehrheit der Experten wird das Reiseverhalten deutlicher als bisher von Last-Minute-Angeboten geprägt sein. Begründet wird dies mit dem knapper werdenden Reisebudget sowie der im Beruf

verlangten höheren Flexibilität und den damit verbundenen kurzfristigeren Reiseentscheidungen. Die Last-Minute-Angebote hemmen könnte dagegen eine bessere Kapazitätsauslastung und eine zunehmende Unzufriedenheit der Gäste mit dem Billigangebot.

Fernreisen versus Incoming

Erstaunlich einig sind sich die Experten über die Grenzen des Wachstums: Wenn überhaupt, wird die Fernreiseintensität der Bevölkerung erst ab 2005 nicht mehr weiter steigen. Allerdings sind die Schweizer Experten hier am vorsichtigsten: 43 Prozent sehen eine Trendumkehr schon vor 2005. Beeinträchtigt wird das Fernreiseverhalten nur zu einem geringen Teil von der Attraktivität von Ferienzielen im eigenen Land. Hingegen können Währungsschwankungen, Einkommensrückgang sowie Wirtschaftskrisen im eigenen Land ausschlaggebend sein. Speziell Schweizer

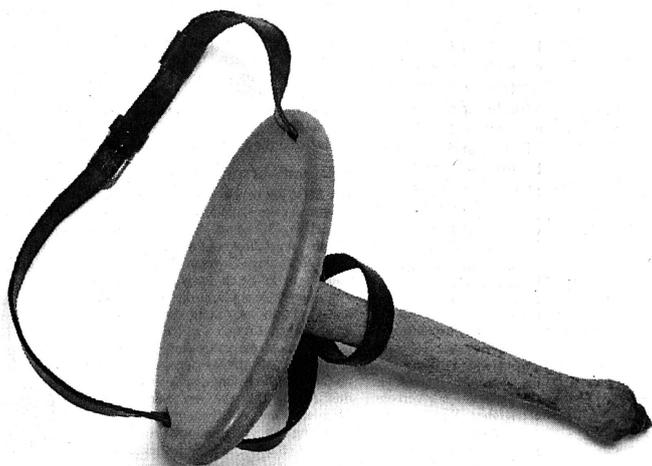
Experten fürchten andererseits, dass die Reisen in Europa, und besonders die Inlandreisen, abnehmen werden, wenn attraktivere Fernreisen angeboten werden. In diesem Fall würden Reisen von umliegenden Ländern in die Schweiz etwas weniger stark beeinträchtigt als nach Österreich, aber deutlich mehr als nach Deutschland.

Als wichtigste Informationsquellen zur Reisezielentscheidung wurde insbesondere von den Schweizern das Internet genannt. Ebenfalls zunehmen wird die Bedeutung von Radio und Fernsehen sowie die Erfahrungsberichte von Bekannten und Verwandten. Rückläufig als Informationsquellen dürfte die Nutzung der Reisebüros sowie die Printmedien sein. Gebucht wird künftig noch stärker über den Bildschirm zuhause oder direkt beim Hotel oder bei der Fluggesellschaft. Abnehmen wird die Bedeutung der Reisebüros, nur ganz leicht wird die Buchung beim Reiseveranstalter zunehmen.

ANZEIGE

GLACE • DESSERTS • GLACETORTEN

ES GIBT COOLERE WEGE,
WIE SIE MIT GLACE
DEN RAHM ABSCHÖPFEN.



Qualität beginnt bei uns früh. Früh am Morgen quasi, im Stall. Denn von dort kommen die wichtigsten Rohstoffe für unsere feinen Glaces: Milch und Rahm. Und das ist auch schon fast alles, was es für dieses echte Spitzenprodukt braucht. Abgesehen natürlich von den erlesenen Früchten und Aromen, die unsere Marken-Spezialitäten wie «Carte d'Or» oder «Sorbetteria di Ranieri» so einzigartig und verführerisch machen. Und damit die Glace-Lust rundum stimmt, liefern wir sogar die nach individuellem Geschmack fixfertig gestaltete Dessert-Karte dazu. Sie sehen, einfacher lässt sich der Rahm nirgendwo abschöpfen. UNVERFROREN GUT.

Pierrot-Lusso AG Forelstr. 3 3072 Ostermundigen Tel. 031 930 31 11 Fax 031 930 31 50



PANORAMA

Bayern: Aufwind mit neuem Reservierungssystem. An der diesjährigen «Caravan-Boot-Internationaler Reisemarkt» (CBR) in München gab Bayerns Wirtschaftsminister Otto Wiesheu den Startschuss für das bayerische Reservierungssystem («BAY»). Es soll touristische Anbieter über Reisebüros buchbar machen. Wiesheu ermunterte alle Hoteliers, sich an diesem System – ein EDV-Modellprojekt der Bayerischen Staatsregierung – zu beteiligen. Bisher hätten sich 150 Betriebe angeschlossen, so der Minister. Das Reservierungssystem soll eine Vertriebslücke schliessen und damit dem Freistaat gleichzeitig wieder Aufwind bringen. Denn, so Wiesheu, die fetten Jahre seien vorbei. Von Januar bis November 1996 blieben die Gästezahlen mit +0,6 Prozent zwar auf dem Vorjahresniveau, die Übernachtungszahlen sanken jedoch um 2,6 Prozent. MAP

Verband der Voralberger Privatvermieter gegründet. «Privat in Voralberg» nennt sich der neue Verband der Privatzimmer- und Ferienwohnungsvermieter Voralbergs. Die rund 5300 privaten Zimmervermieter stellen ein nicht zu unterschätzendes Potential im Voralberger Tourismus dar: Mit 32 700 Betten hat «Privat in Voralberg» nahezu die gleiche Kapazität wie die Hotellerie. Pro Jahr verzeichnen die Privaten trotz starker Rückgänge rund 1,9 Millionen Übernachtungen. Ein Hauptanliegen des neuen Verbands ist die Kategorisierung der Ferienhäuser und Ferienwohnungen mit dem Ziel der Komfortanhebung. Wie bei Hotels die Anzahl der Sterne, sollen bei Privatquartieren künftig Edelweisse Auskünfte über den Standard des Hauses geben. sda

Jost Krippendorf hilft bei Tourismuskonzept in Nordfriesland. Modellcharakter hat ein Tourismuskonzept, das Jost Krippendorf mit 400 Bürger in Nordfriesland entwickelt hat. Nun legt die «Tourismus – Zukunftswerkstatt Nordfriesland» das Ergebnis vor, das einen sozial- und umweltverträglichen Tourismus zum Ziel hat. Aber das laut Krippendorf auch dem Rückgang der Gästezahlen entgegenwirkt. Teil des Konzepts bildet eine Museumsroute. Geplant ist ein durchgehender Nordsee-Radweg. td

Kloten: Amag mit neuem Airport-Car-Service. Seit wenigen Wochen betreibt der Autoimporteur Amag, der auch im Mietwagengeschäft tätig ist, einen neuen Airport-Car-Service. Basis ist ein Amageigenes Parkhaus in Kloten, das nur zum Teil mit Europcar-Mietwagen (Amag ist Lizenznehmer) belegt ist. Um einerseits die restliche Kapazität auszulasten und andererseits die Zahl von Leerfahrten zwischen Parkhaus und Flughafen zu verringern, wurde der Airport-Car-Service lanciert. Jeder, der sein Auto mindestens zwei Tage am Flughafen abstellen möchte, kann auf ein Europcar-Parkfeld fahren und den Schlüssel am Schalter abgeben. Der Wagen wird sodann ins Parkhaus gebracht und zum vereinbarten Termin wieder am Flughafen bereitgestellt. Auf Wunsch werde der Wagen in der Zwischenzeit auch gewaschen oder aufgetankt, schreibt der «Bund». MAY

Eine neue Hotelgeneration ist geboren

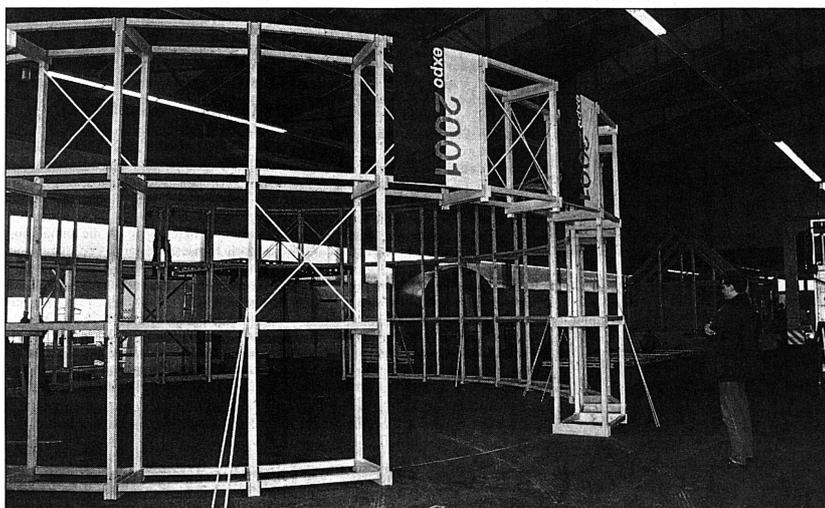
An der Blox Trend 2001 trafen sich erstmals in der Schweiz Hersteller und Investoren von Modulhotels. Dieser neue Typus des Low-budget-Segments soll erstmals an der Expo 2001 bereitstellen und später andernorts fix installiert oder an Grossanlässen weiterverwendet werden. Konkrete Abschlüsse gibt es noch keine, bereits stehen aber Investoren wie die Ibis in den Startlöchern.

URS MANZ

Fast 500 Interessierte, darunter die frisch gewählte Direktorin der Expo 2001, Jacqueline Fendt kamen in der vergangenen Woche nach Thun, um an der Blox Trend 2001 den in der Schweiz noch weitgehend unbekanntem Hoteltypus der Modulhotels zu lancieren. Die aus mobilen Zimmer-Modulen zusammengesetzten Hotels für den Low-budget-Bereich sollen erstmals an der Expo 2001 in grossem Stil eingesetzt werden. Ein Doppelzimmer in diesen Modulhotels soll 90 Franken kosten. Potentielle Investoren für diese Modulhotels machten sich erstmals mit dem bestehenden Angebot vertraut. Ausgestellt wurden an der Blox Trend 2001 die zwanzig besten Vorschläge aus einem Projektwettbewerb der Expo 2001, des Schweizer Hoteliervereins (SHV) und der Schweizerischen Holzwirtschaftskonferenz. Erste Kontakte wurden geknüpft, aber «wir hatten nie die Erwartung, dass bereits Geschäfte abgeschlossen werden», erklärt Lorenz Schläfli vom SHV.

Ibis interessiert

Geradezu bestürmt von den Anbietern wurde Ibis-Generaldirektor André Witschi. Kein Wunder, schliesslich zeigte sich der Low-budget-Spezialist der Accor-Hotels und potentielle Investor auch an der Idee der Modulhotels interessiert. Mit der Null-Stern-Hotelkette Formule 1



Mit Zimmerpreisen von 90 Franken bei Investitionen von rund 70 000 Franken pro Zimmer stellen diese Modulhotel-Typen eine valable Low-budget-Lösung dar.

Foto: Patric Spahni

betreibt Accor in Bussigny bei Lausanne bereits seit geraumer Zeit erfolgreich ein Modulhotel in der Schweiz. Witschi ist auch einem Ibis-Standort in Thun nicht abgeneigt, wie er am Rande der Blox Trend 2001 in Thun äusserte. Thun hat Erfahrung, ist doch bereits ein Jugendtreff in Modulbauweise geplant. Die SBB soll an einer Zusammenarbeit mit Ibis auf dem Eilgutareal beim Thuner Bahnhof interessiert sein. Überhaupt sähe die SBB gerne Modulhotels auf ihren Brachen am Rande der Bahnhöfe.

«Règle du millième»

Nach den Ausführungen von Hans Nanzer, Vizepräsident der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredite (SGH), liegt die SBB mit ihrem Vorhaben genau

richtig. Bezüglich Modulhotels und Low-budget-Hotellerie denkt Nanzer nämlich an derzeit noch lohnendere Standorte als es Tourismusorte sind. Er kann sich Autobahnausfahrten, die Peripherie von Städten, Industriezentren und Flughäfen vorstellen. Bezüglich Investitionen verwies Nanzer auf die «règle du millième», welche besagt, dass der mittlere Preis für ein Hotelzimmer pro Nacht etwa einem Tausendstel der Gesamtinvestitionen zu entsprechen hat. Umgekehrt könne auch gefolgert werden, dass die Gesamtinvestition pro Zimmer das Tausendfache des durchschnittlichen Vermietungspreises nicht übersteigen soll. Mit Zimmerpreisen von 90 Franken bei Investitionen von meist 70 000 Franken pro Zimmer-Modul der an der Blox

Trend 2001 ausgestellten Vorschläge für Modulhotels, sei dieser Hoteltypus also eine für Investoren durchaus valable Lösung im Low-budget-Bereich, welcher sich einer immer grösseren Nachfrage erfreue. André Witschi geht übrigens von einer Investition von 80 000 DM pro Ibis-Zimmer aus, wie er am Beispiel des in Berlin im Bau befindlichen Ibis Hotels 2003 aufzeigte. Er bestätigte damit die Analyse von Nanzer.

Nanzer wies in seinem Referat schliesslich darauf hin, dass sich aufgrund des hohen Eigenkapitalbedarfes von gegen 50 Prozent heute Hotelneubauten nur noch Konsortien und Aktiengesellschaften leisten könnten. Dies gelte wohl auch für Modulhotels.

Hilton/ITT Sheraton

Übernahmeangebot von Hilton: Im Mai wird es sich weisen

Die Hilton Corp. gibt sich selbstbewusst und locker. Sheraton jedoch verwehrt über die offizielle Stellungnahme hinaus jeden Kommentar. An der ITB in Berlin war die noch offene Übernahme von ITT Sheraton durch Hilton permanentes Tagesthema und Hauptfrage am Medienanlass, den die Hilton Corp. und Hilton International am Montag erstmals gemeinsam gaben.

MARIA PÜTZ-WILLEMS AUS BERLIN

Dieter Huckestein, Executive Vice President und President Hotel Operations der amerikanischen Hilton Corp. (HC), begründete den Fusionsgedanken mit der Sicht des (vielersehten) Kunden, der Reisen quasi auf Synergiedenken aufbaut. Die Übernahme des grössten US-Casino-hotelbetreibers Bally Entertainment vergangenes Jahr und die jüngste, erst wenige Wochen alte Allianz mit der jahrzehntelang verfeindeten Schwestergesellschaft Hilton International (Ladbrooke, GB) hätten HC einen enormen Cash Flow gebracht, der die Übernahmeofferte überhaupt erst ermöglicht habe.

Huckestein: «Das Sheraton-Management lehnt eine Fusion ab», doch HC hofft auf das Renditedenken der Sheraton-Shareholder. Sie treffen vermutlich im Mai zusammen, um über HCs Angebot zu entscheiden. Hilton setzt voll auf die psychologische «Kriegsführung»: Nachdem man das Angebot bekanntgegeben hatte, waren die Sheraton-Kurse an der Börse um 25 Prozent in die Höhe geschneit.

Bei Sheraton herrscht unterdessen «business as usual», wie der Schweizer Paul Tribollet auf der ITB versicherte. Der Vi-

ce President Director of Marketing Europe berichtet von einem «einstimmigen Beschluss des Board of Directors, auch in Zukunft eine unabhängige Hotelgesellschaft bleiben zu wollen». Tribollet verkündete unterdessen neue Renovierungsprogramme und neue Managementverträge mit 28 neuen Häusern der Marken Sheraton und Four Points.

Hilton Worldwide

HCs Übernahmeofferte konnte, soviel bestätigte die Pressekonferenz, also nur stattfinden, nachdem die neue Allianz mit HI gesichert war. Sie diene nach Worten von David Jarvis, CEO und Vice Chairman von HI, einzig dazu, den Markennamen zu stärken und so erheblich mehr Umsatz zu tätigen. 1998 soll ein neues, gemeinsames Reservierungssystem eingeführt werden, das Marketingoffensiven wie das Bonuspunkteprogramm «HHonors» erst richtig schlagkräftig macht. Seit seiner Einführung am 1. Februar hat HHonors Hilton International rund 44 000 Übernachtungen gebracht; das sei eine erhebliche Steigerung.

Marke Vista fällt weg

Die Sales Offices beider Gruppen werden angesichts der beabsichtigten Expansion wahrscheinlich zusammengelegt, aber nicht reduziert. Während bei der Tochtermarke Conrad Hotels vorläufig die Expansionspläne nicht angegriffen werden, gibt man der Marke Vista Hotels keine Zukunft mehr.

Zukünftige Hotelprojekte sollen nur unter gegenseitiger Beteiligung gestartet werden. Bei einer Beteiligung von 20 Prozent an «Full-Service-Hotels» winken 20 Prozent Gewinn. An der HI-Muttergesellschaft Ladbrooke hat HC derzeit noch keine 5 Prozent des Aktienpakets gekauft, so Dieter Huckestein. Möglich sei es aber bei dem Company, an der jeweils anderen bis zu 20 Prozent Anteile zu erwerben.

Alpine Classics/City & Country Line Hotels

Besserer Marktzugang dank deutschen Partnerhotels

Dank einer Marketing-Partnerschaft der Alpine Classics Hotels mit den deutschen City & Country Line Hotels erhält die Schweizer Hotelgruppe einen Marktzugang mit 48 «Ausstellen». Die Partnerschaft wurde am Montag an der ITB in Berlin vorgestellt.

THOMAS VASZARY AUS BERLIN

Der individuell reisende Gast ist ihr gemeinsames Ziel. Die beiden Zusammenschlüsse Alpine Classics Hotels (ACH) und City & Country Line Hotels (CLH) mit ihren individuell geführten schweizerischen und deutschen Hotels im 3-, 4- und 5-Stern-Segment wollen enger zusammenarbeiten. «Die Idee würde an der letztjährigen ITB geboren», sagt Olaf Reinhardt, Präsident des ACH-Verwaltungsrats. Denn seine Frage lautet, wie er vermehrt an den direktbuchenden Gast

herankommt. Als Basis der Zusammenarbeit gilt der gegenseitige Eintrag in die Hotelführer. CLH hat dies ganz aktuell auf die ITB hin bereits getan.

Bei den Alpine Classics Hotels erfolgt die Aufnahme der deutschen Betriebe im kommenden Herbst. Beide Geschäftstellen bieten beim Verkauf die Partnerhotels mit an. Und: Das Wochenendausgang «Carpe Diem» der CLH wird auch in den Schweizer Häusern akzeptiert.

48 «Ausstellen»

Für die CLH bedeutet dies laut ihrer geschäftsführenden Gesellschafterin Barbara Zimmermann ein «wegweisender Schritt auf dem anhaltenden Wachstumsweg der noch jungen Kooperation». Immerhin: Seit der ITB 1996 hat sich die CLH um das Doppelte vergrössert. Für die ACH bedeutet dies eine gute Möglichkeit, verstärkt auf dem deutschen Markt Fuss zu fassen. Ohnehin stammen rund 45 Prozent aller Logiernächte bei den Alpine Classics Hotels aus Deutschland, wie ACH-Geschäftsführerin Esther Dysli meint. Stammkundenmarketing in Form von Events wurde diesen Gründen in der Vergangenheit vorwiegend in Deutschland betrieben. 1997 soll es nach Hamburg und Umgebung gehen.

Keine uniformierten Häuser

Die potentiell neue Kundschaft in Deutschland wird nun auch über die 48 CLH Betriebe auf das Schweizer Angebot aufmerksam. Meint Reinhardt zu den 48 «Ausstellen» von Alpine Classics in Deutschland: «Die City & Country Line-Betriebe sind wie unsere keine uniformierten Häuser. Der Alltag des Gastes ist schon genug uniformiert. In den Ferien aber sucht er etwas anderes». Diese Partnerschaft von Individualhotels könne zudem als Antwort auf die «Fusioniererei» der grossen Hotelketten verstanden werden.

«Hotel Special» in Thun

Kurzfristige Buchungen

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) präsentierte an der «Blox Trend 2001» seine neue Dienstleistung «Hotel Special», welche kurzfristige Buchungen für Wochenend-Aufenthalte in Schweizer Hotels ermöglichen soll. Leere Betten können damit belegt werden, was sich in der Deckungsbeitragsrechnung positiv bemerkbar machen wird. Und Reiselustige kommen in den Genuss von vergünstigten «Blitzferien» in Schweizer Hotels. «Hotel Special» wird ab 15. März angeboten. Die Benutzung von «Hotel Special» ist einfach: Über die Telefonnummer 0848 848 858 gibt der Hotelier einer Operatrice sein Angebot mit Datum, Anzahl Betten, Preis und einer kurzen Beschreibung des Hotels bekannt. Die Angebote können vom Hotelier jederzeit platziert werden. Die Aufschaltung erfolgt jedoch erst eine Woche vor dem Erstübernachtungsdatum. Sie müssen eine oder zwei Übernachtungen über das Wochenende enthalten. Zu einem Preis, der unter dem saisonüblichen liegt. Die Angaben werden in das «Hotel Special»-System eingespielt und können anschliessend vom Gast telefonisch (0848 848 858) oder über <http://www.swiss-hotels.ch> abgerufen werden. Ist das gewünschte Hotel gefunden, erhält der Gast dessen Telefonnummer und bucht unter dem Kennwort «Hotel Special» direkt beim Hotel. Die Angebote werden den potentiellen Gästen während sieben Tagen vor dem Erstübernachtungsdatum bekanntgegeben und verbleiben bis zu diesem Datum im System. Die Platzierung eines Auftrages kostet den Hotelier 79 Franken inkl. Mehrwertsteuer. UM

Eurhotec, Amsterdam

Veränderungen für Hoteliers

Die Wettbewerbsvorteile für den Hotelier ergeben sich nicht aus den neuen Reisetechologien, sondern aus dem direkten Kundenkontakt, der damit erreicht werden kann. Dietmar Müller-Elmua, früherer Vorstandsvorsitzender von Fidelio, sprach an der zum zweiten Mal veranstalteten Eurhotec in Amsterdam über die Zukunft der Hoteltechnologie. Die Eurhotec wird von der International Hotel & Restaurant Association IH&RA (ehemals International Hotel Association IHA) organisiert, um den Hoteliers die jeweils neuesten Trends, die sich abzeichnen, und entsprechende Produkte näherzubringen. So stellte die American Hotel & Motel Association (AH&MA) ein Projekt vor, das weltweite Standards für nicht aufeinander abgestimmte Hotellsysteme im Bereich Property Management System (PMS), Telefon-, Beantwortungs-, Sicherheitssysteme und Point-of-Sale-Terminals erarbeiten möchte. Führende EDV/Informatik-Unternehmen wie Microsoft, IBM und Micro-Fidelio Software unterstützen das Projekt. Die IH&RA feiert 1997 ihren 50. Geburtstag und umfasst ein weltweites Netzwerk von unabhängigen Hotelgruppierungen, Ketten, nationalen Hotelier-Vereinen, Lieferanten und Schulen im Bereich Beherbergung und Restauration in 147 Ländern. APK

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hoga®
fenner ag
HOTEL COMPUTERSYSTEME
Tel. 01/743 47 50
Fax 01/741 11 12

Hotel Neues Schloss, Zürich

Zürcher Seiler Hotel geht an Arabella

Die Arabella Hotel AG mit Sitz in Zürich wird per 1. April das Seiler Hotel Neues Schloss in Zürich übernehmen. Hauptaktionär Bernhard Seiler will sich zurückziehen und unterzeichnete letzte Woche den Kaufvertrag mit dem Münchner Familienunternehmen Schörghuber.

THOMAS VASZARY

Mit dem Kauf des Hotels Neues Schloss in Zürich hat die Münchner Hotelgruppe Arabella einen kapitalen Fisch an Land gezogen. Das zu den Seiler Hotels gehörende Zürcher Aushängeschild gehört Hauptaktionär Bernhard Seiler, der auch Verwaltungsratsmitglied der Hotelgruppe Seiler Hotels ist. Bernhard Seiler bestätigt gegenüber der *hotel + tourismus revue*, dass er sich aus der Schweizer Hotellerie zurückziehen wolle (siehe Interview auf dieser Seite).

Kontinuität

«Ich freue mich, dass ich im Rahmen guter partnerschaftlicher Gespräche einen Nachfolger gefunden habe, der mit seiner Markenstrategie und seinem Know-how verspricht, dass das Haus auch weiterhin seine Stellung in der Schweizer Hotellerie behalten wird», sagt Seiler. Er unterzeichnete den Vertrag letzte Woche mit Robert Salz, Präsident des Verwaltungsrates der Arabella Hotel AG Schweiz. Salz unterschrieb im Namen der Familie Schörghuber in München.

Auffrischung und Renovierung

Zur Arabella-Hotelgruppe gehören derzeit dreizehn Betriebe in Deutschland und auf Mallorca. Salz hat die Absicht, nach einer erfolgreichen Konzentration auf dem deutschen Markt, die Gruppe nun auch vermehrt international aufzutreten zu lassen. «Das Hotel Neues Schloss mit seinem mehrfach ausgezeichneten Restaurant Le Jardin passt wegen seines hohen Qualitätsstandards und guten Rufes hervorragend zu uns», sagt Salz. Das 58 Zimmer und zwei Suiten umfassende

Arabella Hotel AG in Zahlen

	1995	(vort. 1996)
Hotels	118	13
Mitarbeiter	1138	1219
Hotelzimmer	2714	2714
Belegung	64,3 %	62,4 %
Umsatz in DM	177,3 Mio.	182,4 Mio.
- Logis	57,1 %	56,9 %
- F&B	32,3 %	33,3 %
- Sonstiges	10,6 %	9,8 %

Zürcher 4-Stern-Haus liegt in nächster Nähe von Tonhalle und Kongresshaus und beschäftigt 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Belegungsquote konnte von 54,6 Prozent 1995 auf 65,9 Prozent 1996 gesteigert werden, der Umsatz gar von

4,633 Millionen Franken auf 5,207 Millionen. Das Verhältnis von Logement und Food & Beverage verschob sich von 60 zu 40 Prozent 1995 auf 62,0 zu 34,3. 3,7 Prozent gehen auf das Konto Sonstige Erträge. Ab April wird das dannmal benannte «Arabella Ho-

tel Neues Schloss» eine übliche Auf- und Renovierung erfahren, «so wie es Bernhard Seiler ohnehin geplant hatte», erklärt Salz. Kontinuität trotz Besitzerwechsel garantiert der bisherige Direktor Shasta Peter Aardema, der das Haus weiterführt.

Münchner Grossunternehmen

Die Arabella Hotelgruppe ist eine Tochtergesellschaft der Schörghuber Unternehmensgruppe und eine der wenigen Hotelgruppen Deutschlands, die sich in Privatbesitz befinden. Stefan Schörghuber übernahm 1984 die Geschäftsführung der Hotelgruppe, die damals aus sieben Häusern bestand, von denen nur gerade zwei den Namen Arabella trugen. Heute sind elf der insgesamt 13 Häuser Eigentum der Schörghuber Gruppe (5 in München, 3 in Frankfurt, 1 in Düsseldorf, 3 in Oberbayern, 1 auf Mallorca). Lediglich die beiden Airport-Hotels in Düsseldorf und München sind Pachtbetriebe. 1994 wechselte Stefan Schörghu-

ber in die Geschäftsleitung der Unternehmensgruppe. Heute teilen sich Wolfgang Grimm, Bernd Schneider und Peter Wackerbauer die Geschäftsführung der Arabella Hotels.

Immobilien und Brauereien

Seit 1987 gibt es auch zwei Tochterunternehmen der Arabella Hotelgruppe, die Bavaria Sport & Freizeit GmbH (Betrieb von Golfplätzen) und die Bavaria Parkgaragen GmbH & Co. Autoservice KG (Autovermietung und Betrieb von Parkgaragen). Im heutigen Organigramm sind neben Hotel, Parkgaragen und Golf auch die Bereiche Bergbahnen und Gesundheit aufgeführt. Die Schörghuber Verwaltungsholding verdient sich ihr Geld neben dem Konzernbereich Hotel, Freizeit und Gesundheit auch mit Beteiligungen an Bayerischen Bau- und Immobilienfirmen, an Brauereien (Paulaner, Hacker Pschorr etc.) und anderen Getränkefirmen sowie an Finanzdienstleistungen.

INTERVIEW

«Kein Zusammenhang zwischen Bauten und Verkauf»



Bernhard Seiler
Hauptaktionär
Arabella Hotel
Neues Schloss
Zürich

Mit dem überraschenden Verkauf des Seiler Hotels Neues Schloss in Zürich an die Hotelgruppe Arabella haben sich Fragen nach dem Zustand der Hotelgruppe Seiler Hotels aufgedrängt. Ein konkreter Zusammenhang allerdings wird bestritten.

Warum haben Sie Ihr Hotel Neues Schloss in Zürich verkauft?

Ich bin 65 Jahre alt und gehe ganz einfach in Pension. Das Hotel Neues Schloss habe ich während 20 Jahren geführt, ab 1976 bis anfangs 1997. Der Betrieb ist in sehr gutem Zustand. Das Hotel hat der Arabella-Gruppe offensichtlich gefallen. Übrigens wurden die Aktien der Betriebsgesellschaft verkauft. Die Immobilie gehört nach wie vor einer Lebensversicherungsgesellschaft.

Sie sind der Bruder von Christian Seiler, Verwaltungsratsdelegierter der Seiler Hotels. Gehörte die Seiler Hotel Neues Schloss AG auch zur Gruppe? Nein. Die Seiler Hotel Neues Schloss AG ist eine reine private Betriebsgesellschaft, die mir persönlich gehörte. Aber ich habe mit den Seiler Hotels in Zermatt zusammengearbeitet. Uns verbindet nicht nur der Name, wir gehören

auch zur selben Familie. Wir haben deshalb gemeinsam Marketing betrieben und uns gegenseitig Gäste zugewiesen. Ich war ja selber von 1955 bis 1970 Direktor der Seiler Hotels.

Wird die Arabella-Gruppe später weitere Hotels der Seilers übernehmen? Nicht dass ich wüsste. Davon war bisher nie die Rede. Ich glaube zu wissen, dass die Arabella-Gruppe in der Schweiz auch auf der Suche nach weiteren Objekten ist.

Haben Sie Ihr Hotel in Zürich verkauft, um der Seiler-Gruppe in Zermatt über allfällige Liquiditätsprobleme zu helfen. Die Seilers haben in Zermatt in den letzten Jahren ja gewaltig investiert. Den gewünschten Bodenverkauf an die Gemeinde hat das Stimmvolk aber letztlich abgelehnt. Das besteht überhaupt kein Zusammen-

hang. Das Hotel Neues Schloss in Zürich war mein eigenes privates Geschäft. Ich bin wohl im Verwaltungsrat der Seiler Hotels dabei. Mein Verkauf hat aber mit den Geschäftstätigkeiten in Zermatt nichts zu tun.

Ist es richtig, dass die Seiler Gruppe mit Liquiditätsproblemen kämpft?

Natürlich ist die Situation für viele Hotels schwieriger geworden – vor allem in den Bergen. Zermatt konnte ja dieser rückläufigen Tendenz im Tourismus lange widerstehen. Während wir in den Städten die Krise schon lange spürten, hat man in Zermatt während zwei Jahren noch gut weitergearbeitet. Vom Rückgang sind auch die Seiler Hotels in Zermatt betroffen. Aber wir beantragen der Generalversammlung wie letztes Jahr eine Dividendenauszahlung von 7 Prozent. Und das ist doch kein so schlechtes Zeichen. German Escher

Ibis Schweiz

In Adliswil fünftes Hotel eröffnet

Aus dem alten Jolie Ville von Mövenpick in Adliswil ist das erste Ibis Hotel im Raum Zürich und das fünfte in der Schweiz entstanden. Ein Familienzimmer für die Eltern und bis drei Kinder kostet 145 Franken.

Zehn bis zwanzig Betriebe wünscht sich André Witschi, ex-Mövenpickler und Generaldirektor der weltweit über 400 Ibis Hotels der französischen Accor-Gruppe, für die Schweiz. Am 1. März konnte die Gruppe ihr fünftes Hotel in der Schweiz eröffnen – ein in vier Monaten umgebautes altes Jolie Ville von Mövenpick am hotelymbolischen Standort Adliswil. Mövenpick-Gründer Ueli Prager hatte schon vor vielen Jahren die Notwendigkeit einer Budgethotellerie erkannt, war aber mit seinen Formeln zuwenig forscher vorgegangen. Jetzt steht beim Hauptsitz der Mövenpick-Gruppe in Adliswil ein Ibis, mit 73 Zimmern, die Hälfte davon für Nichtraucher. Das Hotelrestaurant Biscayne ist von 6 bis 24 Uhr geöffnet und offeriert US-Speisen und Getränke im entsprechenden Ambiente.

Spezielle Familienzimmer

Ein Einzelzimmer mit Grand lit kostet 95 Franken, ein Doppelzimmer 120 Franken. Ein Kind bis zwölf Jahre übernachtet gratis im Elternzimmer. Das Ibis bietet darüber hinaus spezielle Familienzimmer für zwei Erwachsene und maximal drei Kinder: Alles zusammen für 145 Franken. Das Frühstück ist separat und kostet 13 Franken pro Person. Wiedermals zahlen Kinder bis 6 Jahre nichts. Alle Schweizer Ibis-Hotels werden im Franchiseverfahren betrieben. Damit lassen sich, so Witschi, lokales Management und Marktkenntnisse mit internationalem Know-how sowie einer starken Marke kombinieren. APK

Park Plaza International Hotels and Resorts

Ungewisser Kurs auf Europa und die Schweiz

Sie nennt sich blumig «The world's friendliest Hotels» und gibt eine nicht sehr differenzierte, aber «einzigartige Service-Garantie» ab: Die US-Hotelgruppe Park Plaza International Hotels and Resorts steuert europäischen Kurs, hat in Deutschland Fuss gefasst und will in die Schweiz. Europa-Manager ist der Schweizer Martin Buehler.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Mit einer kräftigen Bugwelle steuert als neuer Anbieter die US-Hotelgruppe Park Plaza International Hotels and Resorts auf den nicht gerade anbieterschwachen europäischen Hotelmarkt. Gesteuert wird das neue Europa-Schiff von Montreux aus, wo als Präsident und Vorstand Europa und Mittlerer Osten der Berner Martin Buehler agiert. Buehler ist Branchenkenner noch gut von seinen Aktivitäten für die Inter-Europe-Hotels und für die Quality-Hotels (nachmalig Choie) bekannt. Der jetzt 48 Jahre alte Buehler will «bis zum Jahr 2000 100 Häuser der Marken Park Inn und Park Plaza in seiner Region» installiert haben.

Schweiz: Hotel geplant

Weltweit verfügt Park Plaza laut eigenen Angaben über derzeit «rund 160 bestehende und projektierte» Häuser. «In Planung» sei auch ein Hotel in der Schweiz. Konkrete Fragen jedoch weicht Buehler aus: Man sei «mit mehreren Projekten im Gespräch», noch sei nichts für eine Veröffentlichung geeignet. Ob Ferien-Resort oder Stadthotel? Er sei «an unterschiedlichen Dingen interessiert», windet sich Buehler. Im übrigen mag er ohnehin mit Journalisten nur ungenügend

und gibt sich reichlich zugeknöpft. Zu dem einen, von der Alba-Gruppe übernommenen, 171-Zimmer-Hotel in Wittenberg sollen für den deutschen Markt bis Ende 1998 noch acht Hotels hinzukommen. Antwerpen, Tel Aviv, Dresden und Berlin sollen noch in diesem Jahr Park-Plaza-Stationen werden. Die Grundsteinlegung in Dresden wurde von Buehler Ende Januar in eine «Baustellenparty mit Präsentation des neuen Servicekonzepts» umfunktioniert. Zu den vollmundigen Ankündigungen der Gruppe gehört unter anderem eine

pauschale «Service-Garantie», die für den Markt «einzigartig» werden soll. Dafür allerdings soll zunächst einmal in einem Direct Mailing herausgefunden werden, welche Wünsche an solche eine Garantie gestellt werden. Bisher wird nur zugesichert: «Sollte eine berechnete Beanstandung bestehen, sollten wir ein Leistungsversprechen nicht einhalten, dann werden wir kein Entgelt für diese Leistung erheben».

Eine Mark Spende pro Nacht

Zu den Werbeauftritten von Park Plaza in Deutschland gehört, dass die Gruppe «an jedem Hotelstandort auch soziales Engagement beweisen» will. Überall sei man «auf der Suche nach sozialen Einrichtungen oder Initiativen», die man «finanziell und mit Sachmitteln unterstützen» wolle. So zahle jeder Hotelgast der Gruppe in Deutschland pro Übernachtung automatisch eine Mark Spende, lautet die Idee.

Dies will die Gruppe «entsprechend ankündigen und kommunizieren». «Viele Gäste werden sicher freiwillig noch etwas dazugeben», schreibt Park Plaza in seinen Verlautbarungen. Und: Für die «Herbeiführung von Wirtschaftlichkeit, Marktpositionierung, Verkauf und Marketing stehen den Hotelinhabern Profikollegen zur Seite». Durch das «rapide Wachstum» der Gruppe habe sich «ein industrielles und finanzielles Netzwerk entwickelt, das jede Partnerschaft massiv untermauert».

Expansion aus den USA

Mutter von Park Plaza ist die amerikanische Park Inn International Worldwide Hotelgroup (PIIWHG) in Scottsdale (Arizona). Sie hatte im November 1996 in den USA 52 Franchise-Hotels von der Franchise-Firma Hospitality Franchise System (HFS) zurückgekauft. 1993 wa-

ren diese Hotels verkauft worden, weil PIIWHG sich damals «auf Management konzentrieren» wollte. Nun heisst es, die Gruppe plant, in Nordamerika und Kanada bis zum Jahr 2000 auf 150 Hotels zu kommen.

Blumig nennt die Gruppe sich «The World's friendliest Hotels» und der Berner Buehler begründet «das rapide Wachstum» mit der «erfolgreichen Unternehmensstruktur unter einer Dachmarke aus 3-, 4- und 5-Stern-Hotels». Fast klingt es wie ein Zitat aus Choice-Target, wenn Buehler aufruft: «Wir sind eine der dynamischsten Hotelgesellschaften weltweit». Internationale Investoren würden bei Park Plaza «die Erfolgsvorteile eindeutiger globaler Marktpositionierung erkennen».

Witzige Spielchen mit dem Preis

Für manchen Hotelier vielleicht nachahmenswert ist eine Preis-Aktion der Gruppe Park Plaza. Sie offeriert in einigen Häusern für 1997 den Preis «19+97» – 19 DM für's Z'Morge und 97 DM für die Übernachtung. 1998 soll «19+98» nach gleichem Rechenchema gelten. Für den Oktober bietet das neue Haus in Dresden einen an das Eröffnungsdatum 15.10. gekoppelten Werbepreis: 1510 Groschen (also Zehn-Pfennig-Stücke) soll die Übernachtung kosten – dann allerdings inklusive Frühstück und sowohl im Einzel- wie im Doppelzimmer. Man wolle zwar «nicht über den Preis» verkaufen, sagte Verkaufsleiter Jörg Stoffers, «doch ein wenig Zahlenspielerei zur Eröffnung» sei schon erlaubt. GU



Der Berner Martin Buehler, Präsident der Hotelgruppe Park Plaza International Hotels and Resorts, bei der Grundsteinlegung für das erste Hotel der Gruppe in Deutschland (Dresden). Foto: zvg

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag: Morbijousstrasse 130, Postfach 3001 Bern, Telefon: 031 / 370 42 22, Telefax: 031 / 370 42 24

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern.

Gesamtleitung / Direction: Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef: Andreas Netze (AN), Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction: Tourismus: Stefan Renggli (STR), Christine Künzler (CK), Evelyne Mayr (MAY). Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Urs Manz (UM), Thomas Vaszary (VY), F & B / Technik: Christian Meyer (CM), Andrea Flückiger (AF), Gudrun Schlenzcek Gasser (GSG), Partie française: Miroslaw Halaba (MH), Sandra Joye (SJ), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat: Rita Teutsch, Regina Frisch.

Layout / Mise en page: Karin Gugger, Franziska Liechti, Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur: Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants: Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Besei, Alexandre Bochaty (AB), Sion; German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Eliane Meyer (EM), Zürich; Susanne Richard (SR), Bern; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne. Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg Ubenauf (GU), Innsbruck: Fred Fetner (FF), Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR), Mailand: Dott. Ornella Giola (OG), München: Maria Pütz-Willems (MAP), Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG), Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de: Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUEEX).

Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDR); Hospitality Sales & Marketing Association (HSM) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

marktplatz

Texte und Sponsoring: Christof Ramseier, Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Marketing: Margaretha Schober.

Abonnemente / Abonnements: Gérard Porta.

Inserate / Annonces: Dominik Chammartin, Marc Moser, Pascale Zaugg.

Geschäftsanzelgen Deutschschweiz: Agentur Markus Flühmann, Industrie Nord 9, 5634 Merenschwand, Tel. 056 / 675 75 85, Fax 056 / 675 75 90.

Publicité pour la Suisse romande: Kretz AG, 8706 Feldmatten, Tél. 01 / 923 76 56, Fax 01 / 923 76 57.

Beltigung / Reproduction: Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente: Einzelnummer Fr. 4.-, Jahresabonnement Fr. 134.-, inkl. MwSt

Für unverlangt zugesandte Sendungen und Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag jede Haftung ab.

La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Utell Hotelier-Workshop, Berlin

Mit den Hotelbuchungen geht's vorwärts

Bei Utell International steht der Fahrplan für die Einführung der neuen Unison-Informatik (Anasazi) fest: Die Hotels werden ab Juli 1997 auf die neuen Unison-Standards geladen. Die 52 Utell-Büros weltweit werden bis Mitte 1998 konvertiert sein. Utell will sich künftig vermehrt auch als Buchungs-«Generator» positionieren.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Ende 1996 war das Software-Lizenzabkommen zwischen Utell International und dem CRS-Anbieter Anasazi publik gemacht worden (Computer Reservation System CRS). Bereits im laufenden Jahr wird bei den Utell-Kunden, den Hotels, die neue Computer-Infrastruktur installiert und das neue System eingeführt. Am jährlichen Hotelier-Workshop von Utell, der jeweils im Vorfeld der ITB stattfindet, informierten Utell- und Anasazi-Profis über die jüngste Technologie. Unter den anwesenden rund 270 Hoteliers, meist aus Europa, war kein Schweizer ausfindig zu machen, obwohl Utell in der Schweiz das verbreitetste Hotelreservations-System ist.

2,5 Mio. Buchungen

Da Utell gegenwärtig rund 2,5 Millionen Buchungen jährlich abwickelt, wird die rasche Einführung und Anpassung der rund 6500 Utell-Hotels und der 52 Utell-Buchungsbüros kein einfaches Unterfangen. In dem ersten Schritt soll in den Hotels die neue Database und die neue Unison-Methode, wie man GDS-Transaktionen auszuführen hat, eingeführt werden (Global Distribution Systeme GDS). In einem zweiten Schritt wird mit «Ultrasect» die neueste Nahtlos-Technologie von Galileo in den Hotels installiert (die sogenannte «seamless connectivity»). Und schliesslich soll drittens bis Mitte 1998 auch das Voice-System, also die telefonischen Buchungsarten in den 52 Utell-Büros konvertiert werden: Hier wird es sich um ein auf Windows basierendes Bildschirm-Programm handeln, und darauf aufgestockt, das Utellvision-Bildsystem mit den Hotelillustrationen,

Utell International 1996

Vermittelte Reservationen	3,5 Mio.
Umsätze	1,4 Mrd. US Dollar
Roomnights	8,75 Mio.
Telefonanrufe	4,8 Mio.
Vermittelte Kunden	4,5 Mio.
Hotels im Portfeuille	6500
	r.

(Stadt-)Plänen und Verkehrswegen. Über den Zeithorizont 1997 versprach Utell in Berlin den angezeigten Hoteliers, bald auch sogenannte PMS-Connections zu offerieren (Property Management Systeme).

Utell hat aufgeholt

Im Vergleich zur Konkurrenz in diesem dynamischen Bereich der Hotelreservations-Systemanbieter lässt sich nun sagen, dass Utell mit seinem jüngsten Schritt vorwärts Terrain wettgemacht hat. Utell bewegt sich nun informatisch mindestens auf dem Niveau, das andere bereits anbieten, und das zentralisierte Hotelketten schon länger betreiben. Dafür gehört die von Utell gewählte Anasazi-Lösung heute, so urteilen Experten, zum besten und modernsten, was der Markt anzubieten hat. Dass Utell relativ spät gleichgezogen hat, dürfte auf das Pech mit IBM zurückzuführen sein, dessen Lösung nicht funktioniert, und auf das sehr heterogene und riesige Hotelportfolio, wo Utell zahlenmässig eine Spitzenposition einnimmt.

Begleitendes Marketing

Aus diesem Grund leitet Utell mit dem technologischen Sprung nach vorn auch zahlreiche Marketingmassnahmen ein: Utell möchte künftig in den Augen der Hoteliers über seine «blosse» Abwicklungsfähigkeit von Buchungstransaktionen als Buchungs-«Generator» profilieren, als Umsatz-Booster sozusagen (siehe Artikel in der nächsten htr).

Herzstück des neuen Systems

Herzstück des im ersten Schritt in den Hotels installierten Systems werden das Yield Management und die Hotel Property Information (HPM) sein. HMP umfasst alle wichtigen Details über das Hotel, ausserdem Gebühren, Höhe der Agentenkommissionen, ausgewählte Promotionen und Anlässe. Da die neue Database viel konsistenter aufgebaut ist, dürfte sie von den reservierenden Agenten viel leichter zu deuten sein. Beim Yield Management wiederum ist das Eingeben der grundsätzlichen Preispolitik durch den Hotelier möglich. Es erlaubt auch Einschränkungen in der Distribution dieser Preisinformationen, zum Beispiel den Ausschluss gewisser Kundensegmente von gewissen Preiskategorien, oder das Konzentrieren aller über Amex hereinkommenden Buchungen über das GDS Amadeus. Schliesslich wird im «Pricing-Bereich» die Differenzierung der Preise nach Zimmertyp und Jahreszeit ermöglicht. Auch das Rechnen in lokalen Währungen lässt sich machen. Unumgänglich beim Yield Management, kann der Hotelier nun auch seine Kapazitäten (Availabilities) überwachen.

DESTINATIONS

SWITZERLAND

Gewinnen Sie einen Urlaub in der Schweiz!!!

Spezielle Hotelangebote März - Mai 1997

swissair

UTELL INTERNATIONAL

Bis Ende Mai offeriert Utell einen Switzerland-Destinationsflyer mit Paketpreisen zwischen 170 und 300 Franken. Sechs Hotels im 4- und 5-Stern-Bereich offerieren bis 63 Prozent unter der Standard Rate. Foto: zvg

HOT-TELL

Swissotel will 60 Hotels. In der neusten Ausgabe der «SAirGroup News» (der Frühling-Hauszeitung) nimmt Andreas Meinhold zu den Zukunftsplänen der Swissôtel, welche im vergangenen Jahr wieder schwarze Zahlen schreiben konnte, Stellung. Dabei erklärt der Direktor der Hotelgruppe, bis Ende dieses Jahres mehr als 20 Hotels zu führen, also allein im 1997 fünf mehr als bisher. Neben Sharm El Sheikh seien in Ägypten weitere Projekte in Bearbeitung, und auch in Asien, beispielsweise in Kuala Lumpur, sei einiges in Bewegung. Meinhold: «Bis zum Jahr 2000 wollen wir 60 Hotels in Asien, dem Mittleren Osten, Europa und den USA unter Management-Vertrag haben, zehn davon in den wichtigsten asiatischen Städten». Zu erreichen sei dies durch eine strategische Allianz, beispielsweise mit einem mittelgrossen Partner mit etwa 30 bis 40 Häusern. HU

Zürichs Kongresshotels erneuerten ihre Infrastruktur. Unter anderem steht ab April den Gästen des Hotels Sofitel Zürich eine komplett renovierte erste Etage mit Konferenz- und Banketträumen und einer Bar zur Verfügung. Im Atlantis Sheraton Hotel wurde der neue, 320 Quadratmeter grosse Gartensaal eröffnet, er ist ausgestattet mit modernster Technik und viel Tageslicht. Dazu wird dort in diesem Monat die neu renovierte Lobby, Réception und Bar in Betrieb genommen. Im künftigen Marriott Hotel Zürich wur-

den die mit der Namensänderung im Frühling verbundenen Umbau- und Renovierungsarbeiten in Angriff genommen. Das Renaissance Zürich Hotel bietet ein neues, komplett eingerichtetes Business Center an. Es ist jeweils geöffnet von 7.30 bis 21.30 Uhr. Schliesslich bietet das Zürich-Regensdorf Mövenpick Hotel ein eigenes Catering Team für Seminare, Bankette und Anlässe auch ausserhalb des Hotels an. r.

Preferred Hotels & Resorts Worldwide bauen ihre Qualitätskontrolle weiter aus. Unangemeldete Inspektoren und Inspektorinnen testen die Mitglieder von Preferred Hotels & Resorts Worldwide inzwischen mit Hilfe von nahezu 3000 Kriterien. Nun wurden zudem für die City- und für die Resort-Hotels unterschiedliche Checklisten entwickelt. So erwarten die Prberferred Hotels von ihren City Hotels die nötige Infrastruktur für Business in den Zimmern. Von den Resort Hotels erwarten die Preferred Hotels ein besonders grosses Angebot an Sportmöglichkeiten. UM

Neue Verwendung für das Hotel Hospiz und die Herberge zur Heimat in Bern. Seit fünf Jahren kürzt die Stadt Bern die Subventionen für das traditionsreiche Hotel Hospiz und die Herberge zur Heimat kontinuierlich. Ende 1995 musste der 1905 gegründete Verein «Herberge zur Heimat» die betroffenen

Liegenschaften deshalb zum Verkauf ausschreiben. Der Verkehrswert der Liegenschaften beträgt 6,5 Millionen Franken. Nun ist dem Vernehmen nach offenbar ein Käufer gefunden. Dieser will aber das Hotel und die Herberge einem neuen Nutzen zuführen. Vorgesehen sind Büros, eine Galerie, Wohnungen und Geschäftslokalitäten. UM

Engadinerhof in Silvaplana ausgebrannt. Ein Brand hat den Dachstock und die beiden obersten Etagen des leerstehenden Hotels Engiadina in Silvaplana vollständig zerstört. Nach ersten Schätzungen der Gebäudeversicherung übersteigt der Schaden die Millionenengrenze. Menschen wurden keine verletzt. Nach dem derzeitigen Wissensstand gehen die Untersuchungsbehörden davon aus, dass die Brandursache im Zusammenhang mit den Abbruch- und Ausräumarbeiten steht. Im Oberengadin zurückgebliebenen Gerüchten, wonach es sich um Brandstiftung handle. Gemäss Polizeiangaben lagen aber keine Anhaltspunkte oder Hinweise vor. Die fünfstöckige Liegenschaft befand sich seit Frühsommer letzten Jahres im Umbau und war deshalb grösstenteils ausserhalb und unbezogen. r.

Astano, Malcantone: Wird aus Hotel Posta Hotel-Schule? Das Albergo della Posta in Astano, Tessin, wurde vor zwei Jahren geschlossen und von der Besit-

zerfamilie zum Kauf freigegeben, samt Gebäuden und Nachbarliegenschaften. Nun soll die Pestalozzi Consulting, eine Bündner Firma mit Sitz in Lenzerheide, Interesse am Gebäude im Malcantone bekundet haben, wie der «Corriere del Ticino» schreibt. Es sei bereits zu einem Treffen zwischen Gemeindevertretern, Alessandro Pestalozzi und Charles Barras von der kantonalen Wirtschaftsförderung, Sektion Tourismus, gekommen. Pestalozzi führt sein Interesse auf das grösste Potential von Studenten aus asiatischen Ländern zurück, denen man in Astano helvetisches Hoteliers-Know-how bringen wolle - in englischer Sprache natürlich, und von US- und britischen Spezialisten. APK

Brandursache bei Grächener Hotelbrand geklärt. Der Grossbrand vom 20. Januar 1997 im Hotel des Alpes in Grächen verursachte einen Sachschaden von 3 Millionen Franken. Das aus Holz errichtete 3-Stern-Haus der Familie Franz Ruff-Andenmatten wurde damals innert weniger Stunden von den Flammen zerstört. Menschen kamen glücklicherweise nicht zu Schaden. Wie die Ermittlungen der Polizei nun ergaben, brach das Feuer in der Decke eines Queranges im ersten Stock aus. Als Ursache kommt laut Polizeimitteilung eine überhitete Deckenlampe, ein Wackelkontakt oder eine Beschädigung an der elektrischen Installation in Frage. GER

März-Aktion:
Rhazünser isch...

Wettbewerb

Neu
Die klassische 30cl Flasche für den kleinen Genuss.

Neu
Die zeitgemässe 50cl Flasche für den grossen Durst.

Jede Flasche 10 Rappen, die 1.5l Flasche sogar 20 Rappen

...günstiger Rhazünser

806 PEUGEOT

Van-tastischer Wettbewerb März bis Oktober 97: Gewinnen Sie einen Peugeot 806 SR 2.0 i im Wert von Fr. 34'000.-. Wettbewerbskarten in jedem Rhazünser-Harass (30cl und 50cl Glas) oder bei den Passagur Quellen erhältlich.

Für Erstbesteller haben wir noch ein paar ganz feine Überraschungen auf Lager! Informieren Sie sich beim Aussendienstmitarbeiter der Passagur Quellen.

hotel + tourismus revue

Wo finden Sie coole Kühlschränke zu heissen Preisen?

Im «Bazar» der hotel + tourismus revue

Institut «Omega» Zürich
Internationale Partnervermittlung
Die ideale Verbindung aus und in der Schweiz
Sie sehen nach einem Lebenspartner..... Sie haben Ansprüche???

Seit Jahren vermitteln wir internationales Niveau. Wir helfen auch Ihnen, den richtigen Partner zu finden. Rufen Sie an oder Schreiben Sie uns...

Institut «Omega» Zürich Rebenstrasse 5, 8913 Ottenbach
Die schönste Art sich kennenzulernen
Telefon & Fax: +41/1/760 26 15
Mo-Fr 14-21 Uhr Sa/So 11-20 Uhr

Wir verbessern... ..Betriebshygiene...
Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.

...Lebensqualität...
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden - seit 25 Jahren in der Schweiz.

...Ihr Image!
Schädlingsbekämpfungsservice nach ISO 9002 zertifiziert. Unsere Servicekonzepte sind nach HACCP-Richtlinien aufgebaut und unterstützen GMP-Programme.

Wir erfüllen diese hohen Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik. Rufen Sie uns an, gratis Beratungsdienst in der ganzen Schweiz.

Rentokil
Weinigen 01 / 750 25 50
Egerkingen 062 / 398 44 01
Carouge 022 / 827 90 00

Beim WIR mitzumachen ist ein unternehmerischer Entscheid.

Bei der WIR-Milliarde werden die Chancen erkannt und sie konsequent wahrnimmt. Dazu gehört selbstverständlich auch das geplante Einkaufen und Verkaufen im WIR-Markt. Wie lautet Ihr unternehmerischer Entscheid?

Mit WIR zu arbeiten ist ein unternehmerischer Entscheid, den jeder frei fällen kann. Im WIR-Milliarde wird jener Teilnehmer Erfolg haben, der die sich bietenden Chancen erkennt und sie konsequent wahrnimmt. Dazu gehört selbstverständlich auch das geplante Einkaufen und Verkaufen im WIR-Markt. Wie lautet Ihr unternehmerischer Entscheid?

WIR

WIR - für Ihren Erfolg.

WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft, Auberg 1, 4002 Basel, Telefon 061 277 91 11, Fax 061 277 92 39

telcoma - telcoma - telcoma - telcoma

comtello Münztelefon
Kauf statt Miete
Einsparungen pro Jahr bis Fr. 5500.- (keine Mieten für Gerät und Amtsleitung)
Gewinne durch Taxzuschläge ab zweiter Zeiteinheit
Leasing ab: monatlich Fr. 57.- bei Vertragsdauer 48 Monate

GESKO ISDN-Telefonanlagen
2 Modelle:
i204 1 ISDN-Basisanschluss
4 interne analoge Anschlüsse für Telefon, Fax, Modem u. Beantworter
i209 1 ISDN-Basisanschluss
8 interne analoge Anschlüsse für Telefon, Fax, Modem u. Beantworter und 1 Anschluss für Türsprechstelle
3 versch. Rufsignale (Gesch./privat)

telcoma - telcoma - telcoma - telcoma
Angehrn + Wyss Co. Wilerstr. 73 9200 Gossau Tel. 071 388 69 11 Fax 388 69 19

BON 89/5682
einsenden an: dies möbel Info-Service, 8854 Galgenen Fax 055 / 450 55 56

Schicken Sie mir bitte gratis:
 "Gepllegte Gastlichkeit"
 den 84seitigen Gastro-Katalog
 die neue Büromöbel-Dokumentation
 den Bettwaren-Prospekt
 das 164seitige Wohnbuch

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Hier sitzen Sie immer in der 1. Reihe

Mod. FESTIN
Stuhl stapelbar in Chrom/Stoff

Gastropreis Fr. 218.- netto

dies ENGRÖSMÖBELZENTREN

8854 Galgenen/SZ, Tel. 055/450 55 55 Ausfahrt Lachen
9532 Rickenbach/Wil, Tel. 071/923 64 77 neben Wiro
1701 Felbsburg/Nord, Tel. 026/466 80 80 Granges-Paccot
4614 Hägendorf/Otten, Tel. 062/216 26 41 Industrie Ost

8032 Emmen/Luzern, Tel. 041/260 10 60 Haslring
8600 Dübendorf/ZH, Tel. 01/822 22 26 Industrie Kriesbach
8950 Dietlikon/ZH, Tel. 01/743 80 50 Industrie Dietikon

Verrechnung über die CC oder Ihren Fachhändler

tourismus hotel + revue

Wie kommen alte Hasen zu jungem Gemüse?

Mit einem Inserat im Bazar der hotel + tourismus revue

Nummer 1 für Stühle - Tische
Alle Stile - Holz - Alu - Rohr - etc.
ab Fr. 46.-
Telefon 032 751 52 50

DIREKT AB FABRIK
Kaufen Sie nicht mehr ein, ohne uns anzurufen. Konkurrenzlose Preise.
- Stühle, Tische, Geschirr, Bestecke, Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar usw.
- Komplette Terrassen: Storen, Boden, Mobiliar usw.

WIR-Anteil
NOVADIF AG
Telefon 032 751 52 50 - Fax 032 751 52 12
29913/25704

Thermalhotel Rogner-Bad Blumau, Steiermark, Österreich

Hundertwassers Vision eines Wellness-Hotels

In den hügeligen Wiesen von Bad Blumau in der Steiermark stehen das «Augenschlitzhaus», das «Schneckenhaus», die «Waldhof» und «Rehrückenhäuser»: Gebäude, die der österreichische Künstler Hundertwasser entwarf. Bis zum 10. Mai formieren sich die grasbedeckten und baumbepflanzten Häuser zum «grössten bewohnbaren Kunstwerk» der Welt – dem 271 Zimmer grossen Thermalhotel Rogner-Bad Blumau, Hundertwassers Wellness-Vision.

MARIA PÜTZ WILLEMS,
MÜNCHEN

Ich treffe Friedensreich Hundertwasser im Kunsthaus Wien. Der Maler schlurft die unebenen Stufen zur Wohnung hoch. Er trägt geringelt: Lila und rosa Streifen überqueren den rechten Fuss, blau-rote den linken. Hundertwassers Hose hat Hochwasser, das braune Wollhemd hängt lose darüber. Der weisse Bart lässt die grau-blauen Augen leicht versinken, die leicht gebückte Körperhaltung gibt dem Meister etwas Melancholisches. Der Holzboden bringt mich aus dem Tritt. Er schlägt Wellen; das provoziert den Gleichgewichtssinn. «Auf unebenen Böden findet der Mensch sein seelisches Gleichgewicht wieder», sagt Hundertwasser später. Er öffnet die Tür zum Dachgarten. Auf der Fläche einer Doppelgarage hat er Eschen, Ulmen, Linden, Kirsch- und Pfirsich- und Apfelbäume gepflanzt. Dieser Platz ist Symbol für ein

«natur- und menschengerechteres Bauen» – genau das, was er in der kleinen Gemeinde in der Steiermark umgesetzt hat.

40 Hektar Hügelland

Dort gab ihm der Wiener Bauunternehmer und Geschäftsführer der Rogner Hotels, Robert Rogner, 40 Hektar Hügelland. Saftiges, welliges Grün, und mittendrin sprudeln drei Thermalquellen empor. «Meister Hundertwasser, Sie haben die «100» in Ihrem Namen und ich habe 100 Grad heisses Wasser... Sollen wir daraus etwas Gemeinsames machen?» So begann's, als Rogner dem Maler vor zehn Jahren per Zufall auf Schloss Schönbrunn vorgestellt wurde. Das Rogner Thermen- und Gesundheits-hotel 60 km südöstlich von Graz stellt die Gesundheitsprävention und den Wellnessgedanken in den Mittelpunkt: Von Fango und Heubädern über Elektrotherapien und Heilmassagen bietet es die gesamte Palette vorbeugender Gesundheitsmassnahmen. Den geistig-seelischen Ausgleich findet man auf einer 8000 Quadratmeter grossen Meditationsinsel, auf der man asiatische Entspannungstechniken wie Qi-Gong oder Tai-Chi einüben kann. Eine riesige Saunalandchaft und 1500 Quadratmeter Wasserfläche mit Thermal- und Süsswasser runden das Angebot ab. Drei heisse Quellen (55, 95 und 110 Grad Celsius) speisen die Thermenlandschaft. Hinzu kommen die üblichen Freizeit-, Sport- und Fitnessangebote, und selbst einen 18 Loch-Golfplatz gibt es in der Nähe. Wälder und ein Flösschen mit Insel bilden das Umfeld dieser autofreien Hotel-, Erlebnis- Sport- und Thermenlandschaft der besonderen Art. Das Stammhaus ist der Eingang zu dieser Welt, in ihm befinden

sich die ersten Gästezimmer. Die übrigen verteilen sich auf das «Kunst»- und das «Ziegelhaus», die Apartments befinden sich in den «Augenschlitz-» und «Waldhofhäusern». Irgendwann einmal werden in einem zweiten Baubauabschnitt noch einmal 600 Betten entstehen.

Hundertwassers Handschrift zieht sich von aussen nach innen, wobei er das Interieur der Hotelzimmer einem Innenarchitekten überlassen hat. Naturholzmöbel und Parkettboden prägen das Ambiente. Ausnahme ist allerdings das Bad. Dort hat Hundertwasser seine berühmten Fliesenbilder geschaffen: zerbrochene, und dann lose zum Mosaik geformte Fliesen. Während die Zimmer so gut wie keine Unebenheiten aufzeigen – die Möbel müssen ja stehen bleiben –, durchzieht der wellige, unebene Boden die meisten Gänge und Flure. Die Therme enthält alle Hundertwasser-typischen Gestaltungselemente, von viel Naturstein über seine typische Verflüssung bis hin zu vielfältigsten Keramiksäulen und (leicht) unebenem Boden.

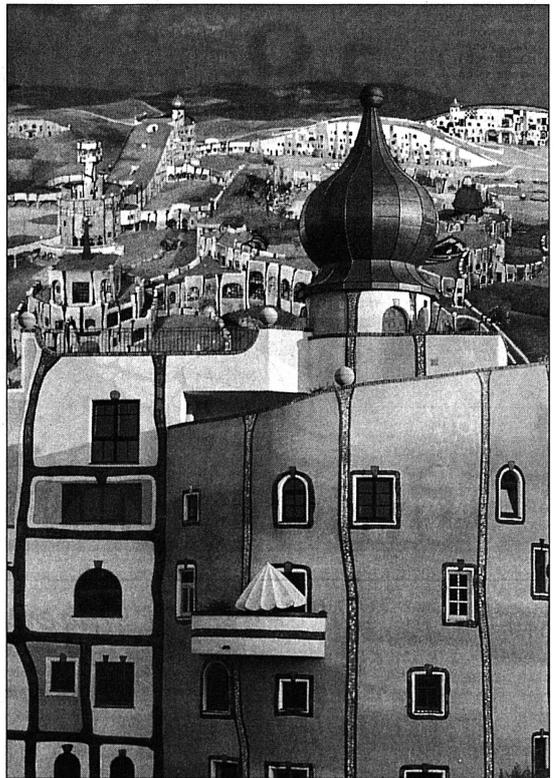
Kunst vor Wirtschaftlichkeit

Nicht immer konnte Rogner Hundertwassers ganzheitliches Gedankengut kompromisslos übernehmen. Der Maler beispielsweise monierte, dass man die Lattenroste in den Betten gegen Boxspringbetten austauschte. Rogner schmunzelte: «Ja, ihm genügt eine Matratze auf dem Boden – bei solchen Diskussionen ist es einfach meine Aufgabe, den Erwartungen des Gastes zu entsprechen». Im Alltag, so berichtet der Bauunternehmer, gab Hundertwasser die künstlerische Vorgabe. Da er ja kein Architekt ist, wurde ein Modell der Anlage im Massstab 1:50 erstellt, an dem Hundertwasser modellieren konnte. Architekt Peter Pelikan übersetzte die Ideen des Malers auf Papier und das nächste Team setzte sich mit der Wirtschaftlichkeit und den Grössenordnungen auseinander.

Herausgeforderte Handwerker

Hundertwassers Farben- und Formeninspiration bewirkte auf der Baustelle in Bad Blumau Verblüffendes: Als «Vorlage» diente den Bauarbeitern jeweils nur Hundertwassers Modell. Die Umsetzung seiner «Farbstriche» mussten sie selbst kreieren. Da standen weder Hundertwasser noch ein anderer Baustellenleiter mit genauen Anweisungen daneben. Robert Rogner: «Sie müssten sehen, wie diese einfachen Handwerker die Wasservage weglegten und aus sich heraus eine Kreativität entwickelten, plötzlich die Fliesen zusammenlegten und Formen gestalteten. Bisher waren 400 Leute auf der Baustelle, in der Endphase werden es 800 sein. Unter der Belegschaft herrscht eine einzigartige Stimmung. Die schauen nicht mehr um zwölf auf die Uhr, sondern erst, wenn sie ihr (Werk) vollendet haben, in allen Häusern wie im Restaurant Hochkitzbühel pro Person 390 Schilling (rund 45 Franken). Wenn Tagungsleistungen gebucht werden, ermässigen sich die Übernachtungspreise. Weitere Sonderkonditionen richten sich nach der Grösse der bestellten Veranstaltung. Es kommt vor, dass eine Tagung auf mehrere Häuser aufgeteilt wird. Und wenn einmal trotz Mangel an Kongressmöglichkeiten besteht, dann springt die Handlungskammer im Ortszentrum ein, die eine Tagungskapazität bis 400 Personen hat.

An der Begeisterung der Menschen scheiden sich Hundertwasser und seine



Die ersten Bauten stehen bereits, der Hintergrund ist noch Modell. 40 Hektaren Hügelland werden so mit Wellness versehen. Fotos: Maria Pütz

Kritiker. Für den Maler ist es der Beweis, dass seine Kunst die Psyche des Menschen positiv beeinflusst, seine Kritiker sehen in den Menschenmassen den Beweis für «populistische Kunst». Hundertwassers Bauten seien Unterhaltungsarchitektur, ähnlich wie Disneyland, Prater und Neuschwanstein. «Ich befriedige angeblich nur die niedrigen Instinkte des Menschen, folglich sei die Kunst abzulehnen. Das ist die intellektuelle Mafia», zürnt der Maler.

Hass auf gerade Linien

Blitze durchzucken seine Augen, wenn er seine ganzheitliche Philosophie formuliert; sein Körper richtet sich auf, seine Stimme gewinnt an Festigkeit. Hundertwasser hasst die geraden Linien, diese herzlosen, kalten und aggressiven Gebäude moderner Architektur. Sie stellen für ihn «Konzentrationslager» dar. Junge Architekten würden heute «nivelliert», bevor sie ihr Diplom bekommen. Im Gegenzug flüchte sich der Mensch in Drogen, Alkohol, Einsamkeit. Eine Zeit der verdrehten Werte, meint der Maler. «In unseren Städten machen wir alles kaputt. Dann wollen wir fliehen vor diesem Alptraum in Feriengemeinden, und dann sind

wir in den Feriensiedlungen und Hotels wieder eingesperrt wie Hühner: übereinander, nebeneinander...»

«Ein Bauwerk dieser Dimension hat heute noch niemand gemacht», sagt Robert Rogner stolz. «Hier fließen Poesie und Natur, die Verbundenheit mit der Mutter Erde und dem Element Wasser zusammen». Ohne Infrastruktur soll Bad Blumau rund 150 Millionen DM kosten.

Rogner Hotels & Resorts

Zur Gruppe der Rogner Hotels & Resorts zählen heute sieben Häuser und Feriendörfer in Österreich (4), Ungarn, Albanien und Tschechien (insgesamt 1200 Zimmer/Apartments). Neben dem Projekt in Bad Blumau stehen bis Ende 1998 ein Kongress- und Seminarhotel in St. Veit, ein Thermenhotel sowie eine Golfschule und eine 45 Loch-Golfschaukel in Stegersbach zur Eröffnung an (insgesamt 416 Zimmer). Weitere acht Hotels und Resorts (über 2000 Zimmer) befinden sich in Österreich, Kroatien, Bosnien, Mazedonien, Bulgarien, Kuba und Hainan/China in Planung. MAP



Der Künstler Friedensreich Hundertwasser, ein Hasser gerader Linien, Verfechter ganzheitlichen Bauens und Denkens und deshalb ein Wellness-Visionär der anderen Art.

K.I.T.S. – Kitzbüheler Tagungsanbieter

Acht Tagungshotels ziehen an einem Strang

«Wir haben dem Konkurrenzdenken adieu gesagt. Unsere Tagungspauschale ist einheitlich», meint zufriedener Thomas Reizenhahn, Sprecher der Kitzbüheler Tagungshotelgruppe «K.I.T.S.» (Kongresse, Incentives, Tagungen und Seminare) und stv. Direktor des Hotels Schloss Leobenberg.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

«K.I.T.S.», ein Wortspiel mit dem in Österreich liebevoll gebrauchten Kürzel «Kitz» für den mondänen, international durch das Hahnenkammrennen bekannten Weltcup-Ort Kitzbühel, umfasst sieben ausgewählte Hotels. Jüngstes und achtetes Mitglied ist das Restaurant Hochkitzbühel, direkt am Hahnenkamm gelegen, das ebenfalls Tagungs-

räumlichkeiten (von zehn bis 115 Personen) bietet.

«Die einzelnen Hotels hatten zu kleine Werbebudgets. Mit dem Gruppenauftritt bei ausgewählten Messen können wir uns hingegen Gehör verschaffen», meint Thomas Reizenhahn, stv. Direktor von Schloss Leobenberg, und Sprecher der Gruppe. Den jüngsten Auftritt hatten die K.I.T.S.-Hotels auf der ar in Salzburg. Auch ausländische Fachmessen, wie die EIBTM in Genf, werden gezielt besucht und bei der Hin- und Rückreise Firmen akquiriert. Zweimal im Jahr werden ausserdem Entscheidungs-träger und Firmen nach Kitzbühel eingeladen.

Für gemeinsame Werbeinsätze steht ein Jahresbudget von rund 40 000 Schweizer Franken zur Verfügung. Der Grossteil dieser Summe kommt von den Mitgliederbeiträgen je zirka 4000 Franken, den Rest schießt der Tourismusverband der Stadt Kitzbühel zu. Im laufenden Jahr

stehen für Printmedien 25 000 Franken zur Verfügung.

Einheitliche Tagungspauschale

Als neueste Errungenschaft wartet die Formation mit einer gelungenen Infomappe auf, die Details über Angebot, Ausstattung und Preise der acht Mitgliedsbetriebe enthält. Eine Besonderheit ist die einheitliche Tagungspauschale. Diese beträgt, bei Gruppen ab 15 Personen, in allen Häusern sowie im Restaurant Hochkitzbühel pro Person 390 Schilling (rund 45 Franken). Wenn Tagungsleistungen gebucht werden, ermässigen sich die Übernachtungspreise. Weitere Sonderkonditionen richten sich nach der Grösse der bestellten Veranstaltung. Es kommt vor, dass eine Tagung auf mehrere Häuser aufgeteilt wird. Und wenn einmal trotz Mangel an Kongressmöglichkeiten besteht, dann springt die Handlungskammer im Ortszentrum ein, die eine Tagungskapazität bis 400 Personen hat.

HOT-TELL

Der Londoner Fussball-Club Chelsea eröffnet Hotel im Stadion. In England wird es immer üblicher, dass Fussball-Clubs an die Börse gehen (Auch bei Grasshopper GC denkt man laut darüber nach). Begonnen hatte der Börsengang der Clubs 1994. Die Einnahmen der Clubs bestehen hauptsächlich aus Ticketverkäufen, Merchandising, TV-Rechten und Sponsorverträgen. Neuerdings könnten Pay-Per-View-Rechte dazu kommen (Pay-TV), wie die «Finanz und Wirtschaft» vom 1. März 1997 schreibt. Aber auch die Lage von Grundstücken wollen die Clubs ausnutzen. An guten Standorten lassen sich interessante Immobilienprojekte verwirklichen. So wird der Club Chelsea im kommenden Dezember im Stamford-Bridge-Stadion ein Hotel eröffnen. Ob es ein Fussball-Fan-Hotel, das sich auf eine Marktische abstützt, oder ein «normales» sein wird, ist noch nicht klar. APK

*

Marriott stellt neue Marke vor: Wohnung mit Hotelservice. Mit «Marriott Executive Residences» stellt Marriott In-

ternational seine sechste Hotelmarke vor. Das erste Haus dieser Produktlinie wird 1997 in Budapest eröffnet. Die Executive Residences sind für Geschäftsreisende konzipiert, die einen längeren Aufenthalt, ab 30 Tagen, planen und eine Beherbergung auf 5-Stern-Niveau erwarten. Die Hotelmarke bietet in zentralen Stadtteilen geräumige und komfortable eingerichtete Wohnungen mit Hotelservice. Mitte 1996 hat Marriott sein TownePlace Suites eingeführt. Die Executive Residences entstehen jeweils an grenzend an Full-Service Marriott Hotels. Sie sind an das Gästebindungsprogramm «Honored Guest Award» angeschlossen, die Modalitäten werden in Kürze publiziert. Bis Ende des Jahrhunderts möchte Marriott sein System auf 2000 Häuser erweitern. Deshalb müssen neue Hotelmarken eingeführt werden. Ende 1996 verfügte die US-Kette rund 1167 Hotels in fünf etablierten Labels, 9 Prozent mehr als im Vorjahr. Ausserhalb der USA wird die Anzahl Marriott-Häuser in den nächsten drei Jahren auf 75 steigen. Dazu gehört auch das 1996 übernommene Zürich Marriott. APK

«Wir können Ihnen
locker das
Wasser reichen.»

GÜNSTIGER

MARZ-AKTION

Jetzt sogar zum Spar-Tarif.
Nur bestellen müssen Sie noch selber...

ALLEGRA. DAS STILLE
BÜNDNER MINERALWASSER.
VON NATUR AUS OHNE
KOHLENSÄURE.
ABGEFÜLLT DURCH DIE
PASSUGGER QUELLEN.

Jetzt auch
mit ALLEGRA
Meilenpunkte
sammeln und
attraktive
Reisen
buchen!

10 RAPPEN
GÜNSTIGER
PRO FLASCHE
(GÜLTIG FÜR ALLE
EINHEITEN)! JETZT
BESTELLEN UND
PROFITIEREN!

GANZER
MONAT MÄRZ
GÜLTIG. BESTELLEN
SIE JETZT BEI IHREM
GETRÄNKEHANDLER.





IGMA

INTERNATIONALE

GARTENMÖBEL AUSSTELLUNG

Freitag, 14. März bis
Mittwoch, 19. März 1997
auf Zürichsee-
Schiffen, am
Bürkliplatz Zürich
Öffnungszeiten:
10.00-20.00 Uhr



Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:
Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 27. März 1997: Donnerstag, 20. März 1997, 17 Uhr;
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 3. April 1997: Mittwoch, 26. März 1997, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der Stellenrevue:
Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 27. März 1997: Freitag, 21. März 1997, 17 Uhr
(ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate);
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 3. April 1997: Donnerstag, 27. März 1997, 13 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate ist am Donnerstag, 27. März 1997, 17 Uhr
(nur per Fax möglich: 031 370 42 23 oder 031 372 23 95).





Daniel E. Eggli, Salz & Pfefferstreuer

Vorsicht: Dieser Herr macht Ihnen hier ein unsittliches Angebot.

Eigentlich tatsächlich eine Unsitte, Ihnen hier drei Ausgaben von Salz & Pfeffer probenhalber zum Spottpreis von bloss 20.- Franken anzubieten. Aber leider bleibt Daniel E. Eggli nichts anderes übrig. Denn wie soll er Sie sonst dazu bewegen, seine pikant gewürzte Gastronomie-Zeitschrift kennenzulernen!

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte Coupon einsenden an: Salz & Pfeffer, Postfach, 9400 Rorschach.

«Wir sind total verliebt in unsere Projekte»

Die Initianten des Berner Restaurants Lorenzini, die passionierte Gastgeberin Judith Adank, die Contexta-Werber Heinz Hersberger, Alex Milani und ihr «primus inter pares», Fritz Kobi, haben kürzlich das angrenzende «Du Théâtre» übernommen und umgestaltet. In der Fachwelt erregen die Erfolge des Viergespanns zunehmend Aufsehen. Fritz Kobi verrät einige Geheimnisse.

Interview:
CHRISTIAN MEYER

Das «Du Théâtre» hatte nach der Ära Schlegels schwierige Zeiten. Vor zehn Tagen wurde es von Ihrer Lorenzini AG wieder eröffnet. Sticht Sie jetzt der Hafer?

Nein, denn das Konzept des «Nouveau Du Théâtre» ist nicht, wie früher, auf eine Spitzenküche und auf Luxus ausgelegt.

Sondern?

Wir wollen eine originelle Küche zu normalen Preisen bieten. Trotzdem soll eine elegante, weltstädtische Atmosphäre herrschen. Life-Style ist das Motto.

Fakten und Zahlen

Lorenzini AG
Aktionäre: Judith Adank, Heinz Hersberger, Fritz Kobi, Alex Milani (je ein Viertel)
- Lorenzini:
Netto-Umsatz 96: 4,6 Mio. Fr.
Mitarbeiter ca. 40
- Du Théâtre:
Netto-Umsatz 96: 2,5 Mio. Fr.
(Budget 97)
Anzahl Mitarbeiter: 22

taBerna AG
Aktionäre: 40% Quadrex AG (Adank, Hersberger, Kobi, Milani zu gleichen Teilen), 40% Hess Holding AG Bern, 20% Thomas Allemann (Geschäftsleitung).
Betriebe in Bern: Bierhübeli, Ringenberg, Zähringer, Fischerstübeli, Obstberg, Marzilibrücke.
Gesamtumsatz 96: 7,8 Mio. Fr.
Anzahl Mitarbeiter: ca. 55

Wurde das Restaurant Lorenzini mit dem «Du Théâtre» zusammengelegt? Nein, nur gewisse Bereiche, wie Lager, Produktion und Anlieferung. Mit dem Umbau konnten wir die ständige Platznot hinter den Kulissen des «Lorenzini» beheben.

Wie sieht das Angebot im «Nouveau Du Théâtre» aus?

Bern liegt zwischen den Theatermetropolen Paris und Wien. Also bieten wir typische Gerichte aus beiden Städten an. Tafelspitz und Original Wiener Schnitzel, auch die berühmten Süssspeisen wie Apfelstrudel und Sachertorten sowie Kaffeespezialitäten. Auf der Karte stehen ferner beliebte Gerichte aus Frankreich, wie Soupe à l'oignon und Jambon à la bourguignonne.

Was führte Sie zu dieser Idee?

Ein Rückflug von Australien mit der österreichischen Fluglinie Luda Air. Ich ass ausgezeichnete österreichische Gerichte und schaute mir Kochbücher an. Da dachte ich mir sofort, italienische und chinesische Beizen gibt es in Bern ohnehin schon genug. Vielleicht wäre Wien ein Thema für das «Dudu». Diese Idee präsentierte ich sofort dem Team.

«Nicht einfach Billig- oder Fertigprodukte verwenden.»

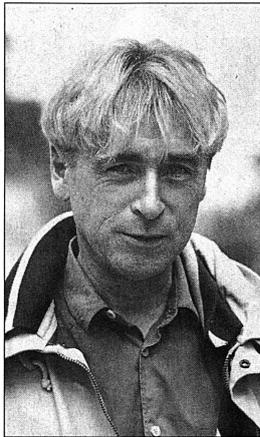
Und die waren begeistert?

Nein, das ist es ja. Im Team werden die eingebrachten Gedanken hinterfragt. Da fällt auch mal Kritik, da werden Ideen gewaschen, da werden aber auch Kompromisse geschlossen, oder da fließen ganz neue Ideen ein. Im Fall «Du Theatre» einigten wir uns schliesslich auf das kulinarische Konzept Paris-Wien, weil Alex Milani befürchtete, dass eine Beschränkung auf biedere österreichische Gerichte und Weine beim Publikum schlecht ankommen könnte.

Wie vermeiden Sie Überschneidungen von Tätigkeiten im Team?

Wir kennen uns schon seit den siebziger Jahren, harmonieren auch als Werbeteam und ergänzen einander. Dennoch hat jeder seine Verantwortlichkeiten.

Wie sind diese Kompetenzen aufgeteilt? Judith Adank ist verantwortlich für die Führung der Restaurants Du Théâtre und Lorenzini, Heinz Hersberger für die



Fritz Kobi, Werbefachmann, Gastro-Konzepter, Bonvivant. Fotos: zvg

technischen Einrichtungen und das Dekor, während sich Alex Milani, Weinhändler aus Leidenschaft, um die Weine kümmert. Ich sehe mich primär als PR-Mann.

Läuft alles auf informeller Basis?

Mehr oder weniger. Wir alle sind oft im Ausland, da werden Sitzungen nicht allzu häufig, und wenn, dann spontan einberufen. Vielfach entscheiden jene, die gerade anwesend sind, ad hoc.

«Wir zahlen überdurchschnittliche Löhne.»

Wie erklären Sie Ihren Erfolg als Gastronomen?

Es sind eigentlich viele, kleine Details, die diesen Erfolg ausmachen. Beim Lorenzini beispielsweise war es unsere Begeisterung für die Toskana und deren einfache Küche. Doch vor allem sind wir total verliebt in unsere Projekte! Nicht zuletzt haben wir auch immer wieder das Glück, überaus fähige und engagierte Mitarbeiter zu finden.

Wie motivieren Sie Ihre Mitarbeiter?

Mit einem anständigen Umgang. Wir sind fast alle per Du, und das gibt keine

Probleme. Ausserdem zahlen wir überdurchschnittliche Löhne und bieten grosszügige Sozialleistungen.

Welches ist der häufigste Fehler in der Gastronomie?

Wirt, die sich nicht vollständig mit ihrer Arbeit und mit ihrem Lokal identifizieren können. Oder auch nur den kurzfristigen Erfolg im Auge haben. Übrigens, auch wir waren vor Fehlern nicht gefeit.

«Nie Werbung ohne Aktion machen.»

Ein Beispiel?

Anfänglich verkauften wir im Lorenzini den Caffè Corretto, wie in Italien, nämlich fast zum gleichen Preis wie den Espresso. Das ist bei den Schweizer Spirituosenpreisen nicht möglich.

Ihr Rat für Nachwuchsleute?

Man sollte versuchen, das Angebot immer von der Gästeseite her zu sehen; auch mal dem Trend folgen, zum Beispiel der Vegi-Welle; Zeit darauf verwenden, das Angebot kultivieren, sorgfältig einkaufen und nicht einfach Billig- oder Fertigprodukte verwenden.

Ein Ratschlag des Werbers Fritz Kobi?



Lorenzini-Mitgründer Judith Adank, Alex Milani (l.), Heinz Hersberger (r.)

Gourmet + Sportwoche 97, Grindelwald

Gourmet + Sport: stimmt Formel?

Zum zweiten Mal findet die Schweizer Gourmet + Sportwoche statt. Das Arrangement ist bestechend, der Aufwand gross, doch die Gäste lassen auf sich warten.

Den letztjährigen Testlauf in Grindelwald hat die «Schweizer Gourmet + Sportwoche» anscheinend bestanden: zum zweiten Mal wagt der Initiator und Veranstalter René Nohl, Elite Sport Frauenfeld, die Lancierung dieser Touristenattraktion. Ein wohl gewagtes Unterfangen, denn die Gäste kommen nächste Woche nicht in Scharen nach Grindelwald. Nur 20 Gäste haben das komplette Wochenarrangement laut Nohl gebucht. An den verschiedenen Diner- und Galaabenden erwartet er gerade bis 70 Personen. Dabei ist das Programm auf den ersten Blick bestechend: Acht Spitzenköche – darunter Nik Gyga, Robert Speth, Werner Schürch, Richard Stöckli, Andreas Hubler – verwöhnen in den Abendprogrammen der Woche. Den kulinarischen Höhepunkt gestalten 5 Spitzenköche – ganz à la Grand Finale in St. Moritz – mit gesamtthäft 78 Gault-Millau-Punkten. Zu Tisch dabei sind auch Silvio Rizi und Urs Heller. Daneben ist der 6-Tage-Skipass, 7 Übernachtungen im 3-Stern-Hotel sowie Testkisch bereits aus der 1998-Kollektion im Wochenpreis von rund 2000 Franken pro Person inbegriffen. Dank der erstmals dieses Jahr gewonnenen Unterstützung durch Sponsoren – zur Budgethöhe äussert sich Nohl nicht – konnte dieses Jahr

der Preis sogar um 30 Prozent gesenkt werden. Zu den Sponsoren gehören der Verkehrsverein Grindelwald, verschiedene Weinhäuser sowie das 3-Stern-Hotel Fischerzunft und das 5-Stern-Hotel Regina. «Die Kommunikation der Beteiligten war schlecht», begründet Nohl das schmale Echo. Deshalb hat Nohl bereits eine professionelle PR-Agentur für das Event im nächsten Jahr – in Arosa – im Visier.

Benetton mit dabei

Geplatzt ist jedoch der grosse Auftritt mit Modehäusern wie Bogner und Hugo Boss im Grand Hotel Regina. Denn das für die Organisation der Modeschauen verantwortliche Geschäft Buri Sport in Grindelwald ist aus dem Vertrag ausgestiegen. «Das wird noch ein Nachspiel geben», prophezeit Nohl. Als Ersatz dreht nun Benetton aus Italien während mehrerer Tage einen Videofilm über Grindelwalder Impressionen. «Die Woche ist genau der Rahmen, den Firmen suchen», ist Nohl überzeugt. Zufrieden mit der Sportwoche ist Johannes Bravand: Allein in seinem Hotel Fischerblick lägen die Buchungen bereits bei 25 Personen, gut ein Viertel mehr als letztes Jahr. Mager dagegen fiel das Echo beim dieses Jahr das erste Mal partizipierenden Grand Hotel Regina aus. Verkaufslieferer vom Grand Hotel Regina, Ina Reiter: «Der Rücklauf ist geringer als erwartet.» Eine Erklärung hierfür liefert Joe Lugger, Vizedirektor Verkehrsverein Grindelwald: Er bezweifle, ob soviel kulinarisches sich mit Sport überhaupt vertragen. GSG

Gastronomiemuseum Thun

Pächterehepaar geht – Mosimann kommt neu ins Gespräch

Pächterwechsel auf dem Thuner Schloss Schadau: «In gegenseitigem Einverständnis» haben das Pächterehepaar Zimmermann und die Stadt Thun den Pachtvertrag für das Schloss-Restaurant vorzeitig aufgelöst. Für das Gastronomiemuseum rücken jetzt wieder Spekulationen um Starkoch Anton Mosimann in den Vordergrund.

ANDREA FLÜCKIGER

Eigentlich hätten Brigitte und Walter Zimmermann das Schlossrestaurant Schadau bis 30. April 1998 führen sollen. Aber jetzt soll das Restaurant «so schnell wie möglich in andere Hände gelegt werden». So steht es in einer gemeinsamen Pressemitteilung des Pächterehepaares und der Stadt Thun. Die Verantwortlichen suchen bei der Stadt jetzt nach einem neuen Pächter oder einer interimsistischen Geschäftsführung für die nächsten acht Monate. Definitiv entschieden würde dann bis Anfang 1998, wenn auch klar ist, wie die übrigen Räume des Schlosses weiter genutzt werden. Denn auch für das Gastronomiemuseum wird nach einer dauerhaften Lösung gesucht. Auf 1. Mai 1987 ist die Stadt Thun als

Besitzerin des Schlosses Schadau mit dem Ehepaar Zimmermann einen Pachtvertrag eingegangen. Der feste Vertrag sei offiziell auf 30. April 1994 ausgelaufen, sei dann aber stillschweigend um jeweils zwei Jahre verlängert, sagt Urs Frey von der Liegenschaftsverwaltung Thun gegenüber der htr. «In gegenseitigem Einverständnis» sei das Pächterverhältnis jetzt aufgelöst worden, betont Urs Frey weiter. Über die Gründe, die dazu geführt haben, schweigt er sich allerdings aus. Auch Walter und Brigitte Zimmermann waren für eine persönliche Stellungnahme nicht zu erreichen.

Doch Forum für Gastronomie?

Zündstoff hat jedoch unter anderem im letzten Herbst die Idee geliefert, dass sich Starkoch Anton Mosimann am Gastronomiemuseum beteiligen wollte. Er plante einestages Gastro-Club im Museum, ähnlich wie sein Betrieb im Londoner Belgravia-Quartier. Ein eigentliches Forum für Tourismus, Hotellerie und Gastronomie sollte entstehen, unter der Leitung von Anton Mosimann und finanziell und konzeptionell unterstützt vom Stiftungsrat des Museums (die htr berichtete). Mit dem Ehepaar Zimmermann wäre das nicht möglich gewesen. «Jetzt rückt diese Idee wieder in den Vordergrund», sagt Erwin Aschinger, Vizepräsident des Stiftungs-

Nie Werbung ohne Aktion machen! Werbung immer mit speziellen Angeboten Anlässen und Events verbinden. Die Aussage beispielsweise «Hier essen Sie gut» ist zu banal.

Sie haben erwähnt, dass Ihnen die Idee für die Positionierung des «Du Théâtre» im Flugzeug eingefallen ist. Wie wichtig sind Reisen für Sie?

Sehr wichtig. Man hört andere Meinungen, taucht ein in eine fremde Welt, empfängt neue Eindrücke. Ich empfehle jedem Hotelier und Restaurateur, öfters zu reisen.

Ihr Lieblingsrestaurant?

In der Schweiz ist es das «Donati» in Basel, wenn wir mal vom «Lorenzini» absehen.

Welche Trends sehen Sie zukünftig in der Gastronomie?

Drei Haupttrends: Erstens die Systemgastronomie, die Kettenbetriebe. Dann das, was wir hier in Bern mit der taBerna machen: Alte Restaurants, auch Quartierbeizen sanft renoviert wieder aufleben lassen, den Charakter und die Tradition beibehalten. Und drittens, durch die Lockerung der Gesetze: Die «Wilden» mit ihren neuen, kleinen Beizen. Sie investieren nicht viel und können deshalb auch einen Flop verkraften. Da wird eine lebendige Szene entstehen.

Ökobilanz Eidgenössisches Turnfest 1996 Bern

Ökologisch hat Mehrweg meist die Nase vorn

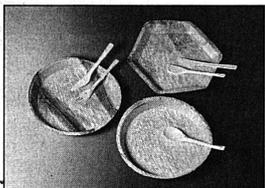
Ein Pilotprojekt des Eidgenössischen Turnfests zeigt, wie sich mit einem umfassenden Ökokonzept Verkehr- und Abfallwaste eindämmen lassen: Laut Studie ist in den meisten Fällen Mehrweggeschirr der Wegwerflösung vorzuziehen. Denn auch beim Geschirr schlägt ökologisch vor allem der Transport zu Buche.

PIETER POLDERVAART

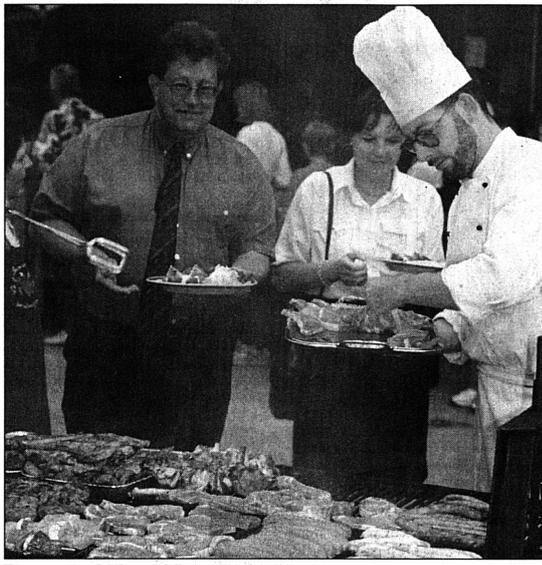
Überquellende Abfalltonnen, Wurstpapier und leere Getränkeflaschen: Grossveranstaltungen haben vielerorts das Image eines Abfallzesses. «Den Abfall sieht man eben, doch das grösste Verbesserungspotential liegt eindeutig beim Verkehr», so *Jürg Stettler*, Assistent am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern. Neben dem Organisationskomitee des Eidgenössischen Turnfestes 1996 in Bern (ETF) beteiligten sich der Schweizerische Turnverband und der Schweizerische Olympische Verband an der Ökobilanzierung, welche nach eigenen Angaben die bisher grösste systematische Analyse und Problemlösung einer sportlichen Grossveranstaltung ist. «Verschiedene Veranstalter geben sich zwar punktuell Mühe, aber eigentliche Konzepte fehlen», meint Stettler. Ein Handicap sei zudem, dass ein Standortentscheid oft ohne Berücksichtigung verkehrstechnischer oder anderer umweltrelevanter Kriterien falle.

Palmbblätter als Teller

In diesen Tagen erscheint der Abschlussbericht der Gruppe unter Leitung von Institutsleiter *Hansruedi Müller*. Neben dem Kapitel zu Verkehr finden sich darin bemerkenswerte Zahlen zum Vergleich verschiedener Geschirrtypen. Als Pilotversuch hatte das ETF erstmals in einigen Bereichen der Kundschaft Teller aus Teilen verwelkter Palmbblätter. Das Geschirr ist so stabil und zäh, dass keine chemische Behandlung nötig ist. Deshalb kann das Material nach Gebrauch kompostiert werden. Neben diesen «grünen» Tellern wurde Mehrweggeschirr (gereinigt im Geschirrmobil) sowie Einwegteller aus Styropor verwendet. Ökobilanzen zum Vergleich Einweg- und



Bei Palmbblättertellern schlägt der Transport negativ zu Buche.
Foto: SOW/Hans Kobi



Einweg oder Mehrweg? Bei voller Spülmaschine und umweltschonenden Mitteln liegt Porzellan ökologisch vorn.
Foto: Pieter Poldervaart

Mehrweggeschirr gibt es wie Sand am Meer. Auch die Berner berechneten zwar eine solche, aber für die konkrete Anwendung der verschiedenen Geschirrtypen. Daraus geht hervor, dass die Transporte besonders zu Buche schlagen – und zwar im Fall der Palmbblätter nicht jene 8600 Kilometer per Schiff aus Indien, sondern die 10 Kilometer im schlecht ausgelasteten Kleintransporter vom Festplatz zur Kompostieranlage. Stettlers Fazit: «Kompostierbares Geschirr kann dann sinnvoll sein, wenn es in der Schweiz produziert und regional entsorgt wird.»

Auch beim Polystyrol- und beim Porzellanteller, die praktisch deckungsgleich abschneiden, gehen zwei Fünftel der Umweltbelastung auf das Konto der Transporte. Mehrweggeschirr hat allerdings dann deutlich die Nase vorn, wenn Spülmittel ohne Phosphat und Chlor verwendet wird. Dann reduziert sich die Umweltbelastung auf ein Fünftel des Wegwerfgeschirrs. Bei den Getränken hingegen liegen Glas und Polystyrol gleichauf, wenn beim Glas mit einem höheren Bruchverlust, beim Kunststoff mit einem Recycling gerechnet wird.

Porzellan doppelt so teuer

In einer Tabelle führen die Autoren differenziert auf, dass in den meisten Fällen Mehrweg der Wegwerflösung vorzuziehen ist, selbst wenn wenig verschmutzter Kunststoff (Besteck, Becher) recycelt werden kann. Je länger eine Veranstaltung dauert und je mehr Mahlzeiten aus-

gegeben werden, desto stärker überwiegen die Vorteile von Mehrweg – falls denn die nötige Infrastruktur wie Wasseranschluss vorhanden ist, die Maschinen gut ausgelastet und umweltschonendes Spülmittel verwendet wird. Mit 45 Rappen für Teller, Besteck und Becher ist Porzellan allerdings fast doppelt so teuer wie Einweg-Styropor.

«Ökofranken» gegen Lärm

Streng betriebswirtschaftlich machen tatsächlich nur wenige Umweltmassnahmen bei Grossveranstaltungen Sinn, muss auch Stettler in Bern: «Lukrativ wäre etwa die knappe Kalkulation der Festivalprospekte (die auf Recyclingpapier gedruckt wurden). Das Verbot von unnötigen Give-aways oder das Anbieten von Bio-Essen (beides nicht realisiert) gäbe hingegen keinen wirtschaftlichen Nutzen. Auch die fast ausschliessliche Anfahrt mit dem öffentlichen Verkehrsmittel nützte «nur» der Volkswirtschaft. Profitiert hier hingegen die Anwohnerschaft in Bern: Mit einem «Ökofranken» pro Teilnehmerin und Teilnehmer wurden als Entschädigung für die Lärmbelastung des Quartiervereins Turn- und Spielgeräte im Wert von 100 000 Franken geschenkt.

Lit.: «Sportveranstaltungen und Umwelt: Das Fallbeispiel Eidgenössisches Turnfest 1996». Konzept, Massnahmen, Bilanz und Empfehlungen. Schweizerischer Olympischer Verband (SOV), 1997, 15. Franken.

Schneebars

Schneebar: Am Pistenrand floriert das Geschäft

Schneebars liegen im Trend: In allen grösseren Skigebieten in der Schweiz können die Gäste am Pistenrand Kaffee oder Glühwein trinken. Diese Theken unter freiem Himmel, sind auch ein gutes Geschäft, wenn das Konzept stimmt. Mit der zu Ende gehenden Saison sind die meisten Barbesitzer sehr zufrieden.

ROLAND BECK

Gipfelstürmer, Sunnabar, Mountain Mac Bar – so und anders heissen die Schnee- bars in Arosa. Vier der sechs Theken gehören Bergbahnen, die auch Restaurants besitzen. Das ist auch in anderen Regionen so. *Reto Manzaneli*, Direktor der Arosener Bergbahnen erklärt: «Unsere Schneebars befinden sich alle im Umkreis eines Restaurants und sind der normalen Versorgung angeschlossen.» Der Aufwand für einzelne Bars ist recht gross. So etwa für die Carschenna-Bar, die sich in einem Iglu befindet. Bereits im November wird ein Holzgerüst aufgestellt, mit Schneekanonnen während der Nacht beschneit, und dann wieder ausgerüstet. Die Getränke werden im Sommer eingekellert und im Winter versorgen drei bis vier Pistenfahrzeuge die Bar mit Frischware.

Hohe Fixkosten

Die Fixkosten pro Saison betragen 50 bis 70 000 Franken. «Am Anfang lohnt sich dieses Geschäft überhaupt nicht, heute indessen schon», sagt *Marianne Halter*, die Pächterin der Carschenna-Hütte. «Die Leute kommen nur, weil das Iglu eine Riesenattraktion ist und wir auch jedes Jahr eine originelle Schneeplastik bauen. Man muss den Gästen heute etwas bieten.»

Eine Besonderheit ist die Eisbar des Hotels Piz Ela in Bergün, denn sie befindet sich nicht im Skigebiet, sondern mitten im Dorf. Gebaut wurde sie aus Eisstücken, die aus dem Schwimmbad angeliefert wurden. Einziges Handicap: Die Gemeinde toleriert keine Musik. Das ist ein Nachteil, weil CD und Tape oder sogar eine kleine Bühne für Livekonzerte zur Grundausstattung einer Schneebar gehören.

Tagesumsatz bis 15 000 Franken

«Die Schneebars in unserer Region sind tatsächlich erfolgreich», sagt auch *Luzi Tschhäuser*, Direktor der Rothornbahnen auf der Lenzerheide. Tagesumsätze von 5000 bis 15 000 Franken sind üblich. «Man muss aber schon sehen, die Schneebar läuft nur bei sonnigem Wetter, am besten in den Monaten Februar und März.» Für den Bündner ist die Schneebar ein Ort der Begegnung, «in der man sitzen und die Leute beobachten kann, wie an einer belebten Einkaufsstrasse.» Zu 70 Prozent werden Getränke angeboten. Was gut ankommt ist, sind Riesen-

pfannen, in denen Rösti oder ähnliches gebrutzelt wird.

Auch im Wallis sind die Schneebars nicht mehr wegzudenken. In Zermatt, wo es sie seit über 10 Jahren gibt, läuft das Geschäft jedes Jahr besser.

Bars thematisieren

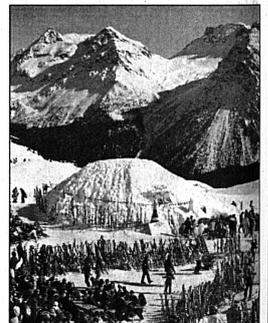
«Heute versuchen wir die Schneebars themenbezogen einzurichten», sagt *Stefan Biner*, Koordinationsdirektor der Matteredgruppe (Burgergemeinde). Für die auf 2600 m ü. M. gelegene Sunshine-Bar heisst zum Beispiel das Leitbild: «Entdecke den Ort der Jungen.» Für Unterhaltung sorgt eine Live-Band. Die Preise sind so, dass sich auch ein Lehrling einen Drink leisten kann. «Die Zeiten sind vorbei, wo anstandslos alles bezahlt wird», sagt Stefan Biner. Auf die Rentabilität angesprochen sagt der Direktor schmunzelnd: «Das ist eine interessante Kostentabelle für ein Unternehmen.» Umsatzzahlen wollte er aber keine nennen.

Auch im Berner Oberland wachsen die Theken aus Schnee und Eis wie Pilze aus dem Boden: *Regi Wittwer*, PR-Beauftragte des Berner Oberland Tourismus in Interlaken bemerkt: «Noch vor wenigen Jahren, als die Österreicher bereits grossen Erfolg mit den Schneebars hatten, wurde uns der Vorwurf gemacht, wir würden nichts unternehmen.»

Täglich 1000 Gäste

Heute entstehen solche Freiluftbars an allen Ecken. Jedes Angebot am Pistenrand wird sofort benützt. Die Büffetochter *Ursula Schranz* vom Restaurant Aebi in Adelboden rechnet uns vor: «An schönen Tagen transportieren die Skilifte im Sellaengebiet bis 4000 Gäste. Von diesen besuchen rund 1000 unsere Bar. Das ist ein gutes Geschäft.»

Auch *Hans Keller*, Pressesprecher der Gastro Swiss betrachtet die Schneebar als eine Aufwertung des Angebotes und wichtige Zusatznutzung. «Solche Bars ausserhalb des Restaurants sind heute auch in der Stadt beliebt. Die Gäste möchten sich ungezwungen miteinander unterhalten.»



Bei Schneebars ist Kreativität angesagt: Die Iglubar in Arosa ist ein Beispiel.
Foto: Hombert

ANZEIGE

SICHERHEIT DANK SELBSTKONTROLLE !

Hygiene und Deklaration

Selbstkontrolle und Mitarbeiterschulung für Hotellerie und Restauration

2., total überarbeitete Ausgabe des Hygiene-Handbuches

inkl. Diskette mit allen gängigen Formularvorlagen, Merkblättern Musterbriefen und Checklisten zum Überarbeiten und Anpassen an Ihre innerbetriebliche Situation.

Erscheint ca. Mitte April 1997

Ordner inkl. Diskette Fr. 78.--

Bei Bestellung bis 30. April 1997 gewähren wir Ihnen 20% Rabatt

Am 1. Juli 1997 läuft die Übergangsfrist zur Einhaltung der Hygiene-Selbstkontrolle ab. Der Ordner „Hygiene und Deklaration“ unterstützt Sie bei der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften. Er enthält alle nötigen Informationen, die Sie für die Entwicklung Ihres eigenen Hygiene-Konzeptes brauchen. Von Lebensmittel-Experten geprüft.

Bitte senden Sie mir sofort nach Erscheinen (ca. Mitte April 1997)

Ex. Ordner „Hygiene und Deklaration“ inkl. Disk. à Fr. 78.--*

*Bei Bestellung bis 30.04.97 nur Fr. 62.40+ Porto/Verpackung

Hotel/Restaurant: _____

Name/Vorname: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____ Unterschrift: _____

Einsenden oder faxen an: Gastrosuisse Fachverlag, Blumenfeldstr. 20, 8046 Zürich Tel. 01/377 52 25/27 / Fax 01/371 89 09

Fachmesse für
Produktion und
Absatz von
landwirtschaftlichen
Spezialitäten

agrex

14.-16. März 1997
St.Gallen

Öffnungszeiten 9 - 18 Uhr
Internet: www.olma-messen.ch

Eine Veranstaltung der
Olma Messen St.Gallen

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hotel + tourismus revue



Uncle Ben's Risotto-Reis: 3 Stunden servierbar

Uncle Ben's hervorragender Risotto-Reis gibt Ihnen die Sicherheit, eine gleichbleibend hohe Qualität anzubieten. Und das während drei Stunden. Dabei gelingt es immer so, wie ihn Ihre Gäste wünschen: sämig, mit einer leichten Körnigkeit im Innern und einem unvergleichlichen Aroma.

Wie es sich für einen italienischen Spitzrisotto gehört, wird er auf den besten Plantagen im Piemont angepflanzt. Ein weiterer Anreiz: Als attraktive Bereicherung für fleischlose Menüs bietet Ihnen Uncle Ben's Risotto eine Fülle fantasiereicher Menüvariationen. Ob mit Pilzen, Safran, Käse, Kräutern, Spargeln oder anderen Gemüsen, Ihre Gäste lassen sich gerne italienisch verwöhnen.

IHR TELEFONANTWORT - DIENST
VERPASSTE TELEFONANRUF - VERLORENE GÄSTE!
Bei Ihrer Abwesenheit nimmt unsere hochfachkundige Sekretärin Ihre Telefonanrufe und Reservierungen entgegen mittels Service 21 (Umleitungsdienst)
Verlangen Sie unsere Unterlagen!

TEL 081/255 33 33

CITY TELEFON- U. BÜRODIENST - Bahnhofstrasse 44 - 7002 Chur

KLEIDERBÜGEL+ -STÄNDER
Dunkel-Service
Basel
061 / 311 31 31

Beschreibungen
Selbstkleb-*Schriften* Buchstaben
in allen Farben + Größen
6722 Gränichen
062/1042 2102 062/1042 28 76

VISUAL®-Front Office Windows

Für Ihr zukünftiges Front-Office Programm
ist Einfachheit kein Luxus,
sondern eine Notwendigkeit!

Super Offerte

Programm Visual-Front Office for Windows
(Reservierungen, Kundendatei, Gästebuchhaltung,
Debitoren, Verbindung mit Word, Mailing) Installation,
Schulung, Parametrisierung, Multimedia Schulungs-
CD-Rom

1 Jahr Wartung und Updates gratis

Optionen zu den Visual Produkten

Option Telefonverwaltung sFr. 1950.-
Buchhaltungsprogramm sFr. 1500.-
Kassenverwaltung sFr. 1950.-
Touchscreen-Kassen mit Drucker sFr. 6500.-
MS Office (Winword, Excel, Powerpoint) sFr. 1080.-

Nötiges Material

Pentium 166 MHz mit Maus, Bildschirm und Drucker

Unsere «Material»-Offerte

Compaq Deskpro 166 MHz, 16 MB Ram, HD 1,6 GB
+ Tastatur + Maus + Win 95 + Farbbildschirm
Compaq 15" + Soundkarte SoundBlaster 16
+ CD Rom 8x + HP Laserjet 5L sFr. 4660.-

VISUAL-Front Office Windows
Wir bemühen uns mehr als Andere
um Nr. 1 zu werden!

Pour votre futur logiciel de Front-Office,
la facilité n'est pas un luxe.
C'est une nécessité!



Offre exceptionnelle

Programme Visual-Front Office for Windows
(réservations, fichier clients, main-courante, débiteurs,
liaison avec Word, mailing) installation, formation,
paramétrage, CD-Rom de formation multimédia
1 année de maintenance et de mises à jour
gratuites

Les options de la gamme Visual

Option gestion téléphone sFr. 1950.-
Logiciel de comptabilité générale sFr. 1500.-
Gestion des caisses sFr. 1950.-
Caisse touchscreen avec imprimante sFr. 6500.-
MS Office (Winword, Excel, Powerpoint) sFr. 1080.-

Matériel nécessaire

Pentium 166 MHz avec souris, écran et imprimante
Notre offre «matériel»
Compaq Deskpro 166 MHz, 16 MB Ram, HD 1,6 GB
+ clavier + souris + Win 95 + écran coul. Compaq 15"
+ carte son SoundBlaster 16 + CD Rom 8x
+ HP Laserjet 5L sFr. 4660.-

VISUAL-Front Office Windows
Nous faisons mieux que les autres
pour devenir No 1!

SHS
Swiss Hotel Software
Avenue de Provence 4, CH-1007 Lausanne
Téléphone ++41 21 624 56 33, Fax ++41 21 624 81 21

Die hotel+tourismus revue präsentiert:

Original
CASH + CARRY
prodega Trend-Reise

BERLIN

Erleben Sie Trendgastronomie pur!

Preis Fr. 1650.-
im Doppelzimmer ✓

Die traditionelle
Kneipe lebt! ✓

Schräge Bars ✓

Schmelzriegel-Tour: Mittelalterliche/
südamerikanische Konzepte ✓

Szene und Nachtleben =
Schwärmen ohne Ende ✓

Besuch "Wintergarten - das Varieté"
oder Theater des Westens ✓

Gourmet-Tour: Berühmte Gourmet-
Restaurants mit Bistrotcharakter ✓

Moderne Ausflugsrestaurant-
Konzepte ✓

Fachmännische Beratung auf
der ganzen Reise ✓

REISEDATEN:

9.6. - 12.6.1997 DEUTSCH

16.6. - 19.6.1997 DEUTSCH (ausgebucht)

23.6. - 26.6.1997 FRANZÖSISCH/DEUTSCH

Bitte sofort anmelden - beschränkte Teilnehmerzahl

Im Preis von Fr. 1650.- inbegriffen:

- Linienflug mit Swissair Zürich - Berlin - Zürich
- 3 Übernachtungen im ****Hotel Alsterhof
- Sämtliche Transfers und Taxen
- Stadtrundfahrt
- Eintritte
- Fachmännische Betreuung auf der ganzen Reise
- Alle geführten Trend-Touren
- Getränke auf den Trend-Touren (ohne Getränke beim Essen)

Im Preis nicht inbegriffen:

- Einzelzimmerzuschlag Fr. 180.-
- Mahlzeiten
- Persönliche Auslagen
- oblig. Annullationskostenversicherung

- mit 1001 Geschäften, Boutiquen, Galerien, Shops, Cafés und Restaurants oder
- Currywurst- und Bouletten-Tour - die neuen und alten erfolgreichen Imbiss- und Take-away-Konzepte.
- Am Nachmittag Ausflugsrestaurant-Konzepte mit Kahnfahrt durch die Kanäle und Flüsse des Spreewaldes und des Wannsees. Stadtrundfahrt mit Überraschungen.
- Am Abend Varieté Wintergarten - Europa's schönstes Varieté oder
- Friedrichstadtpalast - eine internationale, prickelnde Show, anschliessend Kreuzberger Nächte: Die neuesten, flippligsten In-Bars. "Kurzzeit-Kneipen-Tour", z.B. Turbine Glognau, Bar jeder Vernunft, Knaack Club. Später:
- fakultativer Discobesuch im E-Werk, Deutschlands grösster Disco oder Club 90 Grad oder Tresor.

3. Tag

- Frühstückseminarien im Hotel Kempinski: "Tendenzen in der deutschen Gastronomie sowie neue Restaurantkonzepte in Hotelbetrieben" mit Wolfgang von Hagen oder Ludovik von Rheden mit Besichtigung des neuen Kempinski Restaurantkonzepts. "Mehr bzw. neue Frequenzen schaffen durch Berliner Erkenntnisse" mit Michael Hostmann.
- Am Mittag Schmelzriegel-Tour: Mittelalterliche/südamerikanische Kneipen, ausländische Gourmet-Bazare.

Anschliessend:

1. Besichtigung der neuen Hotel-Szene - die Designer-Hotels Sorat-Hotels, Lunch-Box Grober, Eplanade, Estoril.
2. Individuelles Shopping, z.B. Kaufhaus Schroll, Katakomben etc.
- Am Abend typische traditionelle Berliner Kneipen-Tour: Die Kneipe, Reineke 1+2, Hardtke, Café Einstein etc. mit Nachlessen.

4. Tag

- Grossmarkt Beusselstrasse mit Führung und anschliessendem Frühstück. Dann
- das historische Potsdam und das weltberühmte Schloss Sanssouci - ein Must für Berlin.
- Mittags Transfer zum Flughafen und Abflug nach Zürich.

1. Tag

- Vormittags mit Swissair nach Berlin. Stadtrundfahrt nach Ankunft (Brandenburger Tor, Prachtboulevard unter den Linden, Charlottenburger Schloss, etc.) sowie anschliessend Zimmerbezug im ****Hotel Alsterhof und Apéro "Berliner Weisse mit Schuss".
- Am Nachmittag Besuch des Nikolai-Viertels und Potsdamer Platz mit den neuartigen Themen-Restaurants wie Reinhard's, zum Nussbaum, T.G.I. Friday's.
- Gourmet-Abend im Restaurant Alt Luxembourg oder Paris-Moskau. Anschliessend erste Kneipen Trend-Tour am Kurfürstendamm: Harry's New York Bar, Sushi Bar, Virtuality Café, Jimmy's diner, Hard Rock Café.

2. Tag

- Nach dem Frühstück Führung durch die Feinschmecker-Etage im KaDeWe, dem grössten Kaufhaus Europas, mit Blick hinter die Kulissen.
- Anschliessend Entdeckung des Kurfürstendamms

ANDERE TRENDREISEN:

CHICAGO 16.5. - 20.5.1997 / 19.5. - 23.5.1997
NEW YORK 6.11. - 10.11.1997 / 9.11. - 13.11. 1997

Reiseleitung:

KATAG



Michael Hostmann



Betrieb: **prodega**
Name, Vorname: _____
Strasse/PLZ/Ort: _____
Tel.: _____
Datum/Unterschrift: _____
Ich nehme folgende Personen mit (Name, Vorname): _____
Fax: _____
Insgesamt benötigen wir _____
Doppelzimmer: _____
Einzelzimmer: _____

ANMELDEKALEN
JA, ICH NEHME AN DER PRODEGA-TREND-REISE NACH BERLIN TEIL!

Reisedatum: _____
Kunden-Nr.: _____

Prodega AG, Art. Fundstellen
Lichtstrasse 5, 3302 Vögelesdorf
Tel. 091 959-48-48, Fax 091 959-48-95

Bahnatering

«Gschnetzeltes» aus der Mitropa-Küche

Die im Verhältnis zum Umsatz zu knappe Kapitaldecke ist der 1984 von 32 Bahnhofswirten gegründeten Buffet Suisse SA zum Verhängnis geworden. Per Anfang März hat die Mitropa AG das Speisewagen- und Minibar-geschäft sowie die 350 Mitarbeiter der Buffet Suisse übernommen. Eine noch zu gründende Gesellschaft Mitropa Suisse soll die Geschäfte führen.

SUSANNE RICHARD

Die geplante Rettung der Buffet Suisse SA mittels Aufstockung der schmalen Eigenkapitalbasis und mit einem neuen Verpflegungskonzept ist gescheitert. Zur im Verhältnis zum 33 Millionen-Franken-Umsatz allzu schmalen Eigenkapitalbasis (Aktienkapital 565 000 Franken) gesellte sich eine negative Konsumstimmung, die die Umsätze empfindlich sinken liess. Negativ ausgewirkt hat sich zudem die einseitige Ausrichtung auf das Schienen catering und die verspätete Diversifizierung in andere Zweige wie die Schiffsgastronomie. Um den bereits 1995 eingefahrenen Verlust von 135 000 Franken nicht weiter wachsen zu lassen, stimmten die Aktionäre deshalb Mitte Februar dem Verkauf an Mitropa zu.

Im Gegensatz zur Buffet Suisse hat ihre Hauptkonkurrentin, die SSG Speisewagen-AG, frühzeitig diversifiziert und als SSG Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Holding inzwischen Standbeine im Bereich der Hotellerie und Autobahnrestauranten aufgebaut. Vom Gesamtumsatz der Holding von 256,3 Millionen Franken werden gerade noch 20 Prozent oder 55,1 Millionen Franken (1995) im Bahnatering erwirtschaftet.

Vierjahres-Vertrag

Per Anfang März hat nun die deutsche Mitropa AG das Kerngeschäft der Buffet Suisse SA übernommen. Die Mitteleuropäische Schlafwagen- und Speisewagen-Aktiengesellschaft betreibt mit Schwergewicht auf den Nord-Süd-Strecken im Rahmen eines Vierjahres-Vertrags mit den SBB 18 Speisewagen, 150 Minibars und acht Sonderwagen. Die Strukturen der Buffet Suisse SA sollen vorläufig übernommen werden, ebenso wie zu den bisherigen Bedingungen die Mitarbeiter, deren Zahl wieder



Die neuen Partner vor dem ersten Mitropa-Suisse-Speisewagen: Peter G. Scholz (links), Vorstandsvorsitzender der Mitropa AG, Markus Dössegger (rechts) als Vertreter der Direktion Personenverkehr der SBB und Hans-Georg Stoll, designierter Geschäftsleiter der Mitropa Suisse. Foto: Susanne Richard

aufgestockt wird. Allerdings soll die erst im April 1996 nach Interlaken-Ost verlegte Basis zurück nach Bern geholt werden. Hans Ruedi Haller, Verwaltungsratspräsident der Buffet Suisse SA, glaubt, dass dies für alle, SBB und Mitarbeiter, eine sehr gute Lösung ist: «Langfristig wird das Bahnatering-Geschäft von europäischen Konzernen dominiert werden, weil diese ganz anders rechnen können. Für den Gastrokonzern Mitropa ist die Schweiz ein strategisches Puzzlestück zwischen Deutschland und Italien. Grossbetriebe können ganz anders rechnen.»

31 Millionen Umsatz

Ziel des Vorstandsvorsitzenden der Mitropa AG, Peter G. Scholz, ist es: «Qualitativ hochstehende Produkte zu angemessenen Preisen anzubieten». Mitropa erhofft sich im ersten Jahr, basierend auf den Zahlen von Buffet Suisse, einen Umsatz von rund 31 Millionen Franken. Bereits vor der Übernahme von Buffet Suisse hatte sich die Mitropa für den Verpflegungsauftrag in den IC-Neigezügen beworben, die ab dem Jahr 2001 zwischen Genf/Lausanne und Basel oder St. Gallen-Zürich verkehren werden. Die Mitropa hat den Zuschlag erhalten und ist zurzeit daran das Detailkonzept zu entwickeln. Die Mitbewerber SSG Spei-

sewagen AG und Rail Gourmet hat die SBB mit dem Verpflegungsservice in den IC-Doppelstockzügen St. Gallen-Zürich-Bern-Interlaken betraut. Die Mitropa AG ist eine 100prozentige Tochter der Deutschen Bahn AG (DB) mit Sitz in Berlin. Sie betreibt neben dem Schienenatering, 270 Gastronomie- und Handelsunternehmen und 26 Autobahnrestauranten und erwirtschaftete 1996 einen Umsatz von 800 Millionen D-Mark. Seit dem Fall der Mauer ist es der jetzigen Führungsscrew gelungen, das

einst marode Unternehmen auf eine wirtschaftlich gesunde Basis zu stellen. Der designierte Leiter der Mitropa Suisse, der Deutsche Hans-Georg Stoll, ist mit rund 80 Mitarbeitern bereits in Basel für die Mitropa tätig. Die Mitropa will die von der Buffet Suisse entwickelten Speisewagenkonzepte wie «Chäs-Express» und «Calandland» beibehalten und auch auf den übrigen Speisekarten Schweizer Spezialitäten wie Zürcher Gschnetztes, Baselbieter Fleischpastetli und Schweizer Weine anbieten. Bis Ende Juni sollen monatlich fünf bis sechs neue Angebote getestet werden. Am 1. Juli soll ein weiterer Angebotswechsel aufgrund der gemachten Erfahrungen erfolgen. Bereits neu eingeführt ist eine Frühstückskarte mit drei verschiedenen Gedecken von Miesli bis Speck. In allen Bereichen seien Preissenkungen vorgenommen worden.

Nur geeignete Gerichte

Scholz legt grossen Wert darauf, dass für die Qualität der servierten Gerichte nicht der Produktionsort der Gerichte entscheidend ist, sondern die fachgerechte Behandlung der Lebensmittel und deren grundsätzliche Eignung für die Verarbeitung im Catering. Prinzipiell werden in den Speisen keine Zusatz- und Konservierungsstoffe verwendet. Erste Entscheide auch in bezug auf die Produkte in den Minibars sind bereits gefallen. Das Angebot wird gestrafft und die nicht immer überzeugenden, zugekauften Sandwiches, die laut Mitropa begast waren, um eine Haltbarkeit von über 7 Tagen zu erreichen, werden durch täglich frisch produzierte Baguettes abgelöst.

Management-Buyouts bei Buffet Suisse

Die Buffet Suisse SA ist nach wie vor im Besitze der Buffet Suisse Spa, Milano und hält 40 Prozent des Aktienkapitals der RICI Ristorante Cisalpino, welche die Verpflegung auf den Pendolin zwischen der Schweiz und Italien sicherstellen. Sie hält auch Minderheitsbeteiligungen an den Schiffrestaurationen am Jura-Südfluss und am Brienzsee. In beiden Fällen haben bisherige Kadermitarbeiter der Buffet Suisse SA in einem Management-Buyout die Mehrheit des Aktienkapitals übernommen. Der ehemalige Buffet-Suisse-Direktor Walter Meniele führt als Ge-

schaftsleiter und Mehrheitsaktionär die Resto-Lac AG in Nidau (in Gründung) und bewirtschaftet zehn Schiffe auf Bielersee und Aare, die Kurse der 3-Seen-Fahrt von Biel nach Murten sowie die Buvette «La Péniche» im Bieler Barkenhafen. Der ehemalige Buffet Suisse-Mitarbeiter Peter Schenkel leitet selbstständig die Brienzsee-Restauration. Schenkel will auf saisongerechte und marktfähige Produkte setzen und plant im Winter an der Lände Interlaken Ost auf einem fest verankerten Schiff eine stationäre Restauration. SR

Muba 97

«Unser Bier» – ein Muba-Hit

Während Brauereien fusionieren und Schweizer Bier zunehmend zur Einheitspfütze verkommt, muckt eine Gegenbewegung auf: Die Home-Brewer geben an der Muba mit Erfolg ihren Einstand.

«Gerade vier Tage lang reichte unser selbstgebrautes «Muba Spezial», dann mussten wir unser Angebot mit Nachschub von fünf Kleinbrauereien ergänzen», erklärt Isrivan Akos, beruflich Kommunikationsberater in Basel und seit gut einem Jahr vom «Home-Brewen» angefressen. Der Besucheransturm gab seiner Initiative Recht, dank der die Sonderschau «Unser Bier» zustande gekommen war. An der am letzten Sonntag zu Ende gegangenen Muba wurde mit Erfolg die Kunst der Bierherstellung im Mikromassstab vorgeführt, Brautensilien vorgestellt und die Vielfalt in- und ausländischer Biere präsentiert. Täglich führten Vertreter des Vereins Schweizer Hausbierbrauer vor, wie aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser ein charaktervolles Eigenbier entsteht.

Erlebnis statt Einheitsfass

«If you can drink it, you can brew it», heisst das Motto der Heimbeerbrauer. Schon mit gut 200 Franken für eine Grundausstattung ist man im Reigen dabei, mit höheren Quantitäten klettern auch die Kosten für die Infrastruktur in die Tausende. Für den Ausstellungsmacher Akos ist klar: «Wenn ich mehrere Stunden für ein paar Liter Bier aufwenden muss, lohnt es sich finanziell natürlich nicht. Doch was zählt, ist das Erlebnis, die Freude am Eigenbier, das sich immer vom zuletzt Gebrauten unterscheidet.» Für ihn zeige das überwältigende Interesse an der Muba-Sonderschau, dass sich eine Bewegung gegen den genormten Einheitsgerstenstoff zu bilden beginnt. «Unser Bier», so der zweideutige Titel der Präsentation, will bewusst auch die monopolisierte Bierversorgung der Schweiz hinterfragen. Auch für die Gastronomie sieht Akos Chancen im Kleinbetrieb: «Eigenes Bier wertet einen Braubier auf, mit einem Weihnachts- oder Osterbier kann sich ein Restaurant profilieren.» Denker sei auch, interessierte Gäste am Brauen mitmachen zu lassen – eben ganz im Sinn von «Unser Bier». PLD

Information: SIOS Homebrew Shop, «The Beer People», Richi Leder, Postfach 2004, 8645 Jona, Tel. 055 246 40 46.

PRODINDEX 10.3. bis 15.3.1997

Lebensmittelpreise und -indexe von Prodega und hotel + tourismus revue (Normalpreise)

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht*
	Woche 11	Woche 10	Woche 11	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				-2,6%	-3,4%	
Entrecôte ¹	29,90	34,90	34,80			
Ragoût ¹	13,90	13,90	14,50			
Siedfleisch ¹	11,50	11,50	9,80			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				+/- 0%	+ 0,5%	
Müsst ¹	33,50	33,50	34,90			
Steak ¹	38,90	38,90	38,90			
Ragoût ¹	13,90	13,90	14,50			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				+ 2,7%	+ 20,7%	
Nierstück mit Hüft ¹	21,90	17,90	17,50			
Schulterbraten ¹	13,50	13,50	11,90			
Ragoût ¹	11,50	11,50	10,50			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				- 1,8%	- 20,5%	
Spargeln violett 22 ¹	11,65	15,35	20,30			
Curken ¹	0,85	1,05	1,15			
Chinakohl ¹	1,40	1,80	3,90			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				- 7,1%	- 7,0%	
Kiwi, 1 Stück ¹	0,21	0,25	0,22			
Zitronen, kg ¹	1,45	1,50	1,80			
Erdbeeren, 250 g ¹	1,50	1,90	2,05			

ausgewähltes Produkt in Sfr./kg * Preisindex (Bezugsmonat Dezember 1995)

Cocktail-Meisterschaften, Bad Ragaz

Mario Fais ist Sieger

Aus den im Kursaal in Bad Ragaz ausgetragenen Schweizer Cocktail-Meisterschaften ging Mario Fais von der Cockpit-Bar im Flughafen Kloten als Sieger hervor. Er wird die Schweiz an den in Karlsbad stattfindenden Weltmeisterschaften vertreten.



Mario Fais wird die Schweiz an der WM in Karlsbad vertreten. Foto: zvg

FRANZ SPANNY

«Ich habe nicht mehr damit gerechnet, einmal Meister zu werden», gestand er seit 1971 der Barkeeper Union (SBU) angehörende Sieger. 26 Aktivmitglieder der SBU aus allen Landesteilen sowie acht Aspiranten beteiligten sich am Sonntagsnachmittag an den Cocktail-Meisterschaften 1997. Jeder Teilnehmer hatte sieben Minuten Zeit, einen aus fünf Bestandteilen bestehenden Cocktail zuzubereiten und zu präsentieren.

Gestrenge Jury

Eine neunköpfige Jury hatte bei ihrer nicht leichten Aufgabe folgende Kriterien zu beachten: Präsentation der Drinks, Geschmack, Nachgeschmack, Arbeitspräzision, Präsentation und Erscheinungsbild. Aus einer Qualifikationsrunde wurden neun Viertelfinalisten ermittelt, von denen die drei besten den Final bestritten. In diesem setzte sich Mario Fais gegen den letztjährigen Meister Peter Roth (Kronenhalle-Bar in Zürich) und gegen Helma Jouck (Hotel zum Storch, Zürich) durch.

Nach mehrmaliger Teilnahme an Schweizer Cocktail-Meisterschaften, bei denen er unter anderem viermal Vierter geworden war, wollte der 53jährige Mario Fais («ich bin das älteste SBU-Mitglied») eigentlich schon aufgeben. Sein Durchhaltewille wurde nun belohnt. «Mein Blue Star ist ein klassischer Aperitif mit einfacher Garnitur, also für jede Art von Bar geeignet», versichert Mario Fais. Er hat vor, seinen Sieger-Cocktail auch bei der Weltmeisterschaft in Karlsbad zu präsentieren, «aber vielleicht fällt mir bis dahin auch noch etwas anderes ein». Zufrieden mit ihrem Abschneiden war auch die einzige Dame unter den Finalisten. «Für mich ist der dritte Platz schon ein schöner Erfolg», freute sich Helma Jouck.

Zu verkaufen ***Hotel im Schweizer Mittelland

Im Schweizer Mittelland verkaufen wir an verkehrstechnisch sehr guter Lage

*****Hotel**

Folgende Eckdaten:

- Geschäfts- und Schulungshotel
- Familienbetrieb 100 Betten /60 Zimmer
- Bankettsäle und Seminarräume für 10 bis 200 Personen
- repräsentative Gastronomieräume
- marktorientierte Küche
- gemütliche Bar, geheiztes Schwimmbad und vollautomatische Kegelbahnen
- Umsatz ca. Fr. 4 Mio.
- Zum Verkauf werden die 100 % der Aktien der AG angeboten
- Nachfolgeregelung

Interessenten melden sich unter Chiffre 92048, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

92048/147079

Wohn-Bürohaus

im Kanton Luzern gegen Kleinhotel oder Pension Angebote bitte unter Chiffre X 212-96048, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern. O 9181/199176

ENGADIN - HOTEL

zu verkaufen

an zentraler Lage zwischen St. Moritz und dem künftigen Ziel des Vereintunnels bieten wir ein attraktives Familienhotel mit Restauration zum Verkauf an. Der geschichtlichen Verantwortung gegenüber wurden in den letzten Jahren hohe Renovierungen und Investitionen getätigt. Große Ausnutzungsreserven vorhanden.

Der attraktive Verkaufspreis entspricht dem Ertragswert.

Chiffre Nr. 513-69917 GrischAnnoncen, 7001 Chur.

P 92050/44300

Zu verkaufen: Einmaliges

Gastro-Objekt

sehr zentrale Lage im Kt. Aargau. Geeignet für solventen Gastronomen oder Gastro-Kette (grosses Grundstück in der Bau-Gewerbezone).

Offerten sind zu richten unter Chiffre-Nr. 91965, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

91965/244791

Ausgewiesenes Gastgeberpaar (Er: Küche, Sie: Service) sucht im Raum Wil-St. Gallen auf Sommer 1998

Hotel-Restaurant, Kantine

zu mieten, evtl. zu kaufen.

Angebote bitte schriftlich unter Chiffre Y 137-764995 an Publicitas, Postfach 758, 9201 Gossau SG 1.

P 92078/44300

Zu verkaufen in Ungarn 18 km von Balaton/Heviz-Thermalsee entfernt

Kleinhotel

in Natur, idyllisch gelegen, vollständig eingerichtet, 12 Zimmer, Swimmingpool, Tennisplatz, 1 Hektar Umschwung, 2-Zimmer-Wirtwohnung mit Wintergarten. Richtpreis: 300 000 sFr.

Auskunft bei S. Manz-Novak Telefon 052 319 31 73

92083/389122

Zu verkaufen in der Nordwestschweiz in stadtnaher Gemeinde (Ausflugziel)

städtlicher Restaurationsbetrieb

mit zwei 2-Zimmer-Wohnungen und sechs 3-Zimmer-Wohnungen

Restaurant 75 Plätze
Bankettsaal 52 Plätze
Schöne grosse Gartenwirtschaft 150 Plätze
Garagen und diverse Parkplätze.

Auskunft unter Chiffre V 003-435806 an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 92123/44300

Inserate per Fax 031 370 42 23



AGGastgewerbliche Liegenschaften

Im Auftrag zu verkaufen, in der Zentralschweiz, an ruhiger autofreier Lage

Familienhotel und Bergrestaurant

Restaurant und Sonnenterrasse.

Mit 200 Betten im Doppel- und Mehrbettzimmer, von einfach bis 3-Stern-Komfort, dazu gesamte Infrastruktur und schöne Wohnung.

Die Liegenschaft ist in gutem Zustand. Das Hotel eignet sich insbesondere auch für Gemeinschaften, welche die Ruhe suchen.

Umständehalber wird die Liegenschaft zu sehr günstigen Bedingungen verkauft.

O 92053/384006

Beat J. Küttel Hungerbühlstr. 22 Postfach 8052 Frauenfeld Telefon 052 720 20 50 Fax 052 720 35 19

Wir vermieten im idyllischen Städtchen Diessenhofen TG am Rhein an bester und zentraler Lage der Altstadt

RESTAURANT und Kleinhotel

Ortsbekanntes und gepflegtes Speiserestaurant mit Rôtisserie. Restaurant 40 Plätze, Saal/Rôtisserie 40 bis 45 Plätze, an der Strasse 25 Plätze. Grossräumige Wirtwohnung, 3 Hotelzimmer, Bad/WC, Dusche/WC sowie 2 Personal-/Kinderzimmer.

Guter renovierter Zustand, teilweise mit Riegelbauten aus dem 18. Jahrhundert.

Antritt nach Vereinbarung, jedoch spätestens per 1. Juni/ Juli 1997. Eine sofortige oder spätere Kaufmöglichkeit ist nicht ausgeschlossen.

Anfrage und Auskunft über Telefon 071 244 60 06 oder 077 98 82 96, Herrn Peter Knuchel verlangen. Oder Postfach 142, 9008 St. Gallen.

92162/389136

Restaurant

mit 120 Plätzen, zusätzlich Terrasse mit 100 Plätzen zu verkaufen in

Kalifornien mit Arbeitsbewilligung

2-Saison-Betrieb, mit 3-Zimmer-Wohnung. Preis 109 500 US-\$.
Telefon 001 916 542 1717
Fax 001 916 544 2315

Stephan Felber, 181 Emerald Bay rd, South Lake Tahoe, CA 96150 USA

91379/388737

Die Existenz Für Zwei

MFH mit 5 Wohnungen Restaurant / Bar (32 Pl)

in grösserer Gemeinde am linken Zürichseeufer zu verkaufen. Kt. ZH Die Chance der Selbstständigkeit für Ehepaar. Interessanter KP und Finanzierung. Info 01/ 687'27'70

Hotel Garni in Melide (Tessin)

Panoramische Zone - Nähe von «Swiss Miniatur» Ganz umstrukturierte Luxuseinrichtung mit 30 Betten.

Angebot für freie Geschäftsführung mit möglicher Option zum Immobilienkauf.

Chiffre M 24-132662, Publicitas, 6901 Lugano

P 91979/44300

LENZERHEIDE - VALBELLA - PARPAN

zu VERMIETEN/evtl. zu verkaufen

Hotelliegenschaft mit Umschwung

(6500 m²)

- Beste Lage/gute Infrastruktur
- Sommer- und Wintersaison
- 50 bis 70 Betten
- Balkone auf Südfrent
- Restaurant/grosse Bar
- Angestellten-Trakt
- Hotelgarten/Parkplätze
- Spielwiese/Eisplatz
- Auch geeignet als Schulungszentrum, Erholungsheim, usw.

Anfragen erbeten unter Chiffre 513-69312, GrischAnnoncen, 7001 Chur.

P 91974/44300

Gourmet-Restaurant in Südeuropa

Eines der führenden Restaurants der Algarve, Portugal, sucht neue Besitzer. Sehr gut eingeführt bei hochwertigem, internationalem Golfpublikum. Im traditionellen Landhausstil renoviert und eingerichtet. Erweiterungsmöglichkeit zu kleinem Landhotel. Separates, liebevoll renoviertes Wohnhaus mit 3 Schlafzimmern. Nur 18 km vom internationalen Flughafen Faro, 6 km vom Strand und 3 km von den Golfplätzen in Quinta do Lago und Vale do Lobo entfernt. Keine Maklerprovision.

Nähere Einzelheiten:

Richard Neubersch

Almancil, Portugal
Telefon 00351-89-390350,
Fax 00351-89-390369

8901/386630



Suchen Sie Hilfsmittel für die Administration in Ihrem Betrieb? Dann rufen Sie uns an! Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

AUS-/WEITERBILDUNG



Inhaberin: Michèle Galmarini
International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachscheule der Schweiz.

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat. Kostenlose Stelleninformation. Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05

9037/326295

Ihr Umsteiger

zum Dipl. Barmixer mit Fernkurs. Infos über: Institut Vit-All, Postfach, CH-3929 Täsch/Zermatt, Fax 027 967 66 76 91223/386660

Französisch in Lausanne

Tages-, Abend-, Ferienkurse - Diplome
Kurze und längere Perioden
Die spezialisierte Schule für Französisch
INSTITUT RICHELIEU
7, rue du Clos-de-Bulle 1000 Lausanne 17
Tél. 021/323 27 18 Fax 021/311 05 19

FRANZÖSISCH

- * Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- * Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
- * inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerfeld etc.)
- * Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets

CCIEL, Negressauve de Verrines
F-79370 CELLES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279-275, Mr. Simonnet 90575/362204

Zu verkaufen an der Lenk im Simmental

Hotel Restaurant Pizzeria

Vollständig renoviert mit Erweiterungsmöglichkeiten. 125 Sitzplätze innen, 80 Terrassensitzplätze, 20 Hotelbetten.

Integrierte 4 1/2-Zimmer-Hotelierswohnung. Geeignet für Wirtseehepaar als Familienbetrieb.

Auskunft und Beratung:

GRIWAPLAN Immobilien-Treuhand AG
Chalet Abendrot, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 17 92, Fax 033 853 32 31
O 91737/383125



Jean Aicher Tel./Fax: 01/241 87 92
CH-8040 Zürich Postfach 2326

FRANCE

Zu verkaufen gut florierende Bar-Glacierie Hotel/Restaurant + Campingplätze

KANADA

nur noch wenige Parzellen à 4050 m² à Fr. 9.50, mit Baubewilligung
Telefon/Fax 01 241 87 92

92065/384182



D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Autonomie et motivation par la commercialisation

Réservation directe, conception et vente de forfaits, merchandising: l'avenir des organisations touristiques devrait passer par la commercialisation. De brillants résultats s'annoncent déjà dans ce type d'activité. Avec à la clé des apports financiers non négligeables et une nouvelle source de motivation pour les collaborateurs: devenir acteur de l'offre plutôt que spectateur. Vendre plutôt que se limiter à informer. Le concept de commercialisation est en phase avec celui du management des destinations préconisé par l'ASDT. Mais un OT doit veiller à ne pas concurrencer ses membres. Qui plus est, objectifs promotionnels et intérêts commerciaux ne sont pas toujours compatibles. **Page 3**

Tourisme indigène: faible croissance

Le tourisme indigène devrait connaître une faible croissance en Suisse. C'est ce qui ressort d'une étude d'experts touristiques suisses, allemands et autrichiens. Selon cette étude, la croissance de ces voyages devrait être de 0,5% par an jusqu'en 2005 en Suisse et en Allemagne et d'un pour cent en Autriche. Une des raisons de cette stagnation est l'attrait des voyages outre-mer qui devraient croître de 4 à 5% parmi la population des trois pays considérés. Les experts sont d'avis que cette progression devrait cependant s'arrêter en 2005. **Voire plus tôt pour la Suisse. Page 6**

Nouveau système de réservation pour Utell

Fin 1996, Utell International annonçait son projet de développer son propre logiciel de réservation. Le groupe a présenté il y a peu la planification de l'introduction du nouveau système. Une implantation qui sera entamée dès cette année, avec l'installation du hardware et la migration des hôtels sur les nouveaux standards informatiques en juillet déjà. Les 52 bureaux de réservation que Utell possède de par le monde seront tous opérationnels d'ici à mi-1998. Une réalisation considérable dans de tels délais, sachant que quelque 2,5 millions de réservations sont générées annuellement pour les six mille cinq cents hôtels affiliés. **Page 7**

Un concept culinaire «Paris-Vienne»... à Berne

Les initiateurs du restaurant bernois Lorenzini ont repris le restaurant «Du Théâtre». Si l'exploitation tablait jadis, avec une gastronomie de pointe, sur une clientèle élitaire, les nouveaux propriétaires ont modifié la formule: le «Du Théâtre» propose une cuisine originale à des prix abordables. Avec le crédo d'offrir un «style de vie», autour d'une ambiance cosmopolite et élégante. Et comme Berne se situe entre les deux métropoles théâtrales de Paris et de Vienne, la carte affiche une sélection de mets typiques, de l'escalope viennoise à la tourte Sacher pour aboutir... à la soupe à l'oignon. Interview de Fritz Kobi, chef de file de Lorenzini AG. **Page 13**

Restauration ferroviaire: stratégie Nord-Sud

«Pour Mitropa, la Suisse est un enjeu stratégique entre l'Allemagne et l'Italie. A long terme, le catering ferroviaire sera dominé par des groupes européens», a déclaré Ruedi Haller, président du Conseil d'administration de Buffet Suisse SA après la vente de la société à Mitropa AG, suite à des difficultés financières. Il estime que cette reprise est une bonne solution tant pour les 350 collaborateurs, que pour les CFF Filiale à 100% des Deutschen Bahn, le groupe de restauration exploite, outre le catering ferroviaire, plus de 270 entreprises et 26 restaurants et a réalisé en 1996 un chiffre d'affaires de 800 millions de DM. La future Mitropa Suisse reprend Buffet Suisse depuis début mars. **Page 17**

Gestion des destinations

Professions touristiques bousculées

Le concept de gestion des destinations, qui a mis l'automne dernier le tourisme suisse en émoi, sera omniprésent la semaine prochaine à Zurich. Les participants à la 4e Journée du tourisme suisse ne pourront en effet guère tenir ce sujet à l'écart de leurs discussions, sachant que cette gestion aura des incidences plus ou moins grandes sur leurs professions.

MIROSLAW HALABA

Qu'on le veuille ou non, le principe de gestion des destinations s'établira ces prochaines années dans le tourisme suisse. Aux yeux des clients, le produit touristique tend en effet à prendre la forme d'un ensemble de prestations que la gestion des destinations se propose précisément de gérer. La nécessité de mettre sur pied des structures répondant à ce concept n'a d'ailleurs pas échappé à l'Autriche et à l'Allemagne qui devraient emboîter le pas à la Suisse. Qu'elle soit appliquée selon le modèle du professeur Thomas Bieger ou qu'elle suive les voies esquissées en Suisse romande, la gestion des destinations suppose dans les deux cas des changements au niveau des professions touristiques et des institutions qui leur sont proches. La conséquence la plus importante sera l'éclatement de la fonction de directeur d'office du tourisme.

Emploi stable

Le concept Bieger suggère de simplifier la hiérarchie en plaçant à son sommet les directeurs de destination, emploi prestigieux, objectif suprême d'une carrière dans le tourisme. Ces directeurs seront peu nombreux: une trentaine, peut-être. Coordinateurs, visionnaires et communicateurs, ils devront, inmanquablement, s'appuyer sur un état-major de spécialistes: chefs de produits, responsables de centres d'information, responsables d'antennes touristiques locales. Mais que l'on ne s'y trompe pas. Ces nouvelles fonctions ne devraient pas augmenter le nombre total d'emplois. Par le jeu des fusions dictées par les nouvelles structures, celui-ci devrait rester stable, avant de régresser. Car, il ne faut pas perdre de vue, rappelle le professeur Bieger, que l'un des objectifs de la gestion des destinations est d'épargner des fonds pour les investir dans la promotion. On peut penser aussi que le niveau général des salaires devrait rester inchangé, voire reculer.

Associations concernées

Par effet de cascade, l'introduction, d'ici deux ou trois ans, de la gestion des destinations aura des incidences sur certaines institutions touristiques, des incidences moins grandes cependant que

Le produit touristique, apprécié comme un ensemble de prestations, conduira à une spécialisation des métiers touristiques.

Photo: asl



pour les professions. En point de mire figure l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT). Elle devra adapter ses statuts pour devenir l'organisation faitière des cadres des nouvelles professions touristiques. Elle se verra «ouverte», mais conservera des critères de sélections. «Nous avons l'intention de conserver notre homogénéité, mais l'appartenance à l'association ne devra pas être dépendante du titre, mais de la tâche que le membre accomplit dans le tourisme», indique son président, Max Nadig. Le groupe d'experts en tourisme, eux, sentira aussi le vent du changement. Une brise, en fait. Car, même si le groupement et, partant, le diplôme d'expert en tourisme, gagneront en importan-

ce, la présidente, Doris Kohler, ne prévoit pas, dans l'immédiat, de hausse spectaculaire des effectifs. Elle pense cependant que l'avènement de ces nouvelles professions pourrait inciter Tourex à augmenter le nombre des cours destinés à ses membres.

Formation adéquate

Côté formation, enfin, ce sera le statu quo. Et pour cause. Les responsables interrogés estiment que les programmes actuels sont adaptés à l'apparition des nouvelles professions. «Nous offrons une formation de généraliste», dit le responsable de la section française à l'Ecole suisse de tourisme (EST) à Sierre, Patrice Birbaum. L'évo-

lution du marché touristique incite cependant l'EST à pousser l'enseignement par projet, ce qui permet une judicieuse collaboration avec les acteurs de l'économie touristique. L'Ecole de tourisme de Lucerne se sent également dans le coup. Il y a trois ans, elle a mis plus de poids sur l'enseignement du marketing et de la gestion d'entreprise, souligne le directeur de l'institut qui lui est lié, Stephan Hirt.

Pour Thomas Bieger, qui est directeur de l'Ecole de tourisme de Samedan, la formation ne sera toutefois pas optimale tant que l'on aura pas mis en bonne place dans les programmes la gestion des chaînes de prestations, élément clé de la gestion des destinations.

Onze nouveaux emplois par jour

Analysant également l'évolution des professions touristiques, le professeur de l'Université de Lausanne et consultant touristique, Francis Scherly, est convaincu que le tourisme sera le principal pourvoyeur d'emplois au cours des prochaines années. «Et cela indépendamment de la mise en place ou non du concept de gestion des destinations», insiste-t-il.

A son avis, le nouveau style de vie conduira à une multiplication sensible des emplois, en particulier des emplois à temps partiel. Selon une récente étude du World Travel and Tourism Council, la Suisse devrait enregistrer entre 1996 et 2006 un taux de croissance des emplois touristiques de 11%. «Si l'on admet une proportion d'un emploi

touristique sur dix emplois, cela représentera la création de onze emplois par jour pendant dix ans», souligne Francis Scherly. A titre de comparaison, la région Asie-Pacifique, où le tourisme devrait exploser, devrait connaître une croissance de 30 600 emplois par jour. Une autre tendance se dessine dans la profession: la spécialisation des emplois. On trouvera, le démarchage et la commercialisation, ce qui donnera naissance à une génération de «technocrates de la vente», et, d'autre part, la concentration sur l'accueil et sa gestion. Pour Francis Scherly, le futur directeur d'office du tourisme sera ainsi déchargé de la recherche de clients, dévoué de temps, et pourra se concentrer sur la «communication inter-

personnelle», la recherche de nouveaux produits. Ces transformations stimuleront la création d'entreprises spécialisées dans le tourisme réceptif. Francis Scherly pense qu'un consensus sera difficile à trouver entre les entreprises privées, intéressées par les affaires lucratives, et les entreprises publiques ou semi-publiques à qui l'on aura tendance à confier les produits moins rémunérateurs. Enfin, le tourisme étant une branche pleine d'avenir, le professeur Scherly est persuadé que les pouvoirs publics – des cantons touristiques en tout cas – ne manqueront pas d'introduire dans les écoles des cours obligatoires de sensibilisation au tourisme et à l'accueil. **MH**

Arrêté sur l'innovation touristique

D'un bon pas vers le Conseil national

En acceptant mardi par 26 voix, sans opposition, l'arrêté fédéral pour l'encouragement de l'innovation et de la coopération dans le domaine du tourisme, le Conseil des Etats a placé le projet sous de bons auspices en vue de son passage au Conseil national. Le crédit de 18 millions de francs, qui lui est lié, a été approuvé par 24 voix, sans opposition.

MIROSLAW HALABA

Présent sur la tribune, le directeur de la Fédération suisse du tourisme, Gottfried Künzi, ne cachait pas son optimisme à l'issue du vote. L'objet, a-t-il expliqué, a de bonnes chances de passer également la rampe du Conseil national, car il n'y a pas eu d'opposition fondamentale – l'entrée en matière n'a pas été combattue – et les critiques les plus virulentes ont été contrées par le Conseil fédéral. Soutenu dans son idée par Otto Schoch (AR), le conseiller aux Etats soleurois

Rolf Bütiker s'est en effet opposé à l'arrêté, estimant notamment qu'il était irresponsable dans l'état actuel des finances fédérales et qu'il était contraire à l'esprit de la politique pratiquée jusqu'ici. En réponse, le chef du Département fédéral de l'économie publique, Jean-Pascal Delamuraz, a relevé le soutien dont bénéficie l'industrie d'exportation par le biais notamment de la garantie contre les risques à l'exportation. Il a fait remarquer aussi, pour justifier le coup de pouce de la Confédération, que les pouvoirs publics, contrairement aux autres branches, sont «très présents» dans le tourisme. «Les pouvoirs publics ont une co-responsabilité dans la formation des produits touristiques», a-t-il dit.

Sélection des projets

Les conseillers aux Etats favorables ont, dans l'ensemble, salué le rapport du Conseil fédéral sur la politique du tourisme, rapport dont l'arrêté pour l'encouragement de l'innovation est le prolongement. La plupart d'entre eux ont relevé le montant modeste du crédit qui sera dé-

bloqué. Le conseiller aux Etats tessinois et président de Suisse Tourisme, Dick Marti, a cependant fait remarquer que ce crédit constituait «un signal significatif» pour la branche et «un encouragement important» à l'innovation. Il a souligné qu'il contribuerait notamment à améliorer l'image de marque de notre pays, fortement mise à mal ces derniers temps. Le président de l'Office du tourisme du canton de Vaud, Jacques Martin, a déclaré de son côté, qu'au-delà de ce crédit, ce geste de la Confédération contribuerait à maintenir des populations dans les régions décentrées, ainsi que les emplois que l'on ne peut délocaliser. Le crédit accordé ne sera cependant utile que si les projets qu'il se propose de financer sont sélectionnés avec rigueur. Le projet d'arrêté qui sera transmis au Conseil national s'est par ailleurs enrichi d'un amendement de la Genevoise Christiane Brunner qui a proposé que l'on favorise aussi, par ce crédit, la formation et la formation permanente. L'arrêté pourrait être traité au Conseil national lors de sa session de juin. **Voir aussi en page 3**

Tourisme suisse

Accord pour le label de qualité

Le projet de label de qualité pour le tourisme suisse a fait la semaine dernière un pas important vers sa réalisation. Sous l'égide de Suisse Tourisme, les organisations touristiques nationales ont passé un accord réglant les modalités de leur collaboration en vue de l'instauration de ce label. Ce dernier portera sur l'appréciation de facteurs immatériels comme l'amabilité, la fiabilité et l'engagement du personnel. Il se fondera sur des standards fixés selon les besoins des hôtes. L'objectif des initiateurs du projet, parmi lesquels figure la SSH, est d'unir leurs forces «pour garantir et améliorer la qualité du service à la clientèle». Le projet entre le cadre du programme de gestion totale de la qualité. Son lancement aura lieu lors du prochain salon Igeho prévu en novembre à Bâle. Dans une première phase, la qualification portera avant tout sur la garantie et le développement de la qualité du service, indique Suisse Tourisme. **MH**

COUP DE FIL À...



Franz Roskogler
Directeur de l'Hôtel Le Grand Chalet Gstaad

Vous avez reçu, ces derniers jours, le Grand Jury Européen. Comment avez-vous réussi à mettre le vin au centre de votre établissement?

Que les journalistes, sommeliers et restaurateurs formant ce Grand Jury Européen aient siégé à Gstaad est un événement important pour la station, dont le nom sera répercuté dans la presse européenne, associé à une dégustation des meilleurs vins du Piémont italien. Mon établissement tourne autour du vin. Je viens d'ouvrir un nouvel espace, baptisé «Le Grand Cru»: j'y organise régulièrement des dégustations avec les producteurs. Le restaurant, où notre jeune chef depuis sept ans, *Oliver Chastellain*, est reconnu comme le meilleur de la station, est le théâtre d'autres soirées thématiques autour du vin - quatre à six par saison. En permanence, notre carte recense trois cents références.

Trop d'hôtels suisses n'accordent aucune importance au vin. Il ne suffit pas d'avoir des vins à 150 francs sur sa carte, il faut développer une relation de confiance entre le vendeur et l'acheteur. Je m'en occupe personnellement, car je suis opposé à l'engagement d'un sommelier. Il y a trop de jeunes sommeliers: à 25 ans, que connaît-on du vin? La théorie, mais pas la pratique, qui vient avec l'expérience. Je préfère à l'avis péremptoire d'un seul des notions de base dispensées à l'ensemble du personnel de service. Les clients m'en sont reconnaissants: leur confiance nous a permis de vendre, cette saison, 40% de vins de plus que l'hiver précédent.

Propos recueillis par Pierre Thomas

PRÉCISION

Incident technique dans notre édition du 6 mars. Un incident technique a malheureusement privé la semaine dernière nos lecteurs de la majorité des éléments couleur de la première page de la partie française.

Deux titres notamment ne sont donc pas apparus. Il s'agissait pour l'article principal du titre: La Suisse ou l'hôtellerie en mouvement. Et pour l'article consacré aux maisons de jeux, il aurait fallu lire: Une hypothèse très plausible. *MH*

Tourisme neuchâtelois

Le mariage du tourisme et du terroir

Longtemps comptés pour beur-re, alors même qu'ils sont la substance de l'offre économique régionale, les produits du terroir intéressent enfin les professionnels de la promotion touristique. Depuis le 1er décembre 1996, l'office cantonal «Tourisme neuchâtelois» dispose de son propre Office de promotion des vins et des produits du terroir.

JOSÉ SEYDOUX

Agé de 43 ans, de formation technico-commerciale et titulaire d'un brevet de technicien en marketing, *Daniel Fuchs* est le responsable de ce nouveau service qui présente la particularité d'être totalement rattaché à l'office cantonal de tourisme, contrairement à la situation existant dans les autres cantons romands (Valais, Genève et Vaud, ce dernier canton ne disposant, avec l'OVV, que d'un office de promotion des vins), où ces organismes sont autonomes.

Une offre à faire connaître

L'Office des vins neuchâtelois, dont l'existence est déjà ancienne, est désormais complètement intégré à la nouvelle structure. «Mon activité consiste à faire connaître ainsi tous les produits du terroir en profitant des synergies de promotion offertes par Tourisme neuchâtelois», explique *Daniel Fuchs*, qui s'emploie à créer les supports publicitaires nécessaires, à mettre en place les schémas de collaboration avec les producteurs et à organiser les opérations sur les marchés.

Si les vins sont déjà bien connus, on ne pense pas nécessairement au Pays de Neuchâtel pour évoquer les produits du terroir; et pourtant ceux-ci existent, des produits laitiers transformés (dont divers fromages comme le gruyère et un nouveau yogourt neuchâtelois) aux produits carnés (saucissons en tous genres), en passant par les poissons, les liqueurs, les fruits, avec une ouverture sur le chocolat, le miel, etc. L'inventaire est en cours et l'initiative neuchâteloise semble avoir été généralement bien reçue dans les milieux concernés, notamment les vignerons-viticulteurs; des contacts encourageants ont été pris avec les fromagers, les bouchers et les agriculteurs. «Je m'efforcerai de mettre tous ces gens ensemble, mais nous allons vers un bon mariage du terroir et du tourisme», nous confie *Daniel Fuchs*.

Un canton fait son marché

Outre les contacts avec les médias, l'Office de promotion des vins et des produits du terroir du Pays de Neuchâtel envisage de participer à des expositions spécialisées, seul ou en collaboration avec Tourisme neuchâtelois (ce fut le cas



Daniel Fuchs est à la tête de la structure destinée à promouvoir les produits du terroir neuchâtelois. Laquelle dispose d'un logo «ad hoc».
Dessin: TN



à la récente FESPO de Zurich) et d'organiser des quinzièmes dans des restaurants, hôtels, etc. D'autres actions spécifiques sont prévues, à l'image de la participation au Swiss Raid Commando, à Neuchâtel, et partout des hôtesse feront connaître les vins, les produits et les plats typiquement neuchâtelois. Priorité a été donnée, dans un premier temps, au marché suisse alémanique, mais le terroir neuchâtelois sera aussi présent à l'étranger, au travers de la présence des offices touristiques, de sa participation aux salons spécialisés, d'une éventuelle collaboration avec des chaînes d'hôtels... Et à l'intérieur du canton: «Nous étudions la possibilité de créer un menu typique à base de produits du terroir, si les restaurateurs veulent bien coopérer avec nous», annonce *Daniel Fuchs*. Diverses spécia-

lités figurent d'ailleurs au menu de la cuisine régionale neuchâteloise, telles que les filets de bouchelles à l'oeil-de-perdrix, le gratin de brochet aux écrevisses, les tripes, la «torrée», la tail-lauce...

Collaboration envisagée

Le nouvel office dispose d'un budget annuel de promotion de quelque 200 000 francs, provenant de son organisme faîtier Tourisme neuchâtelois, d'un fonds viticole et de l'économie agricole cantonale. Par ailleurs, une collaboration transfrontalière, de part et d'autre du Jura, est envisagée, car l'on sait que nos voisins français ont plusieurs longueurs d'avance sur la Suisse en matière de promotion des produits du terroir et de mise en valeur du patrimoine régional.

Initiatives romandes tous azimuts

Si la dernière initiative cantonale en date est celle de Neuchâtel, décrite ci-contre, d'autres opérations sont en cours.

Ainsi, le canton de Fribourg a publié un avant-projet de loi sur la promotion des produits agricoles, qui devrait favoriser leur marketing et déboucher sur la création d'un label ou d'une marque «Fribourg». Dans ce même canton, sous l'égide de l'Institut agricole de Grangevive, une quinzaine de paysannes fribourgeoises lancent ces jours sur le marché et sous l'appellation «Fribob» (comme Fribourg et Liauba) une gamme d'une trentaine de produits (vin, fromage, pain, confiture, saucisse,

miel, fruits, vin cuit, pâtisseries, etc.), dûment conditionnés et répondant tant à des impératifs de diversification agricole qu'au souci de stimuler le shopping agro-alimentaire régional (du pain béni pour les touristes!).

Enfin, il faut rappeler le projet des offices du tourisme de Montreux et Vevey, consistant à commercialiser le vignoble romand dans sa globalité comme un produit touristique unique. Une façon fort pertinente de renforcer la cohésion romande, de faire connaître les richesses d'un terroir que personne ne peut lui contester et d'allier le tourisme et la viticulture au travers d'une dynamique promotionnelle efficace. *JS*

MÉLI-MÉLO

Lugano dans le catalogue Hotelplan «City Lights». Hotelplan ne vient pas seulement de remanier de fond en comble sa brochure annuelle «villes et pays», il a également édité en commun avec Crossair le catalogue «City Lights, l'Europe à la carte» dans lequel figurent «les meilleurs hôtels de première catégorie et de luxe». Trente villes «attractives, incitant à la découverte et à la flânerie» y sont décrites. Les Palmas, Palma de Majorque, Séville, Valence, Guernesey, Jersey et, «pourquoi aller toujours au diable vert», se demande très justement Hotelplan dans son communiqué de presse, Lugano sont proposées pour la première fois. Les trois établissements proposés à Lugano sont l'Hôtel Albatro (3 étoiles), l'Hôtel Admiral (4 étoiles) et l'Hôtel Splendide Royal (5 étoiles). Deux jours avec une nuitée et le vol aller-retour sont proposés à partir de 555 francs, ce qui fait de Lugano une des destinations les moins chères du catalogue avec Paris, Londres et Prague, respectivement proposées à partir de 510, 560 et 595 francs avec elles-aussi une nuitée et le vol aller-retour. *LM*

Palais des congrès d'Evian: intérêt pour la clientèle suisse. Les congressistes et participants d'assemblées générales suisses intéressent le Palais des congrès d'Evian. On en veut pour preuve le prospectus que ce dernier a publié et qui contient une proposition de programme débutant à 8 heures 30 au port d'Ouchy à Lausanne. Après la traversée du lac Léman en bateau, les participants sont accueillis à 9 heures 15 au palais des congrès. Le retour à Lausanne est prévu à partir de 17 heures. Le prospectus propose notamment une journée «congrès», comprenant une nuit d'hôtel, un déjeuner, un dîner, un cocktail d'accueil et la location des salles de travail, pour un prix d'appel de 650 FF (environ 165 francs suisses) par personne et une journée «assemblée générale» pour 250 FF (environ 64 francs suisses). L'offre est basée sur un nombre minimum de cent participants. *MH*

Best Western Swiss Hotels: réservations en hausse en 1996. Les 78 établissements affiliés à l'organisation de marketing Best Western Swiss Hotels ont enregistré l'an passé, grâce à leur système de réservation, un chiffre d'affaires de quelque 10 millions de francs, soit une hausse de 11% par rapport à 1995. Le nombre de chambres réservées a progressé dans la même proportion, indique Best Western Swiss Hotels. Directeur de l'organisation, *Peter Hürlimann*, se déclare optimiste pour 1997. L'affaiblissement du franc suisse et la position bien ancrée de Best Western dans les systèmes électroniques de réservation permettront aux hôtels de classe «moyenne supérieure» et de «première classe» d'augmenter le nombre de leurs clients, dit-il. *MH*

IMMEUBLES

MARTIGNY
A vendre
HOTEL-CAFE-RESTAURANT
65 lits, grand parking
Appartement de direction 6 1/2 pièces
Excellente rentabilité
Hypothèque à disposition
Références et capacités financières exigées
M. FOURNIER
077 28 93 20 ou 027 207 12 18 P 88826/333093
cogestim SA
MAUPAS 6 - LAUSANNE

A remettre à Lausanne
Disco-Cabaret
CA très important.
Pour traiter: Fr. 200 000.- de fonds propres indispensables.
ZBINDEN & BUHLER
1094 Paudex-Lausanne
Téléphone 021 791 65 11 P 91977/33946

GASTROCONSULT
Département romand de conseils pour l'hôtellerie et la restauration

A vendre, région La Côte,
hôtel-café-restaurant

Idéal pour un couple de restaurateurs désireux s'établir dans un cadre exceptionnel. Mise de fonds propres nécessaires.

Gastroconsult SA, Fiduciaire pour l'hôtellerie et la restauration
R. Sussat et J.-C. Antille,
Général-Guisan 42, 1009 Pully
021 721 08 08. P 91976/385403

A remettre dans ville du Chablais
RESTAURANT-BRASSERIE
Situé en centre ville
Bonne renommée
Convientrait à couple de professionnels
Fonds propres nécessaires
S'adresser à M. FOURNIER
077 28 93 20 ou 027 207 12 18 P 92042/333093
cogestim SA
MAUPAS 6 - LAUSANNE

Abonnements par fax
031 370 42 23



OCCASION UNIQUE - SUD FRANCE - BORD MEDITERRANEE

A vendre dans belle région touristique du Languedoc Roussillon:

Hôtel-Bar-Restaurant

en plein essor et pouvant encore être développé.

L'établissement comprend: salle à manger 50 places - terrasse 60 places - bar 30 places, quelques chambres et grand parking.
Prix à discuter.

Pour tous renseignements utiles et visite s'adresser au tél. 0033 467 21 72 85. 92047/389110

Floride Restaurant français

A vendre région très aisée, une heure nord Miami, établi quatre ans - 90 places. Affaire familiale idéale donnant droit au permis d'établissement.

Détails: téléphone ou fax **001 561 750 1591.** 91556/38887



Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.
24 heures sur 24.
Au numéro **031 372 42 23.**

ANNONCE

RESTAURATEURS!

Attirez votre clientèle en leur proposant de succulentes viandes servies sur l'une de nos 12 planches-ardoises inédites
Concept AZ
CP 3096, 2302 La Chaux-de-Fonds
téléphone et fax 032 968 06 70 92041/389104

France - Puy de Dôme.
Vente en toute propriété superbe
Hôtel Restaurant
2** équipé 3***
38 chambres. Forte rentabilité; forte notoriété, possibilité logement de fonction.
Prix murs et fond: 1 650 000.- FS.
Ecrire sous chiff. 91812, *hotel + tourisme revue*, case postale, 3001 Berne.
91812/388986

ITB et «Treffpunkt Schweiz»

La Suisse a marqué des points à Berlin

L'opération de séduction «Treffpunkt Schweiz», lancée au mois d'août dernier à Leipzig par le conseiller fédéral Delamuraz, fait désormais halte à Berlin. Elle a été inaugurée à la veille de l'ITB par le président de la Confédération, Arnold Koller, et a permis à la Suisse touristique de se mettre en évidence et de marquer ainsi des points par rapport aux autres destinations présentes à l'ITB, théâtre du 8 au 12 mars du plus grand salon du tourisme au monde.

De g. à dr. dans le sens des aiguilles d'une montre: l'opération de séduction «Treffpunkt Schweiz» a été inaugurée par Arnold Koller à la veille du salon touristique ITB. Ce dernier a notamment réuni Pierre-Olivier Bourban (Nendaz), Michele Schandroch (Locarno), Marco Bronzini (Lugano), Adrian Ott (Genève), Annette Heuer (Montreux), Nathalie Wolf (OTV), Robert Bossert (Lausanne), Madeleine Savioz (Verbier) et Caroline Gross (Mövenpick).

Photos: Laurent Missbauer



LAURENT MISSBAUER



Placée sous le titre de «Bärn grüsst Bärli», l'étape berlinoise de «Treffpunkt Schweiz», que l'on peut traduire par «Rendez-vous suisse», ne s'est pas seulement contentée de vanter les charmes du canton de Berne dans le grand centre commercial de l'Europa Center, idéalement situé au centre-ville de Berlin. Plusieurs jeunes gens déguisés en ours de Berne ont certes distribué de nombreux échantillons de Toblerone et des prospectus sur la capitale de la Confédération, mais ce sont bien toutes les facettes de la Suisse industrielle et touristique – industrie textile, fromages, vins, offres de Suisse Tourisme... – qui ont été présentées dans le cadre de cette vaste opération de séduction menée par l'Office suisse de l'expansion

commerciale, l'OFIAMT et Suisse Tourisme.

La qualité suisse

Lors de son discours inaugural, le président de la Confédération, Arnold Koller a notamment vanté la haute qualité des produits helvétiques, y compris de ceux touristiques. Il s'est également plu à relever que le franc suisse avait baissé et

que l'offre helvétique était du coup plus attractive. Il s'agit là d'un aspect qui sera, à n'en pas douter, largement utilisé pour essayer d'entraver à l'avenir l'érosion des nuitées de la clientèle allemande, de très loin la plus importante pour la Suisse. A ce sujet, quelques chiffres, rappelés lors de «Treffpunkt Schweiz», valent mieux qu'un long discours. De 7 050 000 en 1994, le nombre des nuitées

effectuées par les Allemands dans nos hôtels est passé à 6 585 000 en 1995 et 6 016 000 en 1996. Plus d'un million de nuitées ont ainsi disparu en l'espace d'à peine deux ans! Autant préciser tout de suite que les différents prestataires touristiques suisses présents à l'ITB (Internationale Tourismus-Börse) ont mis les bouchées doubles pour essayer de s'attirer les fa-

veurs de la clientèle germanique. Véritable poids lourd de l'industrie mondiale du tourisme avec plus de 6500 exposants, l'ITB de Berlin, du fait de sa position stratégique, ne permet cependant pas seulement de toucher les anciens «Länder» de l'Allemagne de l'Est, la Pologne et les républiques baltes, mais il constitue également un formidable creuset de nouveaux marchés qui ne demandent qu'à visiter la Suisse.

Lucerne au Vietnam

Robert Bossert, responsable des ventes de l'Office du tourisme de Lausanne, a ainsi profité de sa présence à Berlin pour nouer de précieux contacts avec différents tours-opérateurs des anciens pays de l'Est. L'ancien skieur Thomas Bürgler, vainqueur de deux slamms géants de Coupe du monde en 1985 et désormais directeur du marketing du Swiss Holiday Park de Morschach, s'est quant à lui félicité de l'intérêt suscité par les visiteurs de l'ex-Allemagne de l'Est. Kurt Illi, directeur de l'Office du tourisme de Lucerne, avouait pour sa part avoir commencé à travailler le marché vietnamien et exhibait fièrement un article du Bangkok Post qui mentionnait que la Suisse en général et Lucerne en particulier arrivaient en tête des destinations préférées des Thaïlandais pour leur voyage de noces. Un sondage, publié lors de l'ITB sur les destinations de vacances préférées des Allemands, faisait en revanche figurer le Tessin à la première place. Les prestataires touristiques ont eu par ailleurs l'occasion de conclure de bonnes affaires dans le restaurant aménagé au centre du stand de Suisse Tourisme, autour d'une bonne assiette de fromages et de viande séchée. Au fait, cette viande séchée provenait-elle des Grisons ou du Valais? «Elle vient malheureusement du Tyrol du Sud, l'importation de la viande suisse étant interdite en Allemagne», déplorait Freddy Moren, le cuisinier suisse de Suisse Tourisme. Dieu merci, personne ne s'en est aperçu!

MÉLI-MÉLO

Air-Alpes dépose son bilan. La compagnie Air-Alpes, basée à l'aéroport de Sion, a déposé son bilan. Philippe Horowitz, initiateur de la société et actuellement unique administrateur, a licencié son personnel le 27 février dernier, a relevé le «Nouveliste». L'assemblée des actionnaires, prévue pour le 22 janvier, a été reportée. Rappelons qu'il avait longtemps été question que la compagnie Air-Alpes effectue pendant la saison hivernale des vols incoming à destination de l'aéroport de Sion, «la piste au pied des pistes».

Site internet de l'OTG: en plein boom. Le site internet de l'Office du tourisme de Genève (OTG) a été consulté 618 169 fois depuis sa création au mois de novembre 1996. En décembre, il comptait 209 205 utilisateurs. Avec 408 964 utilisateurs au mois de janvier, http://www.geneve-tourisme.ch a affiché son premier record. Cela représente une moyenne de 12 780 consultations par jour. Les surfers, essentiellement américains, préfèrent visiter ce serveur entre 16 et 17 heures.

Le Club Méditerranée quittera Zinal. Présent depuis trente ans dans la station valaisanne, le Club Méditerranée quittera Zinal l'été prochain. Cette décision s'explique par les difficultés financières que connaît le tours-opérateur français et qui l'obligent à fermer un certain nombre de sites. Le Club Med occupe 550 des 3800 lits de la station valaisanne et est à l'origine de 15 à 20% du nombre total des nuitées.

Télésiège Nods-Chasseral: perspectives d'avenir. Il est impossible de dire si le télésiège Nods-Chasseral pourra reprendre du service. En acceptant toutefois un crédit conditionnel de 250 000 francs, les citoyens de Nods permettent à leur commune de devenir propriétaire du télésiège et, partant, d'envisager des perspectives d'avenir pour cette installation touristique. Trois possibilités s'offrent à la commune: la rénovation de l'installation, son démontage ou la construction d'une nouvelle liaison, relève la presse locale.

Alexandre Fricker, nouveau directeur de l'Office du tourisme de Leysin

Un esprit de collaboration insoupçonné

Cent jours! C'est le temps que l'on accorde généralement à un élu au titre d'effet de grâce, de délai de preuve avant un premier bilan. Directeur de l'Office du tourisme de Leysin depuis le 6 décembre 1996, Alexandre Fricker s'est prêté à l'exercice quelques jours avant ce délai convenu. Il s'est notamment plu à relever qu'il existait un esprit de collaboration insoupçonné dans toute la station de Leysin.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Bien sûr que je porte chance aux gens de Leysin. Pour la première saison que je passe avec eux, je leur amène la neige... Je porte cependant aussi chance aux gens de Crans qui ne manquent pas me rappeler qu'il a suffi que je les quitte pour qu'enfin ils aient de la neige à Noël!» La boutade pose bien le personnage, passé de la direction de l'Office du tourisme de Crans à celui de Leysin. Avec la neige de fin novembre, justement, Alexandre Fricker manie un humour qui sait être corsif. Peut-être une manière de garder la tête froide. Car on imagine bien qu'il faut savoir garder quelque distance dans des mondes de passions alpines, à Crans, comme à Leysin.

Le Vaudois est plus diplomate

Mais des passions et des tensions bien différentes cependant. Différence de tempéraments: si dans la station valaisanne, «on s'exprime, on tempête, on menace aussi, pour que tout aille très vite, rien de tout cela ici. Le Vaudois est plus porté à la discussion, à la réflexion, à la diplomatie», juge ce Vaudois de la Riviera. Des habitudes qu'il compte bien parvenir à infléchir dans son rôle leysinois. «Pour plus d'efficacité surtout, à tous les niveaux.» C'est que, dans ce qu'il convient d'appe-

Alexandre Fricker, déjà 100 jours à la tête de l'Office du tourisme de Leysin. Photo: Jean-Jacques Ethenoz



ler une lutte pour exister, on ne peut plus se contenter de déclarations d'intention ou de belles phrases et remettre une décision à plus tard. «Je souhaite», dit le nouveau directeur, qu'au terme de toute discussion on parvienne à dégager une mesure concrète.» Au sein de l'office du tourisme, où il imprime déjà son style de fermeté. A Leysin, mais aussi au sein de

l'ATAV (Association touristique des Alpes vaudoises) où il se réjouit de voir les responsabilités se raffermir. Responsabilisation, participation, voilà bien, pour Alexandre Fricker, les mots-clés de sa fonction dans les Alpes vaudoises. «Il y a dans le village un esprit de collaboration et de participation insoupçonné qui n'a, jusqu'à, présent que très

peu été mis à contribution.» D'ou un premier souci: la communication, qui doit s'exprimer en direction des partenaires officiels, mais aussi, et peut-être surtout, vers le riche tissu associatif existant. Une formule qui prend toute sa valeur quand on sait que Leysin compte une soixantaine de sociétés locales pour une population d'un peu moins de 3000 habitants.

Une image jeune

Enfin, souligne-t-il encore, la station compte parmi ses résidents nombre de grands noms. De tout cela le commandera de tirer parti. Le temps bien entendu d'une sérieuse revue d'effectif. De là, on comprendra qu'aucune manifestation d'envergure ne marquera l'été 97 à Leysin. L'office du tourisme y assurera son rôle habituel et les manifestations traditionnelles de la station. Dont l'édition 97 du Trophée «In-Line», qui, avec le snowboard contribue à «typer» l'image jeune de la station. Mais dans les yeux d'Alexandre Fricker brille déjà la promesse de belles envolées pour 1998. Avec la ferme intention d'apposer son label à une manifestation d'envergure. Encore à définir précisément, elle pourrait peut-être mettre à contribution les fêtes qui depuis des siècles batifolent au pied de la tour d'Al.

Une philosophie touristique différente

«Ce n'est pas tant le prétendu standing de l'une et l'autre station qui fait la différence – les deux offices de tourisme «tournent» d'ailleurs sur un budget quasiment comparable – mais plutôt un état d'esprit. Parlons même de philosophie touristique», note Alexandre Fricker qui a quitté la direction de l'Office du tourisme de Crans pour prendre celle de l'Office du tourisme de Leysin le 6 décembre dernier. Ainsi, à Crans, tout reste cloisonné, les remontées mécaniques par exemple, as-

surent leur propre promotion. De plus, sur le Haut-Plateau la promotion se partage entre Montana et Crans, très distinctement pour certaines tâches et en collaboration pour d'autres. Précisons toutefois que la fusion des deux bureaux a été annoncée pour cette année encore. A cela, il faut encore ajouter que les deux stations et le domaine skiable sont sur le territoire d'au moins six communes, toutes jalouses de leurs prérogatives. Rien de tel, en revanche, à Leysin. La

collaboration y est plus immédiate et c'est le seul office du tourisme qui a pour tâche de vendre et d'entretenir l'image de la station avec l'éventuelle collaboration d'organismes privés. «Ajoutez-y une différence encore plus notable», conclut-il, à deux pas de l'office du tourisme je peux boire un café à 2,40 francs, manger un plat du jour-salade-dessert pour 12 ou 13 francs. A Crans, il fallait compter des prix de 30 à 40% plus élevés.» Cela définit aussi une image!

JJE

Telecom 1999

Hôtels zurichoïses avantagés

Agence officielle réceptive pour Telecom, Carlson Wagonlit se prépare pour l'édition 1999 qu'elle a obtenu après avoir été mis en concurrence avec Kuoni BTI, leader du voyage d'affaires en Suisse, et Fert, agence de voyages de l'UIT, Union internationale des télécommunications, organisateur de ce méga-salon.

«Nous avons décroché ce contrat non pas en cassant les prix, mais en mettant en avant notre savoir-faire», affirme *Marino Faccini*, directeur adjoint de Carlson Wagonlit pour la Suisse. Quelques 86 000 nuitées réalisées en quelque deux semaines pour 8 à 10 000 personnes et un chiffre d'affaires de 21,6 millions de francs en 1995. «Pour nos gros clients, comme IBM ou Alcatel, nous nous devons de leur trouver de la place à Genève», commente *August Gossewisch*, directeur pour la Suisse. Ce qui est très difficile, car à Genève les exposants négocient directement avec les hôteliers. Nous ne disposons que d'un contingent de 15%». Pourtant, la demande reste élevée: «Un mois avant l'ouverture du salon, quand tout est déjà plein, nous recevons entre 500 et 1000 fax par jour demandant un hébergement», dit *Marino Faccini*.

Pour l'édition 1999 de Telecom, les hôtels zurichoïses, qui sont à moins d'une heure de vol de Genève, seront favorisés: «Nous allons proposer des forfaits spéciaux, un plus hébergement, dans un établissement situé près de l'aéroport de Zurich», explique le directeur de Carlson Wagonlit. Nous venons de signer un accord avec Swissair qui s'est engagé à augmenter la capacité de ses navettes Genève-Zurich de cent places pour ses deux premiers vols du matin et les deux derniers du soir.» VT

MÉLI-MÉLO

Écoliers valaisans invités à l'hôtel. Désireuse de sensibiliser les enfants des écoles primaires valaisannes aux métiers du tourisme et en particulier à ceux de l'hôtellerie, la Jeune chambre économique de Sion envisage d'inviter quelques-uns d'entre eux à passer la nuit dans un hôtel. Cette opération est coordonnée par le président du groupe tourisme de la Jeune chambre économique, *Jean-Michel Rupp*, directeur de l'Hôtel Europa à Sion et de l'Hôtel Les Bains de Saillon à Saillon. Les enfants, relève le quotidien *Le Nouvelliste*, seront traités comme des clients, puis, le lendemain, ils se transformeront en employés d'hôtel afin de voir les deux facettes de la branche. Une première expérience sera faite, en principe en mars, avec des écoliers de Savèze. Des contacts ont été pris avec les enseignants de cette localité qui se sont montrés enthousiastes. Ils devront toutefois encore recevoir le feu vert de la commission scolaire. MH

*

Succès des vacances à la ferme. Les vacances à la ferme connaissent un succès croissant en Suisse. Ainsi, l'an passé, l'association «Vacances à la ferme» a enregistré 73 000 nuitées, soit une progression de 12% par rapport à 1995. L'association explique notamment cette hausse par la bonne collaboration qu'elle entretient avec la Caisse suisse de voyage Reka qui traite les réservations. Cette collaboration sera en tout cas prolongée jusqu'en 1999. Le catalogue 1997 comprend les descriptions et les photographies de 261 lieux d'hébergement (fermes ou maisons attenantes), dont 22 se trouvent en Suisse romande. MH

*

Crédit jurassien pour l'Expo 2001. Le Parlement du canton du Jura a accepté de déployer un crédit de 1 700 000 francs à titre de participation à l'Expo 2001. Le Jura sera chargé d'annoncer la manifestation avant son ouverture et sera responsable de l'Arteplog mobile durant l'exposition. Le canton du Jura devra en outre imaginer une stratégie pour attirer sur son territoire une partie des dix millions de visiteurs attendus. Le ministre jurassien *Jean-François Roth* a relevé qu'il fallait concevoir des produits attractifs et procéder à une amélioration des structures hôtelières du canton pour ne pas rater cette chance unique.» LM/ats

Hôtellerie à prix modérés

Un avenir assurément prometteur

L'hôtellerie à prix modérés (low budget) possède des atouts qui lui font apparaître un avenir prometteur en Suisse. Dire toutefois que l'avenir de l'hôtellerie réside dans ce type d'hébergement constitue un pas que le directeur adjoint de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), *Hans Nanzer*, n'a pas voulu franchir, la semaine dernière, à Thoune lors de l'exposition consacrée aux hôtels modulaires.

MIROSLAW HAJLABA

Les quelque cinq cents visiteurs qui se sont rendus sur l'aire d'exposition de Thoune ont été très intéressés par les vingt projets d'hébergement modulaires sélectionnés à l'issue d'un concours organisé par le comité de l'Expo 2001, la SSH et la Conférence suisse de l'économie du bois. Des contrats ont-ils été ébauchés pour compléter l'offre d'hébergement durant l'Expo ou dans les stations prisées par les snowboarders? Il faudra attendre quelques semaines pour le savoir. Ces visiteurs ont également manifesté un grand intérêt pour l'exposé du représentant de la SCH qui a analysé les chances de succès de l'hôtellerie à prix modérés et les problèmes de l'hôtellerie traditionnelle. Les informations fournies ont été suffisamment précises pour permettre à chacun de tirer des conclusions relativement évidentes sans obliger l'orateur à le faire de manière explicite.

Conforme au marché

L'analyse présentée mercredi dernier a fait ressortir que l'hôtellerie à prix modérés répond à une demande effective du marché. «Cette forme d'hébergement possède de nombreux atouts», a indiqué *Hans Nanzer*. Elle jouit d'une image de marque conforme à l'air du temps, son offre est constante et elle est surtout concurrentielle sur le plan du prix. De manière générale, son lieu privilégié d'implantation sera là où la demande d'hébergement est dictée par des besoins pratiques et où le prix est quasiment le seul critère de choix. Par la grandeur de ses établissements (50 à 100 chambres au minimum), l'hôtellerie à prix modérés figure dans une tranche représentant 10% de l'hôtellerie helvétique. 90% environ

L'hébergement à prix modérés, dont des exemples ont été présentés à Thoune, a de bonnes perspectives de développement.

Photo: Bloxtrend

des hôtels suisses ont, en effet, moins de 50 chambres.

La SCH est ouverte

Pour la SCH, l'hôtellerie à prix modérés devrait satisfaire aux critères d'octroi d'un financement. La SCH, a dit *Hans Nanzer*, a fait peu d'expériences avec ce

type d'hébergement, mais elle n'a en tout cas pas d'a priori négatif à son sujet. Cette hôtellerie sera principalement en concurrence avec les établissements d'une à trois étoiles. Elle ne devrait cependant pas exercer une pression trop forte aussi longtemps qu'elle pourra s'implanter dans des endroits bon mar-

ché: périphéries des villes, sorties d'autoroutes, centres industriels ou encours aéroports. Et, c'est là, au niveau des coûts d'implantation, que la comparaison avec l'hôtellerie traditionnelle s'est avérée intéressante, car elle a montré les difficultés que cette dernière doit surmonter pour être rentable.

Coûteuse construction

Exemple chiffré à l'appui, *Hans Nanzer* a en effet démontré qu'en raison des prix élevés de la construction en Suisse, l'exploitation d'un nouvel hôtel de trois ou quatre étoiles pouvait se solder par une perte, et ceci malgré un taux d'occupation de 55% au minimum. Coûts du terrain, perfectionnisme dans l'art de bâtir, coûts administratifs ou encore coûts de transport des matériaux dans les stations sans voiture sont autant d'éléments qui renchérissent la facture totale et qui creusent l'écart avec l'hôtellerie à prix modérés. Deux chiffres permettent d'apprécier cet écart dans toute sa splendeur: 205 000 et 70 000 francs, soit respectivement le prix de construction par chambre (terrain non compris) dans le cas cité par *Hans Nanzer* et celui payé par la chaîne à prix modérés Ibis du groupe Accor.

Réserver à court terme

La Société suisse des hôteliers (SSH) a mis en fonction un service d'offres à court terme. Présenté mercredi dernier dans le cadre de l'exposition Bloxtrend 2001 à Thoune, ce service permet de réserver des offres spéciales pour des week-ends incluant une ou deux nuitées dans des hôtels de toutes catégories en Suisse. La liste des offres est disponible en composant un numéro de téléphone gratuit ou en consultant la «home page» de la SSH sur Internet.

La réservation est opérable au maximum sept jours à l'avance, directement auprès de l'hôtel concerné, puisque les

coordonnées de ces derniers sont indiquées dans la liste des offres. La sélection peut s'effectuer selon trois critères de choix: la région souhaitée, le nombre de nuitées (une ou deux) ou le prix. S'agissant d'offres spéciales à court terme, la tarification avantageuse qui les caractérise n'est exigible que dans le contexte indiqué. Vingt-six hôtels de diverses catégories, dont vingt-trois en Suisse alémanique et trois en Suisse romande, participent pour l'heure à cette première. Du buffet petit-déjeuner au «superbrunch», voire la demi-pension ou un menu de quatre plats, les offres incluent aussi parfois des prestations sportives, de transport ou une formule familiale. SJ

* Tél.: 0848 848 858. Internet: <http://www.swiss-hotels.ch>

Hôtel Ramada de Genève

Un étage réservé aux hommes d'affaires

L'Hôtel Ramada de Genève est en train d'aménager un système de visio-conférence dans 19 chambres. Celles-ci seront toutes situées au septième étage où tout sera conçu pour rendre plus agréable les séjours des hommes d'affaires. Cela, aussi bien au niveau de l'espace de travail qu'au niveau de l'espace de détente.

VÉRONIQUE TANERG

A partir du 20 mars, l'Hôtel Ramada (ex-Forum) à Genève, sera équipé d'un «Executive Business Floor», à savoir un étage entier spécialement conçu pour les hommes d'affaires. «Ces 19 chambres ont été spécialement aménagées pour le travail et la détente», explique *Alain Tourbier*, directeur général de cet établissement cinq étoiles situé non loin du lac Léman. Les teintes vertes ont été choisies parce qu'elles sont reposantes. Toutes les chambres disposeront de chaîne à haute fidélité et, l'été, nos clients pourront se reposer sur leur balcon avec vue sur le Mont-Blanc.» Mais les aménagements les plus importants ont été apportés pour le travail. Les «kingsize beds» ont cédé leur place aux «queensize beds» pour laisser plus d'espace pour le bureau. Celui-ci, composé d'une large plaque en verre, permet à ceux qui doivent rédiger des rapports de pouvoir étaler tous leurs documents. Mais l'innovation vient surtout de la technologie: «Chaque chambre sera reliée par des câbles en fibre optique de fa-

çon a pouvoir utiliser la visio-conférence. Actuellement personne ne peut dire si cette technologie connaîtra le même engouement qu'Internet», reconnaît *Alain Tourbier*. «Mais on peut fort bien imaginer que les ordinateurs portables seront équipés d'ici quelques années de petites caméras qui permettront de mettre les utilisateurs en communication visuelle. Dans ce cas, nous voulons être prêts.» En outre, chaque «business room» sera dotée de deux lignes téléphoniques et d'une ligne pour le fax.

Contrat avec Global One

Un tel choix n'est-il pas curieux à l'heure où le téléphone portable se développe à la vitesse grand V et où les hommes d'affaires fûtés évitent d'utiliser les téléphones dans les hôtels car ils trouvent les communications beaucoup trop onéreuses? «Nous avons signé un contrat avec Global One, ce qui nous permettra d'offrir à partir de la mi-mars des tarifs de 15 à 20% moins élevés qu'avec les PTT», répond *Alain Tourbier*. «Ainsi, appeler les Etats-Unis ou l'Asie depuis sa chambre coûtera moins cher que d'utiliser son Natel. De plus, nous allons offrir des rabais pendant les heures creuses avec les Etats-Unis.»

Comme de nombreux hôtels en Suisse, le standard téléphonique du Ramada ne dispose pas (à la grande déception des Américains) du «touch down», l'impulsion qui permet de consulter les E-mails à distance ou d'utiliser les services d'ATT pour réduire le coût de ses communications téléphoniques en utilisant le réseau américain. Ce sera chose faite lorsque le «Business Executive Floor»



Alain Tourbier, directeur de l'Hôtel Ramada de Genève où le septième étage a été entièrement adapté aux exigences des hommes d'affaires.

Photo: Véronique Tanerg

ouvrira ses portes. L'Hôtel Ramada de Genève vient d'investir 2,5 millions de francs dans la rénovation au cours des trois dernières années et a encore budgété un million de francs pour son septième étage et les suites. Ses 205 chambres et ses dix «one-bed suites» seront constamment rafraîchies.

Ultimatum du DEP

Au fait, pourquoi est-ce que, depuis le

1er février, le pavillon Ramada flotte à nouveau à Genève? Il a été présent pendant dix-sept ans avant de s'effacer devant l'enseigne Forum (filiale d'Intercontinental) en 1992 et pour effectuer un retour aux sources cinq ans plus tard. «C'est un problème législatif, lié à la Lex Friedrich», explique *Alain Tourbier*. «Cet établissement appartient à une famille saoudienne, également propriétaire de l'Intercontinental de Dubaï. Mais la loi helvétique interdit qu'un étranger soit propriétaire d'un hôtel et que le management soit également sous tutelle étrangère. Le Département de l'Economie Publique (DEP) a donc toléré cela jusqu'à la fin du contrat en cours.»

Le management a changé en octobre 1992 pour passer dans le giron de Forum, par synergie avec Intercontinental. Le DEP a ensuite tiré la sonnette d'alarme en 1995 en expliquant à nouveau que le management ne peut pas être étranger. En revanche, la franchise est autorisée. Cependant, aucun accord n'a pu être trouvé entre les propriétaires et Intercontinental, cela notamment en raison de la présence d'un autre établissement de la même chaîne à Genève. Finalement le DEP a posé un ultimatum: si aucune solution n'était trouvée, la licence d'exploitation serait retirée à la fin du mois de juin 1996. In-extremis, le management est devenu helvétique tandis que les négociations avec Ramada aboutissent plus rapidement qu'avec Intercontinental. Ce qui n'a pas vraiment gêné les Genevois, car pour la plupart, cet établissement s'est toujours appelé le «Ramada».

Design Preis Schweiz

Wer unterbreitet das beste Service-Konzept?

1997 wird zum vierten Mal der Design Preis Schweiz verliehen. Neben den bereits traditionellen Kategorien «Produkt-Design», «Textil-Design», «Willy-Guhl-Preis» und «Verdienste um das Design in der Schweiz» ist neu auch ein Preis für «Service-Design» ausgeschrieben: Eine Chance für die Hotellerie. Die Geschäftsführerin Eva Gerber erwartet aus diesem Dienstleistungszweig besonders interessante Lösungen.

Interview:
HEDWIG SCHAFFER

Dem unter dem Patronat von Bundesrätin Ruth Dreifuss stehenden Projekt Design Preis Schweiz ist nun auch das Service-Design eine Prämierung wert. Was hat die Veranstalter auf diese überraschende Idee gebracht?

Mit dieser neuen Wettbewerbskategorie möchten wir Anbietern, Konsumenten und Gestaltern von Dienstleistungen bewusster machen, dass Dienstleistungen optimal gestaltet werden müssen. Sie sind das zweite Standbein unserer Wirtschaft, und sie werden immer wichtiger. Entwicklungen in Wirtschaft, Technologie, Gesellschaft und Staat sorgen dafür, dass diese Branche wächst.

Teilnehmer aus praktisch allen Dienstleistungsbereichen können sich somit am Wettbewerb von Design Preis Schweiz beteiligen. Was könnte aus Ihrer Sicht einen Hotelier zum Mitmachen motivieren?

Nun, in der Hotellerie ist das Bewusstsein für Servicequalität besonders ausgeprägt. Andererseits ist diese Branche gefordert, sich laufend auf veränderte Rahmenbedingungen und Kundenwünsche

Eva Gerber, Geschäftsführerin Design Preis Schweiz: «Im Bereich Service-Design erwarte ich aus der Hotellerie besonders interessante Lösungen».

Foto: zvg



einzustellen. Sie muss ihre Dienstleistungen stets neu und besser gestalten – sie muss neue, auf die jeweilige Zielgruppe zugeschnittene Angebote entwickeln: Sei dies in den Gebieten Wellness und Fitness, im Erlebnis- und Kongress-tourismus oder in weiteren Bereichen. Dies ist um so wichtiger, als die Dienstleistungen – genau wie die Produkte – heute relativ standardisiert sind und es für den einzelnen Anbieter immer schwieriger wird, seine Leistungen gegenüber der Konkurrenz zu profilieren.

Da stimmt Ihnen sicher jeder Hotelier zu. Was hat Dienstleistung jedoch mit Design zu tun?

Bei der Gestaltung von Dienstleistungen heisst es, die Prinzipien und die Marktchancen des klugen Designs zu nutzen. Es sind dies die Zielgerichtetheit, die formvollendete Gestaltung und die Mittelekonomie.

Gestaltet werden hier jedoch im Gegensatz zum «Industrial Design» nicht harte Materialien, sondern weiche, zwischenmenschliche Beziehungen und organisatorische Abläufe rund um die Kundenbedürfnisse.

Gesucht wird der «formvollendete Service» – die Dienstleistung, die den organisatorischen, finanziellen, zwischenmenschlichen und visuellen Bedürfnissen entspricht.

«In der Hotellerie ist das Bewusstsein für Servicequalität besonders ausgeprägt.»

Angenommen, ein Hotelier fühlt sich von der Ausschreibung dieses Wettbewerbes angesprochen: Wie könnte die Dokumentation aussehen, die er als Teilnehmer dem Design Center in Langenthal zustellt?

Das Service-Design ist ja die Visualisierung des Service-Konzeptes. Weil sich die Bewertung auf das Gesamtpaket bezieht, könnte sein Dossier aus den folgenden Komponenten bestehen: Ein in den neunziger Jahren eingeführtes Corporate Identity inklusive Detailbeispiele aus dem Erscheinungsbild, also dem Logo, dem Briefkopf, der Menükarte und dem Hotelprospekt. Ferner Fotos vom Hotel, Schild, von der Lobby, von Sonderangeboten, Hotelzimmern, Geschirrtisch und andern Objekten mehr. Wichtig ist natürlich auch ein kurzer Beschrieb des Dienstleistungskonzeptes. Woher sich das Service-Design auf ein einzelnes oder das gesamte Angebot beziehen kann.

Ist die Teilnahme kostenlos?

Nein – der Teilnehmer entrichtet eine Anmeldegebühr von 200 Franken. Dies ist ein Unkostenbeitrag: Der Wettbewerb wird hauptsächlich von Sponsoren wie dem Bundesamt für Kultur, den Kantone

bern und Solothurn, den Gemeinden Langenthal und Solothurn und von Privatfinanzen finanziert. Hauptsponsor ist die Schweizerische Mobiliarversicherungsgesellschaft.

Was profitiert der Gewinner der Kategorie Service-Design?

Insgesamt wird ein Preisgeld von 70 000 Franken verliehen, wobei 15 000 Franken für den besten Vorschlag in der Kategorie Service-Design vorgesehen sind. Interessanter noch als dieser Barpreis ist nicht nur für den preisgekrönten Betrieb, sondern für weitere ausgezeichnete Teilnehmer, der mit der Nominierung verbundene PR-Effekt: Am Freitag, dem 7. November 1997, steigt in Langenthal das Design-Preis-Fest: Dort werden die Design-Preise und die Anerkennungen verliehen, es werden die Ausstellung und der neue Katalog präsentiert. All diese Aktivitäten dürften in den Medien ein gut hörbares Echo auslösen.

«Auch zwischenmenschliche Beziehungen und organisatorische Abläufe haben ein Design.»

Sitzen kompetente Leute in der Jury?

Das Preisgericht der Kategorie Service-Design wird von Peter Eberhard, Architekt und Leiter der Abteilung Design an der Schule für Gestaltung, Zürich präsiert. Die fünf weiteren Jurymitglieder heissen Marco Hartmann, Direktor von Swiss Tourismus, Zürich, Professor Birgit Mager, Fachbereich Service-Design an der Fachhochschule Köln, Armin Müller, Redaktor «Cash», Zürich, Luciano Rabaini, Mitglied der Direktion Schweizerische Mobiliar, Bern sowie Peter Vollmer, Nationalrat und Präsident der Stiftung für Konsumentenschutz, Bern.

Wie geht die Jury bei der Bewertung vor?

Der Wettbewerb wird zweistufig durchgeführt. In der ersten Stufe beschreiben und dokumentieren die Bewerber ihren Service auf maximal drei A3-Seiten. In der zweiten Runde kontaktiert die Jury die in die engere Wahl gekommen Bewerber persönlich.

Die eingereichten Dienstleistungskonzepte werden nach den Kriterien Originalität, Beitrag zur Verbesserung der Lebensqualität, Service-Strategie, Gestaltung der Dienstleistungsbezeichnung und der Organisation des Erscheinungsbildes bewertet.

«Service-Design ist die Visualisierung des Service-Konzeptes.»

Was haben allfällige Interessenten zu beachten?

Sie müssen sich bis spätestens 30. April 1997 bei Design Preis Schweiz c/o Design Center, Postfach 1626, 4901 Langenthal anmelden und die Anmeldegebühr beim Schweizerischen Bankverein, 3001 Bern, PC 30-188-0 zugunsten von Design Preis Schweiz, Kto 48-112, 083, 0, 395 einbezahlt haben. Auskünfte und ausführliche schriftliche Informationen in deutscher, französischer und italienischer Sprache sind direkt bei uns erhältlich. Wir sind über die Telefonnummer 062 923 03 33 oder die Faxnummer 062 923 16 22 erreichbar.

Wie viele Wettbewerbsteilnehmer erwarten Sie?

Für eine einigermaßen zutreffende Schätzung ist es jetzt noch zu früh. Wir hoffen auf rund 500 Teilnehmende aus dem In- und Ausland in allen fünf Kategorien. Und wir lassen uns überraschen, wie viele Kandidaten aus der neuen Kategorie Service-Design resultieren werden. Der Bereich Dienstleistungen ist mit den Sektoren Tourismus, Finanzmärkte, Versicherungen, Freizeitindustrie, Gesundheitswesen, öffentlicher Verkehr usw. ein äusserst vielseitiges Gebiet.

Zur Person

Eva Gerber, die Geschäftsführerin des Design Preis Schweiz, ist 33jährig. Die Historikerin/Soziologin (lic. phil. hist.) arbeitete zuvor als wissenschaftliche Assistentin an der Universität Bern. Im Rahmen von freien Projektarbeiten war sie in den Bereichen Technikfolgenabschätzung (Schweizerischer Wissenschaftsrat) und arbeitsmarktlche Massnahmen (Amt für Wirtschaft und Arbeit des Kantons Solothurn) tätig. Bei einer Grossbank zeichnete sie ferner für das Marketing verantwortlich. Eva Gerber ist Präsidentin der SP-Kantonalratsfraktion im Kanton Solothurn. mt

Design Preis auf einen Blick

Der Design Preis Schweiz zeichnet herausragende Design-Leistungen aus in den fünf Kategorien «Produkt-Design», «Textil-Design», Willy-Guhl-Preis für Schulen, «Verdienste um Design» und neu «Service-Design». Neben Publizität und Anerkennung gibt es auch Geldpreise in Höhe von insgesamt 70 000 Franken zu gewinnen.

Im Jahre 1991 zum ersten Mal ausgetragen, ist der Design Preis Schweiz der einzige internationale Design-Wettbewerb der Schweiz. Er will die unternehmerischen Chancen, die im Design liegen, aufzeigen, herausragende Design-Leistungen auszeichnen und bekannt machen und einen Teil zur Design- und Wirtschaftsförderung in der Schweiz beitragen. Finanziell wird der Design Preis

Schweiz je hälftig getragen von öffentlichen (Bundamt für Kultur, Kantone Bern und Solothurn, Städte Langenthal und Solothurn) und von privaten (Schweizerische Mobiliar, Textilverband Schweiz u.a.) Geldgebern. Einsendeschluss für alle Kategorien ist der 30. April 1997. Die öffentliche Preisverleihung findet am 7. November 1997 in Langenthal statt. Anschliessend werden die Preis- und Anerkennungssträgerinnen und -träger bis 21. Dezember im Kunsthaus Langenthal gezeigt.

Wettbewerbsunterlagen oder Auskünfte erteilt: Design Preis Schweiz, Eva Gerber, Design Center, Postfach, 4901 Langenthal. Telefon 062 923 03 33, Telefax 062 923 16 22. E-mail designpreis@di.al.eunet.ch. mt

Séminaires SSH pour chefs d'entreprise

La neuvième volée a pris son envol

La cérémonie de remise des diplômes du 9e cycle romand du Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration a vu onze professionnels s'engager sur des flots prometteurs. Elle a d'ailleurs eu lieu à bord d'un bateau de la CGN ancré au port d'Ouchy-Lausanne.

JOSÉ SEYDOUX

Au terme de huit semaines d'études intensives en internat, fractionnées en quatre périodes sur deux ans, les nouveaux hôteliers-restaurateurs diplômés ont ainsi satisfait aux exigences très élevées du point culminant de la formation permanente, telle qu'elle est élaborée par la SSH. Il est intéressant de constater que ce cycle s'est caractérisé par la grande diversité des secteurs de

provenance des participants: hôtels, restaurants, sociétés de restauration collective, camping, institution d'accueil, service d'Etat, etc.

De nouveaux défis

Les onze participants ont en tout cas fait honneur à la maxime du Séminaire SSH: le succès futur d'une entreprise n'est pas le fruit du hasard, il se prépare aujourd'hui. Et c'est bien le moment d'acquiescer, par ce moyen, les techniques de pointe permettant de planifier judicieusement l'infrastructure d'une entreprise appartenant à un secteur touristique, lui aussi en pleine mutation.

Dans son allocution s'adressant aux nouveaux diplômés, Jean-Michel Illi, vice-directeur de la SSH et responsable du Bureau romand, a relevé ces profondes mutations: «Afin de faire face efficacement à ses défis et à ses nouvelles tâches, l'hôtellerie suisse a un besoin vital de personnalités comme vous,

d'accord de se remettre en question, disposées à se perfectionner, prêtes à relever de nouveaux challenges, persuadées de l'importance de leur mission en faveur de l'accueil et du bien-être de nos hôtes et, par là même, du positionnement éminentement stratégique de l'hôtellerie sur l'échiquier touristique de la Suisse».

Les diplômés

Davide Battaini, sous-directeur, Restaurant-Brasserie Landolt, Genève; Jacqueline Chaboz, responsable de secteur, DSR, Morges; Francis Delon, gérant SSG Restaurants & Hôtels SA, Aran; Heinz Jakob Kern, assistant de direction, Haus der Stille & Besinnung, Kappel a.A.; Egidio Marcatto, chef de réception, Hôtel Splendid, Lugano; Christian Michel, responsable hébergement, Hôtel Mévenpick Radisson, Lausanne; Jaime Montaldo, gérant camping et restaurant Le Chablais, Salavaux; Andreas Sauder, assistant de direction, PostHotel, Weggis; Eléonore Sogboui, employée d'administration, Etat de Vaud, Lausanne; Syrylle Vocat, directrice, Hôtel Bellevue, Lausanne; Patrice Zufferey, gérant, SSG Restaurant La Marmite, Genève-Aéroport.



Les onze nouveaux hôteliers-restaurateurs diplômés de la SSH qui ont suivi le 9e cycle romand du Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration. Photo: zvg

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Sesselwechsel beim Solothurner Tourismusverband: Nach rund fünf Jahren Aufbauarbeit verlässt Geschäftsführerin **Marianne Frei** Ende März den Verband. Nach der Gründung des Verbandes war Marianne Frei während zwei Jahren Präsidentin und hatte anschliessend während zweieinhalb Jahren die Geschäftsführung inne. Marianne Frei plant einen längeren Amerikaaufenthalt und wird nach ihrer Rückkehr «die Eisen, die bereits im Feuer liegen, fertig schmieden». Wie der Entscheid schliesslich auch ausfällt, sie wird die Tourismusbranche sicher verlassen. Vorübergehend werden der Präsident des Solothurner Tourismusverbandes, **Andreas Gasche**, und die bisherige Assistentin **Regula Flury** den Betrieb leiten. Im Laufe des Sommers soll die Stelle neu ausgeschrieben werden. *SR*



Lenk Tourismus gibt sich neue Strukturen, die finanzielle Lage erfordert Massnahmen. Im gegenseitigen Einverständnis trennen sich Lenk Tourismus und Direktor **Beat von Allmen**. Der Gästerückgang findet auch an der Lenk statt. Für Lenk Tourismus bedeutet dies künftig weniger Einnahmen. Nach gründlicher Analyse der finanziellen

Lage hat der Vorstand von Lenk Tourismus entschieden, die Strukturen zu überdenken und neu zu gestalten. Im personellen Bereich wird insbesondere die Aufgabe und Funktion der Direktion neu festgelegt. Im gegenseitigen Einverständnis haben sich Lenk Tourismus und Direktor **Beat von Allmen** entschlossen, sich auf den Herbst 1997 hin zu trennen. Sobald die neuen Strukturen festgelegt sind, wird Lenk Tourismus darüber informieren, wie die Geschäfte personell künftig geführt werden. *pd*

Swissair verstärkt die Geschäftsleitung: **Philippe Bruggisser**, Präsident der Konzernleitung der SAirGroup, übernimmt die operative Führung der Swissair an **Jeffrey G. Katz**, der ab Januar 1998 auch Chief Executive Officer der Airline wird. Er war während 17 Jahren für die American Airlines in Dallas tätig. Ihm zur Seite stehen neu **Ray Lyons**, verantwortlich für das Network Management und **Lee Shave**, zuständig für Sales & Customer Relations. Den bisherigen Geschäftsleitungsmitgliedern **Stephan Egli** und **Ernst Funk** werden neue Managementaufgaben angeboten. Katz soll per 1. Januar 1998 in die Konzernleitung der SAirGroup berufen werden. *CK*

Hotellerie

Angelo Gilardoni heisst der neue Besitzer des Hotels Olivella in Melide. Er ersteigerte letzte Woche die Hotelanlage in Melide am Luganersee zum Preis

von 9 Millionen Franken. Der für die Versteigerung angesetzte Grundpreis hatte 13 Millionen Franken betragen. **Gilardoni** ist Besitzer des Nachtclub-Dancing «Romantica» in Melide. Nach einer eingehenden Prüfung der Anlage und des Inventars will er das Hotel eventuell zu Pfingsten mit der bisherigen Geschäftsführerin **Karin Mäder** wieder eröffnen. Das Olivella war in den vergangenen Jahren mehrfach als Spekulationsobjekt in die Schlagzeilen geraten. *BAH*

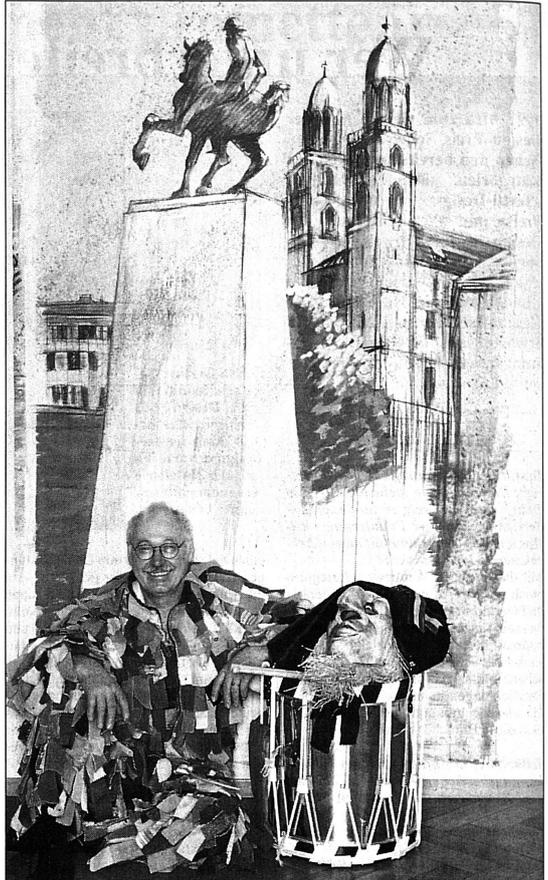
Gastronomie & Technik

Ewa Lubini, Marketingleiterin des Bahnhofbuffets Zürich, macht sich selbstständig und eröffnet ab Ende Februar ihr «Lubini Marketing & Management» in Winkel b. Büllach. Auch die Marketingassistentin **Fiona Hetzner** verlässt das Bahnhof Buffet Anfang März. Die Nachfolgerinnen sind bekannt: **Frau Lubini** wird ab Mitte März von **Monika Troxler** ersetzt, die als Leiterin Party-Service/Marketing beginnt. Sie wird unterstützt von **Barbara Keller**. *APK*

Hôtellerie et tourisme

La section romande de l'Association évangélique pour l'hôtellerie en Suisse (AEHS) a nommé un nouveau président en la personne d' **Ernest Moser**. Membre du comité central de l'Union Helvetia, Ernest Moser est chef de cuisine et responsable du restaurant DSR des transports publics lausannois. Il remplace **Catherine Vittoz**. *MH*

Hotel Adler, Zürich



Pro Zimmer eine Altstadtansicht

Der in Zürich ansässige Kunstmalers **Heinz Blum** ist eingefleischter Basler (Fasnächter). Trotz Fasnachtsfieber bannte er 52 der schönsten und bekanntesten Zürcher Altstadtansichten auf die Leinwand. Die Bilder werden in Kürze die 52 Zimmer des Hotel Adler am Hir-

schenplatz schmücken. Das Hotel wird zur Zeit einer Gesamtrenovierung unterzogen. Es wird Mitte Mai wieder eröffnet werden. Die Zimmer erhalten neben der üblichen Zimmernummer auch die Bezeichnung der jeweiligen Altstadtansicht. *UM*

Namensvetter

Arosa profitiert vom neuen «Arosa»

Mit dem Namen des jüngsten Kindes aus der Seat-Familie ist eigentlich nicht der Ferienort in Graubünden gemeint. Dennoch verspricht man sich in Arosa eine gewisse Werbewirkung.

weise gleich wie der bündnerische Kurort. Die Amag Schweiz nutzt die Zufälligkeit des Namens für den Markt Schweiz und bindet den Kurort in verschiedene Aktionen ein. «Der Name Arosa wird dadurch europaweit auf den Strassen präsent sein und dies kann uns nur recht sein», erklärt Arosas Tourismusdirektor **Martin Vincenz**. Ausschlaggebend für ein Engagement bei der Lancierung sei aber auch, dass der Seat Arosa ein ökologischer, trendiger Kleinwagen ist. In der Amag-Broschüre, die eine Auflage von 800 000 Exempla-

ren hat, ergänzt ein Beitrag über den Kurort die Beschreibung zum Auto. Arosas Gäste haben die Chance, mit einem Seat Arosa nach Hause zu fahren. Anlässlich des «Skicasinos» Arosa ist als Hauptpreis dieses Auto zu gewinnen. Als Gegenleistung für diese Aktionen offeriert Arosa den Käufer eines Seats einen Skipass, offeriert Ferienwochen für den Amag-Wettbewerb und unterstützt sie mit diversem Werbematerial. «Dieses für uns günstige Engagement zusammen mit Seat lohnt sich auf jeden Fall», resümiert Vincenz diese Aktion. *SM*

«150 Jahre Schweizer Bahnen»



ST hofft auf «Tourismus-Schub»

Mit sieben grossen Festanlässen setzen die Schweizer Bahnen Schwerpunkte zum Jubiläum «150 Jahre Schweizer Bahnen». Über 200 Bahnhoffeste, der Internationale Bahnkongress in Luzern, ein Ausstellungszug mit sechs Wagen, sowie bleibende Werte in Form einer Festschrift, einer CD-Rom und einer Gedenkmünze ergänzen das Programm.

Anlässlich der offiziellen Eröffnung des Jubiläums, mit der Enthüllung der Chrom-Lokomotive vor dem Bundeshaus, meinte **Marco Hartmann** gegenüber der *htr*, dass durch die erhöhte Aufmerksamkeit auch der Tourismus einen Nutzen ziehen könnte. Diesbezüglich spricht der Direktor von Schweiz Tourismus sogar von hohen Erwartungen.

Klares Ziel sei es, mehr Bahnprodukte zu verkaufen und über die Bahnpromotion entsprechende Übernachtungen zu generieren. «Allein durch die Spezialaktionen von Schweiz Tourismus hoffen wir, rund 100 000 zusätzliche Logiernächte zu realisieren», gibt sich Hartmann zuversichtlich. (Foto: Michael Hutschnecker) *HU*

Lausanne

Transformée en jardin

Une partie du cœur de la ville de Lausanne sera transformée cet été et cet automne en jardin. L'Association jardin urbain, présidée par l'ancien directeur de l'Office du tourisme de Leysin, **Pierre Starobinski**, prépare en effet une exposition de paysagisme contemporain. Dès le 15 juin et jusqu'au 15 octobre, quelque trente nouveaux jardins seront créés le

long d'un parcours en trèfle tracé au centre-ville. A cela s'ajouteront deux expositions qui auront lieu au Musée des arts décoratifs et divers événements artistiques, horticoles, historiques et botaniques. Les auteurs de ces jardins seront des paysagistes, des architectes, mais également des artistes suisses et étrangers. La municipalité de Lausanne est d'avis, qu'en enrichissant notamment l'offre culturelle, cette manifestation constituera «un levier touristique important». *MH*

ST Deutschland



Snowboardexpress in die Schweiz

Zusammen mit dem Jugendreiseveranstalter Action Reisen GmbH in Hamburg hat Schweiz Tourismus Deutschland ein neues Angebot für das Segment Snowboard geschaffen. Der «Switzerland Action Express» (swax) befördert jugendliche Gäste aus verschiedenen deutschen Städten in die drei Schweizer Ferienorte Adelboden (5 Abreisedaten), Laax (6 Daten) und Saas Fee (2). Im swax-Bus

mit eigenem Outfit wird schon auf der Hin- und auch auf Rückreise für Stimmung gesorgt. Der Bus ist mit einer Videoanlage, DJ-Pult und einer 200-Watt-Musikanlage ausgerüstet. Im Preis von 888 DM sind die Reise im Bus, sieben Übernachtungen in Jugendhäusern, Halbpension, Betreuung, sechs Tage Ski- und Snowboardpass, Animation und Parties inbegriffen. (Foto: zvg) *pd*

FRONT/KADER

Event Gastronomie

Zukunftsweisende Konzepte, innovative Ideen und eine echte Vision zählen zu den Stärken unseres Auftraggebers, ein führendes Schweizer Gastrounernehmen. Im Rahmen der strategischen Planung wird ein neues Geschäftsfeld entwickelt. Dabei handelt es sich um eines der interessantesten und anspruchsvollsten Gastroprojekte im Raum Zürich. Stichworte dazu: Professionelles Eventcatering, effizientes Personalmarketing mit kleinem Führungsteam und grossem Aushilfsstab, dezentrale Strukturen und hohe Anforderungen an die Logistik.

Hauptaufgaben: Leitung der diversen internen Restaurationsbereiche, Durchführung von Spezial- und Grossanlässen sowie gastronomische Betreuung stark unterschiedlicher Gästefrequenzen bei Messen, Kongressen, Seminaren und Banketten unter Einbezug externer Partner und Zulieferanten. Wir wenden uns deshalb an eine begeisterungsfähige und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Geschäftsführerin Geschäftsführer Restaurationsbetriebe

mit gutem Beziehungsnetz, Gastgeberqualitäten und Kommunikationsstärke. Grossanlass-Erfahrung in Verbindung mit sehr guten F & B-Kenntnissen, betriebswirtschaftliche Weiterbildung und mehrjährige Praxis in leitender Funktion sind weitere optimale Grundlagen für Ihren zukünftigen Erfolg! Erste projektbezogene Kontakte ergeben sich für Sie im Verlaufe des Sommers; der offizielle Eintritt ist für den Herbst 1997 vorgesehen.

Detaillierte Informationen über diese wirklich nicht alltägliche Position geben wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen und absolut vertraulichen Gesprächs. Ihr Berater Ansgar Schäfer freut sich auf Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme.

SCHAEFER & PARTNER

Personal-Management

Bahnhofplatz 3 · Postfach 7038 · 8023 Zürich · Tel. 01 212 75 00 · Fax 01 211 06 44 · Mobil 079 402 53 00

Für die **Führung eines Hotels** mit 50 Betten im Baselbiet suchen wir eine belastungsfähige **Persönlichkeit**.

Wir bieten eine herausfordernde Aufgabe mit Platz für kreative Ideen in modern eingerichtetem Haus. Ganzjahresstelle mit Erfolgsbeteiligung. Arbeitsantritt nach Absprache.

Wir erwarten gute Ausbildung und Erfahrung im Hotelfach sowie Gewandtheit im Erledigen der administrativen Aufgaben (EDV-Kenntnisse erforderlich). Auch Freude an der Betreuung der – vorwiegend älteren – Gäste und Teamfähigkeit zum Führen des kleinen Mitarbeiterstabes gehören nebst der Verwurzelung im christlichen Glauben dazu.

Wir erwarten Ihre Anforderungen an die neue Stelle und Ihre Bewerbung unter Chiffre 92148 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

92148/389133

Für unser italienisches Restaurant im Baselbiet (60 Plätze) suchen wir nach Vereinbarung eine/n fachlich bestausgewiesene/n

Pächter/in

Sind Sie initiativ und kreativ und verfügen über ein Wirtepatent, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Chiffre 92039, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

92039/389102

Die Stadt Thun sucht für das am See in einmaliger Lage gelegene,

STADT THUN

erstklassige Restaurant Schloss Schadau

auf den nächstmöglichen Termin eine/n engagierte/n, dynamische/n Unternehmer/in als

Pächter/in

Es besteht die Möglichkeit, den Betrieb als Übergangsphase (zirka 10 Monate) oder mehrjährig zu führen.

Sie sind gerne Gastgeber/in, verfügen über gute Fachkenntnisse und bringen eine mehrjährige Erfahrung und grosse Einsatzbereitschaft mit.

Der Betrieb umfasst:

- Restaurant, aufgeteilt in 5 Räume mit 170 Sitzplätzen
- Veranda mit 50 Sitzplätzen
- Seeterrasse mit 80 Sitzplätzen
- öffentlichen Parkplatz in unmittelbarer Nähe
- 4-Zimmer-Wohnung mit 2 Turmzimmern, Küche, Bad und 3 unbeheizten Kammern.

Für Fragen steht Ihnen Herr Beat Brunner, Liegenschaftsverwalter-Stv., **Telefon 033 225 82 69**, gerne zur Verfügung.



Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bis spätestens am **29. März 1997** an die Städtische Liegenschaftsverwaltung, Postfach 145, 3602 Thun.

P 92110/365110



Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1 · CH-8006 Zürich
Telefon 01 361 16 88 · Telefax 01 361 19 67

Wir sind ein schönes Stadthotel mit 57 geschmackvoll eingerichteten Zimmern, 3 komplett renovierten Restaurants mit total 140 Sitzplätzen sowie Bankett- und Konferenzräumlichkeiten für Anlässe bis 160 Personen. Per Mai 1997 oder nach Vereinbarung besetzen wir folgende Funktion neu:

Restaurationsleiter/ Vizedirektor/in

Was wir bieten

- einen lebhaften Restaurationsbereich mit grosser Stammkundschaft
- ein mittelgrosses Mitarbeitersteam mit zwei Servicelehrlingen
- ein beachtliches F & B-Budget mit entsprechendem Umsatz, welchen Sie durch Ihr professionelles Engagement massgeblich beeinflussen
- eine verantwortungsvolle Position für verantwortungsbewusste Bewerber
- einen schönen Arbeitsplatz mit moderner EDV-Ausrüstung
- eine erfolgsorientierte Entlohnung.

Ihr Aufgabenbereich

- Sie führen den gesamten Restaurations-Bereich und übernehmen bei Abwesenheit des Direktors dessen Stellvertretung
- Erreichung der qualitativen und quantitativen Ziele
- persönliche Gästebetreuung
- Mitarbeiterschulung und Lehrlingsausbildung im Restaurantbereich
- Angebotsplanung von A-Z und Durchführung von Spezialitätenwochen
- Getränke- und Betriebsmaterialeinkauf.

Unser Anforderungsprofil

- abgeschlossene Service- und/oder Kochlehre mit fundierter Administrations-Weiterbildung und -Praxis
- mehrjährige, solide Erfahrung im oberen Kaderbereich, vorzugsweise in der Stadthotellerie
- frontorientierte Persönlichkeit mit ausgezeichnetem Auftreten gegenüber Gästen und Mitarbeitern
- längerfristiges Engagement
- Wohnort Raum Zürich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erläutern wir Ihnen den Stellenbeschrieb detaillierter bei einem Vorstellungsgespräch. Bitte senden Sie die vollständigen Unterlagen mit Handschriftprobe zuhanden von Thomas A. Strebel. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Seminar- & Tagungszentrum · 57 Zimmer · Bankett- & Konferenzsäle · Kronen-Grill & Bar · Kronen-Stübeli & Wirtschaft · Eigene Parkplätze & Garagen

91849/40614



Ihre eigene Ferienwelt
Seit über 30 Jahren

Hapimag ist eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche und sucht eine(n)

Leiter(in) für die neu zu eröffnende Ferienanlage in Hok Yxenhaga/Småland Südschweden

In dieser Eigenschaft sind Sie **gesamtverantwortlich** für die Ferienanlage mit 78 Wohnungen (Gästebetreuung, Personalführung, Betrieb und Unterhalt der Ferienanlage in kaufmännischer und technischer Hinsicht).

- Sie bringen mit:**
- eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Ausbildung im Tourismus (Hotelfach, Gastronomie)
 - einige Jahre Erfahrung in leitender Position
 - handwerkliches Geschick
 - Sprachen: verhandlungsfähiges Schwedisch und Deutsch, Englischkenntnisse von Vorteil
 - schwedische Nationalität oder langjähriger Wohnsitz in Schweden
 - Alter: 30-45 Jahre.

- Wir bieten Ihnen:**
- eine interessante Herausforderung in einem nicht alltäglichen Umfeld
 - ein hohes Mass an Selbständigkeit
 - attraktive Mitarbeitervergünstigungen.

Unser Personalleiter, Herr Thomas Roost, steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung (Tel. 041 767 87 05). Ihre Bewerbungsunterlagen in Deutsch (mit Handschriftprobe) senden Sie bitte an:

Hapimag/Havag, Personalabteilung, Neuhofstrasse, 8/12, CH-6349 Baar, Schweiz

P 92014/61212

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Erde. Rebe. Leben. - Diese Trilogie steht über unserem Konzept im **Ristorante/Pizzeria SANTA LUCIA** in **BRUGG**

Ursprüngliches, italienisches Lebensgefühl, die Leidenschaft für die traditionelle cucina italiana und die italienischen Weine gehören bei uns dazu.

Vielleicht ist das eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen für unser aussergewöhnliches Ristorante eine/n

GESCHÄFTSFÜHRERIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Wenn Sie zudem sehr gute Erfahrungen in Organisation und Teamführung besitzen sowie gute Kenntnisse der italienischen Sprache, Küche & Kultur haben, dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Bindella Unternehmen AG
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

O 91840/299413

Für einen **Hotelbetrieb der ***-Kategorie im Oberwallis** suchen wir

Direktions-Paar

Es handelt sich um einen Zwei-Saison-Betrieb mit 60 Betten, Restaurant mit 70 Plätzen + Terrasse 80 Plätze. Sie sind Koch und Ihre Partnerin hat Hotelfachkenntnisse.

Sie haben Erfahrung in der Hotellerie-Branche. Sie sind 30- bis 45jährig, mit Fremdsprachen-Kenntnissen. Stellenantritt Juni 1997 oder nach Vereinbarung.

Miete des Betriebes ist bei Interesse ebenfalls möglich.

Wenn Sie diese Herausforderung interessiert, erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen unter Chiffre U 036-387 768 an Publicitas, Postfach 747, 1951 Sion 1.

P 92058/44300

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2
Hotellerie	3-18
Stellengesuche	21

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	19-20
Marché international de l'emploi	20
Demandes d'emploi	20

Inserateschluss über Ostern

Der **Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen** sowie für **Reklamen und Bazar** ist wie folgt:
Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 27. März 1997: Donnerstag, 20. März 1997, 17 Uhr,
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 3. April 1997: Mittwoch, 26. März 1997, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der Stellenrevue:

Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 27. März 1997: Freitag, 21. März 1997, 17 Uhr
(ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Insertate);
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 3. April 1997: Donnerstag, 27. März 1997, 13 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Insertate ist am Donnerstag, 27. März 1997, 17 Uhr (nur per Fax möglich: 031 370 42 23 oder 031 372 23 95).

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9



SEMINARHOTEL am ÄGERSEE

Freude am Umgang mit Menschen,
Spass an der Arbeit mit Zahlen

Wir sind ein modernes Ausbildungszentrum mit einem ****-Hotel- und Restaurationsbetrieb und suchen eine Mitarbeiter/in **verantwortlich** für den Bereich

Personal-/Rechnungswesen und Réception

Anforderungsprofil:

- KV- oder ähnliche Grundausbildung
- Flair für Zahlen
- Erfahrung in der Buchhaltung, Bilanzsicherheit
- Erfahrung in Personalwesen und Hotellerie
- fließend in E/F
- an selbständiges Arbeiten gewöhnt
- belastbar und flexibel.

Aufgabenbereich:

- selbständiges Führen der Betriebs- und Finanzbuchhaltung
- monatliches Reporting an unser Mutterhaus
- Lohnbuchhaltung, inkl. Versicherungswesen
- Vertragswesen
- Mithilfe bei der Rekrutierung neuer Mitarbeiter
- allg. Korrespondenz
- Teilnahme an wöchentlichen Meetings
- KV-Lehrlingsausbildung.

(verwendete Programme: AS400, Front3/Ami Pro/Lotus 1-2-3/Cori Draw)

In dieser Vertrauensfunktion stehen Sie in einem engen Beziehungsnetz zu Gästen, Mitarbeitern und Behörden. Wir bieten einen modern eingerichteten Arbeitsplatz sowie grosse Handlungsfreiheit, attraktive Anstellungsbedingungen sowie generell geregelte Arbeitszeit.

Sind Sie zirka 30 Jahre jung und am beschriebenen Arbeitsbereich interessiert, so senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:

**Daniela Telesco, SeminarHotel am Ägersee, Seestrasse 10,
6314 Unterägeri, Telefon 041 750 27 27**

P 92055/25033



Die Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG erschliessen ein Ski- und Wandergebiet zwischen 1050 und 2900 m ü. M. Mit unsern Seilbahnen lassen sich jährlich **650 000 Personen** an die Sonne transportieren.

Für unsere beiden Restaurants Kühboden auf der Fiescheralp (2214 m ü. M.) und Gletscherblick auf dem Eggishorn (2900 m ü. M.) suchen wir per **1. Juni 1997** oder nach Vereinbarung eine/n oder ein

Geranten/-in Gerantenpaar

Die Gastrobetriebe umfassen:

Restaurant Kühboden:

- 260 Sitzplätze im Restaurant mit Bedienung und gut eingerichtetem Selfservice
- 260 Sitzplätze auf der Sonnenterrasse
- 20 Hotelbetten
- 80 Lagerbetten
- Dienstwohnung für Gerant/in (Paar)
- Pick-nick-Raum mit Getränkeautomat

Restaurant Gletscherblick:

- 80 Sitzplätze im Restaurant

Unsere Gastrobetriebe werden im Unternehmen als **Profitcenter** geführt. Wir stellen uns den Geranten/in (Paar) als **Unternehmer** mit folgenden Eigenschaften vor: **Erfahrung** in der Branche, **Initiative**, **Flexibilität** und **Motivationsvermögen**.

Die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG unterstützen Sie mit einem gemeinsamen Marketingkonzept.

Für weitere Fragen steht Ihnen Peter Heinzer, Direktor, gerne zur Verfügung. Sie erreichen ihn unter **Telefon 027 971 27 00**. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bis zum **21. März 1997** an die

**Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG
Bewerbung Gerant/in (Paar) Gastrobetriebe
Peter Heinzer, Direktor
3984 Fiesch**

ME 91991/38210



Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches Viersternhotel direkt am Thunersee

Unsere motivierte Servicebrigade (15 Servicemitarbeiter) sucht einen kompetenten Vorgesetzten:

Für die Sommersaison von April bis November suchen wir in unsere drei bekannten Restaurants:

- Restaurant & Terrasse «Le Pavillon»
- Panorama bei der Ländte
- Kristallsaal

Restaurant-LeiterIn

- Liegen Ihre Stärken in Organisation und Mitarbeiterführung?
- Lieben Sie den gepflegten Plattenservice?
- Möchten Sie Verantwortung übernehmen?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See

R. + A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 251 22 44, Fax 033 251 38 84



91440/15237

Kaderselektion Unternehmensberatung Kurt Schindler AG

Ein wichtiger Schritt in Ihrer Gastgeber-Karriere

Unser Mandat ist ein führendes, dynamisches Kongresshotel in Zürich mit einem attraktiven Angebot von 345 zeitgemässen Zimmern und grosszügigen, modernen Seminar- und Bankett-räumlichkeiten. Damit die lokale und internationale Kundschaft noch besser und persönlicher bedient und betreut werden kann, wurde die Organisation den neuesten Erkenntnissen angepasst.

Per Frühjahr 1997 suchen wir eine/n unternehmerisch denkende/n, teamfähige/n

Leiter/in Bereich Rooms "Hospitality-Process"

In dieser vielseitigen, anspruchsvollen Aufgabe zeichnen Sie verantwortlich für die Führung und Förderung der eingespielten, engagierten Mitarbeiter/innen-Crews im Marketing/Verkauf und im ganzen Frontbereich. Die Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit liegen im Marketing/Verkauf und in der kompetenten Führung Ihrer Teams. Als Mitglied der Geschäftsleitung rapportieren Sie direkt dem General-Manager.

Als ideale/n Bewerber/in verfügen Sie über eine solide Berufserfahrung und Führungsqualitäten sowie über ein ausgeprochenes Flair für Marketing/Verkaufs-Aktivitäten. Ihre Sporen haben Sie vorzugsweise in grösseren Betrieben mit neuzeitlichen Strukturen abverdient. Sie beherrschen die englische und französische Sprache, sind kontaktfreudig und können selber zupacken. Idealter: ca. 28 bis 35 Jahre.

Interessenten erwarten ein professionelles Arbeitsumfeld, Freiraum für Eigeninitiative und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung unter Kennziffer 750397, z. Hd. Herrn Joseph E. Dietrich.

Kurt Schindler AG
Nansenstrasse 16, 8050 Zürich, Tel. 01/313 13 70, Fax 01/313 13 80
Geschäftsstellen in Muri b. Bern, Basel, St. Gallen
Partner of **AMTIS** Associates for International Management Search

01 313 13 815

Zentralschweiz

Wir suchen nach Vereinbarung ein erfahrenes (evtl. dipl. Hoteller SHV)

Direktionsehepaar

für ein ****-Hotel mit Restaurants und grosszügigen Seminar-/Banketträumlichkeiten mit modernster Infrastruktur.

Die erfolgreiche, marktorientierte Betriebsführung wird mit einem interessanten finanziellen Beteiligungsmodell zu einer echten Herausforderung für initiative Fachleute.

Sollte Sie diese vielseitige Aufgabe interessieren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 92128 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

92128/313963



Für unser bestbekanntes Erstklasshaus (Mitglied der «Les Grandes Tables de Suisse», 16 Punkte Gault Millau, 1★ Michelin) suchen wir per 15. Juli 1997 oder nach Übereinkunft eine/n initiative/n, verantwortungsbewusste/n

Maître d'hôtel – F & B Manager/in

Wir stellen uns eine erfahrene, sprachgewandte (D, F, E), belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche in einem dynamischen Team unsere internationale Kundschaft verwöhnen möchte und bereit ist, Überdurchschnittliches zu leisten.

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof ★ ★ ★ ★, 7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold
Telefon 081 415 66 66, Telefax 081 415 66 67

91762/9318



Sind Sie eine Gastgeberin aus Leidenschaft und haben Sie überdies Geschick und Freude am Ausbilden von Nicht-Profis?

Können Sie trotz anspruchsvollem und vielseitigem Pflichtenheft den Gast an erste Stelle setzen?

Dann sind Sie die richtige Frau, der richtige Mann als

Geschäftsführerin/ Geschäftsführer

in unserem Gastro-Projekt Freiburg. Die Aufgabe verlangt Fachkompetenz, Führungsqualitäten, Teamfähigkeit, solide Erfahrung in der Betriebsführung und gute Französischkenntnisse.

Mit Ihnen zusammen wird die Betriebskommission auf die Suche nach einem geeigneten Restaurant gehen und ein qualifiziertes Leitungsteam für Küche, Service und Stellvertretung engagieren.

Im Projekt sollen Arbeitslose während eines sechsmonatigen Beschäftigungs- und Schulungsprogramms Qualifizierung und danach eine neue Stelle im Gastgewerbe finden.

Sie können für die Erfüllung dieser anspruchsvollen Aufgabe auf die Zusammenarbeit mit dem KAAM (Koordinationszentrum für aktive arbeitsmarktlage Massnahmen), dem RAV und GASTRO FRIBOURG, der für die Schulungskurse zuständig ist, und die Unterstützung des Vorstandes zählen.

Würden Sie diesem Projekt gerne vorstehen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an die Präsidentin des Vereins Gastro Projekt Freiburg, Frau M.-L. Rudaz, Lerchenweg 9, 3186 Düringen.

Gastro Projekt Freiburg

92097/269417

Villa Böcklin Schöner Wohnen im Alter

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in unsere kleine und moderne private Alters- und Pflgeresidenz mit 26 Wohnungen am Zürichberg (Kreis 7) einen

Küchenchef / Alleinkoch

Wir erwarten von unserem zukünftigen Mitarbeiter Freude an einer kreativen Küche und im Umgang mit betagten Mitmenschen. Flexibilität und persönlichen Einsatz setzen wir voraus. Geregelte Arbeitszeiten, kein Abenddienst. Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Geschäftsführer, Herrn Henri Guttmann:

VILLA BÖCKLIN

Böcklinstrasse 19, 8032 Zürich - Tel. 01 / 389 90 90

Gesucht

Pächter

ab 1. April 1997 für ein
70-Betten-★★★★-Hotel,
Seelage / Stadtnähe
Absolute Spitzenkonditionen
Telefon 071 999 23 33

87764/33253

VERKAUF



CASINO
LUZERN

Als grösstes Unterhaltungszentrum der Zentralschweiz mit schönstem Spielcasino wollen wir unsere Marktposition langfristig sicherstellen und diese aktiv und zielgruppengerecht ausbauen.

Aus diesem Grunde suchen wir zur Ergänzung unserer Verkaufsabteilung per **Mai 1997** oder nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit mit guten Fremdsprachenkenntnissen (Engl. und Franz. in Wort und Schrift, jede weitere Fremdsprache von Vorteil) als

Verkaufsmitarbeiterin/ Sales Assistent

Idealerweise haben Sie eine kaufmännische Grundausbildung und bereits EDV-Erfahrung (Windows, Excel, Word).

Der direkte Kundenkontakt bildet einen der Schwerpunkte dieser Stelle und beinhaltet im Sommer auch die Betreuung unserer ausländischen Kundschaft (vorwiegend abends und auch an den Wochenenden).

Einer motivierten und engagierten Person bietet sich eine optimale Ausgangslage, um in unserem jungen, innovativen Team das Aufgabengebiet aktiv mitzugestalten.

Ausserdem erwartet Sie ein gutes Arbeitsklima, moderne Arbeitsmittel sowie eine gründliche Einarbeitung in den gegebenen Arbeitsbereich.

Sollte Sie diese anspruchsvolle Aufgabe ansprechen, senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen bitte an Frau M. Felix, Personalchefin.

Casino Luzern, Personalbüro, Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern, Telefon 041 418 56 56.

92084/22146

HOTELLERIE

Marriott



Hotel Zürich

Ein Erstklasshotel braucht erstklassige Mitarbeiter

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für den F&B-Bereich Mitarbeiter mit Erfahrung, die über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen und gute Umgangsformen haben:

Chief Steward

In dieser Management-Position sind Sie für die Sauberkeit des gesamten Küchenbereiches und der zentralen Abwäscher sowie für die Lagerbewirtschaftung inkl. Inventur verantwortlich. Besitzen Sie Organisationstalent und die Fähigkeit, Ihre Mitarbeiter auch in hektischen Situationen zu motivieren?

Frühstückskassier/in

Das Hauptaufgabengebiet umfasst das Verbuchen und das Einkassieren des Frühstücks. Ihre Arbeitszeit ist von 05.30-10.30 Uhr (Personalzimmer oder Parkplatz sind vorhanden).

Room Service Mitarbeiter

Ihr Hauptaufgabengebiet umfasst die telefonische Entgegennahme von Bestellungen sowie deren Service.

Barmaid

die Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen hat.

Reservationssekretärin

mit einer Grundausbildung im kaufmännischen Bereich. Ihr Hauptaufgabengebiet umfasst die Entgegennahme und das Bearbeiten von Reservationen in enger Zusammenarbeit mit der Salesabteilung.

Möchten Sie mehr wissen? Frau Marietta Lombris (Personalassistentin) und Herr Peter Schnünger (Personalchef) geben Ihnen gerne weitere Auskünfte oder erwarten mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung. Ausländische Bewerber können nur berücksichtigt werden, wenn sie im Besitz einer B- oder C-Bewilligung sind.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (direkt)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

92190/41432

Grindelwald



Hotel Restaurant KIRCHBÜHL



In unserem Chalethotel an schönster Lage suchen wir ab Mitte Mai oder nach Übereinkunft junge, dynamische Mitarbeiter für folgende Bereiche:

Chef de service
Servicefachangestellte (à la carte)
Chef de partie
Tournant
Commis de cuisine
Gouvernante

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Foto, Lebenslauf und Lohnansprüchen.

Fam. Christian Brawand-Imboden
Hotel-Restaurant Kirchbühl
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 35 53



91913/4540

Schloss Ragaz

7310 Bad Ragaz
Tel. 081/302 23 55
Fax 081/302 62 26



Ab Mai 1997 oder nach Übereinkunft suchen wir, um unser Empfangsteam zu vervollständigen,

Empfangssekretärin (D/F)
Fidelio-Kenntnisse von Vorteil

Angenehmes Arbeitsklima und gute Verdienstmöglichkeiten sind zugesichert. Netter Unterkunft, Studiozimmer mit Dusche/WC und Kochnische in unserer Résidence.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

Es melden sich nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung «B» oder Niederlassung

92056/2763



Bei uns sind Sie immer gut beraten!

Direktionsassistentin

Eine ganz besondere Aufgabe – gedacht für eine junge Dame, die mehr als einfach eine gute Kaderstelle sucht.

Für eines der schönsten Individualhotels der Luxusklasse suchen wir die Vertrauensperson als persönliche Assistentin des Direktors.

Wir setzen voraus:

*Abschluss einer höheren Fachschule (Maturität)
*Ausbildung im kaufmännischen Bereich und Kenntnisse in Buchhaltung

*Erfahrung in renommierten Häusern im In- (und Ausland) in den Bereichen Administration, Guest Relation evtl. Réception oder als Direktionsassistentin.

Ferner erwarten wir gute Umgangsformen, eine sympathische, positive Ausstrahlung gepaart mit einem sicheren Auftreten. Alter ab 30 Jahren.

Administrationsleiterin

*****-Hotel in Graubünden. Abschluss einer KV-Lehre oder Handelsschule, Hotelfachschule oder entsprechende Weiterbildung. Mitarbeit bei Werbung und Public Relation. 60-80% Sekretariatsarbeit.

Sous-chef

Sehr schönes Seminarhotel in der Region Valais. Mittlere Küchebrigade, ****-Hotel mit sehr gepflegtem Küchenangebot, Raum Innenschweiz. Saisonhotel**** Berner Oberland, April bis Oktober. Möglichkeit für Saisonbewilligung. Landgasthof, Nordwestschweiz, qualitativ hochwertiges A-la-carte-Restaurant. Graubünden, Kongressbetrieb mit angegliedertem à la carte.

Réceptionist/in

Eine ganze Palette von wirklich guten Angeboten in der ganzen Deutschschweiz erwartet Sie: Vom Super-Luxushotel bis zum gemütlichen ****-Haus oder einem lebhaften, «stressigen» Stadthotel. Für Bewerber/innen mit Berufserfahrung Saison- und Dauerstellen. Ausländer: Bewilligung B/C.

Stv. Generalgouvernante

für eines der absolut führenden internationalen *****-Häuser in der Nordwestschweiz.

Wir suchen für diese anspruchsvolle Aufgabe eine Dame mit entsprechender Erfahrung in renommierten grossen Häusern im In- und Ausland.

Dies ist nur eine ganz kleine Auswahl unserer interessanten Angebote; unsere Beratung ist kompetent, kostenlos und sehr diskret – wir freuen uns auf Sie.

HoReGa Select AG
Personal- und Kaderberatung
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 75, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieten · Pächtersuche · Krisenmanagement

92092/208191

Versierter Küchenchef (zirka 30 Jahre) gesucht!

Sie haben sich der gepflegten, marktfähigen Küche verschrieben und kennen sich zudem bestens aus in der italienischen Spezialitätenküche? Ihre ausgezeichneten Referenzen in Einkauf, Kalkulation und Organisation werden uns überzeugen.

Eintritt per 15. April oder nach Vereinbarung. Ihr Wirkungskreis in der Nähe von Luzern. Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto erreichen uns unter Chiffre 92059 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

92059/286117

WILDER MANN

Wir kochen aus Leidenschaft

Nach Vereinbarung suchen wir leidenschaftliche/n

Köchin oder Koch

Wir sind ein freundliches, junges Team. Zu dritt kochen wir täglich frisch und kreativ. Der «Wildi Ma» ist das «etwas andere» Quartierrestaurant von Zürich-Hirslanden (5 Minuten mit Tram vom Zentrum) mit 90 Plätzen plus kleine Terrasse.

Sonntag ist Ruhetag.

Ruf an oder schicke Deine Unterlagen an

Georges Sinka
Restaurant Wilder Mann
Freiestrasse 22/Ecke Forchstrasse
8032 Zürich, Telefon 01 381 14 80

92170/222372

Wanted!

für In-Bar in Basel

Barmaid

als Assistentin des Geschäftsführers

Idealalter: 25 bis 35 Jahre

Dieser Job verlangt:

– Selbstständigkeit

– Eigeninitiative

– Kreativität

– Charme

– Power

Interessiert?

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 92034 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

92034/300071

Tessin – am Lago Maggiore

Hotel-Restaurant mit 150 Sitzplätzen sucht für die Sommersaison 1997, Eintritt nach Vereinbarung

Koch

(CH oder B/C-Bewilligung)
mit Erfahrung in der Menü-, Bankett- und A-la-carte-Küche. Erwünscht sind auch Kreativität und Führung unserer kleinen Küchenbrigade.

Interessenten melden sich bitte über

Telefon 091 858 29 22

Fax 091 858 18 79

P 92058/389112



THERME VALS

Hotel Terme • Felsen-Therme • Therme-Häuser

Stellen Sie sich doch einmal vor. Sie würden am Ende der Welt arbeiten. Zum Beispiel dort, wo das legendäre Valser-Wasser herkommt. Ganz hinten am Ende des Valserals. In jenem 280-Betten-Hotel, das zum jüngsten, viele sagen sogar zum schönsten Thermalbad der Schweiz gehört.

In Jahresstelle suchen wir eine

Chef de réception

ab sofort oder nach Vereinbarung

Wenn Sie also in einem modernen Betrieb arbeiten möchten, der vielleicht etwas anders ist als andere, wenn Sie zu jenen gehören, die Spass daran haben, Gastgeber zu sein, dann sollten Sie sich jetzt unbedingt mit uns in Verbindung setzen. Schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Wir sind gespannt auf Sie!

Herzlich: Ihre Sibylle und Danilo Meyer

Vals – falls Arbeit auch Spass machen darf!

Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80 – Fax 081 926 80 00

92201/35580



Bei uns im Resort sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

Im *****-GRANDHOTEL QUELLENHOF – LEADING HOTEL OF THE WORLD:

Chef de partie (restaurateur/garde-manger)
Jungkoch

Servicefachangestellte/Kellner
(mit A-la-carte-Erfahrung)

****-GRANDHOTEL HOREGAS:

Chef de partie
Demi-chef de partie tournant
Commis de cuisine
Commis de bar
Servicefachangestellte/Kellner

(für das rustikale A-la-carte-Restaurant Zollstube mit zirka 90 Plätzen)

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, konnten bereits Erfahrungen in ähnlichen Häusern sammeln, sprechen gut Deutsch und würden sich freuen, Ihr Können und Wissen in unserem einmaligen Resort umzusetzen.

Wenn Sie fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz in einem gehobenen Umfeld schätzen, freut sich Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch.

081 303 30 30
081 303 20 08 (Direktwahl)

92075/2658



Für einen bekannten und lebhaften Hotel- (40 Betten), Restaurations- und Bankettbetrieb in der Agglomeration von Zürich suchen wir mit Eintritt nach Übereinkunft aufgeweckte/n

Aide du patron
Betriebsassistent (w/m)

Verfügen Sie
– über eine fundierte kaufmännische Ausbildung (NCR 2152 und PC)

Sind Sie
– versiert im anspruchsvollen Service und F&B und auch im Verkauf

– qualitäts- und verantwortungsbewusst und haben guten Umgang mit Gästen und Mitarbeitern (Lehringsausbildung)

Wenn Sie
– auch selbstständig disponieren und überblicken können,

erwarten wir gerne Ihre Offerte mit Lohnvorstellungen unter Chiffre 88017, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

88017/10553



Im Herzen von Gstaad liegt unser stark frequentiertes Spezialitäten-Ristorante mit 70 Plätzen sowie deren 50 auf der Terrasse. Unsere Bar mit ihren 60 Plätzen plus Terrasse gilt als gesellschaftlicher Treffpunkt von Gstaad.

Für die kommende Sommersaison, Eintritt 1. Mai resp. 1. Juni oder nach Vereinbarung, suchen wir

**Chef de partie
Commis de cuisine**

mit Flair für italienische und mediterrane Küche (keine Pizza)

Sind Sie interessiert, bei einem Chef, der «echt was drauf hat» (Salz & Pfeffer) Ihre Kenntnisse einzubringen und zu erweitern?

Also ab ans Telefon, wir erzählen Ihnen mehr über uns und unseren Betrieb.

Ristorante Rialto
T. und P. Burri
Ch. Remund, Küchenchef
3780 Gstaad

Telefon 033 744 34 74 / Fax 033 744 84 54

92198/15024



Hotel Grindelwald

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Sommersaison (Mitte Mai) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Reception: **Receptionistin/Hotelsekretärin**

(D, F, E, EDV)
Night-auditor
(Gelegenheit für Hotelfachschul-Absolventen)

Küche: **Chef entremetier
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Chef garde-manger**

Hotelbar: **Commis de bar w/m**

Speisesaal: **Chef de rang
Commis de rang**

Adlerhorst: **Servicefachmitarbeiterin**
(A-la-carte-Rest. mit Tellerservice)

Economat/Office: **2. Economat-Officegouvernante (Hausdame)**
Wareneinkauf, Lagerverwaltung, Office und Kaffeeküche

Etage: **Portier und Zimmermädchen**

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Sommersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon 033 854 77 77; Fax 033 854 77 70

01884/14737



Für unser traditionsreiches Erstklass-Hotel suchen wir auf August 1997 oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Caissier/-ère / Réceptionist/in

Unbedingtes Muss für diese anspruchsvolle Stelle ist Ihre Gewandtheit und Sicherheit in der deutschen, italienischen, englischen und französischen Sprache, Zuverlässigkeit und Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Savoyn Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 211 53 60

92179/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland



Sommersaison 1997 oder in Jahresstelle

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch begeisterte «Artisten», die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» einen einmaligen Aufenthalt zu bieten.

**Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier**

Restaurants

**Chef de service m/w
Chef de rang m/w
Kellner
Barmaid**

Ihren Einsatz honorieren wir mit einem zeitgemässen Gehalt und neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

Wir erwarten nur Bewerbungen von Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich voll mitzuengagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

Beat Anthamatten
Ferienart Walliserhof
3906 Saas Fee
Telefon 027 958 19 00
Fax 027 958 19 05



92199/10514

«Sehr geehrter Herr Direktor, noch lieber als in Ihrem Hotel übernachten, würde ich in Ihrem Hotel arbeiten.»

Könnte dies auch auf Sie zutreffen?
Drei weitere Möglichkeiten für engagierte Berufspromis im Widder-Team dabei!

Restaurantleiter/in
die teamfähige, initiative Frontpersönlichkeit mit Verantwortung über 80 A-la-carte-Plätze.

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Sie sind eingeladen, an unseren vielfältigen, internen Weiterbildungskursen aktiv teilzunehmen.

Herr Christoph Brügger, Administration, freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich-City
Telefon 01 224 25 26



The Swiss Leading Hotels

92127/078204

Lugano: **Zweisternhotel**
Gesucht vom 1. 4. 1997-30. 10. 1997 ein freundliches, tüchtiges

Mädchen

für Hausbar, Saal, Réception. Deutsche, französische, englische Sprachkenntnisse.

Telefon 091 994 21 31

92141/21911

Wir sind sehr anspruchsvoll, wenn es darum geht, unseren Gästen in einem einmaligen Rahmen das Beste zu bieten. Ist auch für Sie Qualität in allen Bereichen ein Grundsatz, dann nehmen Sie die Herausforderung an.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen freundlichen und kompetenten

Service-mitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärengraben
K. Wiczorek, gr. Muristalden 1
3006 Bern.

92070/26565

**RESTAURANTS
DE LA MAISON DES HALLES**



Rue du Trésor 4
2000 Neuchâtel
Tel. 032 724 31 41

Brasserie mit grosser Sommerterrasse
Restaurant gastronomique «Au premier»

Suchen per Frühling 1997 oder auf Vereinbarung

Koch/Chef de partie (m/w)

Service-mitarbeiter/in
für Brasserie und Restaurant gastronomique
- CH, B- oder C-Bewilligung bevorzugt.
- F-Kenntnisse notwendig.

Vollständige Unterlagen an:

Albert Reichl, eidg. dipl. Küchenchef.

92070/26565



Santis – der schönste Aussichtsberg der Schweiz

Die Santis Schwebebahn AG betreibt drei Gasthäuser und eine Luftseilbahn im Appenzellerland.

Für die Inbetriebnahme unseres neuen, topmodernen Panoramarestaurant «Säntisgipfel» (2502 m ü.M.) suchen wir zur Ergänzung unseres Berg-Gastronomie-teams folgende Mitarbeiter/in (Eintritt: April 1997 oder nach Vereinbarung).

Betriebsassistentin Stellvertretung des Leiters Organisationstalent Gastgeberqualität Flexibilität/Belastbarkeit

Küchenchef Führungserfahrung Organisationsstärke Qualitätssicherung Flexibilität

Koch Stellvertretung des Küchenchefs Belastbarkeit/Ausdauer Teamfähigkeit

Für Auskünfte steht Ihnen unser Herr Reto Mettler gerne zur Verfügung (Telefon 071 365 65 85). Wenn Sie Ihr Können gerne in ein motiviertes Team einbringen möchten, dann zögern Sie nicht, Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zu senden an:

Geschäftsleitung der
Santis-Schwebebahn AG
9107 Schwägalp
Telefon 071 365 65 65

92154/136581



Das familien- und kinderfreundliche ****-Sporthotel Valsana in Arosa mit 160 Betten sucht für die Sommersaison ab Mitte Juni bis Ende September oder in Jahresstelle (2-Saison-Betrieb) noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **- Chef saucier
- Commis de cuisine**

Bar: **- Barmann**

Wir bieten: zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, ein gutes, hilfsberechtigtes und unkompliziertes Betriebsklima. Die Sportanlagen wie Schwimmbad, Fitnessraum und Tennisplätze dürfen von den Mitarbeitern benützt werden.

haben Sie Lust, bei uns dabei zusehen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Unterlagen mit Foto.

Sporthotel Valsana
z. H. Familie Lenders
7050 Arosa

91454/1708

SOMMER IM ENGADIN



CHESA GUARDALEJ

ST. MORITZ - CHAMPFÈR

Für teamfähige Gastro-Profis, mit einem ganz besonderen Flair für die gepflegte Gastronomie, haben wir ab ca. Mitte Juni in unserem Erstklasshotel mit einem Hauch von Luxus, vielseitige Sommerjobs unter der Engadiner-Sonne anzubieten.

Réception MitarbeiterInnen w. m. mit Erfahrung KEYS AS 400	Küche Sous-Chef (m/w) Pâtissier (m/w) Chefs de Partie (m/w)
--	---

Zimmer Etagen-Portier/ Chauffeur mit Erfahrung	Restaurant Stv. Teamleiter Service Service- MitarbeiterInnen
--	--

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Chesa Guardalej
Herr Peter Kämpfer

7512 Champfèr Tel. 081/832 31 21 Fax 081/833 23 73

92100/00000

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr beliebig viele Bewerbungstalon von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1138	Koch	49	D	C	n. Ver.	D/F/E	OW/LU
1139	Commis entremetteur	21	CH	Mai 97	D/F		4-5*Hotel, BE/Oberl./ZH
1140	Küchenchef	43	CH	Mai 97	D		Tagesbetrieb, Nordwest-CH
1141	Souschef	33	USA	Mai 97	D/F/E		3-5*Hotel, BE/FR
1142	Koch	29	CH	Mai 97	D/F/E		Boden/Zürich
1143	Souschef	23	CH	n. Ver.	D/F/E		
1144	Chef de partie	24	D	A	sofort	D/E	3-4*Hotel, Deutsch-CH
1145	Küchenchef	33	CH	sofort	D/F/E		West-CH
1146	Chef de partie	62	CH	sofort	D/F/E		Luzern/Zürich
1147	Küchenchef	20	D	B	Mai 97	D/E/F	Rest., ZH/AG/SH
1148	Chef pâtissier	26	CH	Mai 97	D/E/I		4-5*Hotel, TI/VS
1149	Küchenchef	53	CH	April 97	D/E/I		Luzern
1150	Souschef	26	A	A	April 97	D/E/F	3-4*Hotel, BE/LU/TI/zus. mit 3544

Service/service

2482	Maitre d'hôtel	57	I	C	sofort	I/D/F	Hotel, TI
2483	Sefa	19	CH	sofort	D/F		Rest., BE/TI
2484	Soalkellner	38	I	A	sofort	I/D/F	
2485	Sefa/Rest.-Leiterin	28	CH	n. Ver.	D/F/E		BE/Oberl.
2486	Kellner	33	A	Mai 97	D/F/E		FL/SG/GR
2487	Kellner	24	B	C	April 97	SP/D	Zürich
2488	Sefa	23	D	B	sofort	D/E/F	Zürich
2489	Barmaind	23	D	A	sofort	D/E/F	4*Hotel, Bern
2490	Chef de service	50	I	C	n. Ver.	I/D/F	Zentral-CH
2491	Chef de service	28	B	A	April 97	H/D/E	4-5*Hotel, zus. mit 2492
2492	Kellner	22	B	A	April 97	H/D/E	4-5*Hotel, zus. mit 2491
2493	Kellner	20	JU	B	Mai 97	D/E/F	5*Hotel, ZH
2494	Sefa	23	D	L	n. Ver.	D/E/F	ZH

2495	Barmain	34	CH	Mai 97	D		Bern u. Umgebung
2496	Soalkellner	38	I	A	April 97	I/D/F	
2497	Barmain	33	CH	n. Ver.	D/E/F		Bar/Pub

Administration/administration

3528	Sv. Geschäftsführer/w.	33	CH	n. Ver.	D/E/F		Zürich
3529	Betriebsassistent/w.	26	CH	Mai 97	D/F/E		2-3*Hotel, Zentral-CH/BE
3530	Chef de réception/w.	37	CH	sofort	D/E/F		3-4*Hotel, Zürich
3532	Geschäftsführer	33	CH	n. Ver.	D/F/E		BE/SG
3533	Chef de réception	33	CH	Mai 97	F/D/E		3-4*Hotel, West-CH
3534	Dir. Sekretärin	37	CH	sofort	D/E/F		4-5*Hotel
3535	Betriebsleiterin	35	CH	April 97	D/E/F		Zürich
3536	Réceptionsprakt./w.	21	CH	sofort	D/F/E		Fam.-Betrieb, Luzern/Zürich
3537	Nachréceptionist	38	P	C	sofort	P/D/E	BE/FR/NE
3538	Réceptionist	22	CH	sofort	D/F/E		
3539	Réceptionsprakt./w.	20	CH	April 97	D/F/E		LU/ZG/ZH
3540	Réceptionist	25	CH	April 97	D/E/F		4*Hotel, LU/ZG
3541	Aide du patron/w.	26	P	C	sofort	P/D/F	Bern
3542	Aide du patron/w.	58	CH	sofort	D/F/E		Hotel garni, TI/GR
3543	Réceptionist	23	I	A	sofort	I/D/E	Isaai/Films
3544	Réceptionist	25	CH	April 97	D/E/F		3-4*Hotel, BE/LU/TI/zus. mit 1150
3545	Réceptionsprakt./w.	26	I	C	n. Ver.	I/D/F	

Hauswirtschaft/ménage

4983	Kinderbetreuerin	26	CH	Mai 97	D/F/E	VS	
4984	Anfangsgouvernante	23	CH	sofort	D/E/F		4-5*Hotel, ZH
4985	2. Gouvernante	21	CH	April 97	D/F/E		4-5*Hotel
4986	Küchenhilfe	42	P	B	A	sofort	P/I/D
4987	Hilfskraft	35	P	A	sofort	P/I/D	Deutsch-CH
4988	Zimmer/Lingerie/w.	31	P	A	sofort	P/I/D	Zürich u. Umgebung
4989	Hofa	20	CH	Mai 97	D/F/E		Deutsch-CH
4990	Hofa	26	CH	April 97	D/E/F		3-4*Hotel, SG/TG/Bodensee
4991	Hilfskraft	39	P	C	n. Ver.	P/I/D	Luzern/Zürich
4992	Portier	31	P	C	sofort	P/I/D	West-CH

4993	Portier	36	ALB	B	n. Ver.	D/I/E	Zentral-CH
4994	Masseur	43	D	C	sofort	D/E/F	Kurhotels
4995	Küchenhilfe	21	CH	sofort	D/E/F		
4996	Allrounder	26	CH	sofort	D/E/F		Hotel, Deutsch-CH
4997	Portier	47	D	A	April 97	D/E/E	
4998	Hilfskraft	48	I	A	n. Ver.	I/E/F	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden **ausschliesslich** an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Dan auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuertrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

Telefon 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:
Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

92124/94735

ADSANKER

ADSANKER ist ein erfolgreicher Hersteller von ECR und von computergestützten POS-Systemen für Gastgewerbe und Handel.

Wir suchen eine/n kontaktfreudige/n, flexible/n, junge/n Mitarbeiter/in als

Junior Systemsupporter/in

in unserem Hauptsitz in Wangen bei Dübendorf.

Die Betreuung unserer Registrierkassen und einfacheren Systemlösungen liegen in Ihrer Hand. Sie schulen unsere Kunden und geben Unterstützung am Telefon. Wir legen Wert auf gutes und sicheres Auftreten und erwarten eine grosse Leistungsbereitschaft. Der Pikettendienst gehört zu unseren Dienstleistungen.

Wer sich durch diese abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit angesprochen fühlt, reicht seine schriftliche Bewerbung an

ADSANKER Data System AG
Ch. Hoffmann, Serviceleiter
Hegnastrasse 60, 8602 Wangen b. Dübendorf



Hotel Walensee TRATTORIA
8822 WEESEN
Tel. 052-616 16 91

Für unseren lebhaften Betrieb am wunderschönen Walensee suchen wir nach Vereinbarung

Serviceangestellte
sowie
Chef de Partie

Für nähere Auskünfte und Informationen stehen wir gerne zur Verfügung oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Herr Loris Betto
Hotel Walensee TRATTORIA
Hauptstrasse 27, 8822 Weesen

Donatz

Samedan
Wir suchen auf die Sommersaison (auch Jahresstelle)

1 Commis de cuisine

1 **Serviertochter**
für Frühstücksservice und Ablösung in der Espresso-Bar

1 jungen Keller oder Serviertochter

für die Espresso-Bar «Gifhüttli»

Offerten erbeten an

René Donatz
7503 Samedan
Telefon 081 852 46 66

91799/30252

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Mitten in Zürich, an der Waaggasse steht unser Ristorante Contrapunto. Die echte italienische Küche ist sein Anliegen, und vielleicht wartet hier eine Herausforderung auf Sie, als

KOCH

Sie kennen die Geheimnisse der unverfälschten Esskultur Italiens, Sie lieben es, aus einfachen Ingredienzien die Gaumenfreuden der berühmten cucina italiana zu zaubern.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Ristorante Contrapunto
Waaggasse 5/7, 8001 Zürich
Aldo Reginato ☎ 01 / 211 65 25

0 91 639/299413

☆☆☆☆☆ ☆☆☆

Hotel Sunstar Park und Sunstar

D A V O S

Wir sind ein modernes Erstklasshotel und ein gemütliches Sporthotel an zentraler Lage in Davos. Piano-Bar, A-la-carte-Restaurant, Schwimmbad und Squash-Courts gehören dazu.

Zur Betreuung unserer internationalen Kundschaft in der Sommersaison 1997 suchen wir noch fachkundige Mitarbeiter, die Teamwork ganz gross schreiben.

Hotel Sunstar Park ☆☆☆☆

Küche **Chef de partie tournant**
Chef de partie
Commis de cuisine

Saal **Demi-chef de rang**
(gute Deutschkenntnisse)
Commis de cuisine

Etage **2. Gouvernante**
Stv. Generalgouvernante

Möchten Sie Davos im Sommer erleben und unsere bewährte Sunstar-Crew unterstützen? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für weitere Informationen steht Ihnen Herr S. Rössli oder Herr Ralph Pfiffner gerne zur Verfügung.

F. G. + E. Meier, Direktion, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 14 14, Telefax 081 413 15 79

92139/9512

GRAND HOTEL REGINA

* * * * *

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden im Berner Oberland.
90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison von Anfang Juni bis Mitte Oktober noch folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

Empfang: **Réceptionist/in**
mit Fidelio-Erfahrung (Jahresstelle)

Service: **Chef de service**
Servicemitarbeiter/innen
für unseren gepflegten Pensionservice

Küche: **Chefs de partie**
(Sous-chef, Entremetier, Garde-manger, Pâtissier)

Lehrstellen ab 1. August 1997:
Hofa-Lehrtochter
Sefa-Lehrtochter

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Esther und Thomas Reimann
Grand-Hotel Regina, CH-3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 673 83 80

92134/269832

Adelboden

HOTEL HERISAU

Unser topmodernes Internet-3-Stern-Hotel Herisau wird am 1. Juni 1997 eröffnet.

Wir suchen auf den 19. Mai 1997: tüchtige, ehrgeizige Mitunternehmer.

1 Chef de partie
1 Commis de cuisine
3 Servicefachangestellte

Anforderungen:
- abgeschlossene Berufsausbildung
- aufgeschlossen für Neues
- flexibel, belastbar
- bereit für überdurchschnittliche Leistungen
- bereit, sich weiterzubilden.

Wir bieten:
- Top-Infrastruktur
- marktorientierte Küche
- eine verantwortungsvolle Aufgabe
- 13. Monatslohn (100% ab 1. Tag)
- Vertragsbedingungen L-GAV 92.

Sind Sie interessiert, so senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Hotel Herisau, Adrian Zumofen
Bahnhofstrasse 14, 9100 Herisau

92151/63724

FOR ARTISTS ONLY!

Küchenchef

Unser Küchenchef wird sich nach langjähriger Zusammenarbeit verändern. Wir suchen deshalb auf die kommende Sommersaison, ab Juni oder später in Jahresstelle, einen kompetenten Sous-chef mit Ambitionen oder Küchenchef, der bereit ist, nach entsprechender Einführung diese herausfordernde Aufgabe in unserem Hotel mit seinem vielseitigen kulinarischen Angebot zu übernehmen.

Wir bieten:

- eine Position, die Initiative und Selbständigkeit verlangt
- eine Küchenphilosophie, die auf einem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein mit Frischprodukten basiert
- eine entsprechende Entlohnung mit Abteilungsleiterbonus.
- auf Wunsch Unterkunft.

Unser Anforderungsprofil:

- Freude und Kreativität
- Führungserfahrung sowie Flexibilität
- unternehmerisches Denken, Kalkulationssicherheit und Renditebewusstsein
- gästeorientiertes Denken und Handeln
- Engagement in der Lehrlingsausbildung
- längerfristiges Engagement.

Sind Sie «heiss» auf diese einzigartige Aufgabe?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn
Beat Anthamatten
Ferienart Walliserhof
3906 Saas Fee

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND

Telefon 027 958 19 00, Fax 027 958 19 05

Hotel SCHWEIZERHOF Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Unser Küchenchef braucht Verstärkung!
Zur Vervollständigung unserer kleinen Küchenbrigade suchen wir für die kommende Sommersaison (Eintritt nach Vereinbarung) einen jungen, motivierten

Chef de partie m/w

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

☆☆☆ Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altorfer-Faust
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14

92137/2240

Bestbekanntes Gasthaus in Kantonshauptort der Innerschweiz wird wiedereröffnet. Zur Ergänzung unserer Gästebetreuer und -verwöhner suchen wir

Küchenchef (30-35 Jahre)
mit bester Erfahrung in der gehobenen, kreativen Küche als auch in der abwechslungsreichen italienischen Spezialitätenküche.

Koch
Allrounder als Saucier, Entremetier und Pâtissier.

Chef de service
mit Führungserfahrung und angenehmen Umgangsformen als Gästebetreuer.

Servicemitarbeiter/in
Eintritt per 15. April oder nach Vereinbarung. Ihr Wirkungskreis zirka 20 Minuten von Luzern.

Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto erreichen uns unter Chiffre 92060 an *hotel+tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

92060/28617

Landgasthof Riehen

Für unseren traditionsreichen und bekannten Restaurationsbetrieb suchen wir zur Verstärkung unserer Equipe noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle oder mit Saisonbewilligung:

Chef de partie
Commis de cuisine
Betriebsassistentin

Wir bieten einen angenehmen Arbeitsplatz und sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns:

Landgasthof Riehen
W. Vollenweider
Baselstrasse 38, 4125 Riehen
Telefon 061 641 28 93
Telefax 061 641 29 13

91872/59558

Tessin/Ascona
Albergo Losone
das familienfreundliche Erstklass-Hotel sucht per sofort:

1 Chef pâtissier
1 Commis de cuisine

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Diego Claus
Hotel Losone
6616 Losone
Telefon 091 791 01 31

92061/21512

RohanStube
Bahnhofbuffet
Landquart

Wir suchen auf 1. April 1997 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de service

Wir erwarten mehrjährige Erfahrung, Sicherheit im Umgang mit Gästen und Personal sowie entsprechendes Fachwissen.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Telefon 081 322 12 14
Frau Brechbühl verlangen

P 92103/55581

LEUKERBAD

LOECHE-LES-BAINS

Die Rheuma- und Rehabilitations-Klinik Leukerbad sucht ab 7. 4. 1997 eine engagierte und dynamische

verantwortliche Person für den Restaurationsbetrieb

Sie verfügen über gute Fachkenntnisse und bringen eine mehrjährige Erfahrung und grosse Einsatzbereitschaft mit.

Wir erwarten von Ihnen eine klare, konzeptionelle Vorstellung für die Führung eines Restaurationsbetriebes. Sie sind fähig, Mitarbeiter/innen zu motivieren und zu führen.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Hausbeamtin, Frau S. Hentschel (Telefon 027 472 51 11).

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen freuen wir uns.

Verwaltungsdirektion der Rheuma- und Rehabilitations-Klinik Leukerbad
3954 Leukerbad
Telefon 027 472 51 11, Fax 027 472 52 30

92001/20397

BELVOIR RÜSCHLIKON

* * * * *

Wir sind ein lebhafter ☆☆☆-Hotel- und Restaurationsbetrieb am linken Zürichsee mit einer einmaligen Aussicht. Zu unserem «Wirkungskreis» gehören 26 Hotelzimmer, ein gehobenes A-la-carte-Restaurant, die rustikale Rüslikerstube mit abwechslungsreichem Angebot, Terrasse, Hotelbar, Kegelbahn sowie eine vielseitige Seminar- und Bankettabteilung.

Per 1. Mai 1997 suchen wir einen jungen, kreativen

Sous-chef (w/m)

Sie haben Erfahrung in:

- der Bankett- und A-la-carte-Küche
- Einkauf und der Menüplanung
- Mitarbeiterführung inkl. Lehrlinge- und Praktikantenausbildung.

Wir bieten Ihnen:

- eine vielseitige und interessante Tätigkeit
- den nötigen Freiraum, Ihre eigenen Ideen mitzubringen
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeiterunterkunft vorhanden.

Weitere Informationen über uns und unser Hotel besprechen wir am liebsten bei einem persönlichen Gespräch. Herr Andreas Zaugg, eidg. dipl. Küchenchef, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung oder Ihren Anruf.

Belvoir Rüslikon, Hotel-Restaurants
Säumerstrasse 37, 8803 Rüslikon
Telefon 01 704 64 64, Fax 01 704 64 65

92153/49832

hoteljob

Personalberatung

Telefon
031 370 43 33

Schweizer Hotelier-Verein

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Unser Name verpflichtet uns zu erstklassiger Gastronomie, Qualität und Beständigkeit.

Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung einen dynamischen und einsatzfreudigen

Chef Garde-manger

Schweizer oder Bewerber mit B- oder C-Bewilligung richten ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville★★★★★
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich, Schweiz
Telefon 01 215 25 69

Member of **The Leading Hotels of Switzerland**

UNION

Wir sind eine bekanntes Hotel im Zentrum von Luzern, verfügen über 190 Betten, ein Bistro, eine Bar, Bankett- und Seminarmöglichkeiten bis zu 1000 Personen und bald schon ein umgebautes, einzigartiges Restaurant.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einen

COMMIS PATISSIER

Während Sie in Luzern eine geeignete Wohnung suchen, können wir Ihnen ein Zimmer zur Verfügung stellen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder freuen uns über Ihren Anruf.

Hotel Union Luzern
Personalbüro
Löwenstrasse 16, CH-6004 Luzern, ☎ 041 410 36 51

Gesucht: Wellenreiter!

Jedermann beneidet uns um unsere Lage an einem der schönsten Flecken der Schweiz. Eine knappe Autostunde von Zürich, zehn Minuten von St. Gallen, kurze Entfernung zu Skigebieten, herrliche Landschaft für allerlei Aktivitäten und der Bodensee direkt vor dem Vier-Wellen-Hotel Bad Horn: alles an Ort und Stelle für Sportler und andere aktive Leute.

A propos Stelle: Wir suchen zur Ergänzung unserer Crew einen schwingvollen

Koch

mit Berufspraxis und Freude an seinem Metier. Wir führen zwei gut frequentierte, gepflegte Restaurants mit Garten und sind spezialisiert auf Kongresse und Bankette. Viel Arbeit also – aber auch viel Vergnügen. Und dazu angenehme Arbeitsbedingungen.

Interessiert? Am besten, Sie rufen gleich Urs Hatt an. Er freut sich sehr auf Sie.

**DAS VIER WELLEN-HOTEL
BAD HORN
AM BODENSEE**

Seestrasse 36 • 9326 Horn/TG • 071 841 55 11

HOTEL BELVÈRE-TANNECK

Für unser gepflegtes
★★★-Hotel
im weitbekannten
Ferienort Arosa
suchen wir für die
kommende Sommersaison

**Commis de cuisine
Jungkoch**

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Belvédère-Tanneck
Rudolf A. Kupfer
7050 Arosa, Telefon 081 377 13 35

SEERESTAURANT HOTEL CH-3700 SPIEZ
aquazurli
AM THURNERSEE
BERNER OBERLAND
SCHWITZEN

Für unser Restaurant am Thunersee, direkt bei der Schiffsstation, suchen wir nach Vereinbarung

- Koch/Sous-chef
- Koch tournant
- Servicefachangestellte/Kellner
- Barmaid für Pub
(nur mit Service-Erfahrung)

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Hotel Aqua Welle
Familie R. Baumer
3700 Spiez
Telefon 033 654 40 44

DAVOS TOP International Hotels

CENTRAL SPORHOTEL

Sie suchen ein junges, dynamisches und motiviertes Hotel/Restaurant, freuen sich an guter Teamarbeit und wünschen sich einen Arbeitgeber, dem auch Ihre Ideen willkommen sind! Dann finden Sie bei uns ab Mai/Juni als

versierter **Chef Entremetier** m/w, 15. 5. '97
herzliche/r **Receptionist/in**, 1. 6. '97 (Fidelio)
zuverlässiger **Nachtportier**, 1. 5. '97 (Fidelio)
hilfsbereite/r **Service-Mitarbeiter/in** Saal, 20. 5. '97

im
★★★★-Central Sporthotel, Davos

den engagierten Partner und Arbeitgeber.

Bei Fragen finden Sie unter folgendem Anschluss **081 413 81 81** garantiert eine Antwort. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie dann bitte mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro z. H. Herrn L. Trutmann.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

7270 Davos Platz
Tel. 081 413 81 81 Fax 081 413 52 12

SEIN UND ESSEN
ZEIT VERGESSEN
IM EINKLANG
MIT DER NATUR

Am schönsten Ufer des Greifensees im Zürcher Oberland pflegen wir die Gastrosophie mit dem Charme und der Gastfreundschaft aller unserer Mitarbeiter. Wirtschaft, Restaurant, Bankettsäle und die drei Gärten benötigen junge, motivierte Menschen, denen das Lachen und die Lebensfreude im Gesicht geschrieben steht!

**Leitung Serviceteam
Serviceangestellte
Bankettaushilfe
Koch
Pâtissier
Buffetangestellte
Kassierin
Saisonnier**

Also rufen Sie uns an! Peter Huwiler freut sich, Ihnen mehr von unserer Gastrosophie erzählen zu dürfen!

Restaurant Schifflände
Seestrasse 394
8124 Maur ZH
Telefon 01 980 05 04

Hotel Europe au Lac, Ascona★★★★★

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

3. Empfangssekretärin
(w/m, Fidelio-Erfahrung)

**Chef saucier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine**

Offerten erbeten an:

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona
Telefon 091 791 28 81

**Hotel-Restaurant
Schützen**☆☆☆
3822 Lauterbrunnen

Sind Sie... kreativ, eine Frohnatur, teamfähig, belastbar und möchten ausserdem als

**Chef de partie
Jungkoch
Servicefachangestellte
Zimmer-/Lingeriefrau**

eine Sommer- oder Jahresstelle besetzen, dann sind Sie genau die richtige Person für unseren lebhaften Gastro-Betrieb am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau im Berner Oberland.

Eintritt: 1. Mai oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung erwartet gerne
Familie A.+ P. von Allmen-Gerber
Telefon 033 855 20 32

**GRAND HOTEL PARK
GSTAAD**
★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad.

Für die kommende Sommersaison 1997 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:
**Chef d'étage
Chefs de rang
Commis de bar**

kontaktfreudige, verkaufsorientierte Fachleute, welche mit Freude und Engagement unsere Kundschaft verwöhnen
(Sprachkenntnisse D/F/E)

Etage:
**Zimmermädchen
mit Berufserfahrung
Chef Stewarding (w/m)**

Sie übernehmen die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf am Buffet und Office sowie die Überwachung des gesamten Servicematerials.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 033 748 96 00

HOTEL RIGI
LERN- UND KULTURHAUS AM SEE

Seestrasse 53/55 CH-6553 Weggis
Tel. 041 392 0 392 Fax 041 392 0 393

Unser **Jungkoch** geht ins Militär (Mai-Nov).

Für diese Zeit suchen wir jemanden (s/ie/r), der/die in unserem kleinen Team mitarbeiten möchte. Unser Haus liegt direkt am See, am Fusse des Rigis, wo das Leben lebenswert ist.

Auf Ihren Anruf freut sich:
A. Im-Obersteg, Betriebsleiter. 91999/37419

Alpina
Hotel Restaurant Familie L. Hubka
CH-4356 Rigi Kaltbad

In unser kleines Familienhotel in Rigi Kaltbad suchen wir auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung eine aufgestellte

Servicefachangestellte
welche uns mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.

Eine Zweizimmerwohnung steht zur Verfügung.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

Familie Hubka
Hotel Alpina, 6356 Rigi Kaltbad
Tel. 041 397 11 52
Fax 041 397 14 50

**Originell • Individuell
Persönlich**

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1989 unser Spezialgebiet.

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

**Chef/in de réception
Receptionist/in**

Jahres- und Saisonstellen GR/LU/AG/ZH. Sie haben Erfahrung, möchten Verantwortung übernehmen und sind fröhlich.

Generalgouvernante

Jahres- und Saisonstelle GR/BE. Sie haben Führungserfahrung, Organisationsstalent, sind kreativ, innovativ und haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.

**Bankettleiter/in
Chef/in de service
Chef/in de rang**

**Sous-chef/Pâtissier/
Chef de partie**

Saucier, Garde-manger, Entremetier, Tournant

Commis de cuisine

diverse Jahres- oder Saisonstellen in der Erstklasshotellerie und -Restauration, ganze CH

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

gastro S
gastro S Haus & Howald
Marktplatz 169, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

**HOTEL
STADTHAUS**

Dringend gesucht
in junges Team

Sous-chef

Sehr gute Deutschkenntnisse erforderlich.

Auf Ihren Anruf freuen sich:

P. + C. Rebeyrol
Hotel Stadthaus
Kirchbühl 2
3400 Burgdorf
Telefon 034 422 35 55

Traditionsreiches
3-Sterne-Haus in Ostschweizer Kur- und Ferienort sucht nach Vereinbarung für eine lebhafte und bekannte Hotelbar eine/n motivierte/n

Chef de bar

Einer gepflegten Persönlichkeit mit Flair und «Fingerspitzengefühl» für die verschiedenen Belange unserer Gäste bietet sich hier eine tolle Herausforderung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 91999, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

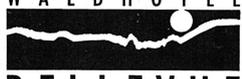
ALPS T
HOTEL SILS-MARIA
CH-754 SILS-MARIA ENGADIN

Für unser gepflegtes Hotel suchen wir für Anfang Juni bis Ende Oktober (Sommer- und Wintersaison) zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams eine aufgestellte

**Allrounderin
(Hofa/Hotelfachassistentin)**
(Réception/Büro/Service/Etage) die in allen Bereichen des Hotelfachs mitwirken möchte.

Suchen Sie eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit, so senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

FAM. HANSPETER und THERES NETT 91709/154393

WALDHOTEL

BELLEVUE
 7270 DAVOS

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Lage von Davos, wo Sie Ihre Hobbys wie Schwimmen, Segeln, Surfen, Deltafliegen, Judo, Karate, Reiten, Tennisspielen, Wandern usw. mit Ihrem Beruf per Mitte Juni 1997 für die kommende Sommersaison als

- Front-office** (EDV-Voraussetzung: Fidello/WordPerfect)
Chef de réception (per sofort/Ganzjahresstelle)
- Sekretärin**, D, F, E (per sofort/Ganzjahresstelle)
- Haustechniker/Chauffeur** (Ganzjahresstelle)
- Chauffeur/Tournant**
- Nachtportier** (sprachgewandt)
- Nachtportier-Aushilfe** (2 Nächte wöchentlich/sprachgewandt)

- Restaurationen**
- Oberkellner**
Servicefachangestellte (sprachgewandt)
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Office-Mitarbeiterin**

- Küche**
- Saucier/Sous-chef**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Pâtissier**
- Küchenangestellter**

- Hauswirtschaft**
- Gouvernante**
- Zimmerangestellte**

- Bade-Pavillon**
- Bademeisterin-Aushilfe** (2 Tage wöchentlich)
- Masseurin**

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem modernst eingerichteten **Zwei-Saison-4-Stern-Betrieb** legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

Herrn Joe F. Theiler-Zehnder, Direktor
 Waldhotel Bellevue, Buolstrasse 3
 7270 Davos Platz
 Telefon 081 415 37 47, Telefax 081 415 37 99

91874/9199

WALDEGG  Rickenstrasse 8735 St. Gallenkappel (Nähe Rapperswil) Telefon 055 284 63 33

Möchten Sie zu unserem Top-Team gehören?

- Commis saucier**
modernster Arbeitsplatz, kreatives Angebot, 5-Mann-Brigade, erfolgsbeteiligt. Eine interessante, anspruchsvolle Tätigkeit als gute Weiterbildungsmöglichkeit erwartet Sie.
- junge Servicemitarbeiterin**
auch Anfängerin, wichtig sind uns Ihre Ausstrahlung und die Freude am Beruf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann rufen Sie uns an, Frau Cordula Liechti oder Herr Paul Ricklin erteilt Ihnen gerne über Telefon 055 284 63 33 nähere Auskünfte.

92136/38507


Rigiblick am See
 Buochs
 Zentralschweiz

Eine Herausforderung am Ufer des Vierwaldstättersees im wunderschönen Jugendstilhotel?

Herr J. Slaschek sucht noch folgende Teamstützen für seine kreative Frischküche:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**

Über Ihre Kontaktnahme freut sich Herr Slaschek oder Herr C. J. Rölli.

Hotel Rigiblick am See
 am Seeplatz 3, CH - 6374 Buochs
 Telefon 041 620 48 64, Fax 041 620 68 74

92081/95869

Hotel

Laaxerhof
 Unsere Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Mai 1997 noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Service:

2. Oberkellner
Servicefachangestellte/n
Tournant/e Restaurant/Bar

Küche:

Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Etage:

Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof *****
 Familie A. und G. van Pelt
 CH - 7032 Laax/Graubünden

Mitten in der «Alpenarena» Flims-Laax-Falera

91571/73266



Für eine lange, lebhafte Sommersaison suchen wir noch den

Koch

mit Lehrabschluss, in kleines Team, direkt am Untensee/Bodensee.

P 92122/157074

Familie Labhart · 8266 Steckborn
 Tel. 052 761 11 61 · Fax 052 761 28 21

Ristorante-Pizzeria Cavallino
 9008 St. Gallen
 Tel. 071 244 61 53

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir selbständige/n, flexible/n und kreativer/n

Koch oder Köchin

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Nushi Dode.

P 92067/383250

DOMINO GASTRO

Wir suchen für Basel und Region:

Leiter Gastronomie

in stark frequentiertes Restaurant suchen wir den Profi, der bereits Grossbetriebe in der Gastronomie erfolgreich geführt hat. Alter 30 bis 40 Jahre.

Diätköchin

zirka 50 bis evtl. 80%, Arbeitszeit vorwiegend vormittags. Arbeitsort: gut geführtes Altersheim in Basel.

Sous-chef

in sehr schönes Restaurant der gehobenen Klasse. Sie bringen entsprechende Fach- und Führungspraxis mit.

Réceptionistin/Hotel-Sekretärin D, F, E

für ****-****-Geschäftshotels mit sehr guter Infrastruktur. Sie bringen gute Réceptions-, Sekretariats- und Fidello-Praxis mit, sind organisationsstark und belastbar.

Servicemitarbeiter/innen

mit Servicelehre oder einigen Jahren A-la-carte-Praxis für gepflegte Restaurants in Basel und Region.

Chefs de partie

Saucier, Tournant, Entremetier

Jungköche/-köchinnen

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

90372/9014



*****Hotel Belvédère**
 6052 Hergiswil am See

Das bekannte ***Hotel direkt am See, 50 Zimmer, Restaurant Beljardin mit Wintergarten und Seeterrasse, Rôtisserie «Chupferpfanne», Seminar- + Banketträumlichkeiten, Trychle-Pub, 80 eigene Parkplätze und 15 Bootsanlegeplätze

Nach dem Umbau und zur Wiedereröffnung am 1. März 1997 suchen wir per 1. April folgende Mitarbeiter/innen

In unserer ganz neuen Küche

Chef Entremetier

Interessiert Sie ein lebhafter Betrieb, dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung

Herr Godi Näpflin-Stutz oder Frau Sylvia Purtschert
 Telefon 041 630 01 01

90355/15539



Wollen Sie erfolgreich sein...? ja...???

Wir wollen es sein, darum suchen wir Sie...! Zur Unterstützung unseres Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokaltäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de rang

herzliche Servicemitarbeiter/innen mit eigener Station, und denen es richtige Spass und Freude macht, in der Gastgeberrolle zu sein.

Wenn Sie zu den Schlossgeistern gehören möchten, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Für Saison- oder Jahresstelle Praktikums- oder Kurzaufenthaltsbewilligungen vorhanden.

Landgasthof Schloss Böttstein
 Fam. E. u. M. Rüetschli, Hotelleri SHV/VDH
 Schlossweg 20
 5315 Böttstein
 Telefon 056 245 71 81
 Fax 056 245 51 51

92008/5312

Seiler Hotel
 Neues Schloss
 Zürich

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem traditionsreichen, neu renovierten und eleganten 4-Stern-Hotelbetrieb im Herzen von Zürich und in unmittelbarer Nähe vom See?

In unserem sehr gepflegten Restaurant «Le Jardin» mit mehreren Auszeichnungen, wie z. B. 14 Gault-Millau-Punkten, Goldener Fisch usw., sind für flexible und einsatzfreudige Berufspersonen mit Erfahrung interessante Positionen als

Commis de cuisine
 und
Chef de partie

per 1. April 1997 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen.

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche, fordernde Aufgabe und ein aufgestelltes, junges Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Seiler Hotel Neues Schloss****
 z. H. Frau Alice Aardema
 Stockerstrasse 17
 8022 Zürich
 Telefon 01 286 94 00



92062/40797

HOTEL RESTAURANT
SEEGARTEN MARINA
 SPIEZ

Für unseren bestbekanntesten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Speizer Bucht am Thunersee suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstelle:

Eintritt per 1. April 1997 oder nach Übereinkunft

Chef de partie/Entremetier
Commis de cuisine
Hilfskoch (für kalte Küche)

Eintritt per 1. Mai oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/
 (mit A-la-carte-Erfahrung)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an!

Hotel Seegarten-Marina
 L. u. R. Moro-Rentsch, Direktion
 Schachenstrasse 3
 3700 Spiez, Telefon 033 655 67 67

91499/32065

Hotel Tamaro au Lac, Ascona

Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung

Sekretärin mit Berufserfahrung
Commis de cuisine
Hausburschen mit Führerschein

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Hotel Tamaro
 6612 Ascona
 Telefon 091.791 02 82

90219/2275



Unsere Ziele zeigen nach oben

Auf Mai suchen wir in unserem jungen Team noch initiative Mitarbeiter

Fürs Küchenteam

Mitgestalter/in

für Gemüse, Süsspöchen und pfliffige Beilagen.

Fürs Gastgeberteam

Servicemitarbeiter/in

der oder die Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen (gute Deutschkenntnisse).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Monique und Lindo Moretti
Panorama Restaurant Chrueg
 8832 Wollerau über dem Zürichsee
 Tel. 01 784 02 33, Fax 01 784 15 18

91999/10908

The Swiss Leading Hotels



Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionistin** (mehrsprachig)

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Restaurant: **Chef de rang**
Commis de rang

Bar: **Commis de bar** (sprachkundig)

Etage: **Hausdamenassistentin** (mit Erfahrung)
Zimmermädchen (mit Erfahrung)
Etagenportier

Economat: **Economatgouvernante** (mit Erfahrung)

CHESA AL PARC
gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Tennisplatz.

Chef de service (Dame oder Herr)
Serviertochter (sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

Sommersaison 1997 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 1997 ausgewiesene Fachleute.

Von Ende April bis Ende September:
Für unser **Spezialitätenrestaurant**

 **Entremetier**
Commis de cuisine

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1997 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.

 **fischstube**
Zürichhorn

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

Klosters ALBEINA HOTEL *****

Rustikales, gemütliches *****-Ferienhotel
120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage, Tennisplätze und grosse Sonnenterrasse!

Lieben Sie die Berge? Arbeiten Sie gerne in einem einmalig schön und ruhig gelegenen Hotel und haben Sie Freude, ab zirka Mitte Juni/Anfang Juli 1997 in einem jungen Team tatkräftig und kreativ mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen!

Réception: **Réceptionistin**
mit Ablöse Service
D, F, E und Fidelio-Erfahrung

Restaurant: **Servicefachangestellte**
für A-la-carte-Restaurant und Terrasse
Servicefachangestellte
für Hotelrestaurant/Pensionsgäste

Küche: **Chef entremetier**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

92156/9791


PARK HOTEL KURHAUS
L. Moritz

Wo sind Sie?
Wir suchen noch für die Sommersaison 1997 (21. Juni-14. September)

Administration/ – **Kindergärtnerin**
Divers: – **F & B-Assistent/Einkauf**
mit **Service-mithilfe im Speisesaal**

Réception: – **Chef de réception**
– **Réceptionssekretärin**

Loge: – **Chauffeur/Chasseur**

Küche: – **Chef garde-manger**
– **Commis de cuisine**

Bar: – **Demi-chef de bar**
– **Commis de bar**

Speisesaal: – **II. Oberkellner**
– **Chef de rang**
– **Commis de rang**

Etage: – **Etagen-gouvernante**
– **Zimmermädchen**

Unsere Eckdaten: 4 Sterne, 260 Betten, traditionelles Grand-Hotel.
Ist etwas für Sie dabei? Dann freuen wir uns über Ihre Unterlagen.

Parkhotel Kurhaus, D. Krigl, Personalchef
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 11, Fax 081 833 88 61

91983/33820


Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches Viersternhotel direkt am Thunersee

Für die Sommersaison von April bis November suchen wir nach Vereinbarung:

Réception: **Réceptionist/in** mit Erfahrung

Restaurants mit gepflegtem Plattenservice:
Chef de service (w/m)
Sefa (für A-la-carte-Service, w/m)
Service-mitarbeiter (w/m)
Saalmitarbeiter (w/m)

Küche:
Sous-chef
Chefs de partie
Pâtissier
Commis de cuisine

Bei uns selbstverständlich:
– neue Mitarbeiterhäuser
– Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
– Gratiseintritt ins Strandbad.

Interessiert?
Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See
R. + A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 251 22 44, Fax 033 251 38 84



90601/15237

Restaurant Petermann's Kunststube
in **Küsnacht bei Zürich**

2-Sterne Guide Michelin
19 Punkte Gault et Millau

sucht auf 1. April, evtl. 1. Mai

Chef de rang
Servicefachangestellte

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei

Horst Petermann
Seestrasse 160
8700 Küsnacht
Telefon 01 910 07 15
Fax 01 910 04 95

92007/110680

Einen Küchenchef...

tourismusrevue

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22

Adecco HOTEL

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79
Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7
031/310 10 10
Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern
041/210 02 60
Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen
071/228 33 43
Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne
021/343 40 00
Rue du Commerce 2, 1870 Monthey
024/473 70 20

GESCHÄFTSFÜHRER

Für ein italienisches Spezialitätenrestaurant mit Vintothek im Grossraum Zürich suchen wir den belastbaren und ergebnisorientierten Geschäftsführer, der unternehmerisch denkt, zielorientiert lenkt und das Restaurant weiterhin auf Erfolgskurs hält. Mit Ihren guten Erfahrungen in der modernen Unternehmensführung und Ihrem überdurchschnittlichen Engagement schaffen Sie sich eine ausserordentliche Position. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79

PÄCHTERPAAR

Für einen lebhaften, modernen Hotel- und Restaurantsbetrieb in touristisch attraktiver Lage am Thunersee suchen wir einen dynamischen Pächter, bzw. ein Pächterpaar. Sie stehen selber gerne in der renovierten Küche oder verwöhnen Ihre Gäste im Restaurant (40 Plätze) und auf der Gartenterrasse (75 Plätze). Der Betrieb umfasst ausserdem einen Speisesaal (115 Plätze), eine Seestube (50 Plätze), 14 Hotelzimmer und genügend Parkplätze. Sie sind innovativ, denken unternehmerisch und sind an einem erfolgversprechenden Engagement interessiert. Für Auskünfte stehe ich natürlich gerne zur Verfügung.
Bern, Frau Stalder, 031/310 10 10

SALES MANAGER w/m

Haben Sie ein ausgeprägtes Verkaufstalent, sind Sie extrovertiert und sprachgewandt, zwischen 26 und 34 Jahre alt, und verstehen Sie es, mit Stil und Flair die anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen und neue Kontakte zu knüpfen? Haben Sie bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position und bevorzugen Sie eine nicht alltägliche und sehr selbständige Aufgabe? Dann rufen Sie noch heute an; ich erzähle Ihnen mehr über diese verantwortungsvolle und interessante Stelle.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

Sie sind die Kommunikatorin, die in jedem Moment die Fäden in Händen hält und mit Freude den Tagesablauf für den Direktor organisiert. Ihr Arbeitsplatz ist ein internationales, auf höchstem Niveau tätiges Fünfstern-Hotel in der Deutschschweiz. Als ideale Kandidatin stellen wir uns eine gepflegte Dame ab 30 Jahren mit kaufmännischer Grundausbildung und/oder Hotelfachschule vor. Sie sind sehr dienstleistungsorientiert, offen, kooperativ und selbständig. In dieser Position erwarten Sie viel Verantwortung und die Chance zum Erfolg. Komplette Bewerbungsdossiers mit Foto an
Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

Für einen hervorragenden Hotel- und Seminarbetrieb mit niveauvoller Restauration im Grossraum Zürich suchen wir den jungen, dynamischen und kreativ arbeitenden Küchenchef, der schon seit längerer Zeit eine kreative Cuisine du marché praktiziert. Nach guten Erfahrungen als Sous chef in den USA oder in Asien, suchen Sie nun hier den «Challenge» als Küchenchef, bei dem Sie sich mit Ihrem Know-how und Ihrer Persönlichkeit einen Namen schaffen können.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SOUS CHEF

Einem jungen, ambitionierten Berufsmann zwischen 25 und 30 Jahren bietet sich in einem sehr gepflegten à la carte- und Bankett-Betrieb im Aargau eine echte Karrierechance. Sie unterstützen den Küchenchef, vertreten ihn bei Abwesenheit, führen die 20-Mann-Brigade und bringen Freude, Ideen und Motivation ein. Ihre Laufbahn haben Sie bisher erfolgreich verfolgt und können in dieser Position die Erfahrungen für eine spätere Herausforderung als Küchenchef sammeln.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE (CFC) CHEF DE RANG (CFC)

Nous en cherchons pour les régions de Lausanne à Genève. De nombreux postes à vous proposer. Alors, si vous avez au minimum deux ans d'expérience, si vous êtes âgés de 25 à 35 ans, dynamiques et motivés, envoyez votre dossier au plus vite à
Lausanne, Mme Petoud, 021/343 40 00

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite



Das etwas andere PALACE HOTEL bietet Ihnen:

- eine Arbeitsstelle in einem modernen, jungen aber auch traditionsreichen 4-Stern-Hotel mit 100 Betten
- eine vielfältige Restauration - Ristorante Peppino (tipicamente italiano) - Ballon-Bar (Getränke gehen über Bord...)
- Bistro-Café mit Terrasse (A-la-carte- und Pensionsgäste) - Jugendstilsaal (für Bankette und Seminare)
- eine internationale Gästestruktur
- einen Lebensraum auf 1650 Meter über Meer im Berner Oberland
- einen autofreien Kurort mit vielfältigem Sport- und Erholungsangebot
- eine Saisonstelle von Mitte Juni bis Mitte September mit der Möglichkeit der Weiterbeschäftigung in der Wintersaison.

Sie bieten uns

- eine Ausbildung oder Erfahrung als

Serviceangestellter

(weiblich oder männlich)

- Erfahrung im A-la-carte- und Halbpensionservice
- gute Sprachkenntnisse in D, E
- viel Motivation und Freude an der Arbeit

Chef de partie

(Schwergewicht Entremetier)

- Ideen und Kreativität, unser Küchenangebot mitzugestalten
- berufliche Erfahrung

Commis de cuisine

- Willen, auf allen Posten der Küche mitzuarbeiten

Praktikanten

für Service und Küche

- im Rahmen Ihrer Ausbildung bieten wir Ihnen einen abwechslungsreichen Einblick in einen lebhaften Betrieb.

Nachtportier

- mit Ihren guten Deutsch- und Englischkenntnissen sowie Ihrer Freude am Umgang mit internationalen Gästen und an allg. Büro- und Reinigungsarbeiten lassen Sie die Nacht zum Tag werden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung

Andreas Dietler, Direktor
Hotel Palace, 3825 Mürren
Telefon 033 855 24 24

*Bistro-Café - marktnähe auf dem Tisch
Ristorante Peppino - tipicamente italiano!
Inferna Bar - wenn die Nacht zum Tag wird
Ballon-Bar - Getränke gehen über Bord*

92120/26034

«Restaurant Löwenzorn»

im Herzen von Basel

Per 1. April 1997 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser traditionelles Restaurant einheimische (oder aus dem EG-Raum), gut deutsch sprechende, freundliche, qualifizierte, aufgeschlossene, junge, kreative und belastbare «Fachlöwen und -löwinnen» als Servicemitarbeiter und Köche für Festanstellung und Saisonanstellung bis ca. Ende November 1997 sowie Bankett- und Serviceaushilfen, welche tatkräftig mit uns «brüllen».

Senden Sie bitte Ihre «Lebenssafari» mit Foto an Restaurant Löwenzorn, Judith Knecht, Gensberg 2/4, 4051 Basel, oder rufen Sie uns an unter Tel. 061/261 42 13.

3496472

P 91990/35290



Für unser neueres ****-Garnihotel suchen wir ab zirka 20. Juni 1997 noch eine freundliche und qualifizierte

Réceptionist/in oder Hotelfachassistentin

mit Hotelerfahrung, deutscher Muttersprache und Sprachgewandtheit in F/E für Réception, Ablösung Frühstückservice und Hotelbar.

Einer motivierten, an selbständiges Arbeiten gewöhnten Mitarbeiterin können wir eine abwechslungsreiche Tätigkeit anbieten in einem familiären Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Familie K. Lochmatter-Welschen
Hotel Urania
3920 Zermatt

91981/242594



Sind Sie kreativ, fachkundig, engagiert, flexibel, sprachgewandt und natürlich gastfreundschaftlich?

Dann ergänzen Sie schon bald unser Team als

Sekretärin mit Hotelerfahrung D, E, F • Commis de cuisine •

- Sekretärin mit Hotelerfahrung D, E, F
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Barmaid (inkl. Inka, D, E, F)



Das Hotel «Alex» und das «Schlosshotel Tenne» sind renommierte ****-Häuser mit exklusivem Ambiente im Herzen von Zermatt. Wenn Sie an dieser Herausforderung interessiert sind und Ihr Können während der nächsten Sommer- und Wintersaison unter Beweis stellen wollen, erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Adresse des jeweiligen Hotels.

Alex Schlosshotel Tenne
Frau Sonja Perren
3920 Zermatt

Hotel Alex
Familie Alex Perren
3920 Zermatt

**** CITY-HOTEL

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiente und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Für unser A-la-carte-Restaurant «au premier» suchen wir per April oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Servicefachmitarbeiterin in Jahresstelle.

Unsere neue Mitarbeiterin sollte Serviceerfahrung mitbringen, Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil. Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Deborah und Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, Kolinplatz 11, 6301 Zug
Telefon 041 729 32 32



CH-6074 Giswil OW, Telefon 041 675 13 13

In unserem bekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb innerhalb des Dorfes Giswil sind folgende Stellen ab sofort oder nach Vereinbarung frei:

Servicefachangestellte

mit A-la-carte-Erfahrung (zirka 80- bis 100-%-Stelle)

Servicemitarbeiterin

für Frühdienst (6.00-15.00 Uhr, zirka 60- bis 80-%-Stelle)

Chef de partie Entremetier

(Anstellungsbedingungen gem. L-GAV '92) Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus persönlich und geben Ihnen alle weiteren Informationen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Landhaus Giswil
Brünigstrasse, 6074 Giswil
Roland Walker (Direktor) oder
Vreni Willmann (Direktionsassistentin)
Telefon 041 675 13 13

91997/13471



Freie Stelle für aufgestellte und charmante

Réceptionist/in D/E/F

mit mehrjähriger Berufserfahrung. Sie haben gute EDV-Kenntnisse und Freude, an vorderster Front zu sein. Unser vielseitiger Betrieb bietet Ihnen eine sehr interessante und verantwortungsvolle Jahresstelle. Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich

Yvonne Stöckli, Hotel Alpenblick,
3812 Wilderswil.



Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Bernese Oberland/Schweiz

Telefon 033 822 07 07
Telefax 033 822 80 07

91538/26008



Das Restaurant Da Veraguth Carnetz (17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin Stern) sucht für die Sommersaison eine/n aufgestellte/n, qualifizierte/n

Servicefachangestellte/n

mit deutscher Muttersprache, die/der Freude an ihrem/seinem Beruf hat.

Sagogn liegt in der Alpenarena von Laax/Flims.

Wenn Sie interessiert sind, schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Hans und Hilda Veraguth
7152 Sagogn

92033/253774

Dampfkessel

Bistro Bar Buchs

Wir suchen auf 1. April oder nach Vereinbarung eine aufgestellte, teamfähige, erfahrene Barmaid/Kellnerin

die uns hilft, das zu bleiben was wir sind: "Best in Town". Ob Sie während der "heure bleue" gediegen Wein servieren oder um Mitternacht von 200 durstigen Kehlen umringt werden, Ihr freundliches Gesicht und den Überblick sollten Sie auf jeden Fall behalten. Interessiert an dieser Dauerstelle mit Perspektiven? Dann melden Sie sich bitte bei:

Dampfkessel Bistrot-Bar GmbH
Herr M. Krüger
9470 Buchs SG
Tel. 081 756 48 45 (Bürozeit)

91999/13471



Hotel * Restaurant * Bar Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle noch folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

- F&B-Controller (m)
- F&B-Assistent (m)
- Réceptionist/in
- Réceptionspraktikant (m)
- Servicefachmitarbeiter/in
- Chef de partie
- Commis de cuisine

Haben wir Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihrem Anruf.

Personalbüro
Frau J. Rogger
6363 Fürigen
Telefon 041 610 00 60

CARRIERE



92172/11932



Das Restaurant zum Zähringer ist eines der traditionsreichsten Restaurants in der Stadt Bern mit einer hervorragenden Marktküche (13 Punkte Gault & Millau)

Nach einer sanften Gesamterneuerung des Betriebes eröffnen wir am 5. Mai den neuen Zähringer in alter Tradition. Zur Ergänzung unseres eingeschworenen Teams suchen wir deshalb per 1. Mai 1997 einen

Koch (Stv. Küchenchef)

sowie

Servicefachangestellte

Haben Sie Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service und können Sie selbständig arbeiten, dann würden wir Sie gerne kennenlernen. Schicke Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

taBerna Gastro Kultur AG
Restaurant zum Zähringer
c/o Thomas Allemann
Wasserwerkstrasse 19, Postfach, 3000 Bern 13

91898/348147



sport hotel
pontresina /Engadin

Das ****-Hotel mit *****-Komfort

Sind Sie Engadin-Fan und lieben es, unsere Gäste zu verwöhnen? Bei uns gibt es diese Möglichkeit!

Für die kommende Sommersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns, diese Ziele zu erreichen?

Réception: Réceptionsssekretär/in
(mit Erfahrung, D, F, E, fideliokundig, in Jahresstelle, Eintritt 1. 7. 1997)

Restaurant Sportstübl: initiative, qualifizierte und aufgestellte Servicefachangestellte
(Eintritt 25. 5. 1997)

Küche: Commis de cuisine
(Eintritt 15. 6. 1997)

Bar: Barmaid
(Eintritt 6. 6. 1997)

Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Wir bieten Ihnen eine interessante Anstellung mit zeitgemässen Konditionen.

Sporthotel Pontresina
Fam. H.-G. Pampel-Gross
CH-7504 Pontresina
Telefon 0041 81 842 63 31

91995/27655

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung für einen 60- bis 80-%-Einsatz als

Betriebs-Hygieneinspektor/in

Voraussetzung: höhere Ausbildung im Gastgewerbe bzw. Hotellerie.

Schriftliche Bewerbungen an
Privatlabor AG A. Kaiser
Frau A. Hartmann
Hardturmstrasse 101, 8005 Zürich

92001/332590



Das Hotel mit Kultur

Wir suchen für unser modernes und aufstrebendes Drei-Sterne-Hotel (170 Zimmer) per sofort nach Vereinbarung in Jahresstelle fröhliche/n, humorvolle/n und kontaktfreudige/n

Réceptionist/in / Réceptionisten

Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach, einige Jahre Réceptions-erfahrung, Kenntnisse des Hotelreservationssystems «Fidelio», sprechen D/E/I und arbeiten gerne in einem jungen Team. Ihr gewinnendes Auftreten verbunden mit Ihrem ausgeprägten Dienstleistungsverständnis sind ideale Voraussetzungen für diese vielseitige Aufgabe im Dienste unserer Gäste. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten eine klare Kopf behalten, dann sollen Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Felix Schlatter erwartet mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung.

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
CH-7500 St. Moritz, Telefon 081 832 21 31, Fax 081 833 57 07

91885/23885

HOTEL *Silberhorn* ☆☆☆☆

Für unser traditionsreiches und gepflegtes 4-Sterne-Haus in bester Lage des Wintersport- und Sommersport-Kurortes Wengen im Berner Oberland suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionistin/
Hotelsekretärin (D/F/E)**

Küche: **Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Hilfskoch**

Speisesaal/
Silberhornstube: **Sefa (für à-la-carte)
Chef de rang w/m
Commis de rang w/m
Saalmitarbeiter w/m
Serviceaushilfen**

Etage: **Zimmerfrauen
Hausbursche, mit
handwerklichem Geschick**

Das Hotel Silberhorn verfügt über 140 Betten, ein Restaurant für unsere Hotelgäste, ein A-la-carte-Restaurant, den Felsenkeller, Bars und eine Discothek.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

Hotel Silberhorn
Dorothee Storz, Dir.
CH-3823 Wengen
Telefon 033 856 51 31

92036/97800



**** HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Servicefachangestellte

Dame oder Herr

Wir sind ein erfolgreiches, dynamisches, junges Team und bieten Ihnen:

- ein angenehmes Arbeitsklima
- eine anspruchsvolle und gepflegte Gastronomie
- einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur
- Anstellung gemäss L-GAV.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit:

- mit abgeschlossener Berufslehre
- mit Sprachkenntnissen in D, F, E
- die freundlich und umgänglich ist und für
- die gute Umgangsformen kein Fremdwort sind.

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto:

Frau M. Burkhardt
Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

91405/249521

Club-Hotel Valaisia mit Saalbad/Fitnesszentrum 3962 Montana Crans

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/Innen für die Sommersaison 1997 (ab Mitte Juni bis Mitte Oktober)

Küche:

Jungkoch/-köchin Koch/Pâtissier

Speisesaal/Cafeteria/Pergola/Bar:

Servicefachangestellte

D/F-Kenntnisse

Bar:

junge, charmante Barmaid

D/F-Kenntnisse, (auch Anfängerin)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Telefon 027 481 26 12, Fax 027 481 26 60
Herr U. Häfziger, Dir.

92095/25054

Kellner...

TOURISMUS REVUE

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue Tel. 031 370 42 22

Hotel HORN BERG



SAANENMÖSER

Das Hotel Hornberg feiert den 60. Geburtstag!

Feiern Sie mit und helfen Sie uns, unsere langjährigen Gäste zu verwöhnen.

Wohlfühlwochen, Golfspielen, Seniorenwanderwochen, Intuition + Kreativität sind nur Ausschnitte aus unserem abwechslungsreichen Sommerprogramm. Zudem haben wir wiederum ein interessantes Seminarangebot zusammengestellt.

Wir, das ist die Hornberg-Familie des persönlich geführten Vierstern-Hotels mit 70 Betten, Hallen- und Freibad, Sauna, A-la-carte-Restaurant und Sonnenterrasse und viel Atmosphäre.

Suchen Sie für den Sommer 1997 (ab Mitte Mai oder nach Vereinbarung) eine vielseitige Stelle als

Servicefachangestellte/n

oder

Saucier

oder

Entremetier

oder

Garde-manger

dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel Hornberg
Familie Peter und Elisabeth von Siebenthal
CH-3777 Saanenmöser/Gstaad
Telefon 033 744 44 40, *Fax 033 744 26 79
wir freuen uns auf Sie!

92022/29416

CREATIVE
CH
HOTELS

GSTAAD - SAANENLAND

KONGRESS HOTEL

DAVOS

Das ****Kongress- und Ferien-Hotel mit der besonderen Atmosphäre, inmitten der Top Sportstadt Davos, sucht für die kommende Sommersaison, ab Mitte Mai bis Oktober 1997, noch folgende qualifizierte Mitarbeiter; einerseits für unser Hotel Restaurant oder für das In-Lokal "Extrablatt":

Sous-Chef (w/m)
(in Jahresstelle im "Extrablatt")

Chef de Partie (w/m)

Commis de Cuisine (w/m)

Service-mitarbeiter/in

Bei uns erwarten Sie ein erstklassiger, guteingerichteter Betrieb, ein junges motiviertes Team und eine interessante Stelle. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hubert Rizzi, Direktor
Kongress Hotel Davos
CH-7270 Davos Platz
Telefon 079 216 41 93

92012/9164

Adecco HOTEL

CHEF DE PARTIE

Für die Eröffnung eines renovierten Gasthauses im Herzen der Stadt Solothurn suchen wir einen sehr guten Chef de partie, der ein Flair für die marktfrische Küche mitbringt. Sie sind ein begeisterter Koch, der seine Erfahrungen gerne in eine kleine Brigade einbringt und den Küchenchef in allen Bereichen vertritt. Sicher möchten Sie über diese interessante Herausforderung, die familiäre Atmosphäre und das Team, das auf Sie wartet, mehr erfahren. Rufen Sie mich an.
Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

JUNGKoch / CHEF DE PARTIE

Für einen bekannten Restaurationsbetrieb in der Inner-schweiz suchen wir einen ambitionierten, kreativen Jungkoch und Chef de partie mit viel Liebe zum Beruf. Sie sind eine fröhliche Person, die ideenreich und temperamentvoll kocht und sich wohl fühlt, wenn etwas läuft. Sie möchten die klassische italienische Küche näher kennenlernen? Rufen Sie an, und ich erzähle Ihnen gerne mehr über diese interessante Stelle.
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

COMMIS DE CUISINE (AUSTRALIEN)

Wenn Sie sich nicht vor dem Ende der Welt scheuen, dann sind Sie bei uns gerade richtig. Einem jungen, gut ausgebildeten Koch bietet sich die einmalige Chance für ein Jahr, maximal 18 Monate, in Sydney in einem Erstklasshotel unter Schweizer Management zu arbeiten. Kommen Sie mit uns ins «Crocodile Dundee»-Land.
Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79

BARFACHFRAU

Klein und fein ist die Bar in diesem charmanten Hotel in einem bekannten Kurort. Für eine internationale Kundschaft suchen wir die gut repräsentierende und selbständig arbeitende Bardame im Alter von 25 bis 45 Jahren. Sie haben gute Erfahrungen im Service oder an der Bar, sprechen neben Deutsch auch Englisch und Französisch und möchten in einem gepflegten Ambiente anspruchsvolle Gäste verwöhnen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

HOSTESS

Für ein erfolgreiches amerikanisches Restaurations-konzept mit Bar suchen wir die repräsentative Mitarbeiterin, die alle Reservierungen und die Koordination vor Ort übernimmt. Sie sind belastbar, lieben den telefonischen Kontakt zu den unterschiedlichsten Gästen und setzen sich auch in hektischen Zeiten mit Charme durch. Sie sind 25 bis 35 Jahre jung, sprechen Deutsch und Englisch und suchen ein verantwortungsvolles und langfristiges Engagement. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

SERVICEFACHANGESTELLTE

Für einen familiären Restaurationsbetrieb im Kanton Nidwalden suchen wir eine junge, aktive Servicefachangestellte (Voll- oder Teilzeit). Ihre fröhliche Art und die Freude am Umgang mit Menschen sind die besten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Wenn Sie eine bedeutende Rolle in einem kleinen Team spielen wollen - dann rufen Sie mich noch heute an.
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

OSTSCHWEIZER STELLENMARKT

Durch unser langjährigen und erfolgreichen Kontakte in der Gastronomie und Hotellerie können wir Ihnen in den Kantonen St. Gallen, Thurgau und Appenzell in allen Berufssparten interessante Stellen anbieten. Vom Bistro, über den gepflegten Landgasthof bis zum Kongresshotel, wir finden eine neue und interessante Herausforderung für Sie. Profitieren Sie von unserem Know-how und melden Sie sich bei uns, gratis und unverbindlich.
St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

UNE SAISON EN STATION!

C'est ce que nous vous proposons dans divers établissements du Valais où vous serez nourri et logé. Si vous avez envie de vous évader quelque mois, de travailler dans un autre environnement et que vous êtes: cuisinier, serveur(se), commis ou quelque soit le poste que vous occupez dans l'hôtellerie et la restauration, appelez dès aujourd'hui.
Monthey, Mme Fogoz, 024/473 70 20

RUND UM ZÜRICH

Chef de partie Personalrestaurant, 1. April
Chef de partie Fünfster-Hotel, 15. April
Chef de partie Klinik, 1. Mai
Chef de partie Landgasthof, 15. April (temporär)
Commis de cuisine Direktionsrestaurant, 1. April
Commis de cuisine Vierstern-Hotel, 1. April
Commis de cuisine Spital, 15. April (temporär)
Zürich, Frau Bachmann/Herr Keller, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

HOTEL MONTE ROSA ****



ZERMATT

Lockt Sie Zermatt?
Der internationale Winter- und Sommer-sport bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigung.
Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?
Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts sind noch folgende Stellen ab sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

1. Réceptionssekretär/in D/E/F
(verantwortlich für die Réception, EDV-Kenntnisse, von Vorteil Hogatex)

sowie für die Sommersaison 1997:
Réceptionssekretär/in D/E/F
Nachtportier tournant D/E/F
Garde-manger m/w
Commis pâtissier m/w
Saalkellner/in Demi-chef de rang D/E/F

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:
Seiler Hotels Zermatt AG
Barbara Ceccarelli, Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 027 967 87 56



92140/28258

The Leading Hotels of the World

Wieso nicht dort arbeiten, wo nicht nur der Winter am schönsten ist?

In unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel bieten wir Ihnen als praxisorientierte **2. GOUVERNANTE** eine neue Herausforderung. Sie schätzen eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit genauso wie eine Jahresstelle in freundlicher Atmosphäre. Oder interessiert Sie die Vielseitigkeit im F&B und der Administration, dann könnten Sie unser neuer **BETRIEBSASSISTENT** werden. Gerne würden wir Sie im Frühling bei uns als neuen Mitarbeiter begrüßen. Schreiben Sie einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Ihr Hotel Schweizerhof,
Via dal Bogn 54
CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 - 837 07 07



92120/0406

Kurhotel Heiden

Möchten Sie gerne selbstständig arbeiten? Sie sind verantwortungsbewusst. Sie sind offen für Neues.

Wir bieten Ihnen:
- gut eingerichtete Diätküche
- Zusammenarbeit mit Ernährungsberaterin und Küchenbrigade
- Gehalt entspricht der verantwortungsvollen Position

Diätkoch m/w

Alles weitere erfahren Sie vom jetzigen Stelleninhaber, Markus Meier, Diätkoch

Kurhotel Heiden
Caspar Lips, Direktor
CH-9410 Heiden
Telefon 071 / 891 91 11
Fax 071 / 891 11 86

92087/1545

Restaurant



Trimbach

Um unser junges, kleines Team zu vervollständigen, suchen wir per **1. Mai** oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/ Kellner Chef de service

Haben Sie Lust an einer kreativen, frischen Marktküche, so melden Sie sich bitte bei
Arno und Susanne Sgier-Linder
Telefon 062 293 30 50

92082/237196

Gesucht freundliche, aufgestellte und motivierte **Servicefachangestellte (Restaurationsleiterin)**

per sofort oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert, rufen Sie uns an.

Gasthaus Glocke AG, CH-4322 Mumpf
Telefon 062 873 11 64, Herrn Andreas Sutter
92114/64750



DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suche ich in Saison- oder Jahresanstellung Mitarbeiter, deren Herz für die Gastronomie schlägt:

Gouvernante Réceptionist Köche Serviceangestellte

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 033 823 32 32 Fax 033 823 33 43

Domino Gastro, 3800 Interlaken

92102/263358

Häberli's SCHÜTZENHAUS
Brasserie Parisienne

Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie Parisienne, Gourmet- und Bankettsaal.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Übereinkunft einen **Koch**

in Jahresstelle für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeit einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Nur Schweizer oder Bewilligung B oder C.

ouvert tous les jours

90899/212407

Oberrdorfstrasse 10 3053 Münchenbuchsee
Telefon 031 859 02 81 - Telefax 031 859 39 81

POSTHOTEL
TOP OF ST. MORITZ

In der einzigartigen Landschaft des Oberengadins – mitten in suchen wir Verstärkung in unser junges und motiviertes Team

als **Réceptionistin** (Mitte Mai oder nach Vereinbarung)
Sie sind eine belastbare und verantwortungsbewusste Persönlichkeit und möchten Ihre guten Sprachkenntnisse D/E/F optimal einsetzen. Zudem verfügen Sie über Hotelerfahrung und **Fidelio-Kenntnisse**.

als **Chef de partie** (sofort oder nach Vereinbarung)

als **Commis de cuisine**
freuen Sie sich, in einem Team mitzuarbeiten, wo Sie Ihre Fachkenntnisse, Ihre Kreativität und Ihr zuverlässiges Arbeiten täglich unter Beweis stellen können. Wir pflegen die klassische Küche, und für die hervorragenden Fischgerichte sind wir ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch».

Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Posthotel St. Moritz
Edith Crucitti Tonoli, Directrice
CH-7500 ST. MORITZ - TELEFON 081 832 21 21

92099/33928



Zusammen mit einem jungen Team führen wir unser traditionsreiches ****-Hotel mit traumhafter Badelandschaft an exklusiver Lage im Herzen von Zermatt.
Zur Ergänzung des Teams suchen wir per Mitte April oder nach Vereinbarung eine kompetente und charmante

Masseurin/Réceptionistin

Sie sollten eine Ausbildung als Masseurin haben, sind aber auch im Bürobereich wohl fühlen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Christian und Karin Lutz-Aufdenblatten
Hotel Eden, 3920 Zermatt

92073/39012

EDEN AU LAC ZÜRICH

Den ersten positiven Eindruck unseres Hotels vermitteln Sie als **Réceptionist/in**

unseren Gästen. Ihr freundliches Lächeln, gepaart mit Ihrer Fachkompetenz und sehr guten Sprachkenntnissen erleichtern es Ihnen, den hohen Ansprüchen unserer Kundschaft gerecht zu werden. Wenn Sie zudem mit Fidelity umgehen können und Spass an einer abwechslungsreichen Arbeit in einem kleinen Team haben, sollten Sie sich bei uns bewerben.

Ein günstiges Zimmer können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Ihre Unterlagen schicken Sie bitte an
Hotel Eden au Lac
Christoph Frei
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25

INCORPORATING SELECT HOTELS & RESORTS INTERNATIONAL

The Swiss Leading Hotels

92020/40185

CHRÜTEROSKIS MOOSPINTE

Kennen Sie den Chrüter Oski und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrut und Unchrut herrliche Gerichte kocht, der heimische Produkte kreativ verarbeitet und mit viel Ästhetik anrichtet und dem Gast seine Lebensphilosophie persönlich näherbringt, der seine Mitarbeiter zur Qualität motiviert und sie für den Erfolg mitverantwortlich macht, ja der sucht eine/n begeisterungsfähige/n und fröhliche/n

Servicefachangestellte/n
die/der Spass daran hat, Gäste zu verwöhnen.
Denn nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen.

Interessiert?
Dann rufen Sie doch an – der Chrüter Oski – pardon – Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über diesen aussergewöhnlichen Betrieb.

Ursula und Oskar Marti
Restaurant Moospinte, 3053 Münchenbuchsee (8 km von Bern entfernt)
Telefon 031 859 01 13
(Sonntag und Montag geschlossen)

92164/183032

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

Anfangsréceptionistin Réceptionistin Hofa mit E-Kenntnissen Hofa Teilzeit

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

90176/40860

– Ascona –

Sind Sie jung, aufgestellt und dynamisch – ja, dann sind Sie die neue Mitarbeiterin im **Service**

Wo? Direkt an der Piazza am See, in Bar mit schöner Terrasse.
Eintritt nach Übereinkunft.
Sind Sie interessiert? Anruf genügt.
Telefon 091 791 90 95 (10–12 Uhr).

91894/285894

Das **Hotel Bellevue Palace** ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Bankettmöglichkeiten und 165 Mitarbeitern.

Wir suchen auf April 1997

Réceptionistin Commis de cuisine Chef de partie Zimmermädchen Portier

Bewerber/innen mit Saisonbewilligung A können nicht berücksichtigt werden.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto oder erwartet gerne Ihren Anruf. **Telefon 031 320 46 21** (Direktwahl)

HOTEL BELLEVUE PALACE BERN ****

Köchergasse 3–5, CH-3001 Bern. Tel. 031 320 45 45. Fax 031 311 47 43

92155/4081



ZERMATT
Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Sommersaison:

für unser Büro/Réception
SEKRETÄRIN D/F/E
SEKRETÄRIN/PRAKTIKANTIN

und für das Restaurant der Hausgäste sowie im A-la-carte-Restaurant
CHEF DE SERVICE
CHEFS DE RANG
COMMIS DE RANG
SERVICE-PRAKTIKANTEN

und für unsere kleine Hausbar
BARMAID

sowie für unsere kreative Küche
CHEF DE PARTIE

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU • CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULIEN • TEL. 027 966 26 60



87070/39253

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir, ★★★★★ Messe- und Kongresshotel, suchen nach Vereinbarung eine junge und einsatzfreudige

Personalsekretärin

Sie bieten:
Eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung im Gastgewerbe, Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch, EDV-Erfahrung (Windows 3.11, Microsoft Word & Excel, Lotus 1-2-3) und persönliche Vorzüge wie Reife, Belastbarkeit, Freude am Kontakt mit unseren Angestellten sowie ein ausgeglichenes und aufgestelltes Wesen.

Sie erhalten:
Eine interessante, verantwortungsvolle Position mit einem vielseitigen Aufgabenbereich in einem modernen Betrieb, Anstellungsbedingungen nach L'GAV 92 und abgesehen von einem angemessenen Salär auch die Vorteile der Swissair-swissôtel Gruppe.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Passfoto, Arbeitszeugnis- sowie Diplommkopien an: swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel.

92113/3387



HOTEL
WALTHER

Für die kommende lange Sommersaison können wir in unserem gepflegten Relais & Châteaux Hotel folgende Posten anbieten:

Empfangssekretärin

mit guten Sprachkenntnissen in E, F, I

Servicemitarbeiterin

für Hotelbar und Salon

Zimmermädchen

mit Erfahrung in Erstklasshäusern

Etagenportier-Tourant

mit deutschen Sprachkenntnissen und Führerschein

Lingère

mit guten Nähenkenntnissen

Commis de cuisine

Wenn Sie gern in einem wunderschönen Haus in herrlicher Umgebung arbeiten möchten, freuen wir uns über Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Walther
Fam. Chr. Walther



CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 64 71

92000/27960

Restaurants

BAR

Kongresscenter

Catering Service

JOY

DANCING

Ihr Arbeitsplatz im Mittelpunkt von Vielfalt und Lebensfreude

Das Stadtcasino Baden ist ein Kongress- und Seminarzentrum mit Cateringbetrieb im ruhigen, aber doch zentral gelegenen Kurpark Baden.

STADT
CASINO

B A D E N

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n gelernte/n

Chef de partie

(Idealalter 25 bis 35 Jahre)

sowie einen

Commis de cuisine

(Idealalter 20 bis 25 Jahre)

für unsere anspruchsvolle, vielseitige und interessante Küche.

Ferner suchen wir per Anfang Mai eine/n

Servicefachangestellte/n

mit sehr guten Deutschkenntnissen für unser Restaurant.

Möchten Sie uns kennenlernen? Rufen Sie an oder schreiben Sie uns. Herr Thomas Beusch, Personalchef, freut sich auf Sie.

Stadtcasino Baden, Haselstrasse 2, 5400 Baden
Telefon 056 221 27 33.

92119/2526



STEIGENBERGER
BELVEDÈRE

Wir sind das einzige 5-★-Grand-Hotel im weltbekannten Sport-, Kultur- und Kongressort Davos.

Möchten Sie in einem topmotivierten Team Akzente setzen und innovativ in einem traditionsreichen Haus neue Wege gehen?

Ich habe Ihnen viel zu erzählen um das «Belvédère» zu verstehen, muss man es erleben.

Auf Mitte Mai suchen wir in unser Gastgeber-Team

Stellv. Chef/in de réception
Sous-chef/in de cuisine

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung direkt an mich oder kontaktieren Sie mich telefonisch.

Ernst Wyrsch, dipl. Hotelier SHV/VDH
Steigenberger Hotel Belvédère
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 60 00/60 20.

92788/9210

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Tochter

für allgemeine Arbeit in Frühschicht sowie junge, aufgestellte

Serviertochter

in Schichtbetrieb, nur Schweizerin.

Fam. Dettling-Schilber
Telefon 041 811 58 18

91770/387890



Nach siebenjähriger Tätigkeit in unserem Betrieb verlässt uns unser Küchenchef, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Deshalb suchen wir auf Juni 1997 in unserer ***-Hotel Restaurant*** einen initiativen, kreativen, an selbständiges, verantwortungsbewusstes Arbeiten gewöhnten

Küchenchef

der Freude am Verwöhnen unserer vielen Stammgäste hat und eine kleine Brigade mit viel Schwung und Begeisterung führen kann.

Ihrer schriftlichen Bewerbung sehen wir mit Interesse entgegen.

Hotel Restaurant Continental Zermatt
Paul und Mirja Kronig-Aufdenblatten
3920 Zermatt

91990/3854

monta ag

Freienhofgasse 11, 3600 Thun

TEL. 033 223 23 61

Fax 033 223 19 78

DIE Stellenbörse

für Hotellerie und
Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter

Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration/ Aide-de-Patron/ Direktionsassistentin/ Réceptionisten/ Sekretariinnen/ etc.
Küche/ Küchenchef/ Köche/innen/ Dorrmu/Jungkoch/ Bäcker/Konditor/ Hotelpâtissier/ère/ etc.

Service/ Chef-de-Service/ Kellner/ Barman/Barmaid/ Serviceangestellte/ etc.
Hausdienst/ Hof-/Gouvernant/ Zimmermädchen/Portier/ Lingeriemitarbeiter/ etc.
Divers: Glaser, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

Resort
GRANDHOTELS
Bad Ragaz

Im GOLFCLUB-RESTAURANT des GRANDHOTELS BADRAGAZ sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Saisonstellen (Saisonende zirka 31. 10. 1997) zu besetzen:

Jungkoch
Servicefachangestellte/r

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und konnten Ihr Wissen bereits in einer gleichen oder ähnlichen Position unter Beweis stellen. Im Servicebereich sind zusätzlich sehr gute Deutschkenntnisse, Freude am Umgang mit Gästen und Erfahrungen im A-la-carte-Service erforderlich.

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz in einem gehobenen Umfeld schätzen, freut sich Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch.

081 303 30 30
081 303 20 08 (Direktwahl)

92074/2658

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ

CH-7310 BADRAGAZ

HOTELFACHASSISTENTIN/
SERVICEFACHASSISTENTIN

(75 %/100 %)

Das Lindenhofspital ist ein neuzeitlich orientiertes Privatspital im Belegarztssystem mit rund 250 Betten.



Haben Sie Lust, in unserem jungen Team das Detail zu pflegen? Im Fachbereich Hauswirtschaft suchen wir zur Ergänzung unseres Room Service per sofort oder nach Vereinbarung Hotelfachassistentin/Servicefachassistentin mit abgeschlossener Ausbildung.

Sie haben ein freundliches und gepflegtes Auftreten und lieben flexibles und selbständiges Arbeiten. Den Patienten sehen Sie im Mittelpunkt Ihrer Tätigkeit. Sie haben die nötigen Fremdsprachenkenntnisse (F, I oder Sp.).

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an das Lindenhofspital Bern, Personalwesen, Bremgartenstrasse 117, Postfach, 3001 Bern.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau K. Guggisberg, Leiterin Verpflegung, Durchwahl 031 300 87 31 oder Telefon 031 300 88 11.

LINDENHOF
SPITAL

ROT-KREUZSTIFTUNG FÜR KRANKENPFLEGE
Bremgartenstrasse 117 • Postfach • 3001 Bern



ZÜRICH-AIRPORT

Wir sind ein 257-Zimmer-Hotel in der Nähe vom Flughafen Kloten mit einem A-la-carte-Restaurant sowie Banket- und Kongressmöglichkeiten.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionisten/-innen

Sie sind dreisprachig (D, F, E), kontaktfreudig, initiativ, selbständig, flexibel, teamorientiert und fröhlich. Mit viel Einfühlungsvermögen und Charme begegnen Sie unseren multikulturellen Gästen.

Sind Sie Schweizer/in oder verfügen Sie über eine B-, C- oder L-Bewilligung?

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Novotel Zürich Airport
Graziella Micale
Talackerstrasse 21
CH-8152 Glattbrugg
Telefon 011 810 31 11

92146/20575

★ ★ ★ ★

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL.
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Für unser Erstklass-Hotel im Zentrum der Stadt Luzern suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in mit Berufserfahrung

Sind haben eine abgeschlossene, kaufmännische Berufsausbildung, gute Englischkenntnisse sowie Erfahrung mit Fidelio Front Office.

Sind Sie an einer anspruchsvollen und sehr lebhaften Hotellerie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder erwarten gerne Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto z. H. Frau Sandra Anliker.

Hotel Astoria
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

christiana hotels
ZERMATT
Sporthotel ★ ★ ★ ★

Für die Sommersaison 1997 suchen wir für noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Restaurant:
Restaurationsstochter/Kellner

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Etage:
Zimmermädchen
Portier
Tourant für Zimmer, Lingerie und Office

Hallenbad:
Bademeister mit Rettungsbrevet
Schwimmadaufsicht mit Rettungsbrevet

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiana Hotels
Dir. Fam. K. Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 07

***PARK HOTEL ROVIO
6821 Rovio - Telefon 091 649 73 72

Wir suchen ab zirka Ende März für lange Sommersaison:

Réceptionssekretär/in

(Muttersprache Deutsch)

Entremetier

Saalkellner/Tochter

Hausburschen

Lingerie-Zimmermädchen

Wenn Sie ab kommender Saison gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit Unterlagen und Foto.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Parkhotel, Rovio
Fam. Sabino, 6821 Rovio



HOTEL
VILLA POST
VULPERA/ENGADIN

Wir sind ein gehobenes ★★-Hotel im Engadin/Schweiz. Vulpera als Juwel in diesem einmalig schönen Hochtal bietet den Mitarbeitern eine interessante und abwechslungsreiche Saison.

Für die Sommersaison 1997 suchen wir folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Service: **Servicefachmitarbeiterin**

Empfang: **Réceptionssekretärin**

Initiativen Fachleuten bietet unser Betrieb eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto:

Rolf Zollinger, Direktor, Hotel Villa Post, CH - 7552 Vulpera
Telefon (0041 81) 864 11 12

HOTEL *Jungfrau* 
UND JUNGFRÄU-LODGE

Im autofreien Panorama- und Bergferiendorf Mürren - in der schönen Jungfrau-Region vom Berner Oberland suchen wir, das Jungfrau-Team, noch aufgestellte, selbständige und verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen:

Direktionsassistent/in

für Réceptions- und Servicebereich. Hotelfachschul-Abgänger von Vorteil, gastorientiert, initiativ, Mitdenker und Mitgestalter, flexibel und belastbar.

Hotelsekretärin

Werden Sie unsere fröhliche, motivierte und kontaktfreudige CH-Front-Mitarbeiterin? Grosser Verantwortungsbereich und Kompetenzbereich, Organisationsstalent und Gastgewerbe-Erfahrung von Vorteil. Kreativität und Flexibilität werden bei uns grossgeschrieben. EDV-Erfahrung, E/F-Kenntnisse.

Kindermädchen

für 1 1/2-jährigen Sohn der Direktion. Mithilfe bei Gelegenheit im Hotel (Wäsche/Buffer)

Chef de partie/Jungkoch/ Commis de cuisine

Wir haben eine gut eingerichtete und grosse Küche. Feine Schweizer Küche mit Rösti's, aber auch mit französischen Gerichten.

Chef/in für das A-la-carte-Restaurant

Sie sind verantwortlich für unser Restaurant Gruebi mit Panorama-Terrasse, direkt am Wanderweg gelegen. Flambieren/Tranchieren.

Servicefachangestellte für A-la-carte-Restaurant

mit Sonnenterrasse, Flambieren, Tranchieren und Plattenservice.

Saalmitarbeiterinnen/ Studentinnen

für Frühstückservice und 4-Gang-HP-Abendessen mit Plattenservice zum Vorlegen.

Sollte Sie eines dieser Stellenangebote interessieren, zögern Sie nicht, sich bei uns zu melden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Zeugniskopien und Lebenslauf! Personalhaus vorhanden.

Hotel Jungfrau** und Jungfrau Lodge
Fam. O. und S. Emmenegger-Jordan
3825 Mürren
Telefon 033 855 45 45



GASTHAUS **OCHSEN**

Wir suchen ab sofort in renommiertes Restaurant gelerntem Pâtissier oder Koch für den Posten

Pâtissier/Garde-manger

Entlöhnung und Arbeitsverträge nach L-GAV sind selbstverständlich.

Melden Sie sich bitte über Telefon **062 398 11 43** und verlangen Sie Herrn Fischer.

Es freuen sich Fam. Fischer und Team.



Reha-Klinik
Hasliberghof
6083 Hasliberg-Hohfluh
Telefon 033 972 55 55
Fax 033 972 55 56

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in in der Administration

- Réception und Kommunikation (PR, Organisation von Fortbildungen und Anlässen)
- abgeschlossene KV-Lehre oder gleichwertige Ausbildung
- sehr gute EDV-Kenntnisse, insbesondere in Windows (Word und Excel)
- Bereitschaft, am Wochenende zu arbeiten
- Erfahrung im Tourismus oder im Gesundheitswesen ist von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. (Telefonische Auskunft erteilt Ihnen Frau S. Schnider oder Frau S. Schärli, Telefon 033 972 55 55).



HOTEL HAUSER ST. MORITZ
FRAU ULLA WÄHRER
7500 ST. MORITZ

O 02131/03795

HAUSER
Hotel - Restaurant - Confiserie - St. Moritz -

Tel 081-833 44 02 - Fax 081-833 10 29


THERME
VALS

Hotel Therme • Felsen-Therme • Therme-Häuser

Sie ist eröffnet - unsere Felsen-Therme: Und der Erfolg des architektonisch einmaligen Thermalbades sprengt all unsere Erwartungen!

Zufriedene Gäste ist das höchste Gebot des 280-Betten-Aktiv-, Kur- und Ferienhotels im Valsertal. Denken Sie auch so, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort!

Auf die Sommersaison suchen wir:

Hotel Therme: **Réceptionistin**

Hauptküche: **Pâtissier**
Entremetier
Hilfskoch

Speisesaal und A-la-carte-Rest: **Servicefachangestellte/n**
Barfachangestellte
in unserer Hotelhalle

Felsen-Therme: **II. Bademeister mit Brevet**
Reinigungschef
(Nachtarbeit) welcher tüchtig mit anpackt und die Verantwortung für Sauberkeit und Hygiene übernimmt.

Therapie: **dipl. Physiotherapeut/in**
med. Bademeister/in/
Masseur/in

Wir sind ein motiviertes Team und fühlen uns wohl im Hotel Therme - und weil manchmal weniger mehr ist, bleiben uns neben 42 Arbeitsstunden noch 126 Stunden Freizeit!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an - miteinander reden ist immer gut!

Herzlich: Ihre Sibylle und Danilo Meyer

Vals - falls Arbeit auch Spass machen darf!

Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80 - Fax 081 926 80 00



Hotel Belvédère

C. + N. Graf, CH-3823 Wengen, Telefon 033 855 24 12

Echtes Jugendstilhotel von 1912, mit dem Komfort von heute. 120 Betten, Apéro-Bar, Spezialitätenrestaurant, Bar-Billard-Saloon-Kegelebahn.

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle:

Direktionsassistent

für Réception, Administration, Überwachung Service und Bar, mit Ausbildung und praktischer Erfahrung.

Koch

mit Erfahrung für HP-Menüs. Schöne, helle Küche.

Gouvernante

für Etage, Lingerie, allg. Reinigung, mit Erfahrung.

Kellner

für gediegenen Speisesaal.

Barman

zur selbständigen Führung unserer Bar-Billard-Saloon-Kegelebahn. Der Treffpunkt von Wengen. Ab 1. April.

Portier-Hausbursche

Zimmermädchen

Lieben Sie den Umgang mit internationalen Gästen und arbeiten Sie gerne in einem der schönsten Orte der Welt?

Dann bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Familie Graf.
Wir freuen uns darauf.

BERNER OBERLAND SCHWEIZ 
Wengen
1300-3454 m *Jungfrau*

Hotel Montana
Restaurant Eden

Geschäfts- und Schulhotel mit 47 Zimmern, 2 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten bis 150 Personen.

Freundlichkeit ist Trumpf!

Hat auch für Sie dieses Motto einen hohen Stellenwert? Möchten Sie Ihre innovativen Ideen bei der Arbeit einbringen? Sind Sie eine lebenslustige, flexible und einsatzfreudige Person, dem/r es Spass macht, Ihre Gäste tagtäglich so richtig zu verwöhnen? Dann sind Sie als

Réceptionspraktikant/in (D/E)

Bardame (D/E)

In unserem familiären Team herzlich willkommen. Für ausreichende Abwechslung und internationale Atmosphäre sorgen nicht nur die Gäste, sondern auch die Studenten der Alpina School of Hotel Management.

Die Positionen sind ab sofort in Saison- oder Jahresstelle zu besetzen.

Schöne Personalunterkünfte stehen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
HOTEL EDEN MONTANA, z. H. Frau B. Vicari
Bahnhofstrasse 31, 7130 Ilanz
Telefon 081 925 51 51

Ihre Chance

Hotel Hauser St. Moritz

Wir suchen auf Anfangs April 97
RECEPTIONISTIN

Sie sind kontaktfreudig, sprachgewandt, korrespondieren in deutsch, italienisch und englisch. Sie freuen sich, internationale Kundschaft zu betreuen, übernehmen Verantwortung und haben gute Computerkenntnisse.

Wir bieten einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen, modernen und dynamischen Unternehmen. Leistungsabhängiges Gehalt. Auf Wunsch Mitarbeiter-Studio im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL HAUSER ST. MORITZ
FRAU ULLA WÄHRER
7500 ST. MORITZ



Cresta Kulm Hotel Celerina

Fam. Gerd E. & Christiane Wagner-Lenz

Für unser ★★-Hotel im Engadin suchen wir auf die kommende Sommersaison vom 20. Juni 1997 bis zirka 30. September 1997 motivierte Mitarbeiter, die Freude an Ihrem Beruf haben:

Küche: **Commis de cuisine**

Speisesaal/Restaurant: **Chef de rang**
Commis de rang

Wenn Sie an einer dieser Stellen interessiert sind, bitten wir Sie, sich schriftlich bei uns zu melden:

Ch. und G.E. Wagner-Lenz, Cresta Kulm Hotel
CH-7505 Celerina, Telefon 0041 81 830 80 80

Gesucht:

In Jahresbetrieb, Graubünden
Schweiz

2 Fachleute

zur Führung eines mittelgrossen Hotel- und Restaurationsbetriebes. Computerkenntnisse erforderlich. Einmalige Chance für initiative und kreative Bewerber. Antritt 1. Juni oder nach Vereinbarung.

Gut ausgewiesene Interessenten erhalten weitere Auskunft bei vollster Diskretion unter Chiffre J 38254 IVA AG, Postfach, 8032 Zurich.

O 02131/03795

★★★★★

Solbad-Hotel



ERMITAGE-GOLF

CH-3778 Schönried-Gstaad
☎ 033 744 27 27

Unser Chalet-Hotel an bevorzugter Lage im Saanenland bietet den Gästen in 70 komfortablen Zimmern, einem vielseitigen Restaurationsangebot (15 Punkte Gault Millau) und grosszügig ausgebautem Wellnessbereich (Hallen- und Frei-Solbad, Saunapark usw.) den idealen Rahmen für die schönsten Tage im Jahr.

Wenn Sie über gute Sprachkenntnisse (D, F, E, w, m, I) verfügen, auf mehrjährige Réceptions-Erfahrung zurückgreifen können und Spass am Kontakt mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft haben, dann sind Sie unser/e neuer/e

Reservations-Leiter/in

Wir wünschen uns eine fröhliche und aufgeschlossene Persönlichkeit, die gerne über längere Zeit unsere Gäste bei der Reservierung betreut. Es erwartet Sie ein junges und motiviertes Réceptions-Team und eine sehr abwechslungsreiche und spannende Aufgabe in einer der reizvollsten Gegenden der Schweiz.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Hotel Ermitage-Golf
3778 Gstaad-Schönried
Telefon 033 744 27 27



swiss golf Hotels



PARKHOTEL BEAU-SITE ZERMATT

★ ★ ★ ★

• RÉCEPTIONSPRAKTIKANT/IN
• BARMAID
• COMMIS DE CUISINE
• SERVICEMITARBEITER/IN

Castor
Breithorn
Matterhorn
Zinalrothorn
Weisshorn

Wir haben zwar das weltberühmte Matterhorn und sonst einiges zu bieten, aber es fehlen uns noch die oben aufgeführten Mitarbeiter für unser Top-Sommer-Team 1997! (evtl. auch Winter 1997/98). Bewerbungen von talentierten und begeisterungsfähigen Berufsleuten sind bei uns an der richtigen Adresse, Bewilligungen sind vorhanden.

PARKHOTEL BEAU-SITE, Franz und Dilia Schwegler-Dossetto, 3920 Zermatt, Telefon 027 967 41 41, Fax 027 967 23 28

Hotel International au Lac Lugano
120 Betten
★★★

sucht für Saison vom 22. März bis Ende Oktober

Sekretärin
sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung, System NCR-8000 (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich).

Praktikantin/ Hilfspersonal
(für Buffet, Keller, Economat und Etage)

Saalkellner – Commis
sprachkundig

Koch, Commis de cuisine

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen nur von Bewerbern (Schweizer oder mit Aufenthaltserlaubnis), die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

MUGGENBÜHL
GASTSTUBEN

Erlebnis-Welt mit wunderschönen, stadtbekanntem Dekorations, Muggendorfer, Apero-Marionetten, Nahrückli, Chuchichösti, Muggenboutique, Buffet-Theater und vieles mehr, kombiniert mit modernster Technik in allen Bereichen.

Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich, 01 482 11 45, Marianne Fae

Wir haben zufriedene Mitarbeiter und darum auch zufriedene Gäste!

GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENTIN SERVICE

- Geschäftsleitung
- Stellvertretung
- Betriebsführung Front
- Erlebnis-Trainer
- Reservationssystem
- Bankett-Verkauf
- Administration
- Telefonzentrale
- Kassen/Computer

- Praxis-Erfahrung notwendig
- Service-Erfahrung "
- Führungs-Erfahrung "
- EDV-Erfahrung "

- à la carte-Service
- Herzliche Atmosphäre in schöner Umgebung
- Selbstständiges Arbeiten
- Aufgestelltes, junges Team
- Auch für Um- oder Einsteiger

○ Service-Lehrstelle August 1997 noch offen

Gasthof Linde
Fislißbad

Zur Ergänzung unseres jungen und fröhlichen Serviceteams suchen wir auf zirka 1. Mai 1997 eine

Servicefachangestellte

die es versteht, unsere Gäste charmant und fachgerecht zu verwöhnen. Wir können Ihnen ein harmonisches Betriebsklima, 42 Stunden verteilt auf vier Arbeitstage pro Woche sowie einen hohen Lohn anbieten.

Wenn Sie perfekt Schwyzerdütsch und ein wenig Englisch oder Französisch sprechen, jung und spontan sind, schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie einfach an.

Markus Schibli
Landhotel Linde
Lindenplatz 1, 5442 Fislißbach
Telefon 056 493 12 80

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 48 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen...

...und ein Lächeln dazu.

Wir suchen für unser ***Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich, mit wunderbarem Ausblick auf Zürich, per sofort eine/n motivierte/n, einsatzfreudige/n, flexible/n und fachlich versierte/n

Service-Mitarbeiter/in

Voraussetzungen für diese abwechslungsreiche Stelle sind: Berufserfahrung, gute Deutschkenntnisse und Spass an der Arbeit.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, rufen Sie bitte Frau Düsel (Hotel Zürichberg, 01 268 35 35) an. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Petra de Capitani.

RESTAURANT
CHALET-HOTEL

ALTE POST

3818 Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant nette, freundliche

Restaurations-Servicefachangestellte
sprach- und fachkundig, Eintritt Ende April.

Sowie auf Anfang Juni

Hofa
oder
Tochter

mit Sprachkenntnissen und etwas Erfahrung im Hotelfach, zum Betreuen unserer Gäste an der Hausbar, für den Frühstücksservice und Mithilfe an der Réception.

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 033 853 42 42 (Frau Gruber verlangen)

DERBY HOTEL DAVOS
FERIEN- UND SEMINARHOTEL
CH-7260 DAVOS DORF • PROMENADE 139 • TELEFON 081 417 95 00
FAX 081 417 95 95

Unser Sommerteam ist fast komplett, aber Sie – begeisterungsfähig und kreativ – fehlen uns noch

Réceptionist/in
Schweizer/in mit Sprachen- und Fidoerfahrung in Jahresstelle.

Servicearbeiter/innen
mit Erfahrung im Umgang mit internationalen Gästen.

Servicepraktikant/in
mit Freude am Beruf und der Bereitschaft, Neues zu erlernen.

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

UNMITTLBAR NEBEN DER BERÜHMTEM PARSENBANH LIEGT DAS FRISCH RENOVIERTE 180-BETTEN-HOTEL MIT EINEM EINMALIGEN SEMINARZENTRUM FÜR 200 PERSONEN. GROSSE, HELLE ZIMMER AUF EDEM LÄRCHENHOLZ UND EINER WUNDERBAREN AUSSICHT INS DURSCHNATAL, VERSCHIEDENE RESTAURANTS, RUSTIKALES PALUDA-STÜBLI, HOTELHALLE UND PIANO-BAR, HALLENBAD, SAUNA, UND, UND, UND – ALLES FÜR ERLEBNISREICHE FERIEEN.
RICHARD ROETHLI, DIPL. HOTELIER SHV/VDH

HOTEL WALTHER

Nachdem sie viele Jahre die gepflegte Ambiance unseres Hauses mitgeprägt hat, möchte sie sich nun auf den Frühling zurückziehen.

Wir suchen daher die Nachfolgerin unserer

1. Hausdame

Wenn Sie Freude haben, in einem der ersten Häuser im Engadin eine Jahresstelle mit viel Eigenständigkeit und Verantwortung zu bekleiden, und wenn Sie die nötigen beruflichen Fachkenntnisse mitbringen, dann gibt Ihnen die angebotene Stelle grosse berufliche Befriedigung.

Ferner benötigen wir noch eine

1. Sekretärin/Réceptionistin

Auch hier sind Berufswissen, verbunden mit den nötigen Sprachkenntnissen, sehr wichtig.

Wir freuen uns über Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Walther
Fam. Chr. Walther

CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 64 71

ZFV

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

Gasthaus Mayor S-charl – Unterengadin

Für die Sommersaison (zirka 16. Mai bis Ende Oktober 1997) suchen wir noch

Kellner oder Serviertöchter Zimmermädchen Kindermädchen
(privat, Fahrausweis von Vorteil).

Möchten Sie in einem jungen, aufgestellten Team mitarbeiten? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Gasthaus Mayor, Claudia Mayor
7550 S-charl.

RESTAURANT
Vogelsang
HOTEL

CH-6205 EICH LU

DAS gepflegte Landgasthaus über dem Sempachersee sucht junge

Servicefach-Angestellte

Speise-Service
Schwyzerdütsch-sprechend
Kommen Sie doch vorbei oder rufen Sie einfach an.

Familie
Hans und Annemarie
Burkhard - Limacher
Telefon 041 462 66 66

Hotel-Spiserestaurant
«zur Rheingerbe»

Käthy Knobel-Bäbler
Schiffändli 5
8260 Stein am Rhein

Neu zu besetzen sind die folgenden Stellen für die Sommersaison 1997 von April bis September, zum Eintritt per 1. April oder nach Vereinbarung:

Jungkoch-Commis
Küchenhilfe
Kellner
Servicefachfrau

Gern erwaarte ich Ihren Anruf, oder senden Sie die schriftliche Bewerbung an:

Käthy Knobel-Bäbler
Hotel zur Rheingerbe, 8260 Stein am Rhein
Telefon 052 741 29 91, Fax 052 741 21 66 (Mittwoch Ruhetag)

Job of the world

Im prickelnden Champagnerklima mit dem internationalen Flair von St. Moritz entfalten sich Team- und Arbeitsgeist zu wohlwunder Reife. Zusammen mit Ihnen sind wir

Top of the world

Für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) suchen wir noch sprachgewandte/n, freundliche/n **Réceptionist/in** mit Berufserfahrung verantwortungsbewussten **Logentourant** (Empfang und Night-auditor)

Serviceangestellte/n mit Erfahrung

selbständigen **Chef de partie** und **Commis de cuisine**

Officeangestellte/Tournante

mit Erfahrung, für die Ablöse im Office von Speisesaal und Restaurant
Wir freuen uns auf initiative Mitarbeiter, die unsere Erfolgs-Crew erweitern. Falls Sie noch Fragen oder Zweifel haben, rufen Sie einfach an. Bewerbungsunterlagen für Ihren Top-Job senden Sie bitte an:

HOTEL MONOPOL

Familie Aspron · CH-7500 St. Moritz.
Telefon 081 - 833 44 33 · Telefax 081 - 833 71 37

GRISCHUNA

91135/3888



Hotel Villa Magliasina

Einzigtages Tessiner Landhaus mit 28 Zimmern, Restaurant, gedeckter Terrasse, Garten-Bar, Bankett- und Seminarräumen gilt als erfolgreichstes Hotel am Luganersee.

Wir suchen per 15. März oder nach Übereinkunft eine engagierte, extrovertierte und aufgestellte

Réceptionistin und Réceptionspraktikantin

Wir wünschen nur Mitarbeiterinnen, die bereit sind, unser erfolgreiches Haus weiter auf dem Erfolgsweg mitzugestalten.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht und Sie D und I beherrschen sowie gute F- und E-Kenntnisse haben, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Familie Annette und Andrea Zanetti
Telefon 091 611 29 29
Hotel Villa Magliasina
Via Vedeggi 38 - 6983 Magliaso

92180/23604



HOTEL PARDENN Klosters

Internationales 4-★-Haus mit 110 Betten, Hallenbad, «La Taverna» (ital. Spezialitäten), «Le Grill» (französische Küche), Piano-Bar, Panorama-Saal für Pensionsgäste, Coiffeur, Kosmetik- und Massagesalon.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Empfang: **Réceptionist/in** D/E/F, mit Fidelio-Erfahrung
Nachportier D/E/F

Küche: **Tourant (m/w)**
Commis de cuisine (m/w)
A la carte: **Servicefachangestellte (m/w)**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem dynamischen Team und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

J. C. Huber, Direktor, Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. 081 422 11 41, Fax 081 422 40 06

91 92171/783

Hotel & Restaurant



Ochsen

- Sie haben fundierte Berufserfahrung
- Sie verwöhnen gerne Ihre Gäste
- Sie verteilen grosszügig Ihr Lächeln
- Sie arbeiten gerne selbständig und Sie denken mit.

Eine Persönlichkeit mit diesen Fähigkeiten wird bei uns und unseren Gästen als

Service-mitarbeiterin

gross herauskommen.

Um zu erfahren, was wir zu bieten haben, rufen Sie uns doch einfach an. Nur eins im voraus: Auch wir geben unser Bestes, damit Sie nicht nur am ersten Tag motiviert und mit Freude auf unsere Gäste zugehen.

92184/264202

6313 Menzingen
(10 Min. von Zug)
Tel. 041-755 13 88
Peter Hegglin



In unser ungezwungenes und lockeres 4-Sterne-Hotel im Herzen von Grindelwald suchen wir aufgestellte und motivierte Persönlichkeiten, um unser Küchenteam zu vervollständigen:

Chef de partie (ab Mai) Hilfskoch (ab Juni)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns doch an und schicken Ihre Bewerbungsunterlagen - wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

****Hotel Eiger
Familie Heller, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 21 21 oder
Fax 033 853 21 01

92076/14435

Kurhotel Heiden

Sie sind:

- kreativ
- initiativ
- teamfähig

Wir bieten Ihnen:
- moderner Arbeitsplatz à la carte Restaurant
- Hotelrestaurant
- gutes Betriebsklima
- auf Wunsch schönes Studio

Chef de Partie

Alles weitere erfahren Sie von Daniel Inauen, Küchenchef und Gastronomiekoch EFA

Kurhotel Heiden
Caspar Lips, Direktor
CH-9410 Heiden
Telefon 071 / 891 91 11
Fax 071 / 891 11 86

92089/16415

Seerestaurant Hecht
3705 Faulensee
Am Thunersee/Spiez

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Köchinnen/Jungköchinnen Serviertöchter

Wir sind ein modernes, stark frequentiertes Restaurationsunternehmen (Fischspezialitäten). Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, gute Verdienstmöglichkeiten, junges Arbeitsteam, geregelttes Arbeitsverhältnis.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Offerte (18-20 Uhr):

E. Bürki
Telefon 033 654 63 78

92006/5009



TOP OF THE WORLD

Für unseren lebhaften Hotel-Restaurantbetrieb suchen wir für Sommersaison

Servicepersonal

Bewerbung bitte an
Hotel Bellaval
7500 St. Moritz oder
Telefon 081 833 32 45

92118/33553

Für unser Restaurant «vis-à-vis» im Zentrum von Zürich suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine

mit guter Ausbildung und Freude am Beruf.

Samstag und Sonntag sowie alle Feiertage geschlossen.

Erwarten Sie einen interessanten und abwechslungsreichen Aufgabenbereich? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Restaurant vis-à-vis
Herr J. Richard oder
Herr J. Schnaitmann
Talstrasse 40, 8001 Zürich
Telefon 01 211 73 10
Fax 01 211 73 23

vis-à-vis

92099/11299



HOTEL ALBRIS

PONTRÉSINA

sucht für die kommende Sommersaison

gelernte, sprachkundige

2. Chef de service Service-mitarbeiter/in Chef de partie (Saucier/Tourant) Jungkoch

Sind Sie interessiert?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen.

Hotel Albris
Familie O. Kochendörfer
7504 Pontresina
Telefon 081 842 64 34

92109/27693

Hotel Continental Bern

Wir sind ein kleines Hotel garni im Stadtzentrum und suchen zur Ergänzung unseres Teams für die Zeit vom 1. April bis Dezember 1997 sprachkundige (D/F/E)

Réceptionist/in

mit Berufserfahrung. PC-Kenntnisse nicht nötig.

Möchten Sie in unserem kleinen Team arbeiten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Continental, Zeughausgasse 27, 3011 Bern.

91865/4170

Prizzi's Restaurant & Bar

Wir sind ein junges und extravagantes Lokal, welches eine Klasse pflegt. Dienstleistung mit viel Ausstrahlung sind Voraussetzungen, die dem Zeitgeist entsprechen. Das Zürcher Oberländer Prizzi's, im Zentrum von Uster direkt beim Bahnübergang, sucht zur Ergänzung seines Teams gepflegte

Service- und Barmitarbeiter/innen

Voraussetzungen sind Erfahrung, Teamgeist, Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit. Ernsthafte Interessenten bewerben sich mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Prizzi's Restaurant & Bar
Brunnenstrasse 1, 8610 Uster
Telefon 01 941 79 00

92207/387344

ZÜRICH
AIRPORT



NEW

The Executive Floor

Möchten Sie Ihre Karriere bei HILTON INTERNATIONAL fortsetzen?

Ab sofort oder nach Vereinbarung sind folgende abwechslungsreiche Positionen in unserem ****-Hotel (261 Zimmer, Executive Floor, drei Restaurants, eine Bar, 16 Bankett/Meeting-Räume) neu zu besetzen:

Direktion:

Direktionssekretärin

Der Aufgabenbereich dieser interessanten Position umfasst alle Tätigkeiten eines Sekretariats, mit selbständiger Korrespondenz nach Stichworten auf Englisch und Deutsch, Terminplanung, Koordination und Organisation von Sitzungen und das Erstellen von Berichten und Statistiken gehören ebenfalls dazu. Eine solide Grundausbildung, ausgezeichnete Englisch- und Deutschkenntnisse sowie praktische Erfahrung bringen Sie als unsere zukünftige Mitarbeiterin mit.

Sales & Marketing: **Sales Executive Corporate Accounts** und **Sales Coordinator**

Sie pflegen den Kontakt zu unserer lokalen Stammkundschaft und gewinnen mit Einsatz, Ideenreichtum und Initiative neue Kunden dazu. Wir erwarten Flexibilität, Eigeninitiative, ausgezeichnete Umgangsformen sowie sehr gute Englisch- und Deutschkenntnisse.

Hauswirtschaft: Etagegouvernante

Eine Herausforderung für eine sprachgewandte Hofa, die interessiert ist, ihre Karriere bei Hilton International fortzusetzen.

Bewerber aus dem Ausland können nur berücksichtigt werden, wenn sie im Besitze einer B- oder C-Bewilligung sind. Auf Wunsch stehen Personalstudios zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständige Bewerbung.

ZÜRICH AIRPORT HILTON
Hans Schmid, Personalchef
8058 Zürich-Flughafen
Telefon Personalbüro: 01 810 31 63

92026/4028



GLÄRNISCHHOF

STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH

Möchten Sie in einem motivierten Team als

junger Réceptionist an vorderster Front stehen?

Wir bieten diese anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe einem jungen Hotelfachschulabsolventen in unserem 1996 total renovierten Top****Hotel im Herzen von Zürich an.

Wenn Sie ein gutes Auftreten haben, Sprachenkenntnisse, Teamfähigkeit, etwas Erfahrung als Réceptionist und EDV-Kenntnisse besitzen, so sollten Sie uns Ihre Bewerbung zukommen lassen.

Hotel Glärnischof Zürich
zu Händen Herrn R. Benz, Vizedirektor
Cladenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Telefon 01 286 22 22

92152/40339



GRAND HOTEL INTERLAKEN BEAU RIVAGE

Das Beau Rivage, ein *****-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptmerkmale dieses Luxushotels.

Zur Verstärkung unseres BR-Teams suchen wir noch für die Sommersaison 1997 ab zirka 15. Mai bis Mitte November 1997 motivierte, junge und jugelbelebte Persönlichkeiten, die ihre Berufserfahrung in folgenden Bereichen einsetzen und erweitern möchten.

Réceptionist/Nachtblöse (m) D/E/F mit 1 bis 2 Jahren Erfahrung in 4- oder 5-Sterne-Hotels und Kenntnissen in Fidelio

Service: Commis de rang/Praktikant (m/w) D/E/F

Wenn auch Sie unsere internationalen Gäste gerne verwöhnen und in einem jungen Team arbeiten möchten, schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Herr R. A. Vescoli, Direktor
3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72
Fax 033 823 28 47

Member of swiss golf Hotels

PrimaHotels

92145/1110

Grindelwald



**HOTEL
KREUZ & POST**

★★★★
Gepflegtes Erstklass-
hotel an zentraler Lage,
mit 80 Betten, Health-
Club, Spezialitäten-
restaurant, Snack-Bar,
Konferenzraum,
div. Aufenthaltsräumen,
Bar-Dancing, Boutique.

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

- ★ **Hotelsekretärin**
Schweizerin oder Bewilligung B, mit Berufserfahrung, D-, E-, F-, EDV-Kenntnisse, in Jahresstelle.
- ★ **Réceptionistin**
EDV-, D-, E-, F-Kenntnisse, Mithilfe in der Snack-Bar.
- ★ **Koch/Köchin**
Entremetier
- ★ **Serviceangestellte**
Speisesaal.
- ★ **Buffetbursche**
- ★ **Officebursche**
- ★ **Zimmermädchen**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92

HOSTELLERIE LINDENHOF

HAUS IM GRÜNEN LODGE-RESORT
FRESS BRIENZ AM SEE SWITZERLAND

... für Gäste, die das Besondere suchen.

In unser aussergewöhnliches 3-Stern-Hotel am Brienzerssee mit originellen Erlebnisziimmern, hochstehender Küche und individuellem Service suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter

ab Anfang April und Anfang Mai

Sie erwartet ein motiviertes, junges Team, viel «Champf» und Spass sowie ein gesundes Unternehmen mit viel Lust, etwas zu unternehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und ein Gespräch mit Ihnen.

Hostellerie Lindenhof
Peter Margowski
3855 Brienz am See
Telefon 033 951 10 72
Fax 033 951 40 72
e-Mail: P. Margowski@pnpnet.ch

91764/5762

CHÂTEAU GÜTSCH

LUZERN

Unsere «guten Geister» haben uns leider verlassen!

Für unser Schlosshotel, hoch über den Dächern von Luzern, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams auf Anfang April

einen charmanten Portier

auf schmalen Sohlen, mit guten Deutschkenntnissen und Führerausweis B

ein Zimmermädchen

mit viel Liebe zu unseren gar nicht «verstaubten» Gemächern.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten gerne Ihre Bewerbung:

Hotel Château Gütsch
Frau Rosmarie Lichtner-Freitag
Gouvernante
6000 Luzern
Telefon 041 249 41 00
Fax 041 249 41 41

92080/22764

HOTEL DAVOSERHOF

★★★★★
DAVOS

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?
Für unser Erstklasshaus suchen wir folgende freundliche und fachlich bestens ausgewiesene Mitarbeiter:

Per 15. Juli 1997

Für unsere Réception

Réceptionistin/Sekretärin

Erfahrung, kaufm. Ausbildung und gute «Fidelio»- und «Winword»-Kenntnisse erwünscht.

Réceptionspraktikantin

(nur mit KV- oder Handelsschulabschluss)

Nachtportier

(gute Deutschkenntnisse)

Für unser Erstklass-Restaurant
Mitglied der «Les Grandes Tables de Suisse»
1 Stern im Guide Michelin

Sous-chef de cuisine (m/w) Commis de cuisine (m/w) Oberkellner/F & B-Manager (m/w) Chef de rang (m/w)

Für unsere Bar/Discothek

Barmaid

(per 1. Juni 1997)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof ★★★★★, 7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold

92193/9318

Restaurant SEEL

Bäch am Zürichsee

Auf die kommende Sommersaison suchen wir in unser beliebtes Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee junge, fröhliche

Servicefachangestellte

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, und schätzen Sie eine selbständige Tätigkeit in einem gepflegten Speiselokal mit einem wunderschönen Garten?

Da wir unseren Betrieb am Sonntag und Montag geschlossen haben, ist eine geregelte Arbeitszeit garantiert.

Möchten Sie gerne noch mehr wissen? Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an:

Therese und Fredi Bloch
Restaurant Seel, 8806 Bäch
Telefon 01 784 03 07

92032/374520

HOTEL GÖRNERGRAT

ZERMATT-DORF

Unser ★★★-Familienbetrieb, am Bahnhofplatz, sucht für sein junges Team Verstärkung für die Sommersaison:

Sekretärin/Réceptionistin

mit Erfahrung, D, E, F, evtl. in Jahresstelle ab April oder Mai

Réceptionspraktikantin

D, E, F ab April oder Mai

Anfangsbarmaid

D, E, F ab April oder Mai

Saaltöchter für den Speisesaal

(Tellerservice) D, E, F, ab Mai oder Juni.

Möchten Sie in einem jungen, motivierten Team arbeiten und in der Freizeit die Vorzüge einer phantastischen Bergwelt geniessen? Ja? Dann schreiben Sie uns.

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Hotel Görnergrat
Familie Schneider-Perren
Bahnhofplatz
3920 Zermatt Dorf

91863/39080

Im Best-Western-Hotel Albatro, ein modernes und elegantes Haus, verkehren Gäste aus aller Welt.

Wir offerieren unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt und suchen Sie als neue Mitarbeiterin oder Mitarbeiter, welche/r uns hilft, die Wünsche der Gäste zu erfüllen.

Folgende Stellen sind als Saisonstelle März/April bis Oktober/November 1997 neu zu besetzen:

Servicefachmitarbeiterin

(Eintritt auf Ostern oder nach Übereinkunft)

Mitarbeiterin für Service und Etage

(Dame, welche als Tournante eingesetzt werden kann)

Nachtdienst mit Einsatz im Service und Empfang

(auch Teilzeitjob möglich, geeignet für selbständig arbeitenden Herrn)

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihren kurzgefassten Lebenslauf und Zeugniskopien an folgende Adresse:

Direktion Best Western Hotel Albatro
Via Clemente Maraini 8, 6907 Lugano



91972/293022

Sie sind anspruchsvoll, kreativ, belastbar, verfügen über ein fundiertes Fachwissen als Barprofi und können auch in administrativen Belangen mithelfen. Dann können wir Ihnen die Stelle des Stellvertreters der Geschäftsleitung in der aussergewöhnlichen «italienischen» Bar im Zentrum einer grossen Stadt (in der deutschen Schweiz) als

Barman/Barfrau

anbieten. Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Chiffre 92117 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

92117/185396

Leverheide-Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 1997 (zirka Anfang Juni bis zirka Mitte Oktober '97) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

Réception: - **Réceptionssekretärin**
interessanter Aufgabenbereich

Lehrstelle: - **Hotelfachassistentin**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich

Memphis Disco-Bar

Memphis, (ambiente giovane) cerca per subito

Barmaid

giovane, di bella presenza, simpatica, di facile contatto con il cliente. Italiano parlato indispensabile.

Certificati con foto da spedire a:

Memphis Bar, CP 580, 6612 Ascona.

P 92069/389113

Flims

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir für die kommende Sommersaison noch motivierte, bestverdiene

Servicefachangestellte

Für die neuerbaute Pizzeria Veneziana suchen wir erfahrene

Servicefachangestellte

Für unsere Réception suchen wir eine flinke, dynamische

Alleinsekretärin/Réceptionistin

mit EDV-Erfahrung

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

92183/11185

Arosa

ORELLI'S Hotel

Im Orelli sollen sich jung und alt, Gäste und Personal wie zu Hause fühlen.

Für unseren fröhlichen, bestfrequentierten Mittelklassebetrieb (60 Betten) suchen wir in Jahresstelle aufgestellte

Réceptions-Sekretärin

Wenn Sie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit mit Verantwortung und Kenntnissen der Hotelfoftware Fidelio haben, würden wir uns freuen, Sie zu unserem Team zählen zu dürfen.

H. Meier, Dir., gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Hotel-Restaurant Orelli
7050 Arosa
Telefon 081 377 12 08
Fax 081 377 46 90

91940/1503

Hotel Valbella Inn

CH-7077 Valbella-Lenzersheide
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04
Familie E. und R. Frauchiger
91757/35521

Servicefachangestellte

für den gepflegten Speiseservice.
L.GAV 92

Interessiert?

Dann rufen Sie uns doch einfach an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Joe und Rosmarie Hagg
Landgasthof Löwen
8546 Islikon TG

So. und Mo. geschlossen
Telefon 052 375 11 06
Fax 052 375 23 46

P 92013/182184

Jobs · Jobs

Das umfangreichste Sachbuch für Jobs in der Gastronomie.
292 Seiten Infos!
Jetzt im Buchhandel.
ISBN: 3901675019



oscar's
Tourismus Job-Guide

HOTEL BAHNHOF TERMINUS

DAVOS

Mittelklasshotel mit 90 Betten, Hausbar, 3 Restaurants, Seminarräumen

Auf kommende Sommersaison suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle freundliche, fach- und sprachkundige

- Servicefachangestellte
- Chef de partie
- Küchen- Hausburschen mit B-Bewilligung
- Hotelfachassistentin

Sind Sie interessiert, unser junges Team zu unterstützen? Dann freuen wir uns auf eine schriftliche Bewerbung.

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 25 25

92189/9539

Hotel Randolins

7500 St. Moritz

Für unser familiäres Ferienhotel suchen wir per 1. 6. oder nach Übereinkunft in Jahresstellung

1. Réceptionistin

mit Hotelerfahrung und Fremdsprachenkenntnissen.

Réceptionspraktikantin

KV-Abschluss oder Handelsdiplom

Servicefachangestellte

für Speisesaal, gute Deutschkenntnisse erforderlich

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugniskopien.

Hotel Randolins
L. Utelli, Direktor, 7500 St. Moritz
Telefon 081 833 77 55
Fax 081 833 85 39

92151/03987

Hotel ★★★★★ Restaurant



Krebs Interlaken

Für lange Sommersaison (ab April 1997) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de partie (m/w)
Garde-manger/Pâtissier (m/w)
Commis de cuisine (m/w)
Hilfskoch (m/w) Chin./Indon./Thail.

Wir bieten neuzeitliche Arbeitsverhältnisse, interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in fröhlichem Team, 5-Tage-Woche.
 Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
 Peter S. Koschak, Direktor
 Hotel Krebs
 3800 Interlaken

92203/16403

Trend Hotel
 Eichwatt
 Zürich

**Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
 Umsorgen – Ihr Herz einbringen...**

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer hilfsbereiten, eigenständigen wie auch leistungs- und qualitätsorientierten Gastgeber/innen:

– Réceptionist/in
 im Frühdienst/Sa. und So. frei
 mit Fidélioerfahrung

– Servicemitarbeiter/Chef de rang

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle. Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

**Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
 Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40**

92192/28063



Sommersaison am Zürichsee...
 ...in unserem wunderschönen «Schiff»!

Wir pflegen die marktorientierte, einheimische Fischküche und den sprichwörtlich persönlichen Service.
 In unserer Crew fehlen uns ab Mai bis Ende September noch

2 Servicemitarbeiter/innen

Stellen Sie sich mal vor – statt Jet-Set- und Grossstadtatmosphäre täglich echte Seeluft schnupfern!
 Falls Sie gerne fröhlich und kompetent Gäste verwöhnen und begeistern und Sie jetzt etwas «gwindrig» geworden sind, freue ich mich sehr darauf, Sie kennenzulernen.
 Caesar Huber
 Hotel Restaurant Schiff
 8808 Pfäffikon SZ
 Telefon 055 410 49 50

92185/74780

GAST RATHAUSKELLER
 Stefan Meier & Hubert Erni

Wir suchen

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance, optimale Arbeitsbedingungen, Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
 Hubert Erni & Stefan Meier

**Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
 Ober-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug
 Telefax 041 710 49 77 Telefon 041 711 00 58**

89702/112038

HOSTELLERIE LINDENHOF
 HAUS IM GRÜNEN LODGE-RESORT
 3855 BRIENZ/AM SEE - SWITZERLAND

... für Gäste, die das Besondere suchen.
 Erleben steht bei uns im Vordergrund!
 Erleben können unsere Gäste unser aussergewöhnliches 3-Stern-Hotel mit 40 aussergewöhnlichen Zimmern.
 Erleben können Sie unsere exquisite Küche in unseren speziellen Restaurants, wo wir Gerichte der Oberländer Küche leicht und modern zubereiten und mit vielen Kräutern aus hauseigener Gärtnerei verfeinern.
 Ein Erlebnis sind unsere liebevollen Dekorationen und unsere Servicemansschaft, die sich mit Geschick, Spass und Einsatz um das Wohlergehen unserer Gäste kümmert.
 Beim Aufenthalt in der Region Brienzsee/Berner Oberland erleben unsere Gäste eine der schönsten und abwechslungsreichsten Feriendestinationen der Schweiz.
 Erleben können sie unsere Gastfreundschaft, die sprichwörtlich ist, weil wir am liebsten Freunde bei uns zu Gast haben.
 In unser Führungsteam suchen wir auf Ende März/Anfang April eine

91763/5762

Gouvernante

Unsere Gouvernante ist Mitglied der Geschäftsleitung.
 Sie ist kooperativ innerhalb unseres jungen Führungsteams und eigenverantwortlich in Ihrem Aufgabenbereich.
 Bei uns erwartet Sie eine Jahresstelle, die Ihnen viel «Champf», Spass und Erfolg bietet.
 Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und ein persönliches Gespräch im abzuklären, ob die «Chemie» stimmt.
Hostellerie Lindenhof
 Peter Margowski
 3855 Brienz am See
 Telefon 033 951 10 72
 Fax 033 951 40 72
 e-Mail: P. Margowski@popnet.ch

91763/5762

Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Die Jugendherberge St. Moritz, schön am Wald gelegen, sucht eine

Hotelfachangestellte

Bei uns können Sie...

- an der Réception Gäste aus aller Welt empfangen;
- sprachliches Können voll einsetzen;
- am PC die Korrespondenz erledigen;
- als Telefonistin am Draht hängen;
- Süßes am Kiosk verkaufen;
- an der Kasse für Umsatz sorgen;
- mal die Etagencrew tatkräftig unterstützen;
- auch mal den Rasen mähen;
- in der Freizeit das schönste Hochtal Europas entdecken;
- mit tollen Menschen in Kontakt kommen;
- von Mai bis September jobben, eventuell auch länger.

Sind Sie interessiert? Dann ab die Post mit dem Lebenslauf. Wir freuen uns auf Sie.

Jugendherberge St. Moritz
 Lynn und Beat Heller
 Via Surpunt 60
 7500 St. Moritz-Bad
 Tel. 081 833 39 69

92072/4728

Lenzerheide-Valbella
 HOTEL-Restaurant
Waldhaus
 7077 Valbella

Für die kommende Sommersaison Mitte Mai bis Ende Oktober 1997 suchen wir qualifizierte Mitarbeiter:

Für Küche:
Koch/Köchin mit guter Praxis
Für Speiserestaurant:
Servicefachangestellte für A-la-carte-Service, mit Erfahrung
Für Speisesaal:
Servicefachangestellte mit Praxis!
 Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.
 Bitte telefonieren Sie sofort oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Waldhaus am See
 Fam. A. und V. Blaesi, 7077 Valbella GR
 Telefon 081 384 11 09

P 92015/35530

HOTEL Florida
 ZÜRICH

Für unser lebhaftes ★★★-Hotel (70 Zimmer) suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in
 mit Berufserfahrung und guten Fremdsprachenkenntnissen.
 Wenn Sie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit haben, Selbstständigkeit nicht scheuen und bereits mit dem FIDELIO-Front-Desk-Programm gearbeitet haben, dann sind Sie die richtige Person für unser aufgestelltes Réceptionsteam.
 Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Hotel-Restaurant Florida
 z. H. Frau A. Mozo
 Seefeldstrasse 63
 8008 Zürich

91303/40282

WITSCHI'S
 RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen noch junge, gelernte, aufgestellte Mitarbeiter in Jahresstelle

Servicefachangestellte/n

Sonntag und Montag geschlossen. Sommer- und Winterferien. Zeitgemässe Toplöhne.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
 Familie Witschi
 Zürcherstrasse 55, P.O. Box 5, in 8103 Zürich Untereingstringen
 Telefon 01 750 44 60

91159/20099

**Zürcherstrasse 55
 8103 Untereingstringen
 Telefon 01 750 44 60**

Gasthof Kappelenbrücke
 am Wohlensee bei Bern

Wir suchen jüngere, fachkundige

Serviceangestellte

für gepflegten Speiservice. Sehr guter Verdienst.
 Mo. und Di. geschlossen.
 Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Gygax
Gasthof Kappelenbrücke
 3032 Hinterkappelen bei Bern
 Telefon 031 901 15 36

P 92191/140023

Wir suchen

Pizzaiolo/Bufetier

Restaurant Alte Post, Basel
 Telefon 061 421 54 00, Herr G. Ianna.

91544/383667

Zusatzvertretung

Interessant für Vertreter, reisende Kaufleute, die folgende Geschäfte besuchen: Kioske, Tankstellen, Hotels, Warenhäuser, Garagen, Buchhandlungen usw., Verkauf ganze Schweiz.
 Es handelt sich um den Verkauf einer interessanten Freizeitkarte. Gute Verdienstmöglichkeiten.
 P. Amrein AG, Zug
 Telefon 041 741 45 15

92202/125431

Restaurant Luna
 3812 Wilderswil b. Interlaken

sucht zur Ergänzung der Servicebrigade per Juni 1997 oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle in vielseitigen, gut eingerichteten A-la-carte-Restaurationsbetrieb

Servicefachangestellte w/m
 Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.
**Telefon 033 822 84 14
 Fax 033 822 84 94**
 (Tel. von 11 bis 14 und ab 18 Uhr)
 Herr oder Frau Amacher verlangen.

92091/28083

Gesucht tüchtige, freundliche

Serviertochter
 Schichtbetrieb

per sofort oder nach Vereinbarung. Zimmer oder Studiowohnung steht zur Verfügung. Ausländer nur mit B-Ausweis.

Melden Sie sich bei:
Landgasthof Löwen
 3672 Oberdiessbach
 Telefon 031 771 02 01
 Herrn oder Frau Schüpbach verlangen!

0 91753/178675

RECEPTION
 IM
KREUZ

Wir suchen für unser 4-Stern-Seminarhotel im idyllischen Sachseln am Sarnersee, 15 Min. ab HB Luzern, eine positiv eingestellte Persönlichkeit zur Betreuung unserer

Réception

Berufserfahrung, positives und fröhliches Auftreten, Sprachkenntnisse D, F, E, KV-Ausbildung o. Ähnliches erwarten wir, – dafür bieten wir sehr guten Teamgeist, interessante Kundschaft, «aufgestellte» Kollegen und «frische Innerschweizer Bergluft».

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Hotel Kreuz
 Susi und Wim Spöckere
 Dorfstrasse 15, CH-6072 Sachseln
 Telefon 041 660 14 66, Fax 041 660 81 88

P 92108/30104

VSC ASC

**VERBAND SCHWEIZERISCHER CAMPINGS
 ASSOCIATION SUISSE DES CAMPINGS
 ASSOCIAZIONE SVIZZERA DEI CAMPEGGI**

Im Rahmen des Konzepts VSC/ASC 2000+ suchen wir zur Verstärkung der VSC/ASC-Zentralstelle

Direktionsassistenten/-in
 80- bis 100-%-Pensum, Stellenantritt nach Vereinbarung.

Am Arbeitsort Interlaken wird es Ihre Aufgabe sein, unter der Leitung durch den nebenamtlichen Zentralsekretär das nationale Verbandssekretariat zu betreuen. Anforderungen: kaufmännische Ausbildung, Praxis im Tourismus, sehr gute Sprachkenntnisse D und F, möglichst bilingue oder Muttersprache F, Kenntnisse I und E, Flexibilität, Disponibilität.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Verband Schweizerischer Campings (VSC/ASC),
 Zentralsekretariat, 3800 Interlaken-Thunersee
 Telefon 033 823 35 23, Fax 033 823 29 91

92133/389126

Ich möchte meine eigene

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Für unseren Familienbetrieb suchen wir ab Mai oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
 Fam. B. und U. Hunziker-Hauser
 Telefon 033 822 62 55

92029/76573

Walida

3806 Bönigen / Brienzsee

Raum Basel:
 Wir suchen per sofort

Interim-Buchhalterin

Telefon 061 421 54 00, Herr G. Ianna.

91545/383667

Anzeigenschluss für Stelleninsetrate
Freitag 17 Uhr

MARCHÉ DE L'EMPLOI



Le Mirador

MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

recherche

1 secrétaire pour le département de la restauration

français, anglais, allemand
expérience hôtelière

1 secrétaire/réceptionniste à 80%

français, anglais
bonne présentation
(2 jours à la réception du Centre de Remise en Forme - 2 jours à la Boutique)

1 coordinateur conférences

français, anglais
expérience 1 an minimum
connaissance de la clientèle de séminaires américaine

1 Commis sommelier/ère

(Service des vins)

1 Commis de cuisine

Veillez adresser votre dossier complet avec photo au bureau du personnel.

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pélerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

92130/25160



HOSTA Hotel and Tourism School
requires for August 1997 a

Chef de partie

to prepare meals for up to 200 in an institutional setting while carrying out instruction of students. Essential qualities include the ability to adjust to an international environment and an interest in training students.

Candidates should have recent industry experience and be qualified trainers.

Applications with detailed c.v. to:
D. Nott, Academic Dean
HOSTA Hotel and Tourism School
1854 Leysin, Switzerland

Tel. ++41 24 493 17 17
Fax ++41 24 493 17 27
e-Mail: Hosta@worldcom.ch

92040/112348

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 100 lits, 2 restaurants gastronomiques, bar, terrasse et centre de fitness, situé dans les Alpes valaisannes à 1500 mètres d'altitude, cherche pour la saison d'été prochaine (1. 6. 1997-30. 9. 1997)

Réception/
Loge:

1 secrétaire de réception
1 stagiaire de réception
1 portier de nuit

Cuisine:

1 chef de partie
1 commis de cuisine
1 casseroier/garçon de maison

Restaurant:

2 serveurs/serveuses

Etage:

1 femme de chambres/lingère

Veillez adresser votre offre écrite à l'adresse suivante:
Hôtel Montpelier Verbier
Jürg Brupbacher
1936 Verbier VS
Fax 027 771 46 89

91592/243306

Hôtel Strasbourg Genève
situation centrale et calme

cherche pour entrée tout de suite ou à convenir

une réceptionniste

- qualifiée et motivée
- bonne connaissance de l'anglais et de l'allemand
- informatique
- apte à prendre des responsabilités
- permis de travail valable.

Offres avec curriculum vitae et photo à:

Hôtel Strasbourg Genève
10, rue Pradier, 1201 Genève

91993/13145



KURHAUS
CADEMARIO

12 km da Lugano

Cerca per aprile

- 1 tournante

con esperienza in albergheria
con le seguenti mansioni:
Cameriera ai piani, lingerie e lavori di cucito

- 1 portiere ai piani

e rimpiazzio portiere di notte (I/T)

Solo CH, domiciliati o con permesso valido.

Inviare offerte scritte alla direzione del

Kurhaus Cademario, 6936 Cademario
Telefono 091 605 25 25

92144/6629

Hôtel EDEN ★★★

54 chambres

Nous cherchons pour date d'entrée immédiate ou à convenir une

réceptionniste
evt. réceptionniste débutante

Vous êtes souriante et aimez le contact avec une clientèle internationale.

Vous maîtrisez parfaitement le français, possédez de bonnes connaissances d'anglais et vous avez au moins une année d'expérience dans l'hôtellerie.

Nous vous proposons un emploi stable et varié dans une ambiance de travail jeune et dynamique.

Les candidates de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail sont priées de faire parvenir leur dossier complet à l'attention de la direction.

Hôtel Eden S.A., rue de Lausanne 135, 1202 Genève,
Téléphone 022 732 65 40, M. L. Stadelmann.
http://www.eden.ch Email eden@eden.ch

92165/12602



Le Sport et l'Elégance
Lindner Golf Hôtel

RHODANIA

Crans-Montana

Notre hôtel 4 étoiles, style Art-Déco, situé au centre de Crans, au bord du fameux terrain de golf, avec une clientèle internationale.

Nous cherchons pour la saison d'été, du 20 juin à fin septembre 1997, les collaborateurs suivants:

Cuisine:

chef saucier/sous-chef
chef entremetier
chef garde-manger
commis de cuisine

Réception:

réceptionniste/rempl. night-auditor, masculin, F/I/D/E

Service:

chef de rang, masculin, F/I/D

Nous vous prions d'adresser votre dossier complet avec c. v., photo et certificats à la direction:

Lindner Golf Hotel Rhodania ★★★
Walter Kandl, directeur
Case postale 63
3963 Crans-Montana - Valais
Téléphone 027 480 11 41

91725/9680

HÔTEL ★★★

RELAIS DE CÉLIGNY

RESTAURANT · BAR «PORTOFINO»
Cuisine traditionnelle italienne

Nous cherchons pour
entrée immédiate ou à
convenir

SOUS-CHEF DE CUISINE

CHEF DE PARTIE QUALIFIÉ

expérimenté (Rest. italien)
motivé, flexible et en possession d'un permis de travail valable. Si vous êtes intéressé, envoyez votre dossier à la direction du Relais de Céligny, ch. du Port 32, 1298 Céligny.

*92039/322580

The Swiss Hotel Management School

is searching for a

receptionist

who has experience dealing with numerous International students.

The candidate must have strong English/French knowledge (spoken and written) and know, how to use a Mac computer system.

Please send your resumé and picture to the address below:

S.H.M.S.
Mr Daniel G. Fuchs, Principal
1824 Caux sur Montreux

No phone calls will be accepted.

91992/383471

Au Parc Hotel

Fribourg

Hôtel 4****, 136 lits, comprend 2 restaurants, 2 bars, 11 salles de conférences, boutiques, etc.

cherche

chef de cuisine

Le candidat au bénéfice d'une expérience culinaire devra être à même de diriger la brigade, de servir simultanément dans plusieurs points de vente, d'organiser et d'animer des quinzaines gastronomiques, des banquets, des soirées à thème et toute autre manifestation culinaire de manière indépendante.

Excellent gestionnaire, parfaitement à l'aise dans les achats et la production d'une cuisine de qualité, sachant choisir et motiver ses collaborateurs, il fera partie de l'équipe dirigeante de l'établissement et devra à ce titre être à même de prendre des décisions et de les assurer.

Disponible dès le mois de mai 1997.

Nous attendons vos offres détaillées accompagnées d'une photographie

Au Parc Hôtel
A l'att. de la Direction
Rte de Villars 37, 1700 Fribourg
Téléphone 026 422 11 11



92026/243841



HÔTEL
RESTAURANT
CARLTON
GENÈVE

Nous cherchons de suite ou à convenir un(e)

assistant(e) de chef de réception

Profil souhaité:
- personne possédant une formation hôtelière et quelques années d'expérience dans le domaine réception, caisse et informatique
- connaissances approfondies des langues française, anglaise et allemande
- flexible, disponible et entreprenante(e).

Nous offrons:
- travail varié avec une clientèle internationale
- poste à responsabilités avec possibilité d'avancement.

Veillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae et prétention de salaire à:
Hôtel Carlton
Bureau du personnel, case postale 228
1211 Genève 21

92100/12149

Etablissement de premier rang en bas Valais cherche

sous-chef
avec expérience

pour brigade moyenne. Entrée à convenir, sans permis s'abstenir.

Veillez adresser votre offre complète sous chiffre 92021 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

92021/17210

Au Parc Hotel

Fribourg

Hôtel 4**** 136 lits, comprend 2 restaurants, 2 bars, 11 salles de conférences, boutiques, etc.

cherche

un(e) chef de réception

profil souhaités:

- personne possédant une formation hôtelière et quelques années d'expérience dans le domaine réception/caisse/informatique
- connaissances approfondies des langues française, anglaise et allemande
- expérience de la vente et du dialogue avec la clientèle
- aptitude à coordonner et organiser le département de manière indépendante
- Age idéal entre 28 et 35 ans
- disponible dès le 1^{er} avril 1997.

Nous attendons vos offres détaillées accompagnées d'une photographie

Au Parc Hôtel
Bureau du personnel
Rte de Villars 37, 1700 Fribourg
Tél. 026 422 11 11



91804/243841

TOURISMUS

Take off bei Crossair als Flight Attendant ab Zürich oder Genève

Wir bieten Ihnen:

- eine abwechslungsreiche, interessante und selbständige Tätigkeit auf unseren Europaflügen zu über 60 Destinationen
- eine hochinteressante und lehrreiche Ausbildung

Sie:

- sind 20-33 Jahre jung und nicht über 1,75 gross
- sprechen Deutsch, Englisch und Französisch

Für uns steht der Kontakt zum Kunden und ein perfekter Service an erster Stelle.

Ready for a challenge?

Dann rufen Sie uns an unter Tel. 061 325 46 01.

crossair

Wir kennen Europa



INTERNATIONALER STELLENMARKT

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben, so vergessen Sie nicht, dass Sie nur einmal die Gelegenheit geboten bekommen, einen ersten Eindruck zu machen!

Sei eine Auslandsmitarbeiterin, dann muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein. Wir bieten eine fachgerechte, gastgeberorientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zertifikate/Diplome).

Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe



Schlosshotel Vier Jahreszeiten

Berlin

Designed by Karl Lagerfeld

Das Schlosshotel Vier Jahreszeiten Berlin – Mitglied bei Leading Hotels of the World – ein Hotel der absoluten Luxusklasse mit Gourmetrestaurant, anspruchsvollem Bankettbereich bis zirka 100 Personen, Wintergarten-Restaurant, Bar und vielem mehr, sucht zur Unterstützung des Küchenchefs einen

Sous-chef

Wir wünschen uns eine/n erfahrene/n Fachmann/-frau, der/der bereits umfangreiche Berufserfahrungen in der Spitzen Gastronomie der internationalen Hotellerie gesammelt hat, ein Team motivieren kann, gerne selbstständig arbeitet und dem/der es Freude macht, einen sehr anspruchsvollen Gästekreis zu begeistern.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen sich unsere Personalleiterin, Frau Renate Stadie, auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen und steht Ihnen auch für eine erste telefonische Kontaktaufnahme über die Telefonnummer 030/89 584-52 gerne zur Verfügung.

Schlosshotel Vier Jahreszeiten Berlin

Brahmsstrasse 10, 14 193 Berlin

92207/383001

KARIBIK

wir suchen

SOUS-CHEF

für das anerkannte Gourmet Restaurant unseres Luxus Boutique Hotels (Small Luxury Hotels of the World) auf den Turks und Caicos Inseln (Britisch).

– steuerfreies Nettosalär und Unterkunft

– Arbeitsbewilligung vorhanden

Eine wertvolle Berufsergänzung durch die exquisite mediterrane Küche mit «Caribbean Touch».

Voraussetzungen: Erfahrung in kulinarisch hochstehender Küche und Englischkenntnisse.

Der Inhaber ist zurzeit in der Schweiz. Senden Sie Ihre Unterlagen bitte an:

Herrn K. Kreis, Grand Hotel Quellenhof, 7310 Bad Ragaz

Ferner ist die Stelle des

ASSISTANT MANAGERS

neu zu besetzen, Voraussetzungen: Hotelfachschule, Ausländerfahrung und sehr gute Englischkenntnisse.

92142/384245



WERMEILLE JEAN-CLAUDE

International placement services

Living and working in

ENGLAND

is still the best way to learn English.

If you are a young, qualified, single

CHEF DE PARTIE

DEMI-CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

contact us to receive all necessary information on a step which could be a milestone in your future career.

Phone or just send your application to:

WIPS

Egglihubstrasse 17, CH - 4054 Basel

☎ 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

Bestellen Sie jetzt ein Jahresabonnement der



für Fr. 134.- inkl. MWSt.



Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr. Nummer **031 372 23 95**.

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Gelernter Schweizer Küchenchef, seit mehreren Jahren im Ausland, grosse und mittlere Hotels, bekannt für internationale Küche, sucht

Saison- oder Jahresstelle

in der Schweiz.

Auskunft in der Schweiz: Telefon 052 625 85 33

92204/389151

Maitre glacier première force ouvert a toutes propositions, parfaite maîtrise de la fabrication des crèmes glacées et sorbets de haut de gamme.

Contacteur Garnier Claude, promenade des Champs-frechets, 1217 Meyrin/Genève ou téléphoner au 022 783 05 19 a partir de 20 h 30.

92197/389140

Sie suchen Mitarbeiter für Küche, Lingerie, Office usw.?

Wir vermitteln Ihnen

kostenlos

Saison- und Kurzaufenthalter aus Portugal und Spanien.

Rufen Sie uns an: zwischen 14.00 und 20.00 Uhr Telefon 089 300 58 44

91701/373524

Schweizer Ehepaar sucht neuen Wirkungskreis, bevorzugt Saisonbetrieb als

Pächter

Er: Küchenchef, beide diplomierte Hotelfachschüler Zürich und Lausanne. Mehrjährige Erfahrung im In- und Ausland. Sprachen: D, F, E.

Offerten unter Chiffre 92038, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

92038/389099

Qualifizierter

Küchenchef

aus Auslandsaufenthalt zurück, sucht neuen Wirkungskreis in Saison- oder Jahresstelle (ganze CH). Eintritt ab sofort möglich. Telefon 061 841 16 52 (ab 17 Uhr).

90081/386657

Swizzera tedesca, 48, esperienza lavorativa nazionale e all'estero come

segretaria, guida turistica

e nello sport

lingue it./fr./ingl./t., diploma di bar, cerca attività nel Ticino o all'estero, campo turismo, alberghiero, industria.

C. Schmied, Via Cecci 21B I-50126 Firenze telefono 0039 55 68 90 86.

91985/370851

Schweizerin, 35jährig (mit Fähigkeitsausweis und Führungserfahrung) sucht neue Herausforderung als

Gerantin

in Klein bis mittelgrossen Restaurations- (evtl. Hotel-)Betrieb. Region: Thun, Bern, evtl. Berner Oberland.

Interessenten unter Chiffre 92132 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

92132/389127

Gala-Pianist

1 Gala-Diner + Apéro Fr. 300.- 1 Gala-Veranstalt. inkl. Fr. 500.- Oster-Gala, 3 Tage inkl. Tanz/Unterhaltung Fr. 750.- (portab. Piano Equipment vorhanden)

Tel.: D-0049/781-75880, Fax: 71 709

92121/389111

Hotelpersonal aus Holland können wir Ihnen durchgehend vermitteln.

Inf: Hermine Berkien Hotelpersonalvermittlung

Telefon und Fax: 091 648 16 21

92163/264741

Achtung Nachtclub

Suchen Sie eine Ferienablosung, Freitaagsablosung oder einen Geschäftsführer für vollen Einsatz?

Kompetente Person, CH, mit 10 Jahren Erfahrung, könnte Ihnen helfen. Ganze Deutschschweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 91886, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

91886/389899

Dynamische, sportliche, gutaussehende Deutsche mit Bewilligung C, fachlich gut ausgewiesen, sucht neue

Servicestellung

in der ganzen Schweiz, gerne in den Bergen.

Telefon 081 947 64 77

oder N. Graf

St. Gions 154, 7180 Disentis

91785/389964

Schweizer Küchenschaffmann, 30j., ledig, z. Z. Wohnort Zürich, mit gutem Leistungsausweis und Referenzen von renommierten Häusern, sucht ab Mitte Mai/nach Vereinbarung neue Aufgabenteilung als

Küchenchef

in einem mittelgrossen Hotel-, Gasthof- oder Restaurationsbetrieb. Ebenfalls bin ich mit meiner Partnerin in Zusammenarbeit an einem

Miet-/Pachtobjekt

als Küchenchef-Leiterpaar interessiert. Sie wäre für den Front- und am Bereich zuständig, Regionen generell ZH, SH, TG, LU, AG und...?

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 92066 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

92066/211990

Suchen Sie Gastgeber-Paar für Hotel, Restaurant oder Café?

Wir sind topmotiviert, erfahrene Fachleute mit innovativen Ideen, selbständig, kostenbewusst, gäste- und erfolgsorientiert.

Sprachen: D, F, I, E

Sie: Réception (Fidelio), Service, Bar und Housekeeping

Er: bestqualifizierter Küchenchef mit F&B-Erfahrung und Fähigkeitsausweis A

Eintritt nach Vereinbarung, ortsungebunden.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot.

Ruedi Wetzels/Ulrike Vogele Schiffhändlerstrasse 31

8272 Ermatingen

92063/389106

Ticinese, 45, dipl. EHS Losanna, I, F, D, E, in possesso certif. 1, con vent'anni di esperienza quale proprietario di ristorante-bar-gelateria-fast-food, da 5 anni residente all'estero, cerca occupazione per maggio 1997 quale

gerente o equivalente

Offerte a CP 71

6574 Vira Gambarogno

91960/389030

CH-Hoteller/Pächter sucht neue Herausforderung als

Hoteller/Pächter

in einem mittelgrossen Hotel oder als Vize-Direktor oder ähnl. in einem grösseren Hotel.

Ich, D, E, F, I, gute EDV-Kenntnisse, kosten- und budgetbewusst, belastbar, flexibel, moderner Führungsstil, marketingorientiert, durchsetzungsstark.

Telefon 091 606 74 38

91784/389963

Eidg. dipl. Hoteller/Kaufmann/Koch, 29j., sucht neue Herausforderung im

Bereich Einkauf Food,

die kommunikatives, strategisches sowie logistisches Handeln fordert.

Gute EDV-Kenntnisse, D/E/F.

Offerten unter Chiffre 91747 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

91747/375802

Wir suchen für

Portugiesen

(auch Ehepaare), mit Referenzen

Stellen für die kommende Sommersaison.

Die Vermittlung ist für den Arbeitgeber kostenlos.

Büro Rio & Select

Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich

Telefon 01 211 17 65

oder 211 61 73.

91547/217190

Gerantenpaar (Ende 20), in Führungsposition, sucht neue Herausforderung als

Gerantenpaar

Er Küche, sie Service, Administration, mit Wirtpatent A, suchen nach Vereinbarung Restaurant, Bistro, Café, kleines Hotel, Kantine, am See oder in einem mittelgrossen Ort.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 91921, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

91921/73024

Innovativer, führungserfahrener

Gastroprofi

(CH/31/D, F, E)

mit abgeschlossener Hotelfachschule und mehrjähriger Tätigkeit in bekannten Grossbetrieben sucht

neue Herausforderung

als Geschäftsführer oder Kadernmitglied in einem Restaurations- oder Hotelbetrieb, wo gästerorientiertes und unternehmerisches Denken gefordert wird und zeitgemässes Teamführung ihren Platz hat.

Chiffre 91925, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

91925/389022

Versierte, erfahrene und flexible

Reiseleiterin

sowie Übersetzerin betreut Ihre Gäste aus Russland.

Informationen über Tel. 079 421 29 31.

91927/389019

25jähriger Gastro-Freak aus Holland sucht neue

Herausforderung

als Restaurantleiter, F&B Ass. oder leitende Stellung in einer gastronomieverwandten Branche im Raum Sargans. Diplom der Höheren Hotelfachschule Heerlen (NL) und B-Bewilligung.

Ich freue mich auf Ihre Zuschriften unter Chiffre 91788 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

91788/389867

Suche neue Herausforderung als

Gastgeber, Geschäftsführer

32jähriger Schweizer, Fähigkeitsausweis A, mehrjährige Erfahrung in leitender Position. Ort: gesamte Deutschschweiz.

Chiffre 91923, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

91923/389024

Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen

sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:

Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 27. März 1997:

Donnerstag, 20. März 1997, 17 Uhr;

Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 3. April 1997:

Mittwoch, 26. März 1997, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der Stellenrevue:

Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 27. März 1997: Freitag, 21. März 1997, 17 Uhr

(ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate);

Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 3. April 1997: Donnerstag, 27. März 1997, 13 Uhr.

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate ist am

Donnerstag, 27. März 1997, 17 Uhr (nur per Fax möglich: 031 370 42 23 oder 031 372 23 95).





**Mit einem Stellen-Inserat in der
hotel + tourismus revue sprechen
Sie Ihr Zielpublikum direkt an
und wir sind erst noch preiswert**

Fr. 471.90*	Fr. 326.70*	Fr. 72.60*	Fr. 145.20*
130 mm	90 mm	30 mm	60 mm
3spaltig	3spaltig	2spaltig	2spaltig
Fr. 84.70*	Fr. 121.-*	Fr. 157.30*	Fr. 217.80*
35 mm	50 mm	65 mm	90 mm
2spaltig	2spaltig	2spaltig	2spaltig
Fr. 96.80*	Fr. 193.60*	Fr. 266.20*	Fr. 133.10*
40 mm	80 mm	110 mm	55 mm
2spaltig	2spaltig	2spaltig	2spaltig
Fr. 60.50*			
25 mm			
2spaltig			

Bestellschein für Stellen-Anzeigen in der hotel + tourismus revue

Erscheinungsdatum: Jeweils am Donnerstag
Inserateschluss: Freitag der Vorwoche, 17 Uhr

Gewünschte Grösse:
Breite _____ spaltig x Höhe _____ mm

Dieses Inserat soll 1mal 2mal 3mal erscheinen
Chiffreanzeige ja nein
(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr. 20.- Chiffregebühr)

**Verdoppeln Sie den Beachtungsgrad
Ihres Inserates mit Farbe
(Zusatzkosten Fr. 655.-* pro Druckfarbe)**

Inseratetext: Bitte deutlich schreiben (in Blockschrift oder mit Schreibmaschine)

* Alle Preise verstehen sich exkl. 6,5 % MwSt.