

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 15

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 500
Stellenangeboten

hotel + tourismus revue

Heute mit

märktplätz

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

Qualitäts-Gütesiegel 6

Das neue, nationale Gütesiegel soll helfen, die Dienstleistungs-Qualität der Unternehmen zu verbessern.

Wandern in Österreich 6

Mit der Schwerpunkt-kampagne «Wandern und Trekking» besinnt sich Österreich Werbung auf traditionelle Werte.

HOTELLERIE

Diabetes-Hotel 7

Lenzerheide: Rund um die Zuckerkrankheit werden im «Valbella Inn» 2,5 Mio. Fr. in eine Marktnische investiert.

«Hyatt Equities» 10

Während «gewöhnliche» Hotelketten ihr Immobilien-Engagement abbauen, kauft die Hyatt Corp. dazu.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Weg mit den Altlasten 11

Mövenpicks VR-Präsident Ulrich Geissmann liegen die Altlasten des Unternehmens schwer auf dem Magen.

Gemüse-Baisse 13

Der Spargelpreis liegt bei der Hälfte des Vorjahrespreises, Kopfsalat kostet pro Stück diese Woche nur 60 Rappen.

HOTEL · TOURISME

Rapprochement 15

Les offices du tourisme et les hôteliers de Montreux et de Vevey souhaitent unir leurs forces.

Bilan hivernal 16

Le tourisme valaisan tire un bilan global positif de l'hiver écoulé, mais ce n'est pas l'euphorie.

SHV · SSH · SSA

HGF-Diplomfeier 19

Toleranz, Freundlichkeit, Offenheit und Risikobereitschaft: Mit diesen Eigenschaften gerüstet, sollte der Schritt ins Berufsleben leichter fallen. Allerdings spielt auch das in der Schule erworbene Know-how eine entscheidende Rolle. 41 HGF-Studentinnen und Studenten feierten.

Image Schweiz

Wird die Schweiz günstiger?



Überraschender Auftritt von Schweiz Tourismus am Switzerland Travel Mart in Crans-Montana: Medienschaftende äusseren sich positiv zur Botschaft «Die Schweiz wird günstiger». Geteilter Meinung hingegen sind die Einkäufer. Einig sind sich die Befragten über das Image: «Die Schweiz ist dynamischer.»

THOMAS VASZARY

Viele der Journalistinnen und Journalisten zeigten sich an der offiziellen Medienkonferenz von Schweiz Tourismus (ST) in Crans-Montana regelrecht überrascht von der neuen Preis- und Imagestrategie der Schweiz: Das Land wird preisgünstiger und «popziger» und damit auch attraktiver für junge Leute. Die neue Preispolitik hat sich aber nicht in allen Köpfen festgesetzt. Sowohl bei Nachfragern als auch Anbietern gingen die Meinungen über die effektiv günstigeren Preise auseinander. Dies ergab eine nicht repräsentative Umfrage der *hotel + tourismus revue* bei den Medienschaffenden, Einkäufern und Anbietern.

Die Reichen und die Schönen

Ein österreichischer Journalist bezeichnete den Auftritt der Schweiz als «eine Wende um 180 Grad» und fragte ST-Direktor Marco Hartmann, ob denn die Reichen und Schönen nicht mehr gekommen seien. Hartmann dazu: «Wir arbeiten nach wie vor gut im höheren Preissegment. Doch wir müssen uns auch anderen neuen Zielgruppen öffnen. Wenn wir die erklärten zwei Millionen zusätzlichen Übernachtungen bis ins Jahr 2000 erreichen wollen, müssen wir auch in anderen Preisklassen mitspielen.» Überrascht waren vor allem die europäischen Medienschaffenden über die «neue poppige Schweiz», so Henry Barchet vom Süddeutschen Rundfunk in Mannheim. «Die Deutschen haben die Nase voll vom Heidi-Image, sie wollen auch die andere Schweiz kennenlernen»,

Günstige Angebote für die Nachfrager: Securits-Wächter Maurice Frizzi drängt Yolanda Balmer von Interlaken Tourismus freundlich zurück, damit sich die Nachfrager erst einmal ungestört einschreiben können.

Foto: Roland Koella



sagte Barchet und fügte hinzu: «Die neue Schweiz bietet einen guten Kontrast zum sehr traditionsbewussten Österreich.» Rainer Müller, verantwortlich fürs Gästemarketing von ST, bestätigte diese Strategie hinsichtlich der näherliegenden Märkte, welche die Schweiz und ihre Traditionen kennen würden. «Diese Gäste wissen bereits viel und wollen vermehrt trendige und moderne Angebote. So gilt die Schweiz in Europa als Snowboard-Pionierland.» Die Überseemärkte als Zukunfts- und Fernmärkte blieben

hingegen die klassisch traditionell zu bewerbenden Märkte, sagte Müller.

Jungen Leuten die Türen öffnen

Für die finnische Journalistin Raija Ulfas, Travel Trade Magazin «Window Seat», ist die überraschende Preispolitik ebenso eine gute Möglichkeit, junge Leute vermehrt anzusprechen, wie auch für den australischen Journalisten Peter Needham, Asia Travel Trade Singapore und Travelweek & Traveltalk Australia. Peter A. de Cillia vom Wochenmagazin

«Traveller» in Wien bringt die Preisstrategie mit der Ostöffnung in Verbindung. Die Schweiz habe Anfang der 90er Jahre im Gegensatz zu Österreich sehr verhalten reagiert. Das «kleine, feine Land» müsse jetzt vor allem die Familien-Offerten pro promoten. Die Bahnkarte bezeichnete er als «einzigartig». Inwiefern allerdings die «Billigurlauber» den traditionellen «Luxusgast» abschrecken würden, bleibe abzuwarten. «Vielleicht regelt sich das sogar durch die unterschiedlichen Standorte.» Seite 2, 3, 15 und 20

Wintersaison 1996/97

Die Erwartungen haben sich erfüllt

Die Wintersaison 1996/97 entsprach im grossen und ganzen den optimistischen Erwartungen, die der frühe Schneefall weckte. In den meisten Tourismusorten konnten mehr Übernachtungen als in der Vorsaison verzeichnet werden. Besonders gross war die Zunahme bei den Tages-touristen. Dies freute vor allem die Bergbahnen, die als die grossen Gewinner aus dieser Wintersaison hervorgehen. Seite 5

E & G-Hotels

Hanspeter Rubi: «One-Man-Show»

Die E&G-Hotels und Hanspeter Rubi waren für die Hotelbranche immer ein und dasselbe. Seit 1984 hat er das Bild der schweizerischen gewerblichen Low-Budget-Hotellerie massgebend mitgeprägt. Jetzt will sich der E&G-Vorstand von Rubi trennen. Die GV am 22. April dürfte Klärung bringen. Rubis Visionen sind oft unbequem. Eine schlagkräftige Hotelgruppierung im Low-Budget-Bereich wäre aber dringend wünschenswert. Seite 8

Technik

Wartung outsourcen oder nicht?

Statt durch die Gästebetreuung scheinen viele Hoteliers vor allem durch den Unterhalt ihres Betriebes absorbiert. Ist die Technik komplex und eine Wartungsfirma in der Nähe, kann outsourcen durchaus sinnvoll sein. Der Energieverbrauch wiederum lässt sich durch Wärmerückgewinnung bei Lüftungsanlagen drosseln. Die *hotel + tourismus revue* stellt eine der modernsten Anlagen in Davos im Detail vor. Seite 14

Marketing

Le marché russe est à prendre

Le récent salon touristique international de Moscou l'a montré: le marché russe est à prendre. Mandataire de ST à Moscou, Gennady Gabrielyan, est de cet avis. Selon lui, les prestataires touristiques suisses devraient travailler beaucoup plus activement la clientèle russe. Cette clientèle est appelée à devenir chaque année plus importante. Ses régions de prédilection? La région lémanique, aussi les Grisons, le Tessin et le Valais. Page 17

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. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94

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

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



James Bond spart Geld in der Schweiz



Jede Menge Journalisten und Fotografen scharten sich um den Ex-«Geheimagenten» und neuerdings Tourismuswerber James Bond 007 alias Roger Moore, der gemeinsam mit Tourismus-Direktor Walter Looser den einstudierten Dialog nicht ganz fehlerfrei über die Bühne brachte.

Fotos: Roland Koella

«Preisgünstige Schweiz». Unter diesem Stichwort will die Schweiz Marktanteile hinzugewinnen. Bereits am Eröffnungsanlass am Sonntag Abend wurde den versammelten Einkäufern diese Botschaft ein erstes Mal von Marco Hartmann kommuniziert.

STEFAN RENGGLI

Nicht nur mehr für das Halbtax-Abo, auch für den Schweizer Tourismus wirbt James Bond 007: Als Stargast trat am Eröffnungsabend auch Roger Moore auf, der seine Wahlheimat von Gstaad neu nach Crans-Montana verlegt hatte. Der Ex-«Geheimagent» brachte mit seinem frei adaptierten statt sauber auswendig gelerntem Dialog den OK-Chef und Tourismusdirektor von Montana, Walter Looser, arg ins Schwitzen. James Bond ist auf dem Spartrip: Nicht nur mit dem Halbtaxabo spart er Geld, auch mit seinem Schweiz-Aufenthalt: «Das touristische Produkt Schweiz ist nicht nur besser geworden, es ist jetzt auch günstiger. Heute bekommen Sie 20 Prozent mehr Schweiz für Ihre Dollars, Pounds, Yen, Mark oder Lira als vor zwei Jahren», proklamierte ST-Direktor Marco Hartmann in seiner auf Englisch gehaltenen Begrüßungsansprache. Ein günstiger Preis für eine attraktive Welt im Kleinen: Hartmann schilderte die Vielfalt der Schweiz vom Matterhorn über Rolex bis hin zur Zürcher Street Parade, von Martina Hingis bis zum Ju-

biläum 150 Jahre Schweizer Bahnen. «In Switzerland you feel alive.» Die aktuellen Bemühungen um ein Qualitätsprogramm für den Schweizer Tourismus betonte Hartmann ebenfalls, ohne dabei aber den heutigen, noch nicht einem Qualitätsprogramm unterzogenen Zustand als ungenügend hinzustellen. Die Anbieter seien am «fine tuning the quality of their performances». Ganz im ST-Trend der klaren Zielvorgaben nannte Hartmann dann auch die angestrebten zwei Millionen zusätzlicher Besucher, die es gemeinsam mit den anwesenden Key Partners bis zum Jahr 2000 zu erreichen gelte.

Mit Lasershow

Begrüßt wurden die 300 Nachfrager aus 40 verschiedenen Ländern anlässlich der von einer eindrucksvollen Lasershow begleiteten Eröffnung auch von Jérémy Roby, Präsident von Wallis Tourismus, und von Dick Marty, Präsident von Schweiz Tourismus. «Wir freuen uns, Ihnen eine Schweiz präsentieren zu können, wo sich Mut und Pioniergeist, Innovationskraft und Visionen vereinigen», begrüßte Marty die Anwesenden. Im Anschluss an die offizielle Eröffnung des 9. Switzerland Travel Mart im Kongresszentrum «Le Régent» von Crans-Montana wurde die Get-together-Party für alle anwesenden Nachfrager und Schweizer Anbieter gefeiert. Im traditionellen Rahmen der über verschiedene Räumlichkeiten verteilten Buffets mit regionalen Spezialitäten konnten alle Bekanntschaften aufgefrischt und neue geschlossen werden.

Teilnehmer

Nur sehr wenige No-shows

Haarscharf verfehlt wurde damit die Grenze von 300 Nachfragern. 298 Einkäufer aus insgesamt 40 Ländern haben den alle zwei Jahre stattfindenden Switzerland Travel Mart in Crans-Montana vom 6. bis am 8. April besucht. Angemeldet waren deren 311. Lediglich 13 angemeldeten Buyers sind letztlich nicht nach Crans-Montana gekommen. Eingerechnet der je etwa 35 Journalisten aus dem Ausland (mehr als 20 Herkunftsländer) und aus der Schweiz sowie sonstiger STM-Besucher wurden 404 Teilnehmer registriert. Hinzu kommen die rund 400 Aussteller. Mit einer No-show-Rate von gerade mal 4 Prozent bei den Buyers ist die Veranstalterin Schweiz Tourismus sehr zufrieden. Zur Trägerschaft des STM gehören zudem Swissair/Crossair, das Swiss Travel System, der Schweizer Hotelier-Verein, Gastro Suisse und der Schweizer Tourismusverband. STR

Internet

Laufend aktuell

Die wichtigsten Informationen sowie aktuelle Bilder zum Switzerland Travel Mart sind auch via Internet einzusehen. Von der Homepage von Schweiz Tourismus aus (<http://www.switzerlandtourism.ch>) mittels Link oder aber unter der Adresse des Durchführungsorts (<http://www.crans-montana.ch/stm>) sind aktuelle Infos verfügbar. Gemeinsam mit Schweiz Tourismus präsentiert unter dieser Adresse auch die *hotel + tourismus revue* aktuelle Bilder aus ihrer täglich herausgegebenen Messezeitung «STM-REVUE». Erstmals waren am diesjährigen STM die Aussteller via e-Mail erreichbar: Von der STM-Internetseite aus konnten direkt e-Mails an die in Crans-Montana anwesenden Aussteller und natürlich an die Organisatoren übermittelt werden. Schweiz Tourismus hat die eingehenden Messages an ihre Endempfänger weitergeleitet. STR

Am Vortag der offiziellen Messeeröffnung besuchte Madame Expo Jacqueline Fendt (Zweite von links) den Expo 2001-Stand am STM. Umrahmt wird sie von Regina Bratschi (Expo 2001), Pascal Sandoz (Vize-Direktor Tourisme neuchâtelais) sowie von Gunther Ebert (Wirz PR).



Lange Schlange vor der Zentralschweiz-Koje: Gilt das Interesse dem Give-away – einem sternförmigen Brie-Käse – oder vielleicht doch dem touristischen Angebot der Zentralschweiz?



Gilt das Interesse von Roland Pierroz (Hotel Rosalp in Verbier) und von Dominique Delasoie (Matterhorn-Incoming in Martigny) eher dem Plüsch-Bernhardiner oder dem angehängten Fässchen?



Switzerland Travel Mart: Medienkonferenz



Medienkonferenz von Schweiz Tourismus: (von links) Chris Zöbell, Chef Internationaler Verkehr bei den SBB; Romy Bohnenblust, Leiterin Swissair Incoming; Marco Hartmann, Direktor ST; Michel Ferla, Bereichsleiter Märkte ST; Rainer Müller, Bereichsleiter Gästemarketing ST. Fotos: Roland Koella

Neue Preispolitik noch nicht überall verankert

Was bei den Medienschaffenden gut angekommen ist, stösst bei den Einkäufern und Anbietern auf geteilte Meinungen: Die Botschaft von Schweiz Tourismus «Die Schweiz wird günstiger». Einig sind sich die Befragten indes über das neue Image der Schweiz: Es sei dynamischer geworden.

CHRISTINE KÜNZLER

Das etwas modernere Schweiz-Image, das Schweiz Tourismus an der Eröffnungsfeier und der Medienkonferenz eindrücklich kommuniziert, kommt bei den Medienschaffenden wie bei den Branchenprofis gut an. Die befragten Einkäufer beschrieben den Schweiz-Auftritt durchwegs als gut und dynamisch. Die Angebote für sportliche Aktivitäten seien vielseitig. *Chips Lindemeyer* von Lindemeyer Travel Ltd in New York spricht von einem «spürbaren Marketing-Effort» von ST und *Margie Brantley*. Dan Dipert Tour in Arlington, hat den Eindruck, bessere und klarere Informationen vermittelt zu bekommen. *Peter Podesta* von World Travel Holidays in Sydney ist der Ansicht, es gelinge ST, «das stereotype Image der Schweiz zu verändern».

Weg vom Image «teuer»

Deutlich unterschiedlich vielen die Voten zur neuen Preisstrategie der Schweiz aus. Für *Yong In Yun*, Hana Tour Service von Seoul, sind Schweizerferien nicht wie propagiert günstiger, sondern gar teuer geworden. In seinen Angeboten existiere die Schweiz nur als Durchreiseland: Übernachtet werde im benachbarten Ausland.

Nicht günstiger als andere Jahre seien die Preise, findet hingegen *Patrick Madonini-Avont*, Wagons-Lits Japan in Paris. «Allerdings sind einige Schweizer Hoteliers flexibler geworden.» Auch *Chips Lindemeyer* spricht von gleichgebliebenen Hotel-Preisen. Ihrer Ansicht nach sind es weniger die hohen Preise denn die Diskussion um die Holocaust-Gelder, die die Schweiz für ausländische Touristen zur Zeit weniger attraktiv macht. Keinen Unterschied bezüglich Preise stellte *Idit Patess-Fried*, Ophir Tours in Tel Aviv fest.

«Much better»

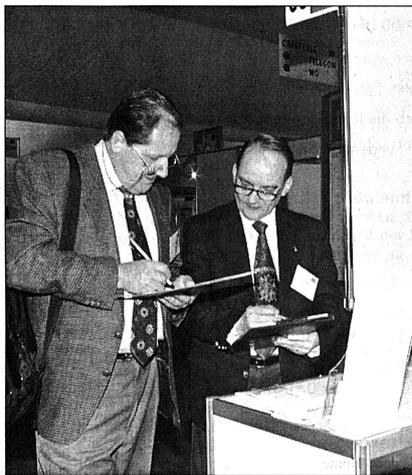
Von viel «besseren» Preisen spricht *Steven Mohler*, Swiss Holidays in Los Angeles. Die Schweiz sei für ihn nun wesentlich einfacher zu verkaufen. Auch

Peter Podesta stellt einen Trend zu günstigeren Preisen fest. «Viel bessere Rates als andere Jahre und verhandlungsbereitere Partner». Das haben die Business-Gespräche am diesjährigen STM für *Janette Adams*, Swiss Tours and Incentivis in Kew, gebracht. «Ein wenig tiefer», urteilt *Margie Brantley*, über die diesjährigen Preise. *Päivi Välimäki*, Finland Travel Bureau Ltd in Helsinki, freut sich nicht nur über die tieferen Preise sondern auch über die vielen Angebote für aktive Ferien. «Die Leute wollen in den Ferien etwas unternehmen und nicht nur ausruhen», sagt die Finnin. «Ich war ganz überrascht, dass man in der Schweiz auch Golf spielen kann.»

«Die Preise sind korrekt, man spürt, dass die Schweizer einen Effort machen», hält *Robert Rosetti*, Voyages Remy in Lausanne fest. Von einem guten Preis/Leistungs-Verhältnis – ausgenommen teurer Regionen wie Interlaken – weiss *Francis Rambaud* von Allibert in Chapareillon zu berichten. «Ein bisschen günstiger, aber dennoch teuer für die Holländer», beurteilt *Elisabeth Klem*, SRC Kulturvakanties in Groningen; Ferien in der Schweiz.

Anbieter auch unschlüssig

Unterschiedlich sind auch die Erfahrungen, die die Schweizer Anbieter bezüglich Preise gemacht haben. Ist die Frage nach dem Preis für *Dres von Weissenfluh*, Tourismusdirektor Gstaad-Saanenland, in den Gesprächen gar nicht mehr relevant, machen Hotelvertreter aus St. Moritz andere Erfahrungen. *Falko Daxer* vom Hotel Crystal: «Die Einkäufer verlangen fast alle eine Reduktion von sechs Prozent. Wird sie nicht gewährt, wählt er eine günstigere Hotelkategorie.» Fragten andere Jahre die Einkäufer nach Hotels für 50 Franken Halbpension, so seien viele Anbieter heute absolut bereit, ein 4-Sterne-Hotel zum entsprechenden Preis zu buchen», erzählt von Weissenfluh. *Bruno Gantenbein*, Tourismusdirektor von Disentis, bestätigt dies: «Die Einkäufer haben an unseren Preisen nichts auszusetzen.»



Pierre Siemaszko von Swissair Istanbul und Kurt W. Eicher von Ozan Tourismus schreiben sich an einem der Anbieterstände ein.

Schweiz Tourismus schliesst Stockholm

Am Rand des Switzerland Travel Mart wurde bekannt, dass die Vertretung von Schweiz Tourismus in Stockholm geschlossen wird. Die Aufgaben der bisherigen ST-Aussenstelle sollen im Mandatsverhältnis an eine externe Firma übertragen werden. «Frühestens im September dieses Jahres» könnte eine neue Lösung für die ST-Präsenz in den skandinavischen Märkten eingeführt werden, erklärte *Michel Ferla*, ST-Bereichsleiter Märkte gegenüber der *hotel + tourismus revue*, wo die vom Schweizer *Marc Meister* geleitete Firma «Sergat» mit Sitz in Barcelona in Zukunft anstelle der Madrid ST-Aussenstelle die Marktberbeitung übernimmt, soll nun auch für Stockholm eine neue Lösung gefunden

werden. «Damit lassen sich unter anderem auch Kosten sparen», so Ferla. «Durch die Reduktion der Infrastrukturkosten werden mehr Mittel für das Marketing frei.» *Marcel Fragnière*, derzeitiger Leiter der ST-Vertretung am Stockholmer Kungsgatan 38, steht für eine neue Funktion bei Schweiz Tourismus in Paris zur Diskussion. Für die übrigen Mitarbeiter in Stockholm werde nach einvernehmlichen Lösungen gesucht, so unter anderem auch mittels Frühpensionierungen. Für weitere ST-Aussenstellen seien analoge Umstrukturierungen derzeit aber nicht geplant, so Ferla. Bereits bestehend oder im Aufbau sind solche Mandats-Vertretungen in Russland sowie in Israel, Indien und für den mittleren Osten. STR



Tägliche Messezeitung

Die *hotel + tourismus revue* produzierte während des Switzerland Travel Mart in Crans-Montana täglich eine Messezeitung mit den aktuellsten Bildern und News vom Vortrag. Das Team der STM-REVUE (Redaktion: Andreas Netzle, Stefan Renggli, Christine Künzler, Thomas Vaszary, Alexander P. Künzle, Evelynne Mayr; Layout: Franziska Liechti; Technik: Roger Widmer von Mengis-Druck in Visp; Fotos: Roland und Monika Koella) hat jeweils über Nacht vor Ort die «STM-REVUE» produziert. Am Montag- und am Dienstag-Morgen konnten so die insgesamt beinahe 1000 Messteilnehmer und Aussteller ein druckfrisches Exemplar der «STM-REVUE» entgegennehmen. Eine dritte Ausgabe mit den Bildern und Infos vom letzten Messtag sowie einem Rückblick auf die gesamten STM-Tage wird den Teilnehmerinnen und Teilnehmern nachgeschickt. STR

REKLAME



Ihr Partner für Hotel EDV

Wir halten, was andere versprechen...

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG
Buzibachring 1 ■ CH-6023 Rothenburg
Tel: 041 289 10 10 ■ Fax: 041 289 10 20

See you at Interlaken 1999?

Noch nicht bestimmt ist der Durchführungsort des 10. Switzerland Travel Mart 1999. Gute Chancen hat die Kandidatur von Interlaken im Berner Oberland, welches über die nötige Infrastruktur verfügt. Doch ist auch denkbar, die Drei-Seen-Region (Neuenburger-, Bieler- und Murtensee) zu berücksichtigen, welche im Jahr 2001 die Landesausstellung «Expo 2001» ausrichten wird. Für die rund 1000 benötigten Zimmer könnten bereits Modul-Hotels eingesetzt werden, wie sie später auch für die Expo vorgesehen sind. AN



Mittagessen für die STM-Teilnehmer in der Tennishalle beim Kongresszentrum Le Régent: Das Catering servierten die Studenten der Hotelfachschule Les Roches in Bluche.



**«Was spielen wir?»
Fröhliche Spiel-Ideen für Ihre Gäste**

Datum/Zeit: Mittwoch, 30. April 1997, von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Kursort: Hotel Rütihubelbad, Walkringen
Referent: Hans Fluri, Akademie für Spiel & Kommunikation ASK, Brienz
Teilnehmer: RéceptionistInnen, LeiterInnen von familien- und kinderfreundlichen Hotels.
Kursziel: Wie gestalten wir Regentage abwechslungsreich, wie machen wir aus einem langen Abend einen gemütlichen Abend oder was fangen wir in den schneelosen Winterwochen an? Sie lernen, Spiele ohne grossen Zeitaufwand zu organisieren, zu erklären und zu leiten.
Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrovisse Fr. 295.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastrovisse Fr. 340.- (inkl. MwSt)

**Korrespondenz –
Können Ihre Briefe verkaufen?**

Datum/Zeit: Freitag, 2. Mai 1997, von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Kursort: SSG Büffet, Olten
Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern-Ostermündigen
Teilnehmer: MitarbeiterInnen, die im Betrieb die Korrespondenz erledigen.
Kursziel: Ihr Betrieb zeichnet sich durch kundenorientierte, moderne Briefe aus.
Dieser Kurs ist massgeschneidert: Drei Wochen vor dem Seminar schicken die TeilnehmerInnen dem Referenten eine Auswahl von Texten aus ihrem Betrieb. So lernen sie genau das, was sie brauchen.
Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrovisse Fr. 295.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastrovisse 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

90311/64735

HOTELA – Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus



Gerade in dieser Zeit ist es wichtig, damit umgehen zu können, mit
Intuition – Kraft – Zeit

In Zusammenarbeit mit **Schweiz Tourismus** und dem **Schweizer Tourismus-Verband** bietet die Weiterbildung des **Schweizer Hotelier-Vereins** ein einzigartiges Seminar zu diesen Themenkreisen **bereits zum 4. Mal** an:

QUO VADIS – Das ganzheitliche Seminar für Führungs- und Lebensqualität im Tourismus

Ein Intensivseminar für Führungskräfte aus dem oberen Kader touristischer Unternehmen

INNENREISE 2. Juni bis 6. Juni 1997
 Erfahrungen und Einsicht: Entdecken des persönlichen Potentials und entwickeln von Visionen mit Blick auf veränderte und sich stetig verändernde Gästebedürfnisse.

Mögliche Fortsetzung: 10. November bis 14. November 1997
 Entfaltung und Aussicht: Weiterentwicklung der gästerorientierten Visionen und stärken der visionären Lebens- und Führungsqualitäten.

RUNDREISE festzulegen
 Wahrnehmung und Durchsicht: Umsetzen der ganzheitlichen Qualitäts-Visionen in touristischen Unternehmen.

Kursleitung: Dr. Bernardo Bieneck, Zürich zusammen mit weiteren Referenten und Coaches

Preis pro Reise: sFr. 2000.-

Anmeldeschluss: Ende April 1997

Informationen, Unterlagen, Anmeldungen bei:

Schweizer Hotelier-Verein
 Weiterbildung
 Monbijoustrasse 130
 Postfach
 CH-3001 Bern
 Telefon: (0041) 031 370 41 11
 Fax: (0041) 031 370 42 62

92774/64735



Eine Barfachausbildung mit Diplomabschluss in einer unserer 2 Schulen



WIR BIETEN:

- PRIMARKURSE (ANFÄNGER)
- SEKUNDÄRKURSE (FORTGESCHRITTENE)
- PROFIKURSE
- 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-MAIL: INFO@BARSCHULE.CH
 WWW.BARSCHULE.CH

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

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares

FRANZÖSISCH

- * Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- * Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
- * inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerlitz etc.)
- * Massgeschneiderte Kursangebote, auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- * Partnerschaft für Spanisch in Mexico CCEIL, Negressauve de Vermines F-79370 CELLES/BELLE
 Tel/Fax 0033-5-49-279.275, Mr. Simonnet

LEARN ENGLISH in England/en Anglettere

plus Front Office, Administration, Computer and Travel skills. Kursdauer: ab 4 Wochen. Gratis-Farbroschüre/Beratung/Anmeldung

Metzenbauer & Co. (seit 1989) 3900 Brig
 Sprachschulen weltweit

Telefon 027 924 30 00, Fax 027 924 34 04,
 Genève: Téléphone 022 741 00 00

92642/264652

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse für Anfänger und Fortgeschrittene
England • USA • Australien Neuseeland • Frankreich • Italien
 • Kostenlose Beratung • Originalpreise • Anmerarie • Roll Frischnecht, Tel. (01) 9263958
 Isenacher 13, 8712 Sliata, Fax (01) 9265445



für Erwachsene ab 16 Jahren

- Wählbarer Kursbeginn: Wöchentlich
- Wählbare Kursdauer: 2 - 48 Wochen
- Wählbare Kursintensität: Standard-, Intensiv-, Superintensivkurse
- Wählbare Freifächer: Reisen und Tourismus, Administration und Computer, Kochen, Hotel Reception
- Wählbare Unterkunft: Familie, Colledge, Hotel

Stellen Sie Ihr Kursprogramm frei zusammen - damit Ihr Sprachaufenthalt zum vollen Erfolg wird
 Für mehr Informationen rufen Sie uns bitte einfach an.
 Wir beraten Sie gerne in Ihrer Muttersprache:
 SLC, Av. des Alpes 62, CH-1820 Montreux
 Tel. 021/763 65 00 Fax 021/763 65 45



Inhaberin: Michèle Galmarini
International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachschule 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

90373/262595

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

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

SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche
 027 481 12 23



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 *

Spende Blut. Rette Leben.

Weiterbildung SHV Ein Sicherheitsfaktor

Die Bergbahnen als Gewinner des Winters

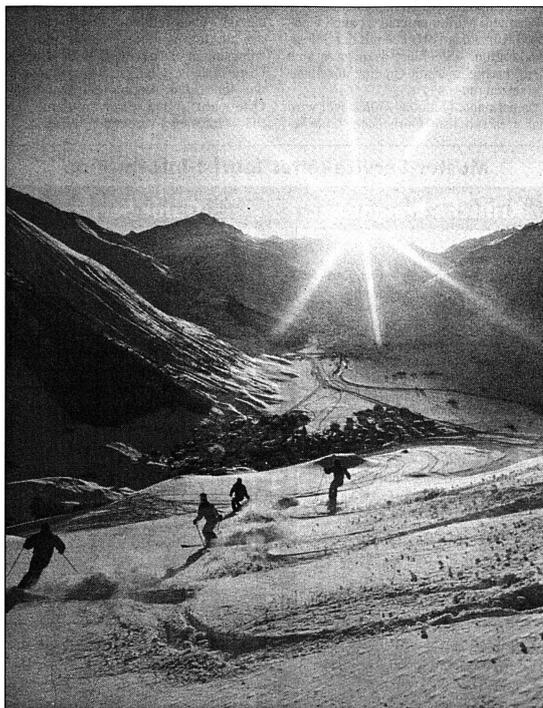
Die Erwartungen, die der frühe Schnee weckte, haben sich grösstenteils erfüllt: Die Wintersaison 1996/97 verlief in fast allen Tourismusorten besser als im Vorjahr. Während aber die Hotellerie nur leichte Zunahmen verzeichnete, gehören die Bergbahnen zu den grossen Gewinnern dieses Winters.

EVELYNE MAYR

Aufatmen in Graubünden: Zwar liegen noch nicht alle Resultate vor, fest steht jedoch, dass in der «Ferienecke der Schweiz» die Wintersaison erstmals wieder seit Jahren mit einem leichten Plus abgeschlossen wird. Ausgehend vom Winter 1995/96, als die Logiernächte mit 7,8 Millionen ein absolutes Tief erreichten, erwartet Graubünden nun wieder einen Anstieg auf rund 8 Millionen Logiernächte. «Die Euphorie zu Beginn der Wintersaison war berechtigt, auch wenn die Erwartungen hinter den Resultaten zurückblieben», sagt *Jürg Domenig*, Sekretär des Bündner Hoteliervereins.

Graubünden: Nord-Süd-Gefälle
Im bündnerischen Durchschnitt liegen dürfte Davos, wo nach ersten Schätzungen ein etwa dreiprozentiger Logiernächtezunahme erwartet wird. Am Beispiel von St. Moritz und Arosa zeigt sich zudem ein klares Süd-/Nordgefälle. Während man in St. Moritz und im übrigen Engadin von einer guten Saison spricht, hat Arosa sogar schlechtere Zahlen als im Vorjahr vorzuweisen.

Noch fehlen verlässliche Zahlen, doch steht jetzt schon fest, dass die Bergbahnen zu den Gewinnern der Wintersaison zählen werden. Umsätze und Frequenzen einzelner grösserer Unternehmen waren vor allem im Dezember auf bis zu 40 Prozent geklettert, rutschten in den Folge-



Die guten Schneeverhältnisse und das meist schöne Wetter liessen die Wintersaison 1996/97 zum Erfolg werden. Foto: Verkehrsverein Andermatt

monaten jedoch auf 12 bis 15 Prozent ab. «Ein guter bis sehr guter Durchschnittswinter mit regionalen Unterschieden», sagt *Hansjörg Matter*, Geschäftsführer

der Vereinigung schweizerischer Seilbahnen, Sektion Graubünden.

Berner Oberland: zufrieden

Auch im Berner Oberland konnte in erster Linie die Bergbahnen zufrieden sein. Anstelle von Skiferien wurden vermehrt Tagesausflüge unternommen. «In den wichtigsten Skigebieten konnte der Umsatz um 20 bis 25 Prozent gesteigert werden», schätzt *Ernst Streule*, Präsident des Verbandes Berner Oberländer Bergbahnen und Skilifte (VBOBS). «Dieser Winter macht Mut für die bevorstehenden Investitionen.»

Doch beurteilen im Berner Oberland nicht nur die Bergbahnen die Wintersaison positiv. *Regi Wittwer* vom Berner Oberland Tourismus (BOT): «Neben dem frühen Schneefall und den tiefen Temperaturen, die den Schnee lange erhalten haben, sind die durchwegs sonnigen Wochenenden der Hauptgrund für die erfreuliche Saison.» Die wichtigsten Skorteure zeichnen gegenüber dem Vorjahr durchschnittlich deutlich bessere Zahlen. Zwischen November und Januar konnte die Zahl der Übernachtungen gegenüber dem Vorjahr um 1,1 Prozent ge-

steigert werden. Im Februar und März konnte dieses Resultat gehalten werden. Dass in den letzten Wochen kaum mehr Schnee gefallen sei, habe die Gäste für Ostern wohl vom Skifahren abgehalten, glaubt *Regi Wittwer*.

Plus in der Zentralschweiz

Positiv sind auch die Stimmen aus der Zentralschweiz. Dank zweistelligen Zuwachsraten in den Monaten November und Dezember weist die Engelberger Hotel-Übernachtungsbilanz bis im Februar ein Plus von 5,6 Prozent auf. Dabei betrug die Zuwachsrate im Februar nur noch magere 0,9 Prozent. *Peter Reintle* von der Marketingabteilung im Tourist Center sieht die Gründe der Steigerung im guten Auftakt, im schwächeren Franken und der rege genutzten Schnupperpauschale. Von einem Übernachtungsplus zwischen 3,5 und 4 Prozent spricht *Mario Wasescha* von Verkehrsbüro Sörenberg. Von Weihnachten bis Mitte März sei die Auslastung an den meist schönen Wochenenden gut gewesen. Einen «durchgezogenen» Winter bilanziert *Esther Imhasly*, Leiterin des Verkehrsbüros Andermatt: Minus 8,3 Prozent im November, plus 20 Prozent im Dezember, plus sieben Prozent im Januar und Februar, minus im März (die Zahlen liegen noch nicht vor). Unter dem Strich dürfte es ein Minus bei den Übernachtungen, aber ein Plus bei den Bahnen geben (mehr Tagestouristen).

Wallis: Tendenz steigend

Das Wintergeschäft im Wallis dürfte laut Einschätzung von *Viktor Bortier*, Vizedirektor von Wallis Tourismus (WT), «bedeutend besser als letztes Jahr» ausfallen. Allerdings muss auch das Wallis innersaisonale Schwankungen hinnehmen. Bis Ende Januar ergab sich letztlich ein Plus von 2,2 Prozent. Für die zweite Saisonhälfte fehlen bei Wallis Tourismus noch die detaillierten Zahlen. Bortier ist jedoch optimistisch: «Auch für den Februar und März dürften die Logiernächte über den letztjährigen Werten liegen.» Entscheidend sei aber nicht bloss die Zahl der Logiernächte, sondern die Wertschöpfung, betont Bortier gegenüber der *htr*. Diese sei bei einem Gast aus Deutschland oder den USA höher als bei einem belgischen oder holländischen Feriengast. Vor diesem Hintergrund freut es die WT-Verantwortlichen besonders, dass man auf dem USA-Markt (+9,5% bis Ende Januar) und in Italien (+35%) besonders starke Steigerungen erzielen konnte. Als Hauptgrund für diese Entwicklung führt Bortier die neue Währungssituation an. Für den Italiener, den Amerikaner und den Engländer wurde die Schweiz günstiger. Trotzdem verzeichnete man auf dem englischen Markt ein Minus von 2,4 Prozent. Die Aufwertung des Pfundes habe sich nicht sofort auf das Ferienverhalten ausgewirkt, erklärt Bortier.

Mitarbeiter: *Karin Huber, Susanne Richard, Jürg J. Aregger, German Escher*

«Sensationelle Ostern» im Tessin

«Ostern wie in den achtziger Jahren» bildeten im Tessin den Abschluss einer insgesamt guten Wintersaison. Anders als in den vergangenen Jahren gab die Sonne ihr Bestes und so musste beispielsweise das Locarnese Verkehrsbüro zimmersuchende Gäste bis nach Airole schicken. Von Ostersonntag auf Ostersonntag war im ganzen Tessin kein Bett mehr zu finden, sagte *Cornado Kneschawek*, Präsident des kantonalen Hoteliervereins. Dagegen sei das italienische Como diesmal nicht ausgebucht gewesen, was Kneschawek auf die wieder gestärkte Lira zurückführt. Ausser dem strahlenden Wetter könnten die Rad-Weltmeisterschaften im vergangenen Herbst und die Aktion «Ticino Zurigo» dazu beigetragen haben, dass wieder mehr Gäste aus der

Deutschschweiz und Deutschland auf den Südkanton aufmerksam wurden. Bereits die Wintersaison verlief positiv – obwohl das Tessin nicht zu den eigentlichen Wintertourismuszweigen gehört. Insbesondere die Anzahl der Tagestouristen hat stark zugenommen. Die Anzahl der verkauften Ski-Pauschal-Arrangements «Ticino-Card» stieg von 170 000 auf 407 000 an. Im Skigebiet Monte Tamaro stieg der Umsatz um 20 Prozent, auch dank der neuen Botta-Kirche auf dem Tamaro. Auch das Skigebiet Bosco Gurin verzeichnete dank Frau Holler Bemühungen um 10 Prozent gestiegene Umsätze. Und schliesslich blieb auch in Airole und in Locarno trotz bester Schneeverhältnisse auf der Alpennordseite der Umsatz gleich wie im Vorjahr gut. *BAN*

SBG-Touristikerumfrage

Kurdirektoren: Zuversichtlich in die Sommersaison

Aufgrund der guten Wintersaison 1996/97 ist die Stimmung für die bevorstehende Sommersaison mehrheitlich optimistisch. Dies geht aus einer Umfrage der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) hervor, die bei rund 60 Kurdirektoren im März durchgeführt worden ist.

ULRIKE BALDENWEG-BÖLLE*

Nach dem guten Saisonauftakt scheint die touristische Bilanz auch über die gesamte Wintersaison 1996/97 erfreulich auszufallen. In mehr als der Hälfte der von der SBG befragten Ferienorte waren die Hotelbetten besser belegt als vor einem Jahr. Demgegenüber meldete nur knapp jeder fünfte befragte Kurdirektor geringere Übernachtungszahlen in der

Hotellerie als im Winter des Vorjahres. Auch in der Parahotellerie konnte die Belegung per saldo gesteigert werden. Für die bevorstehende Sommersaison 1997 (Mai bis Oktober) äusserten sich die von der SBG befragten Kurdirektoren mehrheitlich optimistisch. Während

22 Kurdirektoren ein besseres Sommergeschäft erwarten als das – allerdings sehr schlechte – Vorjahresergebnis, befürchten lediglich 5 Umfrageteilnehmer rückläufige Logiernächtezahlen. Dabei sind die Erwartungen bezüglich der ausländischen Gäste etwas zuversichtlicher

als jene bezüglich der Touristen aus der Schweiz. Die Kurdirektoren rechnen insbesondere damit, dass Deutsche, Italiener, Amerikaner und Briten ihre Ferien vermehrt in der Schweiz verbringen werden. Auch in der Parahotellerie wird mit Zuwachsraten gerechnet.

Städte sind optimistischer

Unter den einzelnen Regionen fallen das Tessin und das Berner Oberland durch einen überdurchschnittlichen Anteil von Orten mit «Zunahme»-Erwartungen auf. Am wenigsten zuversichtlich äusserten sich demgegenüber die Umfrageteilnehmer aus dem Wallis und der Zentralschweiz. In den Städten mit überwiegender dem Geschäftstourismus wird das bevorstehende Sommerhalbjahr insgesamt optimistischer als in den Ferienorten beurteilt. Sieben von acht städtischen Verkehrsdirektoren erwarten höhere Logiernächtezahlen als im Sommer 1996. Als Gründe für diese Zuversicht werden eine grössere Anzahl Kongresse und Veranstaltungen, aber auch eine positive Entwicklung beim Freizeittourismus angeführt.

Übernachtungen in wichtigen Schweizer Ferienorten

	Wintersaison 1996/97			Erwartungen für die Sommersaison 1997		
	Zunahme gegenüber Vorjahr ↗	Unverändert =	Abnahme gegenüber Vorjahr ↘	Zunahme gegenüber Vorjahr ↗	Unverändert =	Abnahme gegenüber Vorjahr ↘
Hotellerie	28	13	9	22	26	5
– Schweizer Gäste	28	15	7	20	25	8
– Ausländische Gäste	27	13	10	24	24	5
Parahotellerie	17	20	6	18	29	2

Ergebnisse der UBS-Umfrage vom März 1997

* Ulrike Baldenweg-Bölle ist Prokuristin bei der Schweizerischen Bankgesellschaft SBG und zuständig für den Tourismus-Teil im «SBG»-Branchenspiegel der Schweizer Wirtschaft.

Die Region als Trumpf

Eine überraschend hohe Beteiligung, interessante Referate und die Schlussfolgerung, als neuformierter regionaler Tourismusverband auf einem schweren, aber richtigen Weg zu sein, prägen den 1. Tourismustag Goms.

Mit rund 50 Teilnehmern hat *Bernhard Schmidt*, Direktor von Goms Tourismus, gerechnet. Über 120 Zuhörer haben schliesslich am 1. Tourismustag Goms teilgenommen. «Das Interesse hat uns wirklich überrascht», zog Schmidt Bilanz. Noch mehr gefreut haben ihn die Aussagen der einzelnen Referenten. So gab sich *Hannes Imboden*, Direktor Berner Oberland Tourismus, überzeugt, dass die Gommer «die ersten richtigen Schritte in die gute Richtung getan haben». Allerdings bedürfte es in der Umsetzung viel Fingerspitzengefühl, Vertrauen, Toleranz und Durchhaltewillen. In diese Richtung argumentierten auch *Willy Ziltener*, Direktor Tourismusverein Lenzerheide-Valbella, *Claude Bumam*, Gemeindepräsident Saas-Fee und Marketingspezialist *Martin Blatter*. «Unabhängig voneinander kamen alle zum Schluss, dass wir mit unserem Zusammenschluss auf dem richtigen Weg sind», fasst Schmidt zusammen. «Heute sind wir den meisten anderen Regionen einige Schritte voraus. Andere werden folgen». Zusammenschlüsse zu grösseren Marketingeinheiten sind unumgänglich. Aber trotz der neuen Tourismusorganisation ist das Marketingbudget mit 200 000 Franken für Goms Tourismus äusserst bescheiden. Die Gommer möchten deshalb bereits auf diesen Herbst die kommunale Tourismusförderungsgeste einführen – und zwar in der gesamten Talschaft. Dies bedeutet, dass in den nächsten Monaten in 23 Gemeinden entsprechende Abstimmungen durchgeführt werden müssen. Im weiteren hat sich Goms Tourismus zum Ziel gesetzt, einen Parahotellerie-Verein zu gründen sowie das Projekt einer verstärkten Kurtaxenkontrolle und eines Direktreservierungssystem anzapfen. *GER*

Winterthur

Förderpreis für Stadtmarketing

Vier Projekte sind vom Stadtmarketing Winterthur mit dem einmaligen Förderpreis für innovative Ideen ausgezeichnet worden. 26 Projekte, die «einen Beitrag zur Entwicklung und Profilierung der Stadt leisten», nahmen am Wettbewerb teil. Die ersten Preise gehen an das Forum Architektur Winterthur und an das Grünwerk-Projekt «Winterthur – Zentrum eines umweltgerechten regionalen Tourismus». Ziel des Architekturforums ist es, die Diskussion über die Stadt und das Bauen in Winterthur zu fördern. Das Grünwerk vernetzt mit seinem prämierten Vorschlag die bestehenden Stärken wie Kultur-, Velo- und Gartenstadt mit dem Ziel, in Winterthur einen umweltgerechten Tourismus zu entwickeln. *sda/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

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus

Im Vordergrund steht die Weiterbildung

Mit einer Selbsteinschätzung können touristische Unternehmen das Qualitäts-Gütesiegel beantragen (siehe Htr Nr. 11 vom 13. März 1997). Es soll die Dienstleistungsqualität verbessern. Aber auch die Weiterbildung der beteiligten touristischen Unternehmer ist dabei ein wichtiger Aspekt.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Projekt wird getragen vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV), von Gastrouisse, dem Schweizer Tourismusverband (STV), Schweiz Tourismus (ST), dem Verband öffentlicher Verkehr (VöV), dem Schweizerischen Verband der Seilbahn-Unternehmungen (SVS), dem Verband Schweizer Tourismus-Direktoren (VSTD) und den touristischen Regionen der Schweiz (RDK). Die Gesamtkoordination liegt bei Schweiz Tourismus. Im Auftrag der Projektträger arbeiten das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Universität Bern und die Frey Akademie AG in Zürich das Qualitätsprojekt aus. Als methodische Grundlagen dienen der Serviceketten-Ansatz der deutschen Freizeitforscherin Felicitas Romeiss-Stracke und das Modell der European Foundation for Quality Management. Das Qualitätsmanagement beinhaltet immer drei Aspekte: den selbst festgelegten Qualitätsanspruch, die Qualitätsentwicklung und die Qualitätssicherung. Die erste Stufe des Qualitäts-Gütesiegels soll die Dienstleistungskette bewerten, die zweite Stufe basiert auf einem umfassenden Ansatz. Das Siegel für beide Stufen wird aufgrund einer Selbsteinschätzung verliehen.

Jährliche Selbsterklärung
Bei der ersten Stufe geht es darum, die eigene Servicekette zu hinterfragen, kritische Punkte wahrzunehmen und Möglichkeiten zur Verbesserung auszuarbeiten. Ein von der Frey Akademie AG in Zürich ausgearbeitetes Instrumentarium soll erlauben, die Qualität der Servicekette zu messen. Der Unternehmer muss auch nachweisen können, dass er systematisch die Gästereklamationen auswertet. Anleitungen, wie er das tun kann, stehen ihm zur Verfügung.
Ein regionaler Qualitätsrat, bestehend aus Vertretern der Trägerschaft, überprüft den eingereichten Fragebogen und wird voraussichtlich das Gütesiegel auch verleihen. Als weitere Kontrollen werden Mystery-Persons bei einer gewissen Zahl

der Betriebe Stichproben durchführen. Das Gütesiegel gilt für eine Periode von drei Jahren. Bewirbt sich ein Unternehmer weiter für das Gütesiegel, muss er nachweisen können, die Selbstdeklaration jährlich vorgenommen zu haben. Sind die Vorgaben für die erste Stufe erfüllt, kann die zweite Stufe beantragt werden. Es umfasst neben der Servicequalität auch die Managementqualität.

Prozess einleiten

«Das ganze Projekt wird begleitet durch ein Aus- und Weiterbildungsprogramm», erklärt Hansruedi Müller vom FIF. «Jeder Betrieb, der ein Gütesiegel beantragt, muss sich von einem ausgebildeten Qualitäts-Coach begleiten lassen.» Größere Betriebe werden die Qualitätsentwicklung wohl selber organisieren, kleinere Betriebe können aber auch einen externen Coach beziehen. Auch ein Mitarbeiter des Verkehrsvereins könnte diese Aufgabe übernehmen, meint Müller. Später werden einige von den Qualitäts-Coachs als Mystery-Persons eingesetzt. Die Coachs begleiten die Betriebe in ihrer Qualitätsentwicklungsphase und arbeiten mit dem Unternehmer und Kaderleuten den Fragebogen aus. «So wird intern ein Prozess eingeleitet», hält Müller fest. Nicht nur der Unternehmer schult sich im Qualitätsbewusstsein, dazu lernten können auch die Coachs und die Mystery-Persons. Müller gewichtet diesen Aspekt der Weiterbildung höher als die Kommunikation des Gütesiegels gegen ausser.

«An der IGEHO, im November dieses Jahres, möchten wir das Projekt detailliert vorstellen», sagt Müller. Dort sollen auch die Kosten für den touristischen Leistungsträger kommuniziert werden. Wie hoch diese sein werden, ist noch nicht festgelegt. Hansruedi Müller stellt jedoch «tragbare, attraktive Kosten» in Aussicht. Das FIF und die Frey Akademie begleiten das Projekt bis Ende 1998. Ab diesem Zeitpunkt werden nur noch die Trägerverbände dafür zuständig sein.

Sinnvolles Vorgehen

Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismusverband, schätzt an diesem Projekt das zweistufige Vorgehen. «Ich finde es gut, dass Rücksicht genommen wird auf jene Betriebe, die in ihren Qualitätsbestrebungen noch nicht so weit sind», hält er fest. «Wer weiterkommen will – das sind hoffentlich viele –, kann sich für die zweite Stufe bewerben.» Hätte man von Anfang an die Latte zu hoch gesetzt, wären kleinere Betriebe überfordert gewesen. Sinnvoll ist für Gottfried Künzi auch die Absicht des SHV, ein gut koordiniertes Vorgehen mit ihren eige-

nen Anstrengungen sicherzustellen. Wie Hansruedi Müller unterstützt auch Gottfried Künzi das Vorgehen mit der Selbstdeklaration. «Sie führt dazu, dass sich der Unternehmer mit Qualität auseinandersetzen muss.» Das nationale Qualitäts-Gütesiegel wird das wesentlichste touristische Gütesie-

gel, stellt Künzi in Aussicht. «Es ist das einzige übergreifende Gütesiegel, das alle touristische Verbände und Leistungsträger zusammenführt.» Bereits bestehende Qualitätsauszeichnungen wie jenes, das für familienfreundliche Orte wert, sollen später mit dem Qualitäts-Gütesiegel verbunden werden.

Muster-Servicekette: Tourist-Information

Kritische Ereignisse

- Information**
- Info-Adressen für Ort/Region sind nur schwer zu finden
 - Nichtssagender Ortsprospekt bietet keine Vorstellung über Ortsangebot
 - Telefon ständig besetzt
 - Keine kompetente und ausführliche Auskunft
 - Reservation wird nicht entgegenommen oder weitergeleitet
 - Angefordertes Info-Material wird nicht geschickt
 - Info-Material ist nur in einer Sprache erhältlich
 - Preislisten sind nicht beigelegt

- Anreise**
- Am Ortseingang keine oder nicht aktuelle Ortsinformation
 - Undeutliche Ausschilderung des Ortes

- Ankunft**
- Keine oder ungenügende Parkmöglichkeiten
 - Tourist-Information geschlossen, keine Info-Möglichkeit
 - Gast wird nicht begrüsst, wird wartend im Raum stehengelassen

- In der Tourist-Information**
- Gast bekommt nur Ortsprospekte ohne ausführliche Information und Beratung
 - Auf Info-Wünsche des Gastes wird nicht eingegangen
 - Anschläge in der Tourist-Information sind nicht aktuell
 - Gast wird nicht auf Aktualitäten/Spezialitäten des Ortes hingewiesen

- Abreise/Erinnerung**
- Gast hört nie wieder etwas aus dem Ort

Guter Service

Information

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Anreise

-
-
-
-
-

Ankunft

-
-
-
-
-

In der Tourist-Information

-
-
-
-
-

Abreise/Erinnerung

-
-
-

Vorher → → → Vor Ort → → → Nachher

Von den kritischen Ereignissen zum guten Service: So könnte eine Muster-Servicekette für eine Tourist-Information aussehen. Grafik: FIF

SWISSORAMA

Gstaad weltweit bestes Tennisturnier. Zum zweiten Mal nach 1991 zeichneten die Tennisprofis das Rado Swiss Open in Gstaad als weltweit bestes Turnier in der Kategorie «World Series» aus. Turnierrichter *Köbi Herrenjat* nahm den Verdienst-Oscar am 19. März anlässlich der «ATP Tour and Corel WTA Tour Awards Gala» in Miami Beach entgegen. **77**

*

Beatenberg-Seminar über Destinations-Management. Rund 50 Tourismusverantwortliche trafen sich am 25./26. März zum alljährlichen Beatenberg-Seminar. Thema war das omnipotente «Destinations-Management». Moderiert wurde das Seminar von *Hansruedi Müller*, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern und von *Hansruedi Schiesser*, Inhaber der Kommunikationsagentur Trimara. Die Trimara überprüft zur Zeit Image und Erscheinungsbild des Berner Oberlandes. Insgesamt sei die Entwicklung zu einer Destination ein Prozess, bei dem sich Orte und Unternehmen zu einer vermarktbaren Einheit zusammenschließen. Als positives Beispiel wurde das Saanenland angeführt, das sich in den letzten Jahren bemüht hat, eine Marke aufzubauen. **SR**

*

Zermatt: Immer mehr Anfragen via Internet. Im vergangenen Jahr hat der Kurverein Zermatt rund 54 000 Individualanfragen behandelt. Während sich im ersten Halbjahr die Interessenten noch zu 99 Prozent über Telefon, Fax oder per Post erkundigten, gingen im zweiten Halbjahr 11 Prozent der Anfragen via Internet ein. Laut Kurdirektor *Amadé Perrig* erhält der Kurverein Zermatt täglich zwischen 60 und 80 E-mails. Ganz allgemein stellt Perrig fest, dass seit Oktober die Zahl der Offertanfragen wieder markant ansteigt. Die Zermatter Tourismusverantwortlichen hoffen denn auch, den Logiernäherückgang im neuen Jahr zu stoppen. **GER**

*

Gäste als «Schmuggler». Der Verkehrsverein Saas-Fee will am 4. Juli den I. internationalen Schmugglerlauf über den Monte Moro Pass durchführen. Dabei haben die Teilnehmer nicht nur traditionelle Kleider zu tragen. Sie müssen gleichzeitig versuchen, eine der damaligen Schmugglerwaren – also Zigaretten, Zucker, Salz oder gar ein Schaf – über den Pass zu schmuggeln. Schweizer und italienische Grenzbeamte werden versuchen, die Schmuggler abzufangen. Der persönliche Erfolg will auch entsprechend gefeiert werden: Am Abend findet in Saas-Fee und in Macugnaga (Italien) ein grosses Schmugglerfest statt. **GER**

PANORAMA

Osterreich

Offensive fürs Wandern

Österreich Werbung (ÖW) knüpft an die traditionellen Erfolgsmuster der 80er Jahre an: Mit ihrer Schwerpunkt-kampagne «Wandern und Trekking» wird im Herbst 1997 eine Offensive für die «beliebteste Urlaubsbeschäftigung der Österreicher-Gäste» gestartet.

Wanderurlauber sind in den Alpenländern ein erfolgversprechendes Gästepotential. Nach der jüngsten Gästebefragung Österreich (GBO) nennen 73 Prozent der Gäste «Wandern» als bevorzugte Urlaubsaktivität. Ähnlich die deutsche Reiseanalyse, die besagt, dass 63 Prozent der Deutschen während ihrer Ferien in Österreich «häufig bis sehr häufig» wandern. Auch das Potential unter den Inlandgästen ist enorm: 4,2 Millionen Österreicher geben an, in ihrer Freizeit (und damit auch im Urlaub) gerne zu wandern.

«Kompetenz der Jugendlichkeit»
Zur Verstärkung ihrer im März angelaufenen Kompetenzkampagne («Alltag raus, Österreich rein», die *hotel+tourismus revue* berichtete), wird die ÖW im Herbst 1997 das Thema Wandern und Trekking auf den deutschsprachigen Märkten (Deutschland, Schweiz) in den Vordergrund stellen. Erstmals werden dabei auch die neu geschaffenen Nationalparks aktiv in die Werbung mitein-

gebunden, kündigte ÖW-Chef *Michael Höferer* bei der Präsentation der neuen «Themenplattform» vor der Presse an. «Berg und Natur» sind nach Meinung von Höferer ein zeitgeistiger Kontrapunkt zu «Sonne, Sand und Meer». Hier könne Österreich mit einer sehr guten Infrastruktur, hoher Servicequalität und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis punkten. Höferer: «Wir greifen auf bewährte Elemente des wanderbaren Österreich zurück, jedoch modernisiert und zielgruppengerecht. Gleichzeitig erheben wir damit den Anspruch der «Kompetenz der Jugendlichkeit». Begleitet wird der Wander-Schwerpunkt durch die Präsentation konkreter buchbarer Angebote in einem Wanderkatalog. Orte und Regionen, die sich daran beteiligen wollen, müssen verschiedene qualitative Mindestkriterien erfüllen – gute Markierung und Pflege der Wege; – gut ausgebauter Wegenetz; – das Angebot eines Themen- und Familienwanderweges; – mindestens eine geführte Wanderung pro Woche; – ausgebildete Wanderführer; – gute Verpflegungsmöglichkeiten entlang der Wanderrouten; – Ersatzprogramm bei Schlechtwetter. Der Wanderkatalog wird ab Herbst 1997 in einer Auflage von 100 000 Exemplaren in den deutschsprachigen Märkten eingesetzt. Grossangelegte PR-Massnahmen sowie Direct Mailings an Wanderfans sollen für eine zielgruppenspezifische Verteilung sorgen. **HP**

Elvia-Umfrage zu Ferienreisen der Schweizer Bevölkerung

Schweizer reisen gern und viel

Die Reiselust der Schweizerinnen und Schweizer ist nach wie vor gross. Dies ergab die aktuelle Umfrage der Elvia Reiseversicherungen. Auch das Buchungsverhalten hat sich gegenüber den letzten Jahren nicht wesentlich verändert.

Wie die Umfrage zeigt, machen nur gerade 16 Prozent der Schweizer Bevölkerung keine Ausflüge oder Ferien (mindestens 3 Übernachtungen). Dies ist zwar 1 Prozent mehr als im Vorjahr. Dafür steigt die Zahl derer, die viermal pro Jahr Ferien machen von 15 auf 17 Prozent. 25 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer urlauben einmal, 26 Prozent zweimal pro Jahr.

Weniger Stammkunden

Immer noch organisieren sich die Urlauber ihre Reise am liebsten selbst (45 %). 34 Prozent wickeln die Buchung über ein Reisebüro ab, 6 Prozent buchen am Bahnhaltler, und 2 Prozent benutzen den telefonischen Direktverkauf. Obwohl das Reisebüro seine Stellung als wichtigste Buchungsstelle für Ferienreisen halten kann, konnte ein signifikanter Rückgang der Buchungshäufigkeit in Reisebüros festgestellt werden. Ausserdem gibt es immer weniger Personen, die eine Reisebüro-Stammfiliale für ihre Buchungen haben. Hier zeigt sich jedoch ein Unterschied in den Alter-

sklassen: Je älter die Befragten, desto grösser die Treue zu einer Filiale. Interessant ist die Feststellung, dass denjenigen, die in einem Reisebüro buchen, die Beratungsqualität fast genauso wichtig ist wie der Preis. Immer noch fast die Hälfte aller Befragten bucht gezielt auf ein im voraus gewählte Veranstaltermarke. Wichtigste Entscheidungsgrundlage für die Wahl eines Ferienarrangements bleibt aber der Katalog. 22 Prozent der Befragten hat schon einmal ein Ferienarrangement per Telefon gebucht. Die Bereitschaft, telefonisch zu buchen, ist aber noch grösser: 35 Prozent können sich immerhin vorstellen, eine Reise per Telefon zu buchen. Nur wenig kleiner ist die Bereitschaft, Ferien über Internet zu buchen. 30 Prozent können sich vorstellen, ihre Buchung über Internet zu machen. 54 Prozent können sich dies nicht vorstellen, und 16 Prozent haben keinen Zugriff aufs Internet. Der Trend zu frühzeitigen Buchungen, der sich im vergangenen Jahr abzeichnete, hat sich nur teilweise bestätigt. So gaben nur 28 Prozent (Vorjahr 35%) der Befragten an, mehr als 2 Monate im voraus zu buchen. Zugenommen hat demzufolge jene Gruppen, die kurzfristig (1996: 7%, 1997: 8%) und bis 2 Wochen im voraus (1996: 9%, 1997: 12%) buchen. Die repräsentative Umfrage wurde durch das Marktforschungsinstitut Link in Luzern in Zusammenarbeit mit der Marktforschung der SBB im Auftrag der Elvia Reiseversicherung durchgeführt. **MAY**

Alpen

Das höchstgelegene Casino der Alpen. Am 2336 Meter hohen Riffkopf oberhalb von Lech am Arlberg wurde dieser Tage das höchstgelegene Casino der Alpen eröffnet. Im neuen «Mountain-Casino» wird Roulette und Black Jack gespielt. Allerdings nicht um das Geld, sondern um Gutscheine, die bei Lecher Hoteliers, Gastbetrieben und in verschiedenen Geschäften eingelöst werden können. Wer verliert, gewinnt für andere – der Erlös geht auf ein Spendenkonto zur Förderung des Behinderten-Sports. **HP**

*

Geschäftsreisen in Europa: Jede zwanzigste geht nach Österreich. Rund 5 Prozent aller Auslandsgeschäftsreisen der Europäer hatten im Jahr 1995 Österreich zum Ziel, wie die Marktforschung der Österreich-Werbung errechnet hat. Von den 2,3 Millionen geschäftlichen Österreich-Besuchern entfielen 1,4 Millionen auf Westeuropäer und 0,9 Millionen auf Geschäftsleute aus Osteuropa. Mit Einnahmen von rund 11 Milliarden Schilling (1,3 Milliarden Franken) hält Österreich einen Anteil von zirka 4 Prozent am gesamten Ausgabenvolumen der Europäer auf internationalen Geschäftsreisen. Davon werden 10 Prozent von den Ost- und 90 Prozent von den Westeuropäern auf Business-Trips in Österreich ausgegeben. Mit dem Geschäftsvolumen von 11 Milliarden Schilling liegt Österreich in der Reihenfolge der Geschäftsziele der Europäer umsatzmässig an achter Stelle. **HP**

Hoteliers stapeln tief, während Gäste loben

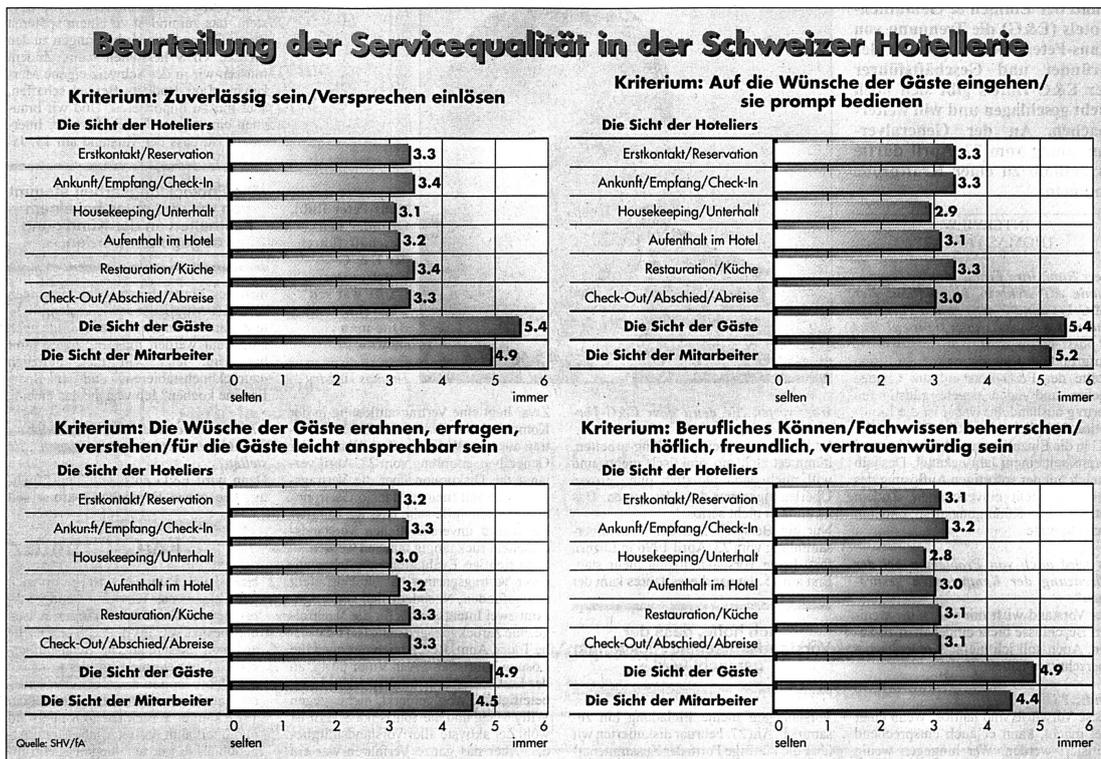
Die Servicequalität in der Schweizer Hotellerie kommt nach der Beurteilung ihrer Gäste weit besser weg, als nach der Selbsteinschätzung der Hoteliers. Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beurteilen die Servicequalität in ihren Betrieben besser als ihre Chefs. Dies hat ein Test zur Erhebung der Servicequalität in der Schweizer Hotellerie ergeben.

URS MANZ

Im Rahmen der Anstrengungen zur Verbesserung der Servicequalität in der Schweizer Hotellerie führte der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) einen Testlauf zur Ermittlung des Standes der betrieblichen Servicequalität durch. In einem Härtetest ging es darum, herauszufinden, ob Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und die Hoteliers mit dem zur Erfassung der Servicequalität entwickelten Fragebogen arbeiten können. An der Befragung haben 80 Hotels freiwillig mitgemacht. Die Befragung umfasste pro Hotelbetrieb eine Selbsteinschätzung des Unternehmers, die Sicht der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und die Sicht der Gäste. Zur Erfassung der Servicequalität wurden die vier relevanten Kriterien untersucht (siehe dazu auch Grafik): «Zuverlässig sein/Versprechen einlösen», «Auf die Wünsche der Gäste eingehen/sie prompt bedienen», «berufliches Können/Fachwissen beherrschen/höflich», «freundlich, vertrauenswürdig sein» und «die Wünsche der Gäste erahnen, erfragen, verstehen/für die Gäste leicht ansprechbar sein».

Interessante Resultate

Die Auswertung dieser Befragung zur Servicequalität hat nun interessante Resultate gebracht. Den Auswertungen aller Kriterien sind nämlich zwei Erkenntnisse gemeinsam: Mit grossem Abstand fällt die Selbsteinschätzung der Hoteliers über die Servicequalität in ihren Betrieben weit schlechter aus, als die Sicht der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und diejenige der Gäste. Hinzu kommt, dass die Hoteliers bezüglich Servicequalität den Bereich «Housekeeping/Unterhalt» als den schwächsten Bereich innerhalb ihrer Betriebe sehen. Mit Abstand am besten fällt die Beurteilung der Servicequalität in der Schweizer Hotellerie aus der Sicht der Gäste aus. Allen gemeinsam ist, dass die vom beruflichen



Die Gäste beurteilen die Servicequalität in Schweizer Hotels weit besser als die Hoteliers selbst. Dies ergab eine Befragung in 80 Hotelbetrieben.

Grafik: htr

Können abhängige Servicequalität ausbaubedürftig ist.

Flexibilität gut bis sehr gut

Die Beurteilung des Kriteriums «Auf die Wünsche der Gäste eingehen/sie prompt bedienen» erreichte bei den Hoteliers lediglich einen Durchschnittswert von 3.15. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gaben wiederum einen weit besseren Wert an, nämlich 5.2 und die Gäste gar 5.4.

Zuverlässigkeit gut

So erreicht die Beurteilung des Kriteriums «Zuverlässig sein/Versprechen einlösen» durch die Gäste die sehr gute Marke 5.4 auf der Skala von 0 (selten) bis 6 (immer), während die Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter auf den Wert von 4.9 kommen und die Hoteliers die Zuverlässigkeit in ihren Betrieben mit einem durchschnittlichen Wert von 3.28 schlecht einschätzen.

Ansprechbarkeit gut

Die Benotung des Kriteriums «Die Wünsche der Gäste erahnen, erfragen, verstehen/für die Gäste leicht ansprechbar sein» durch die Hoteliers fiel mit durchschnittlich 3.21 aus, diejenige der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit 4.5 und diejenige der Gäste mit 4.9.

Können ausbaubedürftig

Allen drei befragten Gruppen war gemeinsam, dass sie das berufliche Können, welches zur Servicequalität

beiträgt, am skeptischsten beurteilten. Insgesamt gaben die Hoteliers dem Kriterium «Berufliches Können/Fachwissen beherrschen/höflich, freundlich, vertrauenswürdig sein» die Note 3.05. Innerhalb dieses Kriteriums stuften die Hoteliers den Bereich «Housekeeping/Unterhalt» mit der Benotung 2.8 am schlechtesten ein. Hier gaben auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit 4.4 die schlechteste Note. Wie beim Kriterium «Ansprechbarkeit» gaben die Gäste beim «Beruflichen Können» die Note 4.9.

Künftig mit weniger Fragen

Die Resultate der Befragung ergäben lediglich das Bild einer Momentaufnahme, betont Fritz Sterchi, Qualitätsbeauftrag-

ter des SHV. Um Kontinuität zu erreichen, müsse eine solche Erhebung zur Servicequalität periodisch wiederholt werden. Die Systematik stimme, meint Sterchi nach diesem Härtetest. Noch sei der Fragenkatalog aber zu umfangreich. Das Ausfüllen sei für viele Hoteliers, besonders für diejenigen mit wenig Zeit, besonders für administrative Angelegenheiten noch zu zeitraubend. Die Ermittlung der Servicequalität sei nun zu optimieren. Der Fragekatalog könne nicht um beliebig viele Fragen gekürzt werden. Sonst habe der Hotelier zwar wenig Fragen zu beantworten, andererseits würden die Ergebnisse dieser Befragung zur betrieblichen Servicequalität aber ungenau und er verliere damit ein aussagekräftiges Führungsinstrument.

Valbella Inn, Lenzlerheide

Erstes Schweizer Diabetes-Zentrum

Im «Valbella Inn» in Lenzlerheide-Valbella soll das erste Prophylaxe- und Diabetes-Zentrum der Schweiz entstehen. Hotelier Ernst Frauchiger will damit als erster eine Marktlücke abdecken und investiert rund 2,5 Millionen Franken. Naheliegenderweise wird im Hotel auch gleich die entsprechende Diät vermittelt und entsprechend gekocht. Die Krankenkassen machen mit.

Mit dem geplanten Bau des neuen und ersten Schweizer Prophylaxe- und Diabetes-Zentrum der Schweiz in Lenzlerheide-Valbella beschreitet der Hotelier Ernst Frauchiger neue Wege im Gesundheitstourismus. Frauchiger, der bereits seit Jahren in diesem Sektor im eigenen Betrieb Erfahrungen sammelt, möchte nun nach Fertigstellung des Neubaus im Sommer 1998 für Diabetiker und deren Angehörige professionelle Angebote schaffen.

Lernwochen für Betroffene

Heute leben in der Schweiz nach Angaben Frauchigers rund 30 000 Menschen, die regelmässig auf Insulin angewiesen sind. Ihnen und ihren Angehörigen wird Frauchiger in sogenannten «Lernwo-

chen» im Umfeld der Hotelatmosphäre zeigen, wie sie mit Diabetes umgehen können. Zusätzlich geplant sind auch Seminare für Ärzte, Artgehilfen, Apotheker und weitere Interessierte. Während den Kurswochen wird den Diabetikern und den Angehörigen sowohl theoretisches als auch für den praktischen Alltag ernährungsspezifisches Wissen vermittelt. Die Information, Beratung und Betreuung wird durch Fachpersonal wie Ärzte, Projektleiter oder Ernährungslehrer gewährleistet, versichert Frauchiger. «In den einwöchigen Kursen lernen die Betroffenen das Leben im normalen Leben».

Vor- und Nachsaison

Vorläufig will Frauchiger pro Jahr acht Kurswochen mit je 35 bis 45 Kursbesuchern durchführen. Belebt werden soll damit vorderhand die Vor- und Nebensaison. Die Kosten für eine Kurswoche sollen sich auf rund 1100 Franken inklusive Unterkunft belaufen. Verschiedene Krankenkassen haben sich nach Angaben Frauchigers bereits heute bereit erklärt, aus der Grundversicherung einen Kostenanteil zu leisten. In den Neubau des ersten Prophylaxe- und Diabetes-Zentrums, das in Zusammenarbeit mit der Insulinfirma Novo Nordisk entsteht, investiert Ernst Frauchiger rund 2,5 Millionen Franken. KHR

Hedna Emea Meeting

Woher kommen die Buchungen?

Zwei Schlüsselfragen, die sich Hoteliers seit je her stellen, werden in der kommenden Konferenz der Hedna Emea in London erörtert (Hotel Electronic Distribution Network Association, Europe, Middle East and Africa Chapter): Woher stammen meine Buchungen? Und: Von wo sollten sie künftig kommen? Die Optionen, die dem Hotelier innerhalb des automatisierten Bereichs der Hotelreservierungen offenstehen, nehmen täglich zu. Ob über Internet, über neue sogenannte Corporate-Buchungssysteme (Unternehmen) oder Intranet. Immer mehr Hotelbetriebe beginnen nämlich nachzufragen, wo genau ihre Zimmer eigentlich verkauft werden. An der Frühlingkonferenz der Hedna in London/Gatwick werden Top-Leute aus der Automations-Industrie diesen Fragen nachgehen.

Unter ihnen Exponenten der Internet-Provider Microsoft's Expedia oder Pegasus System's Travel Web, aber auch des neuen unabhängigen Hotelbuchungssystems «HotelWorld».

Derek Jewson, oberster Reise- und Hotelleinkäufer von Unilever, wird die Association of Corporate Travel Executive (ACTE) vertreten. APK

Informationen und Buchungen für das Hedna-Meeting sind unter der Telefonnummer 0044 118 989 2255 (Hedna Emea, Mrs Linda Richards) zu erhalten.

ANGEBOTE

Bad Ragaz: Golfwettkampf für Hoteliers. Am 26. Mai findet im Golf Club von Bad Ragaz das 3. Masters San Pellegrino statt, ein Golfwettkampf für Hotel-, Restaurant- und Caféinhaber. Hauptsponsor San Pellegrino gibt speziell für diesen Anlass ein 4000 Exemplare umfassende Farbbroschüre heraus. r.

Informationen bei Rodin Strategies SA in Villars, Telefon 025 35 35 70, Fax 025 35 39 40.

*

Lenzlerheide-Valbella: 10. Golf-Schweizermeisterschaften für Hoteliers. Nach 1990 übernimmt Lenzlerheide-Valbella zum zweiten Mal die Schweizermeisterschaften der golfspielenden Hoteliers und Restaurateure. Der bereits zum zehnten Mal ausgeschriebene Anlass findet vom 24. bis 26. August statt. Das Jubiläumsprogramm soll im Mai von OK-Präsident Wisy Kempf, Hotel Seehof Valbella, versandt werden. r.

Informationen: Hotel Seehof Valbella, Wisy Kempf, Telefon 081 384 35 35; Fax 081 384 34 88.

*

Die Sommerpauschalen von Best Western Swiss Hotels im Hotelplan/Autoplan-Angebot. Über den Direktverkauf von Hotelplan/Autoplan (Agenten und alle Hotelplan-Filialen, Buchungs-Code: AP/D/ABES) können neuerdings die Sommerpauschalen von Best Western Swiss Hotels gebucht

werden. BW stellt unter den Stichworten «Schnupperangebote», «Sport & Trends», «Wochenend-Hits» und «Geniessen» ausgewählte Schweizer BW-Betriebe vor, die preiswerte und originelle Arrangements für Frühling- und Sommeraufenthalte im eigenen Land anbieten.

Beispiel: Das Oltener «Arte» offeriert von Mai bis September eine Aare-Veloutour ab 189 Franken. Das Package beinhaltet zwei Übernachtungen, Frühstücksbuffet, Velomiete, Picknick und Wegbeschreibung. APK

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

Informationen: Hotel Seehof Valbella, Wisy Kempf, Telefon 081 384 35 35; Fax 081 384 34 88.

Informationen: Hotel Seehof Valbella, Wisy Kempf, Telefon 081 384 35 35; Fax 081 384 34 88.

Hans-Peter Rubi, Geschäftsführer E&G-Hotels

«Das Vorgehen des Vorstandes ist nicht seriös»

Ende März verkündete der Vorstand der Einfach & Gemütlich-Hotels (E&G) die Trennung von Hans-Peter Rubi. Doch der Gründer und Geschäftsführer der E&G-Hotels gibt sich noch nicht geschlagen und will weitermachen. An der Generalversammlung vom 22. April dürfte es deshalb zu einer Kraftprobe kommen.

INTERVIEW:
THOMAS VASZARY

Herr Rubi, Ihre Firma Mansio Gastronomie AG steht in Liquidation. Der E&G-Vorstand macht Ihnen Vorwürfe und will sich von Ihnen trennen? Was ist passiert?

Aufgrund der Liquidation meiner Firma wollte der E&G-Vorstand die Chance packen und einen neuen, günstigeren Vertrag aushandeln. Dabei ist die Liquidation lediglich eine Rückführung der AG in die Einzelfirma und dem Vorstand bereits seit einem Jahr bekannt. Deshalb bin ich mit der sofortigen Auflösung des Vertrages nicht einverstanden. Zudem beträgt die Kündigungsfrist ohnehin sechs Monate.

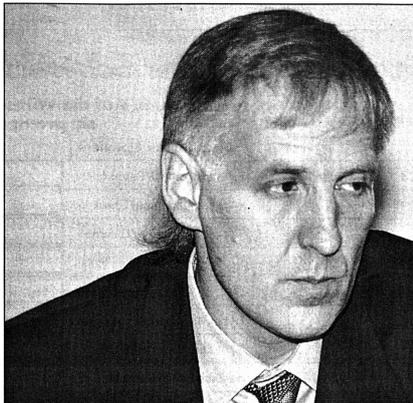
Es wird auch von Problemen bei der Abgrenzung der Kompetenzen gesprochen?

Der Vorstand wirft mir vor, seine wenigen Beschlüsse nicht eingehalten zu haben. Auch soll ich meine Kompetenzen überschritten haben.

Und...?

Diese Vorwürfe sind haltlos. Wenn einer viel macht, kann er auch entsprechend kritisiert werden. Wer hingegen wenig macht, er bietet erst gar keine Angriffsfläche. Man muss die Aktivitäten der E&G-Hotels schon im richtigen Licht betrachten: das Ganze war seit jeher eine «One-man-show». Mir blieb manchmal gar nichts anderes übrig, als «eigenmächtig» zu handeln.

Sie sprechen von fehlender Unterstützung seitens des Vorstandes?
Ja, absolut!



Hans-Peter Rubi, Gründer und Geschäftsführer der E & G-Hotels: «Das Ganze war seit jeher eine «One-man show.»
Foto: Thomas Vaszary

Was werfen Sie denn dem E&G-Vorstand vor?

Er lässt mich zwei Jahre lang arbeiten, kümmert sich um praktisch nichts und will mich dann plötzlich ohne grosse Überlegungen vor die Türe setzen. Das ist einfach nicht seriös. Nur ein Beispiel: Seit der Generalversammlung vom 23. April 1996 in Luzern fand keine Vorstandssitzung mehr statt. Erst am 15. Januar dieses Jahres kam der

«Ich hoffe, dass der Vorstandentscheid rückgängig gemacht wird.»

Vorstand auf meine Einladung hin zusammen. Am 27. Februar diskutierten wir über die künftige Form der Zusammenarbeit: eigene Geschäftsstelle wie bisher oder Mandatsvergabe. Bei der Sitzung vom 7. März bin ich in den Ausstand getreten. Der Vorstand entschied gegen mich. Doch an der Generalversammlung vom 22. April könnte es nochmals spannend werden.

Rechnen Sie ernsthaft damit, dass die Mitglieder den Vorstandentscheid noch umstossen werden?

Zwar liegt eine Vertragsauflösung in der Kompetenz des Vorstandes. Doch ein Antrag aus dem Welschland zu Händen der Generalversammlung vom 22. April verlangt die Diskussion über die Vertragsauflösung mit meiner Mansio Gastronomie AG. Ich hoffe sehr, dass die Mitglieder diesen unverständlichen Vorstandsentscheid rückgängig machen werden. Eine richtige Evaluation möglicher anderer Vertragspartner hat ohnehin nicht stattgefunden. Nachdem sich von insgesamt zwei Interessenten für die Nachfolge eine zurückgezogen hatte (LTI-Lucerne Tours, Ann. Red.), blieb nur noch die Lösung Touristika SA in Villar übrig, an der E&G-Vorstandsmitglied Willy Maag beteiligt ist. Wohlgerückt, nichts gegen Willy Maag und die Touristika SA. Er ist wohl der aktivste aller Vorstandsmitglieder. Aber das ganze Verfahren war ein unüberlegter Schnellschluss.

Welches sind den genau die persönlichen Differenzen und welches die sachlichen?

Meinerseits gibt es keine persönlichen Differenzen. Sachlich hingegen gibt es einige Unklarheiten. Meine Vision einer schlagkräftigen Hotelgruppe im «Low-Budget-Bereich» hat vielleicht einige überfordert. Aber wenn wir erfolgreich

sein wollen, benötigen wir beispielsweise den Anschluss an ein Reservationssystem, das zumindest zu einem späteren Zeitpunkt auch die Verbindungen zu den grossen GDS herstellen kann. Zudem müssen wir in der Schweiz eigene Marken im «Low-Budget»-Bereich schaffen, statt nur zu importieren. Und wir brauchen eine eigene Geschäftsstelle. Interessant ist, dass der Vorstand am 15. Ja-

«Die Entwicklungsarbeit stammt von mir und muss bei einem Festhalten an der Kündigung abgegolten werden.»

nur den Massnahmen Grundeinstellung für E&G-Mitglieder sowie kostenpflichtige Zusatzleistungen, die allerdings noch aufgebaut werden müssen, zugestimmt hat. Und jetzt will man plötzlich «zurückbuchstabieren» und auf Sparflamme kochen? Ich verstehe das nicht.

Und wenn sich die E&G-Mitglieder an der Generalversammlung gegen Sie stellen?

Dann wird E&G entschädigungspflichtig. Die ganze Entwicklungsarbeit seit

1984 stammt ausschliesslich von mir selbst. Aber auch die Vorleistungen für die Saison 1997 müssen abgegolten werden – vor allem dann, wenn nicht einmal die Kündigungsfrist eingehalten wird.

Wie aber geht es dann mit Hans-Peter Rubi weiter?

Ich werde zuerst versuchen, zusammen mit einem Partner eine neue «Low-Budget»-Marke aufzubauen. Das Know-how, die jahrelange Erfahrung ist vorhanden, ein starker Partner wird sich finden, so hoffe ich. Ich denke, die jüngsten Bestrebungen, auch die preisgünstigste Schweiz international hoffähig zu machen, bergen viele Möglichkeiten in sich. Gerade der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) hat mit seiner Modul-Hotel-Aktion einen Stein ins Rollen gebracht. Die Verknüpfung mit der Landesausstellung Expo 2001 ist ein cleverer Schachzug. Doch die Nachhaltigkeit dieser Modul-Hotels muss auch gewährleistet werden. Kombinationen mit bestehenden «Low-Budget»-Hotels kann ich mir durchaus vorstellen. Es bringt aber nichts, wenn reinweise Modul-Hotels aufgestellt werden und die danebenliegenden bereits bestehenden Hotels in Konkurs gehen.

E&G-Gründer Hans-Peter Rubi

Hans-Peter Rubi (45) ist geschieden und Vater zweier Kinder (11 und 9 Jahre). Er ist in Grindelwald aufgewachsen und besitzt sowohl die schweizerische als auch die kanadische Staatsbürgerschaft. Der gelernte Konditor arbeitete acht Jahre lang in Kanada, unter anderem auch in touristischen Betrieben. 1982 kam er zurück nach Grindelwald und übernahm das elterliche Hotel Alpenblick, das er der jungen Zielgruppen wegen in «Mounty» umbaute. 1984 gründete Rubi die Hotelgruppe Check-Inn-1-Stern-Hotels mit dem Slogan «Einfach & Gemütlich». Drei Jahre später wurde der Slogan zum neuen Namen der «Low-Budget»-Hotelgruppe, kurz «E&G» genannt. Am 9. November 1993 gründeten Rubi und die E&G-Hotelliers den Verein E&G, um eine klare Trennung zwi-

sehen Rubis «Mounty» und der Hotelgruppe zu erreichen. Rubis Firma Mansio Gastronomie AG wurde zum Sitz der E&G-Geschäftsstelle bestimmt. Während Rubi den Namen «Mounty» beim Bundesamt für geistiges Eigentum eintragen liess, eine weitere Verbreitung mittels Franchising aber bis heute nicht realisieren konnte, hält er beim Namen E&G keine Markenrechte in seinen Händen. Rubi arbeitet zur Zeit als Entwickler am Aufbau einer Datenbank für die «Low-Budget»-Hotellerie und ist Mitglied der Claris Solution Alliance CSA. In das jüngste Vorhaben eines Reservationssystems für kleine und mittelgrosse Hotels von Gastro Suisse ist Rubi – unter anderem auch Mitglied des Zentralkomitees von Gastro Suisse – nicht involviert. 177

Autobahn-Hotel und Restaurant Grauholz

Stadt- und marktnahes Multizweckhotel

Das Anfang April eröffnete Hotel Grauholz dürfte eines der wenigen in der Schweiz sein, das aus dem Cash des Restaurationssteins finanziert wird. Direkt an der Autobahn vor den Toren Berns gelegen, erstaunt die Ruhe, die Naturnähe, die Aussicht und das moderne Mehrzweckkonzept. Keine Kette, sondern drei Gastro-Familien finanzieren und investieren. Best Western kontrolliert die Qualität und steuert das elektronische Buchungsmarketing bei.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In Grauholz ob Bern an der Autobahn laufen die Uhren anders: Eine florierende Autobahnrestaurante, 1975 eröffnet und 1985 mit einem Einkaufsmarkt erweitert, läuft als Betrieb 17 Stunden pro Tag und 365 Tage pro Jahr und bringt viel Liquidität. Vor genau zehn Jahren wurde der Entschluss gefasst, die Raststätte durch ein Hotel zu vervollständigen. Dieses wird im 24-Stunden- und 365-Tage-Betrieb geführt – eine wohlthuende Rarität in der Schweiz mit ihren reise- und konsumunfreundlichen Öffnungszeiten. Und während fast überall in der Schweizer Hotellerie seit Jahren die Beherbergung die Restauration mitfinanziert, stammt im Fall vom Hotel Grauholz ein guter Teil des investierten Geldes aus der Restauration der Raststätte.

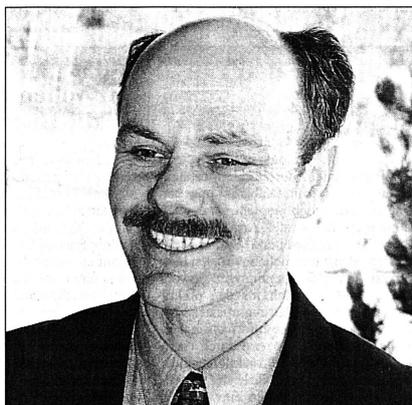
«Das Hotel kostet rund 7,2 Millionen Franken oder 100 000 Franken pro Zimmer», meint Otto Gerber, VR-Präsident

der Autobahnrestaurante Grauholz AG, «zweckpessimistisch rechnen wir im ersten Betriebsjahr mit einer Zimmerbelegung von 45 Prozent. Damit würden wir nach dem zweiten Jahr die Gewinnschwelle überschreiten». Mit anderen Worten: Liegt die Zimmerbelegung über 45%, würde der Break-Even schon während des zweiten Jahres erreicht. Und viel spricht dafür, obschon in der Schweiz noch die Tourismuskrisse wütet. Gemäss Bundesstatistiken zeigt sich, dass in den drei schweizerischen Autobahnhotels (Gruyère und Tessin) die Belegung rund 10 Prozentpunkte über den benachbarten Betrieben gleicher Kategorie liegt.

«Natürlich genügen unsere eigenen Mittel nicht, um die Rechnungen für die ganze Summe von 7,2 Millionen zu zahlen», führt Gerber weiter aus, «Wir werden aber möglichst viel eigene Mittel dafür aufwenden, um die Kredite möglichst wenig zu beanspruchen». Und die eigenen Mittel stammen vor allem aus dem Raststättebetrieb, in dessen AG das Hotel deshalb auch integriert ist. Der Kostenvoranschlag, so Gerber stolz, sei nur bei zwei Produkten überschritten worden: Die Hallendecke wurde noch lärmdämpfender konstruiert und die Zimmertüren schalldichter, denn in einem Autobahnhotel checken die letzten Gäste um drei Uhr morgens ein und die ersten um fünf Uhr wieder aus.

Die Betreiber zielen im ersten Betriebsjahr einen Personalaufwand von 42% des Umsatzes an, 20% Betriebsaufwand, 3% Unterhalt und 10 Umsatzprozente sind für die Abgaben an den Kanton reserviert. Es verbleiben 25 Umsatzprozente, die für die Finanzierung der 7,2 Millionen aufkommen.

Die geplante 45-Prozent-Belegung des Hotels Grauholz sei zweckpessimistisch tief gewählt, meint Otto Gerber, VR-Präsident der Hotel und Restaurant Grauholz AG.
Foto: Alexander P. Künzle



Da der Kanton Grundeigentümer ist, wurde das Hotel im Baurecht mit einer Konzession gebaut. Statt eines Hypothekenzinses zahlt das Hotel einen Bauzins, der mit rund 10 Umsatzprozente einkalkuliert wird. Der Hotelbetrieb wird mit zwölf Mitarbeitern rund um die Uhr betrieben.

Mehrzweck als Marktprofil

Erstaunlich ist die Betriebsumschreibung, wie sie Gerber vom Hotel Grauholz gibt: «Ein Familienhotel, in Stadtnähe, für Durchreisende (Stammgäste), Messebesucher, Sportler (Mannschaften) und Seminarteilnehmer». Die 62 Zimmer im 3-Stern-Komfort, aber grösserer Anzahl Quadratmeter, und die drei Seminarräume à 30 Personen, die Kin-

decke in der Halle, die zwei «Tierzimmer» für Hunde- und andere Haustiere, die sechs Gratisvelos zum Mieten etc., deuten auf ein angezieltes Mehrzweck-Marktprofil sprich einen Mehrsegment-Betrieb. So bietet «Grauholz» ganz klar Entspannung und Erholung von der Reisehektik, offeriert alle Einrichtungen der Raststätte (bis hin zu Autoreparaturen), Waldspaziergängen, Jogging und Bike. Das Hotel ist deswegen auch Mitglied der Velotet-Bike-Gruppe, da es ganz in der Nähe eines bedeutenden Radwegs des Schweizer Netzes liegt. Es dürfte andererseits nicht leicht sein, diese Palette und den Umgebungswert glaubwürdig an jene Kundschaft zu vermitteln, die sich nicht mit eigenen Augen überzeugen kann: Gewisse

Vorurteile gegenüber Autobahnhotels sind schwer aus der Welt zu schaffen.

Global Grauholz

Drei Aktionärsfamilien stehen hinter diesem jüngsten Projekt der Hotel Restaurante Grauholz AG: Die Familie Haller (Bahnhofbuffet Bern), Hubler (Tivoli) und Gerber vom nahegelegenen Landgasthof Schönbühl. Geführt wird der Betrieb von Kathrin und Ruedi Günther. Diesen familienbetrieblichen Finanz- und Betriebsdimensionen gegenüber steht der Anschluss an Best Western (BW), der für «Grauholz» das Fenster zur grossen weiten Welt bedeutet. Hier öffnen sich die Möglichkeiten zum Travel Trade, den allgemeinen und spezialisierten Reisebüros, aber auch zu den Direktbuchern aus aller Welt: Grauholz figuriert unter «BW» in allen Global Distribution Systemen und am richtigen Platz im Internet. BW wird Grauholz auch ermöglichen, sich marketingmässig elektronisch mittels modernster Hotelautomation auf den neuen Märkten zu platzieren.

Zahlen und Fakten

Anzahl (Doppel-)Zimmer	62
Preis 1 Person	120 Fr.
Preis 2 Personen	150 Fr.
Preis 3 Personen (Zusatzbett)	180 Fr.
Kinder bis 12 Jahren, im Elternzimmer	gratis
Haustiere	10 Fr.
(Preise inklusive Parkplatz und Frühstück)	
Transferfaxis von und nach Bern zu fixen Preisen.	
Kosten des Hotels	7,2 Mio. Fr.
Zimmerbelegung 1. Jahr	min. 45%

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:

1204 1 ISDN-Basisanschluss
4 interne analoge Anschlüsse für Telefon, Fax, Modem u. Beantworter

1209 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



SCHÄTZUNGSABTEILUNG

Gastroconsult AG Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 01/ 377 54 08 - Fax. 01/ 372 06 64

Wir empfehlen uns als kompetenter und zuverlässiger Partner für:

**Aufnahmen – Inventar – Übergaben
Objektannahmen – Liquidationen**
für alle Hotel- und Gastgewerbebetriebe
im In- und Ausland

GASTROCONSULT

Votre partenaire compétent, neutre et fiable
en cas

**Remises ou Reprises d'inventaires
Liquidations**

pour tous les hôtels, cafés et restaurants
en Suisse et à l'étranger

Tél. 021/ 721 08 09 - Fax. 021/ 721 08 21
Gastroconsult SA - Av. Général Guisan 42 1009 Pully

SERVICE ROMAND D'ESTIMATION

92452/240117



Naturreine
Ätherische Öle
Aromatherapie Qualität
Sauna, Massage, Wellness
Raum - Aromatisierung

PROVALORA AG
8309 Nürensdorf - Zürich
T 01 836 4010 F 01 836 4016

+ Schweizer Qualitätskontrolle +

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
89919/387043

VOLVO

V70 Von aussen die sportlich gerundete Front, von innen das neue elegant-komfortable Interieur und unter der Haube spurtstarkes Fahrvergnügen in 6 verschiedenen Motorisierungsvarianten: Von 126 PS bis zu 240 Turbo-PS. Inklusive SIPS-Seitenairbags. Lernen Sie jetzt die neue Volvo Generation kennen: Sie hat viel Familiensinn, ist ganz schön flexibel und geht mit voller Energie an die Sache. Volvo V70 ab Fr. 41'300.-.



**VIELSEITIG, TATKRÄFTIG UND SPORTLICH:
DIE NEUE GENERATION AB FR. 41'300.-.**

Volvo Automobile (Schweiz) AG
Industriering · Tel. 032 387 84 00
Lyss

SHS

Swiss Hotel Software
Informatique Hôtelier depuis 1980
Vous propose depuis 3 ans déjà

Visual Front-Office Windows

Le premier logiciel de Front-Office Hotel en environnement Windows 95 avec CD-Rom

Notre offre: programme VISUAL Front-Office for Windows (réservations, fichier clients, main-courante, débiteurs, mailing par liaison avec Word et MS Access, état des chambres, messagerie clientèle...), installation, paramétrage, formation et CD-Rom de formation multimédia au prix exceptionnel de:

sFr. 2950.- jusqu'à 19 chambres

sFr. 3950.- jusqu'à 39 chambres

sFr. 5950.- jusqu'à 59 chambres

Matériel nécessaire: Pentium 166MHz avec souris, écran et imprimante

SHS

Swiss Hotel Software
Die Informatiklösung für Hoteliers seit 1980
Offeriert Ihnen schon seit 3 Jahren

Visual Front-Office Windows

Die erste Front-Office Softwarelösung unter Windows 95 mit CD-Rom

Unsere Offerte: VISUAL Front-Office for Windows (Reservierung, Gästedatei, Gästebuchhaltung, Debitoren, Mailing mit direkter Verbindung zu Word und MS Access, Zustand der Zimmer, Gästemeldungen...), Installation, Parametrisierung und Multimedia Schulungs-CD-Rom zum aussergewöhnlichen Preis von:

sFr. 2950.- bis zu 19 Zimmer

sFr. 3950.- bis zu 39 Zimmer

sFr. 5950.- bis zu 59 Zimmer

Notwendiges Material: Pentium 166 MHz mit Maus, Bildschirm und Drucker

SHS - Swiss Hotel Software
Avenue de Provence 4 - CH-1007 Lausanne
Téléphone 021 624 56 22, Fax 021 624 81 21

89634/386711

Kommentar

Banker und Hoteliers

Österreich ist kein Finanzplatz. Österreichs Banken sind leichtgewichtig gegenüber den Schweizer Drei (Credit Suisse, Bankgesellschaft und Bankverein). Österreichs Banken streichen auch nicht krampfhaft wie die schweizerischen ihre nationalen Embleme aus Namen und Label, um sich vom geschädigten Image ihres Landes zu distanzieren, nachdem sie es ein halbes Jahrhundert nachhältig zum Guten und zum Schlechten geprägt hatten. Schliesslich haben auch Österreichs Banken offenbar ihre Schwerenoi mit der Hotellerie und dem Tourismus: 14% aller Insolvenzen, gegenüber 10% aller Kredite, gehen auf diese Branche zurück.

Und doch: Hat man je an einer Hoteliers- oder Tourismus-Versammlung in der Schweiz Verwaltungsratspräsidenten von Schweizer Grossbanken aufkreuzen geschweige denn vortragen sehen, wie das in Österreich der Fall ist? Auftritte einzelner Parlamentarier sind bei uns schon das höchste aller Gefühle, aber finanzstarke Wirtschaftspartner oder gar Financiers? Dabei steht nicht nur die Hotel/Tourismusbranche bei ihnen in Schuld. Auch ihr völliges Versagen im Umgang mit der Holocaust-Tragödie darf der Fremdenverkehr nun auslöfen: Amerikanische Reise- und Incentive-Experten haben die Schweiz als Destination für 1997 völlig abgeschrieben, obschon der Dollar erstarkt ist. Die Schweiz läuft in gewissen Aufkommensmärkten 1997 unter sehr negativen Vorzeichen. Sicher wird bald vom Tourismus Schweiz verlangt, dass er das angeschlagene Finanz-Image mit seinen Mitteln wieder etwas ausbügelt. Doch das kostet!

Dankeschön, lieber Finanzplatz Schweiz, nach einigen Jahren überhohem Wechselkurs jetzt noch dieses Holocaust-Abschiedsgeschenk, bevor die Arbeitsplätze hierzulande noch weiter globalisiert sprich abgebaut werden. Dagegen will allein die österreichische GiroCredit 125 Millionen Franken an Beteiligungsgeldern locker machen. Private Placements werden diskutiert, Garantiegesellschaften sichern dem Anleger ein Minimum ab. Obschon vieles noch unangegoren wirkt, in Österreich bemüht man sich um neue Ideen; sogar das Tabu des Vermögens von klassischer Hotellerie und Ferienwohnungsfinanzierung wird thematisiert.

An der letzten Präsidentenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins hat Alfred E. Urfer einen ersten Schritt in eine ähnliche Richtung getan: Er offeriert den Hoteliers Consulting und Unterstützung im Umgang mit den Banken. Seine Kritiken in Richtung Finanzinstitute, seine spitzen Bemerkungen was den Frankenkurs betrifft, den man sehr wohl - wie sich jetzt zeigt - etwas manipulieren kann, zielen richtig.

Alexander P. Künzle

Eigenkapital-Initiative für Österreichs Hotellerie

Mehr Beteiligungskapital für Sparkassen

Österreichs Banken haben etwa zehn Prozent ihrer Kredite in Hotellerie/Tourismus vergeben. Bei den Insolvenzfällen hält der Tourismus hingegen einen Anteil von 14 Prozent. Nun soll der Branche spätestens im Sommer rund eine Milliarde Schilling (rund 125 Millionen Schweizer Franken) an Beteiligungskapital über die GiroCredit zur Verfügung stehen. Der Kampf um mehr Eigenkapital in der Hotellerie geht also weiter. Auch andere Banken arbeiten an Hotel/Tourismus-Beteiligungsgesellschaften.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

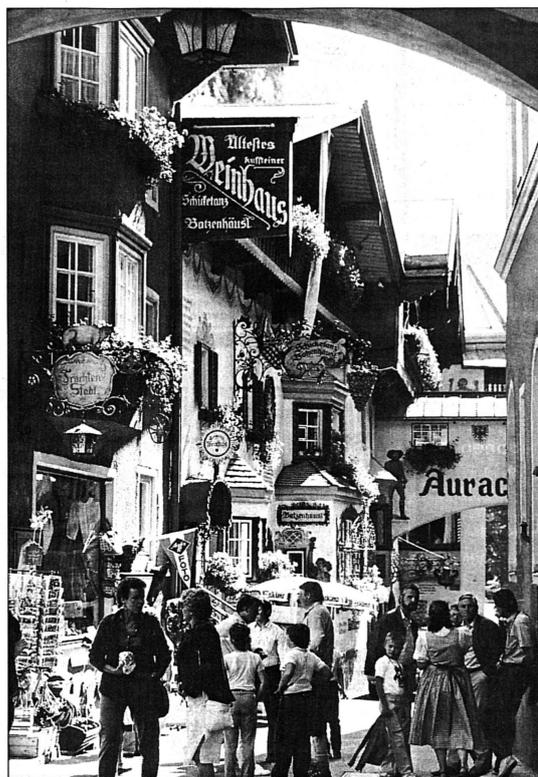
Der GiroCredit-Generaldirektor und langjährige frühere Finanzminister Ferdinand Lacina präsentierte erstmals an der letzten Tagung der Österreichischen Hotellerie-Vereinigung in Lech am Arlberg (vergleiche hotel + tourismus revue vom 23. Januar 1997) die Grundzüge des in Ausarbeitung befindlichen «S-Tourismusfonds». Dieser Fonds beteiligt sich in Form von Eigenkapital an ausgesuchten Hotel- und Tourismusbetrieben.

Laufzeit 12 Jahre

«Der Fondsanteil kann bis zu 20 Prozent des Grundkapitals eines Unternehmens betragen - bei einem Mindestbetrag von 30 Millionen Schilling (3,75 Millionen Franken)», erklärte Lacina. Der Anleger ist auf zwölf Jahre gebunden. Nach dieser Laufzeit garantiert die staatliche Finanzierungsgarantiegesellschaft (FGG), dass der Anleger zumindest den Nominalbetrag wieder zurückbekommt. Die Unternehmer, die sich Geld von diesem Fonds holen wollen, müssen dafür nur rund fünf bis sechs Prozent Fixzins berappen. Dem Anleger verspricht Lacina eine Rendite von jährlich sechs bis sieben Prozent. «Es handelt sich um die Zuführung von Eigenkapital, das zwar bedient, aber nicht zurückgezahlt werden muss», erläutert der zum Banker gewordene frühere Finanzminister.

«Private Placement»

Die konkrete Auswahl der Projekte soll gemeinsam mit der auf den Fremdenverkehr spezialisierten Tourismus-Bank ÖHT (Österreichische Hotel Treuhand) erfolgen. Eingerichtet wird der neue Tourismusfonds in Form einer Mittelstandsfinanzierungs-AG. Ziel ist es, einen möglichst hohen Anteil der Beteiligungs-Milliarde bei Privatlegern «privat zu platzieren», nach fünf Jahren soll die Aktiengesellschaft an die Börse. Für Branchenkenner ist das neue Fondsmodell allerdings mit einigen Fragezeichen behaftet. So ist zum Beispiel die Auswahl an gesunden Betrieben, die eine Eigenkapitalbeteiligung von mindestens 30 Millionen Schilling wünschen, sicherlich äusserst klein. Auch ist es fraglich, ob sich genügend private Anleger finden. Sollten sich zu wenig private Geldgeber



Österreichs vordergründige Hotel- und Tourismusindustrie steht finanziell auf ebenen wackligen Füßen wie die schweizerische. Nur dass Österreichs Banken satte zehn Prozent ihrer Kredite insgesamt in die Branche gesteckt haben - deshalb kreieren sie jetzt Beteiligungsgesellschaften. (Im Bild: Kufstein, Tirol) Foto: zvg

melden, so würde die GiroCredit-Bank die Milliarde nach den Worten Lacinas allein vorfinanzieren. Ebenfalls noch offen ist eine finanzielle Unterstützung des Fonds durch die Bundesländer (Landesregierungen). Diese zeigen sich bisher wenig aufgeschlossen und spendabel. Die geplante AG soll nicht nur Geld für die Hoteliers auf die Beine bringen, sondern auch die regionalen Kooperationsmöglichkeiten im österreichischen Tourismus verbessern, etwa bei der Gründung von Vertriebsgesellschaften oder bei Infrastruktureinrichtungen. Details der Förderungen werden derzeit noch mit Brüssel abgesprochen, da diese Form der Unterstützung in der Europäischen Union zu melden ist.

Auch andere Banken

Während die Giro-Credit ihre Fondsmilliarde zur Verbesserung der Eigenkapitalsituation bereits am Arlberg vorstellte, arbeiten inzwischen auch andere Bankinstitute an Tourismusbeteiligungs-

gesellschaften. Wilfried Stadler, Vorstandsmitglied und Tourismusexperte der Investkredit, möchte Betriebe dadurch entlasten, indem nicht entnommene Gewinne nicht besteuert werden. Ausserdem sollte über eine öffentliche Hotel/Tourismusanleihe, ähnlich der Wohn-

bauanleihe, Geld zur Verbesserung der notleidenden Kapitalbasis aufgebracht werden. Der Zeitpunkt dafür wäre gut, denn noch sind die Zinsen tief, so dass die Hotellerie sich günstig finanzieren könnte. Hinter dieser Forderung nach einer touristischen Obligationenanleihe steht die Einsicht, dass die ungenügende Aufarbeitung von Problemen in der Hotel- und Tourismusfinanzierung in keinem Zusammenhang stehe mit dem volkswirtschaftlich grossen Gewicht dieser Branche. Ähnlich umfassende Probleme im Staat, beispielsweise Steuerreformen, werden offiziell ganz anders und viel effizienter mit Fachkommissionen an die Hand genommen.

Ein langfristiges Geschäft

Dass Hotelfinanzierung etwas langfristiges sei und bleibe, wisse inzwischen jeder, der sich mit Beherbergung befasst. Die hohe Kapitalintensität aus Anfangsinvestitionen und ein laufender Reinvestitionsbedarf gehören ebenfalls zu den besonderen Finanzierungsgesetzen der Hotellerie. Auch die lange Entscheidungsdauer hat, so Stadler, mit der atypischen Relation zwischen Hotelumsatz und Fremdkapital zu tun. Der Cash Flow von Hotelbetrieben fluktuiert im Vergleich zu anderen Branchen extrem: Sehr hoch im Erfolgsfall, sehr tief bei Ertragsrückgang oder Zinserhöhung. Stadler wies auch auf den Umstand hin, dass die akute Liquiditätskrise der österreichischen Hotellerie vielfach nur durch Sonderarrangements mit den Banken - sprich verlängerten Tilgungsperioden - abgeschwächt werden könne.

Umwandlung in Fewo

Georg Grün, Geschäftsführer der «Erste»-Finanzberatungs-Gesellschaft, sprach sich für Gesetzesänderungen aus, damit Problembetriebe leichter in profitablere Ferienwohnungsanlagen umgewandelt werden können. Diese Umwandlung sei als Sanierungsalternative ein valabler Weg für Hotels, die einen guten Substanz-, aber einen fehlenden Ertragswert aufwiesen. Durch den Verkaufserlös kann sich der Hotelier ausserdem noch entschuldigen. Viele Gemeinden in Österreich hätten diesen Mechanismus nicht verstanden, denn für die Ferienorte ist es immer noch besser, benutzte Ferienwohnungen auszuweisen statt unbenutzte Hotelruinen.

50 Prozent der Hotels - Sanierungsfälle?

Müsste bei einer Eigenkapitalquote unter acht Prozent tatsächlich ein Sanierungsverfahren eingeleitet werden - wie dies ein Entwurf zum neuen österreichischen Insolvenzrecht vorsieht - so wären mit einem Schlag rund 50 Prozent der österreichischen Hotelbetriebe Sanierungsfälle. Die durchschnittliche Eigenkapitalausstattung der Tourismusbetriebe liegt derzeit bei drei bis vier Prozent. Die rasche Verbesserung der Eigenkapitalquote ist daher ein Gebot der Stunde. Darin waren

sich die Teilnehmer schon am traditionellen «Finanzierungsgespräch» im Rahmen der vergangenen ÖHV-Workshop-Tagung am Arlberg einig. ÖHV-Präsident Helmut Peter sprach sich für eine EURO-Eröffnungsbilanz aus, die eine Aufwertung von Anlagevermögen und damit eine Erhöhung der Eigenkapitaldeckung ermöglichen soll. Dieser Vorschlag blieb an der Tagung nicht unwidersprochen. Nach Ansicht mancher Tourismusexperten sei ein solches Vorgehen unrealistisch. HP

HOT TELL

Best Western und die European Travel Commission als Partner. Best Western International hat sich mit der European Travel Commission (ETC) zusammengesetzt, um preiswertes Reisen in europäischen Destinationen gemeinsam zu promoten. Im ETC Planner figuriert für 1997 BWI als exklusiver Hotelpartner. Dieser Führer offeriert Reisenden Reisebeschreibungen und Referenzen für mehr als 1000 europäische Hotels. BWI hat die ETC während langen Jahren unterstützt, so dass es schliesslich zu dieser Partnerschaft gekommen ist. Der Führer ist vor allem für Reisende aus den Aufkommensmarkt USA gedacht. Die Promotion läuft über fünf grosse US-Zeitungen: Boston Globe, Washington Post, Chicago Tribune, Los Angeles Times und New York Times. Dazu kommen Publikationen wie Conde Nast, Bon Appetit, National Geographic Traveler und Town & Country. Die Zusammenarbeit zwischen ETC und BW geht auf das Bemühen von sechs europäischen BW-Ländervertretungen, darunter der Schweiz, zurück. Diese vertreten zusammengenommen 75 000 Zimmer. APK

Hyatt Corporation/Hyatt Equities

Eine Milliarde Dollar für den Immobilien-Kauf

Anders als andere Hotelketten geht Hyatt Corporation in die Offensive: Sie reaktiviert den guten alten Hotelimmobilien-Kauf. Die Besitzer-Familie Pritzker gründet die Tochtergesellschaft Hyatt Equities und stellt für den Kauf von 20 bis 30 Luxushotels eine Milliarde US-Dollar zur Verfügung. Der Gedanke: Besitzt man viel, geben die Banken leichter Kredite...

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Während andere Hotelketten durch Fusion expandieren und Immobilie immer strenger von Management trennen, geht die amerikanische Hyatt Corporation (Chicago) andere Wege. Hyatt gründete vor einigen Wochen ein neues Unternehmen namens Hyatt Equities. Der Zweck:

Es konsolidiert die verschiedenen Beteiligungen der Besitzer-Familie Pritzker in einer Firma und dient nun dazu, den Kapitalwert des Hotel-Portfolios der Familie Pritzker zu erweitern. Deren Hotelpalette umfasst derzeit 33 Häuser. 19 davon befinden sich vollständig in ihrem Besitz, die übrigen sind Joint Ventures.

Kredite dank Immobilie

Über Hyatt Equities sollen in den nächsten drei Jahren für eine Milliarde US-Dollar 20 bis 30 Luxushotels und Resorts in Nordamerika, Kanada und der Karibik gekauft werden. Nick Pritzker, Präsident von Hyatt Development und Hyatt Equities: «Hyatt Equities ist ein zusätzliches Instrument, mit dem unsere Interessen an Hyatt-Immobilien verwirklicht werden, also den Erwerb von Hotelimmobilien ermöglichen, die zum Teil bereits durch Hyatt, teilweise aber auch durch andere Hotelketten gemanagt werden.» Im Klartext bedeutet dies einen Kreislauf: Man kauft Land und Immo-

bilien an Top-Standorten (zurück), um so (noch) mehr Wert(e) zu bekommen. Denn nur wenn die Banken etwas zu befehlen haben, machen sie wieder höhere Kredite locker und ermöglichen somit Hyatt eine weitere Expansion.

Immobilien-Partnerschaften

Zwei kürzlich getätigte Hotelwerbungen illustrieren Hyatts Akquisitionsstrategie für die nächsten drei Jahre. Am 21. Februar erwarb eine Hyatt Schwestergesellschaft das Grand Hyatt San Francisco, das seit 1973 von Hyatt gemanagt wird. Und am 28. Februar übernahm Hyatt das Management des Hotel Nikko Atlanta, nachdem es das Haus gemeinsam mit Blackstone Real Estate erworben hatte. Das Hotel wird jetzt das neue Grand Hyatt Atlanta. Als Personengesellschaft kann Hyatt Equities von einem breitgefächerten Netz von Transaktionsstrukturen Gebrauch machen; viel mehr als dies normalerweise bei Kapitalgesellschaften, zum Bei-

spiel in Form von Immobilien-Partnerschaften (Real Estate Investment Trusts) oder von Akquisitionsfonds möglich ist. Damit sei Hyatt Equities für viele Hotelbesitzer attraktiv, sagt Douglas G. Geog, Präsident von Hyatt Hotels Corporation und ein Direktor von Hyatt Equities.

Eine der reichsten US-Familien

Die Besitzer-Familie Pritzker gehört zu den reichsten Familien in den USA. Den Wert ihres Firmenimperiums, in dem die Hyatt Hotels nur ein winziges Teilchen sind, vermögen selbst Experten kaum abzuschätzen. Wen wundert es da, dass Hyatt auch künftig sein Wachstum nur in der Luxushotellerie sieht und jeden anderen Segmentierungsgedanken weit von sich weist. Weltweit gibt es heute 177 Hyatt Hotels & Resorts. Hyatt Hotels Corporation unterhält 105 Häuser in den USA, Kanada und der Karibik. Hyatt International betreibt durch seine Tochtergesellschaften 55 Hotels und 17 Ferienanlagen in 35 Ländern.

Mövenpick-Gastronomie

«Altlasten sollen in Zukunft abgebaut werden»

Hoch frequentierte Standorte sind für die Systemgastronomie zur existentiellen Frage geworden. Laut Ulrich Geissmann, VR-Präsident des Gastronomieunternehmens Mövenpick, sind dagegen für Einzelgastronomie die Standorte sekundär. Sorge bereiten Geissmann die Altlasten der alten Mövenpick-Restaurants.

dem Konzept der «Verweilgastronomie» Rechnung. Aber immerhin hatten wir mit dem Schnellverzehrs-Projekt «Cliccadou» einen schnellen Start mit erfreulichen Ergebnissen.

«Wir haben zu wenig berücksichtigt, dass die Verweilgastronomie alle Tageszeiten abdecken muss.»

Bis heute wurde «Cliccadou» aber nicht in dem Ausmass multipliziert, wie Sie es sich vorgestellt haben.

In der Tat haben wir zuwenig Standorte und neue Konzepte müssen in einer frühen Phase immer mit den Marktbedingungen abgestimmt werden. Schliesslich wollen wir langfristige Erfolge, weil nur interessant ist, was langfristige gute Ergebnisse bringt. Das heisst, dass die Warenkosten und die Personalkosten stimmen müssen und in unserem Fall alle Altersgruppen angesprochen werden.

Ist es richtig, dass sich beim Konzept «Palavrión» solche Erfolge bis heute nicht abzeichnen?

«Palavrión» ist für uns eine Art Forschungswerkstatt, wo wir für die Verweilgastronomie der Zukunft Erfahrungen sammeln. Auch in unsere traditionellen Restaurants bringen wir das ein.

Was ist denn so wegweisend am «Palavrión»-Konzept?

Das «Palavrión» weist einige erfolgreiche Elemente wie Front-Cooking oder die Bar auf, die einen wesentlichen Kostendeckungsbeitrag leisten. Allerdings haben wir beim «Palavrión» auch Fehler gemacht, zum Beispiel im Zürcher Restaurant «Drei-König». Allgemein haben wir zuwenig berücksichtigt, dass die Verweilgastronomie alle Tageszeiten abdecken muss.

Sie setzen eindeutig auf «Marché» und «Cliccadou». Was soll mit den traditionellen Restaurants geschehen?

In der Tat gibt es bei den Ur-Mövenpick-Restaurants Probleme. So verunmöglichen teilweise langfristige Mietverträge auf der Basis sehr hohen Pachtzinsens eine befriedigende Rendite. Während das Betriebsergebnis I sehr gut sein kann, sieht das Betriebsergebnis II wegen der hohen fixen Mietkosten meistens schlecht aus. Mit den vorhandenen Restaurants versuchen wir nun, regionale Akzente zu setzen und natürlich das beste Preis-Leistungs-Verhältnis zu erwirtschaften. So geben wir den Geschäftsführern die Möglichkeit, das Thema des Betriebes örtlich auszuwählen und umzusetzen. Gelingt das nicht, dann wollen wir aussteigen, wo wir können und so rasch als möglich. Solche Altlasten sollen in den nächsten Jahren abgebaut werden! Ein weiteres Problem sind die hohen Investitionskosten in einigen Betrieben, um Mövenpicks Corporate Identity und Corporate Design umzusetzen.

Sehen Sie in der Schweiz und in Deutschland noch Wachstumspotentiale?

Auf dem Schweizer Markt werden höchstens noch zwei oder drei Raststätten dazukommen. In Deutschland jedoch, insbesondere in den neuen Bundesländern, gibt es meiner Meinung nach noch Potential.

Wie sieht es in anderen Ländern aus?
In Grossbritannien und in Österreich tun wir uns derzeit noch schwer und neue Projekte sind nicht geplant. Erfreuliche Entwicklungen, vor allem im Foodsektor, zeichnen sich in Polen, Tschechien, Ungarn und in Slowenien ab.

«Auf dem Schweizer Markt werden höchstens noch zwei oder drei Restaurants dazukommen.»

Sie sind vor einiger Zeit ein Engagement bei der italienischen Kette Autogrill eingegangen. Was hat der italienische Konzern mit 400 Betrieben von Mövenpick lernen können?

Als Minderheitsaktionär bei Autogrill haben wir von deren Konzepterfahrung enorm profitieren können. Auch die Expansion des italienischen Unternehmens nach Österreich, Frankreich und Spanien kommt Mövenpick natürlich zugute. Auf der anderen Seite hat Autogrill von uns einiges im Bereich Markenkompetenz übernommen können – es wurden also Synergien genutzt.

Spiegelt sich die aufstrebende Situation in ihren Gastronomiebetrieben auch im Produktbereich wider?

Die grossen Erfolge werden im Glaceereich und geographisch in Mitteleuropa realisiert. Ein grosses Potential besteht in Russland und anderen osteuropäischen Märkten. Grundsätzlich können wir aber auch an Hotelstandorten, wie beispielsweise in Ägypten, unsere Foodprodukte erfolgreich verkaufen.

Mitarbeit: Alexander P. Künzle



Ulrich Geissmann:
«Ein grosses Potential besteht in Russland und anderen osteuropäischen Märkten.»
Foto: Alexander P. Künzle

Interview:
STEPHAN WEHRLE

In der Gastronomie fährt Mövenpick auf mehreren Schienen. Auf welche Konzepte konzentriert sich der Konzern in Zukunft?

Grundsätzlich ist es für die Systemgastronomie entscheidend geworden, an Hochfrequenz-Standorten präsent zu sein. Auf solche Toplagen in den Städten oder in grossen Einkaufszentren müssen wir uns konzentrieren.

Mit welcher Art von Gastronomie muss man an diesen Standorten aufwarten?
Im Gegensatz zu angelsächsischen Ländern ist in Mitteleuropa das Marktsegment «Schnellverzehrs» noch unterentwickelt. Ausnahmen gibt es beispielsweise im deutschen Oberhausen, dem grössten Einkaufszentrum Europas, wo wir die industrielle Gastronomie erfolgreich umsetzen.

«Für die Systemgastronomie ist es entscheidend, an Hochfrequenz-Standorten präsent zu sein.»

Dann bleiben die Einzelgastronomie in diesen Gegenden chancenlos?

Der Einzelgastronom muss erkennen können, welche Art von Gästewünschen er am besten mit seinem Angebot in Einklang bringt. Kann er dies dann noch mit einer Politik der Kundenbindung verknüpfen, macht er manchen Standortnachteil wett.

Setzt also Mövenpick in der Zukunft auf Fastfood-Konzepte mit kleinen Standflächen?

Natürlich setzen wir nicht nur auf den «Steh-Schnellverzehrs», sondern tragen auch den regionalen Aspekten und damit

Neuakquisitionen ZFV

Eigene Betriebe umsatzstark

Heute übergibt die Gastronomieguppe ZFV die Schlüssel des «Troika» in Zürich. Inzwischen sind drei Viertel der Betriebe des Zürcher Frauenvereins der Gemeinschaftsverpflegung zuzuordnen. Doch rund ein Drittel des Umsatzes wird noch durch die individuellen Gastro-Betriebe erwirtschaftet.

GUIDRUN SCHLENCZEK

Nach zweimonatiger Renovationszeit werden heute im Restaurant Troika – vormals «Turicum» der Stadt Zürich – die Schlüssel dem neuen Betriebsleiter, Markus Probst, übergeben. Bereits letzten Herbst hatte die Zürcher Gastronomieguppe ZFV den Betrieb von der Stadt Zürich gemietet. Die Akquisition war nicht einfach: Immerhin wetteiferte der ZFV mit rund 80 weiteren Unternehmen um das Café-Restaurant. Doch die Finanzkraft kam dem Gemeinschaftsverpfleger wohl zugute. Die Stadt Zürich und der ZFV teilten sich die Umbaukosten von 1,4 Millionen Franken. Die Speisekarte des «Troika» bietet werktags und sonntags preiswerte und abwechslungsreiche Gerichte schon unter 20 Franken an. Zielgruppen sind jene, welche sich täglich auswärts verpflegen müssen. Gemeinsam mit vier weiteren grösseren Neuakquisitionen (die *htr* berichtete)

wollen die ZFV-Unternehmungen so im laufenden Jahr einen Umsatzsprung von bis zu 20 Prozent realisieren.

Einzelbetriebe wirtschaftlich

Während ursprünglich der Zürcher Frauenverein individuelle Gastronomiebetriebe bewirtschaftete, sind inzwischen drei Viertel der 48 ZFV-Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung zuzuordnen. Doch beim Umsatz liegt die Stärke noch immer in den eigenen Betrieben: Rund 30 Millionen Franken setzt die Gastronomieguppe als Gemeinschaftsverpfleger um, annähernd 15 Millionen Franken werden über die Individualgastronomie eingenommen. Mit den 5 neuen Betrieben ist der ZFV vorerst an seine unternehmerischen Grenzen gelangt. Deshalb hat sich der ZFV dieses Jahr die Integration der Neuakquisitionen in das bestehende Unternehmen als primäres Ziel gesetzt.

Im Visier: Care Catering

«Die Neuvergabe des Culinariums des Schweizerischen Bankgesellschaft kommt ein Jahr zu früh», bedauert Regula Pfister. Denn laut der Vorsitzenden der Geschäftsleitung des ZFV ist bereits 1998 wieder Expansion angesagt: Care Catering hat der Verpfleger als nächstes im Visier. «Wir sind im Gespräch mit einem deutschen Caterer, der Erfahrung in der Spitalverpflegung hat», gibt Pfister preis. Noch liegt das Geschäft mit der Verpflegung in Spitälern und Pflegeheimen in der Schweiz gänzlich brach.

Brauerei-Immobilien

WartecK verkauft Restaurants

Teilausverkauf von Brauerei-Immobilien: Die Basler WartecK Invest AG will Liegenschaften im Wert von 30 Millionen Franken sowie ihre sechs Freizeitanlagen im Wert von 18 Millionen Franken verkaufen. Auch Feldschlösschen «konzentriert sich künftig auf ertragreiche Immobilien».

ISO AMBÜHL

Die ehemalige Basler Brauerei WartecK macht mit ihren Immobilien Geld flüssig: Liegenschaften mit Restaurants im Wert von 30 Millionen Franken, alle sechs Freizeitanlagen (Tennis, Squash) im Wert von 18 Millionen Franken und vom WartecK-Brauereiareal die restlichen 7000 Quadratmeter sollen verkauft werden. Dies, «weil sie nach dem Verkauf des Biergeschäfts nicht mehr zur Firma passen», erklärte ein Firmensprecher. Als Käufer sollen erst die Wirte gefragt werden.

Schon im Jahr 1988 hat nämlich die Basler Brauerei WartecK ihr Biergeschäft überraschend an Feldschlösschen verkauft. Das Unternehmen behält aber als WartecK Invest AG 61 Liegenschaften, darunter 54 verpachtete Restaurants und sechs Freizeitanlagen sowie die Brauerei-Anlage. In einem Teil dieser Anlage wurden in den letzten Jahren mit dem WartecKhof Wohnungen gebaut. Als sich vor sechs Jahren Vertreter der Basler Bau- und Immobilienbranche durch einen Überraschungscoup nach Abpra-

chen unter Aktionären in den WartecK Invest-Verwaltungsrat gehievt hatten, war klar, dass mit dem Immobilien-Portefeuille der 1856 gegründeten Brauerei Kasse gemacht werden soll. Schon in den letzten Jahren hat die WartecK-Invest besonders in der Region Basel Liegenschaften verkauft, darunter die Restaurants «Aeschenplatz», «Gundeldingerhof», «Sommerdeck», «Hahn» oder «Neues WartecK».

Feldschlösschen baut auch ab

Künftig will sich die WartecK Invest AG auf wenige Objekte im Gross-Immobilienbereich konzentrieren. Das Unternehmen erzielte 1996 einen Gewinn von 6,3 Millionen Franken und damit einen Rückgang von 0,4 Millionen Franken gegenüber 1995. Die Verkehrswerte von Immobilien und Freizeitanlagen hat die WartecK Invest neu festgelegt und dafür im letzten Jahr Wertberichtigungen von 36 Millionen Franken vornehmen müssen.

Mit ihrer Ankündigung Restaurant-Liegenschaften zu verkaufen, steht die WartecK Invest nicht allein da. Auch die Feldschlösschen-Hürlimann-Holding (FHH) plant Veränderungen bei ihren Immobilien: «Die Sparte Immobilien konzentriert sich darauf, ertragreiche Liegenschaften an guter Lage aufzuwerten und die übrigen Immobilienbestände, soweit dies die heutige Marktsituation erlaubt, zu bereinigen», sagte FHH-Konzernchef Gérard Stalder. Bei der Sparte FHH Immobilien ist man auch dafür verantwortlich, wie künftig freierwerdende Produktionsareale umgenutzt werden können.

MIXED-PICKLES

«Online»-Ecke des Berner Bahnhofbuffets wird umgestaltet. Im vergangenen August ist im Bahnhofbuffet Bern das Restaurant «Business Class» eröffnet worden. An Stelle des vormaligen «Rapid»-Restaurants wurden für Geschäftsleute Besprechungstische und Computerarbeitsplätze mit Internet-Anschluss eingerichtet. Jetzt werden diese wegen der schlechten Nutzung bereits wieder entfernt. Inzwischen ist entschieden, dass die Räumlichkeiten im Laufe des Sommers an die SBB zurückgegeben werden, erklärt Hans Ruedi Haller vom Bahnhofbuffet Bern. Mit den Frequenzen im Restaurant «Business-Class» selber und den drei zusätzlichen Konferenzräume ist man sehr zufrieden. *SR*

*

Schweizer konsumierten weniger Fleisch und Alkohol. Im vergangenen Jahr wurden rund 2,5 Prozent weniger Fleisch konsumiert als im Vorjahr. Auch der Alkoholenuss war rückläufig: Pro Kopf tranken die Schweizer 1996 rund 110 Liter, 2 Liter weniger als 1995. Der grösste Rückgang war beim Bier festzustellen. *r.*

*

Mövenpick weltweit vernetzt. Das Angebot von Mövenpick Hotel und Resort kann jetzt im Internet erforscht werden. Die weltweite Datenautobahn nützt Mövenpick nun neben einer globalen Präsentationsbühne auch als Buchungssystem. Der Kunde kann sich über die Homepage direkt in das zentrale Reservationssystem einwählen. Dieser direkte Buchungsservice soll Mitte des Jahres aktiviert werden. *GSG*



L Ö S C H T I H R E N D U R S T N A C H T I E F E R E N P R E I S E N.

WIR TUN WAS GEGEN DIE WIRTSCHAFTSFLAUTE:
DIE 1-L- UND 0,5-L-FLASCHEN GIBT'S AB SOFORT
ZUM DAUER-TIEFPREIS BEI IHREM DEPOSITÄR.



BUK DESIGN
ATELIER FÜR EXKLUSIVE DEKORATION
Empfehltes für:

Produktion und Präsentation von Dekorationen, Blickfängen für Schaufenster, Restaurants, Messestände etc.

Postfach 31, CH 3602 Thun Telefon 077 56 80 34

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
* Folien, wertvoll, in allen Farben + Größen
für Innen + aussen * 5722 Grächen *
Für jeden Zweck! 0252 052 25 02 * 0252 052 30 70

alles Weitere über die **DONNERHORN** Mehrzwecksäule erhalten Sie über
Tel/Fax **01/822 07 76**

- Aufstellung
- Eingangs- / Ausgangssäule
- Hotel- / Konferenzsäule
- Lichtsäule
- Logosäule
- Namenssäule
- Magnetsäule
- Programmsäule
- Plakatsäule
- Prospektsäule
- Reklamsäule
- Telesäule
- Touristsäule
- Welcomsäule
- Werbepostsäule
- Werbesäule
- Wetbewerbs- / Zeilungssäule

DOING TRADING AG
Tollentstrasse 22
8037 Zürich

Das neue Bourbaki. Sind Sie dabei?

Gastronomen (Restaurant/Bar)
Händler (z.B. Buch, Souvenir, Audio, Video, Schmuck)
Dienstleister (z.B. Copy, Geld, Bild, Kinderbetreuung) sind eingeladen, das neue Bourbakizentrum, neben dem Löwendenkmal in Luzern, ab 1999 mitzuprägen.

Zu Ihrem erfolgreichen Auftritt helfen Ihnen u.a. die Stadtbibliothek, Kinos, Kunstausstellungen, Kartenvorverkaufsstellen und nicht zuletzt das Rundbild, welches nach 100 Jahren in neuem Glanz erstrahlen wird.

Seriöse Interessenten wenden sich bitte für diese in den nächsten 100 Jahren nicht wiederkehrende Gelegenheit schriftlich bis Ende April 1997 an die Realconsult AG, Bleicherweg 33, Postfach 281, 8027 Zürich (Telefon 01 283 46 70, Telefax 01 283 46 10)

Alle 100 Jahre wieder

MEFA

Schweizerische Metzgerei-Fachausstellung mit internationaler Beteiligung

Täglich 10.00-18.30 Uhr
30. 4.- 5. 5. 1997

Auskunft: Telefon 01-318 71 11

Messe Zürich

ESTERMANN

Postfach - 6005 Luzern 14, Haslirain 1 St. Niklausen
Telefon 041-361 10 77 - Telefax 041-361 10 70
Hoteleinrichtungen + Bedarf

Wir verkaufen alles für Ihr Restaurant, Ihre Küche, Ihre Hotelzimmer und Terrasse!
Verkauft direkt ab Hersteller!

- Vorhänge
- Tischwäsche
- Fröttewäsche, Duvets + Kissen
- Bettwäsche
- Matratzen
- Küchenwäsche
- Uniformen
- Terrassenwäsche

1-A Hotelqualität zu fairen Preisen

Unser eigenes Nähatelier berät Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus. Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern. Wir nähren Ihren Traum! Rufen Sie uns an!
PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsartikeln. WIR nach Absprache

Erfolgskonzept für die Gastronomie

- Minimal-Aufwand in der Küche
- Riesenerfolg auf dem Tisch
- Hohe Rendite

VOS Zürich
Telefon/Fax 01 381 07 11/422 81 46
02465-389308

KLEIDERBÜGEL+ -STÄNDER

Dunkel-Service
Basel
061 / 311 31 31

POLSTERMÖBEL

POLSTER-NEUBEZUG
Auch neu beziehen kann sich lohnen!

- Stühle
- Eckbänke
- Polstermöbel
- Barhocker usw.

schnell und zuverlässig
POLSTERMÖBEL-FABRIK
LOVA
9490 VADUZ
TEL. 075/399 29 19

HOTEL BOUTIQUE

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

Wo finden Sie coole Kühl-schränke zu heissen Preisen?

Im «Bazar» der hotel + tourismus revue

Essence of Nature

Das hautfreundliche Kombi-präparat mit echten Berg-blumenextrakten. Ein Qualitätsprodukt zum Nachfüllen von Dispensern.

PROVALORA AG 8309 Nürensdorf-Zürich
Tel. 01 836 40 10 Fax 01 836 40 16

BAZAR

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Günstig zu verkaufen
Hummerbecken Biomar
Occasion, Modell Senior
Tank aus Plexiglas, Unterbau Holz

Herrn Thomas Schmid
Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 311 45 01

TEST 25 J
The Swiss Leading Hotels

Hanfbier für Frauen

Ein Bier ganz ohne Hopfen

Hopfen, wichtiger Faktor für den Geschmack beim Bier, spricht den weiblichen Gaumen meist weniger an. Deshalb hat das Wädi Brau-Huus jüngst eines ohne den bitteren Stoff kreiert. Geschmacksneutralität durch weniger Bittereinheiten ist zudem der allgemeine Trend der Bierbranche.

Die Wädi Brau-Huus AG in Wädenswil liegt mit ihrem neu lancierten hopfenfreien Frauenbier anscheinend voll im Trend. Denn obwohl der Hopfen eigentlich schlechthin ein Bier ausmacht, versucht die Bierbranche, immer weniger von dem Bitterstoff in ihre Rezepturen zu mischen. «Weniger Hopfen bedeutet weniger Geschmack und somit mehr Konsumenten», bringt Gary Wuschech, Geschäftsführer des Wädi-Brau-Huus die Erfolgsformel auf den Punkt. Bereits das im Juli 1996 auf den Markt geworfene Hanfbier des Brau-Hauses war arm an Hopfen – mit Erfolg: Bis zum Jahresende wurden immerhin 3500 Hektoliter produziert. Wuschech schätzt, dass bereits in 1000 Schweizer Restaurants Hanf-Bier getrunken wird. Das Hanfbier und die «Hanf-Lady» sind national und in 25 weiteren Länder mit ihrem Namen geschützt. Nicht dagegen die Produktion. Diese soll geheim bleiben, um ein etwaiges Nachahmen zu vereiteln. Über den angestrebten Produktionsumfang der Markeinheit für die weiblichen Kunden wollte sich Gary Wuschech noch nicht äussern.

Es erfordert Braukunst, um ein Bier auch ohne den Hopfen zu stabilisieren: Die Naturtrübe und das obergärige Verfahren machen es laut Wuschech möglich. Ohne Hopfen fällt nun allerdings die beruhigende Wirkung des Bieres durch den Inhaltsstoff Lupulin vollends weg.

Frauenbier leicht teurer

Die höheren Kosten für die Produktion schlagen sich im Verkaufspreis der «Hanf-Lady» nieder: nochmals 10 Rappen teurer als die bereits 1.30 Franken kostende 0.33 Liter-Flasche Hanfbier (Einweg, geliefert). Frauenfreundlich an der Bier-Neuheit sind neben dem bitterfreien Geschmack auch der Einkauf und der Alkoholgehalt: ersterer erfolgt in der leicht tragbaren 10er-Harasse, die berauschende Wirkung ist mit 4,8 Volumenprozent kleiner als beim normalen Hanfbier. Und die Etikette zieht schliesslich ebenso Männeraugen auf die Flasche: Eine «Ladys» wirbt für das neue Produkt. GSG

Bahnhofbuffet Basel

Günstig einkaufen statt gut essen

In Basel regt sich Widerstand gegen die Pläne der Migros, anstelle des 1.-Klasse-Buffets «Bäleine» einen Supermarkt einzurichten. So fürchterlich geliebt haben können die Basler ihr Bahnhofbuffet allerdings nicht. Denn zu wenige gingen hin. Der Betrieb hat nicht rentiert.

PIETER POLDERVAART

Der grösste schweizerische Detailhändler, die Migros, macht sich bald im denkmalgeschützten Basler Bahnhofbuffet breit. Seit das publik ist, tobt in den Leserbriefspalten der Basler Presse ein heftiger Krieg um das «Bäleine». Während die einen Verständnis für die wirtschaftlichen Nöte der heutigen Pächter zeigen und auf neue Arbeitsplätze hoffen, befürchten andere «Konsum pur». Wieder einmal habe die Allgemeinheit die Folgen von Fehlinvestitionen zu tragen, heisst es. Zu Wort gemeldet hat sich die Tochter von Alfred Müller, Pächter des Bahnhofbuffets von 1918 bis 1937: «Mein Vater würde sich im Grabe umdrehen, wenn er von diesen Plänen hörte.» Auch eine Gruppe von 40 Persönlichkeiten aus Kultur und Architektur verlangt in einem Brief an den Basler Regierungsrat den Verzicht auf das Migros-Projekt. Baudirektorin Barbara Schneider will an den «runden Tisch» einladen. Eine nicht repräsentative Umfrage der «Basler Zeitung» hingegen ergab eine 72-Prozent-Mehrheit für die Migros.

Migros statt 1.-Klasse-Buffer

Einen Betrag in zweistelliger Millionenhöhe hatte der Grossverteiler 1995 investiert, in den MM-Supermarkt an der Basler Heuwaage, sein bisheriges Domizil. Doch das Projekt geriet zum veritablem Flop. Nur wenig Laufkundschaft verrichtete sich in die lärmige Ecke zwischen Hauptbahnhof und Innerstadt. Am vergangenen Osternstern schloss denn auch die Migros-Filiale ihre Tore definitiv. Inzwischen ist sich nämlich die Migros mit den SBB handelseinig geworden. So kommt es jetzt, dass an bester Passantenlage im historischen 1.-Klasse-Bahnhofbuffet eine Migros-Filiale eröffnet werden soll.

Das nur gerade vor zwei Jahren zum «Bäleine» (mit dekorativem Walskelett) umgebaute Lokal rentierte nicht, man habe in den letzten drei Jahren fast 20 Prozent Umsatzrückgang zu beklagen, begründet das heute wirtende Buffetierpaar



Leere Tische: das Basler 1. Klasse-Bahnhofbuffet «Bäleine» soll zur Migros-Filiale werden.

Foto: Pieter Poldervaart

Hans und Ruth Berchtold den Wechsel. Dazu kommt, dass heute gestuhlte Gaststätten generell mit Schwierigkeiten kämpfen. Dies weil in den letzten 30 Jahren der Anteil des Aussenverkaufs der Buffetbetriebe massiv zugenommen hat und heute trotz Konkurrenz von McDonald's und Coop über 50 Prozent beträgt.

Überangebot an Sitzplätzen

Berchtold weist auch darauf hin, dass rund um den Basler Centralbahnhofplatz 2200 bediente Restaurantplätze zur Verfügung stehen, bei täglich rund 50 000

Pendlerinnen und Pendlern. In Zürich hingegen seien es bei einem siebenmal grösseren Pendlerstrom bloss 2000 Beizen-Plätze.

Die Migros will jetzt die Planung zügig angehen. Im September dieses Jahres soll die neue Filiale eröffnet werden. Gleichzeitig forciert sie den Umbau der ehemaligen Heuwaage-Filiale. Dort soll ein Wellness-Park entstehen: «Das schönste, grösste und beste Zentrum dieser Art in der Schweiz», heisst es nicht unbescheiden. Auf 4000 Quadratmetern Grundfläche soll ab kommenden Früh-

ling ein umfassendes Fitnessangebot offenstehen, vergleichbar mit dem, was die Migros bereits in Luzern und Zug aufgebaut hat: 150 Kraft- und Kreislaufgeräte, zwei grosse Gymnastikräume, eine Badelandschaft, Massageräume sowie verschiedene Saunen und Solarien. Im Gegensatz zu vielen der bestehenden 700 Fitnesscenters der Schweiz will der Grossverteiler aber erschwingliche Preise anbieten. Dazu die Hauszeitschrift «Brückenbauer»: «Wir wollen auch jenen Bevölkerungsschichten dienen, die bei einem exklusiven Angebot Schwelgenangst haben.»

Emil Wartmann zeigt Verständnis

Der grosse alte «Mister Bahnhofbuffet», Emil Wartmann, bedauert zwar den kulturellen Verlust, der mit der Nutzungsänderung des Basler «Bäleine» eingeläutet wird. Er stellt den Umsatzeinbruch des Gastro-Betriebs aber in einen schweizerischen Kontext, wo die Bahnhofbuffets fast ausnahmslos zweckentfremdet oder geschlossen wurden. «Die Entwicklung läuft gegen die Bahn», meint Wartmann, der an die Zeiten vor dem Zweiten Weltkrieg erinnert, als noch Tausende von Reisenden am Basler Hauptbahnhof frühstückten. Der Niedergang der Bahnhofbuffet-Kultur habe sich beschleunigt, als 1965 die erste Autobahn zwischen Genf und Lausanne in Betrieb genommen worden war. Das ausgebaute Autobahnnetz und die immer günstigeren Flüge grüben der Eisenbahn Kundschaft ab. Gleichzeitig bringe es der Taktfahrplan mit sich, dass die Umsteigezeiten immer kürzer würden und kaum mehr Zeit für eine Konsumation am Sitzplatz bleibe. Schon er selbst habe als Bahnhofbuffet-Pächter begonnen, Überkapazitäten abzubauen und Öffnungszeiten zu reduzieren, um Kosten zu sparen. Über lange Zeit etwa sei die Brasserie geschlossen gewesen oder nur für spezielle Anlässe bewirtschaftet worden. Für Basel erhofft sich Wartmann mit dem Einzug der Migros mehr Kundschaft für die verbleibenden Bahnhofbuffet-Lokale. Zudem würden dem Grossverteiler ja Auflagen gemacht, damit dieser nicht den historischen Raum frei verändern könne. Und vielleicht gäbe es ja einmal wieder eine Trendumkehr zurück zur Eisenbahn? PLD

PRODINDEX 7.4 bis 12.4.1997					
Lebensmittelpreise und -indizes von Prodega und hotel + tourismus revue (Normalpreise)					
Artikelbezeichnung	1997		1996		Index
	Woche 15	Woche 14	Woche 15	Index	
Index-Jahresübersicht ²					
Index 1997: — Index 1996: ·····					
Frischfleisch					
Gesamter Warenkorb				+/- 0%	-3,4%
Rindschufel	31.90	31.90	32.90		
Rogoot	12.90	12.90	13.90		
Stieffleisch	10.90	10.90	11.90		
Kalbfleisch					
Gesamter Warenkorb				+0,9%	-2,0%
Kalbsnuss	33.50	33.50	35.50		
Kalbsbrust	11.50	9.50	12.90		
Rogoot	13.90	13.90	15.40		
Schweinefleisch					
Gesamter Warenkorb				-2,8%	+16,8%
Nierstück mit Hufel	23.50	23.50	20.50		
Schulterbraten	10.80	13.50	10.90		
Rogoot	9.80	11.50	8.90		
Gemüse					
Gesamter Warenkorb				-5,3%	+4,7%
Kopfsalat, Stk.	0.60	1.10	1.50		
Tomaten	2.05	2.60	2.30		
Binje	0.98	1.06	1.05		
Früchte					
Gesamter Warenkorb				+2,7%	-24,6%
Äpfel Golden, Kl. II	1.15	1.25	1.50		
Ananas	2.10	2.25	2.45		
Erdbeeren 500 g	1.85	1.85	1.95		

Prodindex, Früchte- und Gemüsepreise

Spargel zum halben Preis

Der Preis für Spargel liegt gegenwärtig bei der Hälfte desjenigen des letzten Jahres, der Fruchtwarenkorb des Gastromomen ist gut 20 Prozent billiger als 1996. Das schöne Wetter wird auch in den nächsten Wochen die Preise von Früchten und Gemüse tief halten.

GUDRUN SCHLENCZEK

In den klassischen Hochpreismonaten für Früchte und Gemüse stürzen dieses Jahr die Preise in den Keller. Zu verdanken ist diese Baisse dem vorzeitigen Frühjahrsbeginn. Während die Nachfrage sich noch winterlich bescheiden verhält, füllt bereits aus ganz Europa frisches Gemüse die Regale der Grossverteiler. Das Angebot übersteigt – aufgrund der guten Wachstums- und Erntebedingungen in allen Produktionsländern – stark die hiesige Nachfrage. Wenn sonst Spanien um diese Jahreszeit Hauptlieferant ist, reiht sich nun auch schon Italien und Frankreich zu den Anbietern.

Schwemme beim Kopfsalat

So liegt beispielsweise dieses Jahr der Normalpreis des französischen Cavailon-Spargels (weiss-violett) aktuell annähernd bei der Hälfte des Preises von 1996: Statt 16.90 Franken pro Kilo – in der gleichen Woche des Vorjahres –

musste der Gastronom beim Spargel-einkauf letzte Woche lediglich knapp 9 Franken pro Kilo ausgeben. Eine weitere Schwemme ist beim Kopfsalat festzustellen: Während dieser in der Woche vor Ostern noch 1.15 Franken pro Kopf kostete, wandert er diese Woche für nur noch 60 Rappen in den Einkaufskorb des Wirtes. Betrachtet man den Fruchtwarenkorb des Gastromomen, liegt dessen Durchschnittspreis aktuell fast 20 Prozent unter demjenigen des Vorjahres. Zum einen führt eine grosse Lagermenge an Äpfeln von der letzten Ernte zu den günstigen Einkaufspreisen. Zum anderen ist durch den frühen Saisonbeginn beispielsweise die Erdbeere rund ein Fünftel günstiger als zum selben Zeitpunkt 1996.

Zusätzlich zu den Anbietern aus den südeuropäischen Ländern drängt jetzt auch inländische Ware aus dem Wallis, dem Tessin und dem Genfer Gebiet ungefähr drei Wochen früher als üblich auf den Inlandmarkt. Das sonnige Wetter lässt somit insgesamt die Zahl der Gemüse- und Früchteanbieter aktuell rapide steigen. Aus diesem Grunde prognostiziert Martin Jenni, Produktmanager Gemüse und Früchte der Prodega AG, bei konstanter Wetterlage auch für die nächsten Wochen eher sinkende Gemüse- und Früchtepreise. Die tiefen Preise führen bei den Cash & Carry-Betrieben von Prodega gegenwärtig zu entsprechenden Umsatzeinbrüchen.

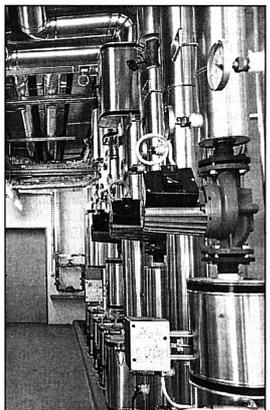
Wartung technischer Anlagen

Bei komplexer Technik kann sich outsourcen lohnen

Meist behält der Hoteller die **Wartung seines Gebäudes noch fest in den eigenen Händen. Doch die hauseigenen Techniker, verbunden mit den essentiellen Serviceverträgen, kosten. Ist der Betrieb komplex und eine Firma für den kompletten Service in der Nähe, lohnt sich der Preisvergleich mit einer externen Lösung.**

GUDRUN SCHLENCZEK

Statt von der Gästebetreuung scheinen viele Hoteliers vor allem von der Instandhaltung ihres Gebäudes beansprucht. «Für Unterhalt und Technik investiere ich rund 50 Prozent meiner Arbeitszeit», schätzt *Melchior Windlin* vom



Je vielfältiger die Hoteltechnik ist, um so sinnvoller kann ein komplettes Outsourcen des Services sein.

«Bellevue Palace» in Bern: «Sonst wäre das Gebäude bald herunter gewirtschaftet.» Doch während der eine Hoteller aus organisatorischen und Spargründen lieber die Wartung der technischen Anlagen selber macht, ist der andere überzeugt mit externen Kräften schlussendlich billiger davon zu kommen. «Viele einzelne Serviceverträge können sehr teuer werden», warnt *Stephan Kistler*, Direktor vom Hotel Inter-Continental in Zürich. Kistler hat die einzelnen Unterhaltungsverträge gekündigt und mit der Firma «CGCM» (ehemals «Amofa») in Zürich einen Wartungsvertrag für die gesamte Hoteltechnik abgeschlossen. «Ganz sicher geben wir jetzt nicht mehr für den Unterhalt aus», ist Kistler überzeugt. Täglich überwacht ein Techniker der Firma alle technischen Anlagen des Hotels.

Weiterhin eigene Leute

Auch *Miro Sedy*, technischer Leiter im Mövenpick Hotel Zürich-Airport stöhnt über die Kosten des Gebäudeunterhalts. Er schätzt die Ausgaben für die rund 12 einzelnen Serviceverträge jährlich bereits auf annähernd 200 000 Franken. Zusätzlich sind noch 6 Personen vollzeitlich im technischen Dienst engagiert. Und damit ist dann noch keine «rund um die Uhr»-Betreuung gewährleistet, wie sie der 24-Stunden-Notruf einer Wartungsfirma bieten kann. Das schätzt *Ueli Minger* wiederum am mit der Firma CGCM vor rund 5 Jahren abgeschlossenen Voll-Garantie-Vertrag: «Ein Mann von der Firma ist immer erreichbar.» Von den ehemals fünf Vollzeitarbeitern im Hotel Schweizerhof in Bern ist heute nur noch ein Schreiner und ein Elektriker übrig. «Eigene Techniker braucht es weiterhin», rät Minger, schon allein um den Wartungsvertrag zu kontrollieren. Er spüre die dadurch eingesparte Arbeitszeit stark. Zudem ist für ihn die Betriebskenntnis externer Kräfte kein eigentlicher Nachteil, denn



Seit 14 Jahren werden die technischen Anlagen des Zürcher Hotels St. Gotthard bereits von einer externen Wartungsfirma betreut. Fotos: zvg

auch «Haustechniker wechseln den Arbeitsort.» «Jetzt kann ich mit dem Hammer auf den Tisch schlagen», bringt Kistler vom Inter-Continental die Vorteile eines Outsourcens auf den Punkt. Arbeitsausfall durch Krankheit wären jetzt nicht mehr seine Sorgen.

Ausgaben fest budgetierbar

Mit dem für 20 Jahre abgeschlossenen Voll-Garantie-Vertrag des Schweizerhofs sind schliesslich auch alle Ausgaben für die Sanierung und Erneuerung der technischen Anlagen fest budgetierbar. Dagegen bezeichnet sich Windlin vom Bellevue Palace in Bern eher als Gegner des Outsourcens und der Abhängigkeit von betriebsfremden Unternehmen. Auch im Bellevue Palace sorgen bis zu 6 Personen für die technischen Einrich-

tungen des Hotels. In Serviceverträge – beispielsweise für Lift und Klimaanlage – müssen dann noch zusätzlich rund 100 000 Franken jährlich investiert werden.

Im allgemeinen ist die externe Betreuung aller technischen Anlagen durch eine Firma erst wirtschaftlich, wenn eine gewisse Komplexität den Betrieb kennzeichnet. In einem Hotel mit 20 Zimmern ohne Lüftungsanlage reicht normalerweise die Betreuung durch eine Heizungsfirma. «Ist jedoch bereits noch eine Klimaanlage vorhanden, kann der Rundum-Wartungsvertrag sinnvoll sein», erklärt *Andreas May*, Verkaufsleiter der CGCM. Neben der Grösse des Betriebes ist aber auch die Lage für eine mögliche externe technische Betreuung ausschlaggebend. Insbesondere bei sehr abseits gelegenen Hotels kann eine hauseigene Wartung notwendig sein.

Kosten unter 8 Prozent

May gibt noch einen weiteren Richtwert für den Unterhalt technischer Geräte: Jährlich sollten für Betrieb, Wartung, Reparatur und Erneuerung nicht mehr als 8 Prozent des Wertes der technischen Installation ausgegeben werden. «Wichtig ist, Offerten verschiedener Anbieter einzuholen», weiss *Ernst Jungreithmeier*, Direktor Hotel St. Gotthard in Zürich, der schon vor 14 Jahren die damalige Amofa mit der technischen Betreuung beauftragte. *Stephan Kistler* ergänzt: «Heute muss man mit den Firmen verhandeln.»

Bislang nur wenig Verträge in Hotellerie

Ein Mitkonkurrent der reinen Wartungsfirma CGCM ist die Luwa AG in Zürich. Beide Anbieter tun sich schwer mit kompletten Serviceverträgen beim Kundenpotential Hotellerie. Während die CGCM vor allem in der Westschweiz stark ist und bislang gesamt-schweizerisch 16 Hotelbetriebe akquirieren konnte, liegt die Zahl der Kunden der Luwa zwischen 30 und 40 Betrieben. Doch *Andreas May* von der

CGCM in Zürich zeigt sich optimistisch: «Der Spardruck wird vermehrt Hoteliers bewegen, eine Firma für alle Wartungen zu engagieren.» Ein Kunde der Luwa AG ist das Hotel Hilton in Basel. Der technische Leiter *Urs Kläy* verbindet die Firmenwahl vor allem mit dem Monteur an der Front: «Stimmt die Zusammenarbeit mit dem Techniker nicht, wäre das für uns ein Grund, die Firma zu wechseln.» GSG

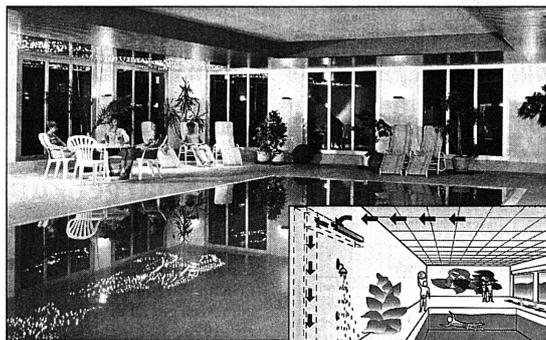
Lüftung im Sporthotel Central, Davos

Wenn die verbrauchte Luft den Raum gratis aufheizt

Im Davoser Sporthotel wurden modernste Lüftungsanlagen eingebaut, die in Speisesaal und Hallenbad maximalen Komfort bei minimalem Energieverbrauch bieten. Strom und Wärme werden durch konsequente Wärmerückgewinnung und durch die stufenlose Regelung der Lüftung gespart.

MARGRIT DE LAINSEQ

Vor dem Umbau des Speisesaals im Sporthotel Central in Davos stellte man bei Banketten die Lüftungsanlage meist auf Höchststufe, was man hörte und auch spürte. Die neue Anlage verursacht dagegen keine störenden Geräusche und keine Zugluft mehr: Durch grossflächige, zwischen den Fenstern angeordnete und mit Lochblech verkleidete Quellluftauslässe strömt die Frischluft von unten her sanft in den Raum. Die Abluft entweicht durch Schlitze in der Decke. Ein

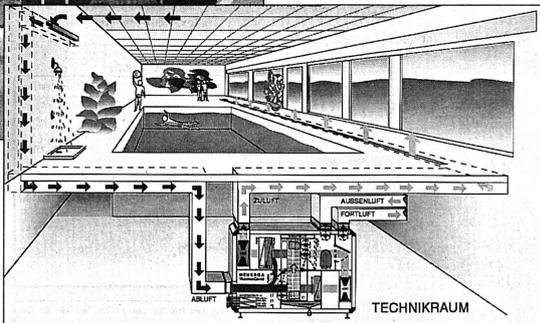


Im Hallenbad des Sporthotels in Davos sorgt ein Wärmepumpensystem für angenehme Temperaturen, gute Luft und einen sparsamen Energieverbrauch. Fotos: zvg

Vorzug dieser Verdrängungslüftung ist, dass Rauch und Essensgerüche trotz minimaler Strömungsgeschwindigkeit effizient abgeführt werden. «Seit die neue Anlage in Betrieb ist, beklagen sich die Gäste fast nie mehr über rauchende Nachbarn», ist Hoteliere *Maya Guyan* aufgeflogen. Bevor die Abluft übers Dach nach draussen gelangt, wird ein Teil ihrer Energie durch den Wärmetauscher in der Lüftungszentrale auf die Frischluft übertragen. Dank dieser Wärmerückgewinnung (WRG), die heute bei neuen Anlagen in den meisten Kantonen obligatorisch ist, wird massiv Energie gespart: Erst bei Aussentemperaturen unter 10 Grad wird ein Nachheizen der eingegeführten Frischluft nötig; bei höheren Temperaturen genügt die WRG (Wirkungsgrad ca. 60%).

Stufenlos Frischluftzufuhr

Über die Vorschriften hinaus geht die stufenlose elektronische Steuerung der neuen Lüftungsanlage. Ein Temperaturfühler im Speisesaal misst die Raumtemperatur. Ist sie zu hoch, wird diese Information der Lüftungszentrale übermittelt. Sinkt die Temperatur im Raum, wird das Luftvolumen in den Verteilkanälen automatisch wieder verkleinert. Da sich die



Prozesse stufenlos abspielen, liefert die Anlage immer genau soviel Luft wie nötig und garantiert so maximalen Komfort bei minimalem Energieverbrauch. Falls einmal zusätzlich frische Luft nötig ist, kann die Lüftung im Speisesaal manuell auf eine höhere Stufe eingestellt werden. Auch die Hallenbaddelüftung des Davoser Sporthotels ist auf dem neuesten Stand der Technik. Bei konventionellen Systemen – auch bei solchen mit WRG – wird hier zwangsläufig mehr Energie verbraucht, als für die Frischluftzufuhr eigentlich nötig wäre, weil die Lüftungsanlage die Luft gleichzeitig entfeuchtet muss.

Abkühlen liefert Wärme

Zu diesem Zweck werden grosse Mengen kühle und trockene Frischluft zuge-

führt, die unter grossem Energieaufwand auf die notwendigen 28 bis 30 Grad aufheizt werden. Im Sporthotel Central wurde stattdessen ein Wärmepumpensystem eingebaut, das sowohl heizen wie auch belüften kann und dazu zwei «Inputs» benötigt: Zwei Drittel Gratisenergie in Form von Abwärme und ein Drittel Antriebskraft in Form von Strom. Die Gratisenergie steckt in der verbrauchten Schwimmhallenluft, die von der Wärmepumpe bis unter den Taupunkt abgekühlt wird. Anschliessend wird die so getrocknete Luft mit ihrer eigenen, beim Abkühlen entzogenen Wärme wieder aufgeheizt. Bei diesem System müssen also nicht Unmengen von Frischluft zur Entfeuchtung eingeblasen werden – frische Luft wird nur soviel beigemischt, wie für das gute Klima nötig ist. Die von

der Wärmepumpe produzierte Abwärme wird zum Aufheizen der Raumluft oder des Beckenwassers verwendet.

Kosten bald amortisiert

Stefan Casanova von der Lieferfirma Mani+Fink in Lohn/SO schätzt, dass mit dem eingesetzten Menerga-Wärmepumpensystem im Vergleich zu einer konventionellen Lösung (Lüftung mit WRG und separate Heizung) etwa 70 Prozent der thermischen und 50 Prozent der elektrischen Energie eingespart werden, die normalerweise für die Beheizung und Belüftung eines hoteleigenen Hallenbades nötig sind. Allerdings ist auch die Investition höher. Diese Mehrkosten können aber innert drei bis fünf Jahren durch die geringeren Betriebskosten amortisiert werden, meint *Stefan Casanova*.

Energiefitness auch für ältere Anlagen

Auch bei älteren Anlagen zahlen sich Energiesparmassnahmen aus. So lässt sich bei Anlagen ohne WRG ein Zwischenkreislauf zur Wärmerückgewinnung einschalten; verschiedene platzsparende Kreisverbundsysteme stehen dafür zur Auswahl. *Kurt Hildebrand* von der Planungsfirma Meierhans&Partner AG in Fällanden/ZH hat die Erfahrung gemacht, dass sich die Kosten für eine solche Nachrüstung in fast allen Hotels innert weniger als fünf Jahren durch die eingesparte Energie amortisieren lassen. Oft ortet er noch andere Sparpotentiale, reduziert zum Beispiel die geforderte Luftmenge oder tauscht überdimensionierte Ventilatoren aus. Die Vorabklärung sei relativ günstig zu haben: Einem erfahrenen Lüftungsplaner genüge ein halber Tag, um die Sparpotentiale aufzufindig zu machen und den Auftraggeber über die möglichen Massnahmen zu informieren. MDL

Lüftung ist Teil vom Bundesprogramm

Wer seine Lüftungsanlagen saniert, kann oft viel Geld sparen. Verstärker wird dies vielleicht bald das kürzlich vorgestellte Investitionsprogramm, das mit 560 Millionen aus der Bundeskasse ein Auftragsvolumen von 2,4 Milliarden Franken auslösen und uns so aus der Krise helfen soll. Von den Förderbeiträgen werden auch Private profitieren können, die ihre Bauten und Anlagen energetisch sanieren. Da die Lüftung im Gewerbe-Bereich eines der grössten Potentiale darstellt, kläre man gegenwärtig ab, ob die Wärmerückgewinnung bei Lüftungsanlagen ein Schwerpunkt des Investitionsprogramms werden könne, meint *Martin Stettler* vom Bundesamt für Energiewirtschaft. MDL

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Label de qualité: tous les détails en novembre

Le projet détaillé d'introduction d'un label de qualité touristique, reconnu par l'ensemble de la branche, devrait être présenté en novembre lors de la foire Igeho. Placé sous l'égide de Suisse Tourisme et soutenu par les principales associations touristiques du pays, ce projet doit permettre d'améliorer la qualité des prestations. Le label fera l'objet d'un processus en trois phases. Dans la première, les entreprises seront invitées à analyser la chaîne de leurs prestations et à corriger les défauts. La deuxième phase d'évaluation portera un regard d'ensemble sur les prestations. Quant à la dernière phase, elle consistera en une évaluation des prestations par l'entreprise elle-même.

Page 6

Premier centre suisse pour diabétiques

Hôtelier à Lenzerheide-Valbella, Ernst Frauchiger, veut mettre sur pied le premier centre suisse pour diabétiques dans son établissement, «Valbella Inn». Ce centre, qui devrait être ouvert en été 98, se proposera des stages d'une semaine pour les diabétiques et leurs proches. Huit semaines de stage sont d'ores et déjà programmées durant lesquels les diabétiques pourront suivre des cours théoriques et pratiques dispensés par du personnel médical et consacrés à la manière de vivre leur handicap. Ernst Frauchiger indique que les caisses maladie sont disposées à prendre partiellement en charge les coûts de ces cours.

Page 7

Qualité du service : hôteliers sévères

Les hôteliers portent un jugement sévère sur la qualité du service de l'hôtellerie suisse. Beaucoup plus sévère en tout cas que leurs collaborateurs et leurs clients. C'est ce qui ressort d'un test effectué par la SSH et auquel 80 hôtels ont participé. On constate par exemple que les hôteliers donnent en moyenne une note de 3,2 (0 étant le minimum et 6 le maximum) à l'exécution des vœux du client. Les employés et les clients attribuent, quant à eux, respectivement une note de 5,2 et de 5,4. Responsable des questions de qualité à la SSH, Fritz Sterchi souligne que ce test ne donne qu'une image ponctuelle. Des relevés périodiques permettraient en revanche d'assurer une continuité.

Page 7

Un hôtel polyvalent au restaurant du Grauholz

Début avril s'est ouvert à proximité du restaurant du Grauholz, près de Berne, un hôtel polyvalent de 62 chambres au confort trois étoiles. Sa construction a été financée par trois familles de restaurateurs qui ont utilisé les recettes du restaurant. L'établissement est conçu pour les familles, les clients de passage et les hommes d'affaires. Trois salles de séminaire pouvant contenir 30 personnes ont été aménagées. Best Western contrôlera la qualité du service et mettra son système électronique de distribution à disposition. Les exploitants espèrent enregistrer durant la première année d'exploitation un taux d'occupation de 45%.

Page 8

Les avantages du contrat d'entretien

L'entretien technique d'un établissement hôtelier est une tâche qui peut occasionner des coûts considérables. Pour les réduire, plusieurs hôteliers ont opté, avec succès, pour la conclusion d'un contrat d'entretien global qui se substitue à divers contrats individuels. Par ce moyen, l'hôtelier a le moyen de budgétiser ses coûts avec précision. Il peut réduire le personnel d'entretien, mais a tout de même la garantie de disposer à tout moment d'un spécialiste de l'entreprise avec laquelle il a conclu le contrat global. Les expériences ont cependant montré qu'un tel contrat n'est adapté qu'aux bâtiments présentant une certaine complexité.

Page 14

9e Switzerland Travel Mart à Crans-Montana

Un des salons les plus appréciés

Plus importante manifestation touristique de la branche incoming suisse, le STM qui s'est déroulé cette semaine à Crans-Montana a permis à 400 voyageurs du monde entier de se faire une excellente idée de l'offre touristique helvétique. Aux dires de Federico Sommaruga, responsable des marchés émergents à Suisse Tourisme, ces voyageurs ont beaucoup apprécié la qualité des entrevues avec les différents prestataires touristiques suisses.

LAURENT MISSBAUER

«La formule du STM a été unanimement appréciée», relève Federico Sommaruga. «Il s'agit en effet d'une plate-forme très professionnelle qui permet de bénéficier d'entretiens de très bonne qualité.» Présentateurs et demandeurs de destinations touristiques suisses doivent par exemple être très préparés car ils n'ont que vingt minutes pour convaincre et se faire convaincre.

«Et les voyageurs qui sont invités sur les recommandations des représentants de Suisse Tourisme à l'étranger sont ceux qui vendent le mieux la Suisse dans leurs pays respectifs. Et ce ne sont pas de



A Crans-Montana, Federico Sommaruga, responsable des marchés émergents à ST, a notamment noué de précieux contacts avec une voyageuse australienne, Sue Marsh (photo de gauche). Les représentants de l'OT de Fribourg, Albert Bugnon (2e à g.) et Jacques Mettraux (tout à dr.) en ont fait de même avec les Indiens Rayomand Choksi et Nergish Modi, de même qu'avec Patty Yang de Taïwan (de g. à dr.).



Photos: Laurent Missbauer

simples employés d'agences de voyages, mais bien des directeurs», ajoute encore Federico Sommaruga qui avoue avoir noué au STM de Crans-Montana des contacts très intéressants avec des tour-opérateurs de Chine, de Turquie, de Pologne, de Grèce et surtout d'Australie.

Des affaires concrètes

Pour Walter Loser, directeur de l'Office du tourisme de Montana, le STM constitue une plate-forme où les entretiens dé-

bouchent sur des affaires concrètes dans 60 à 70% des cas. Sans attendre de tels pourcentages, Laura Kimmis, déléguée à la promotion à l'Office du tourisme de Lausanne, et Laurence Dubey, directrice des ventes à l'Hôtel Royal Savoy de Lausanne, reconnaissent toutes les deux que le volume d'affaires réalisés lors d'une bourse telle que le STM est beaucoup plus important que lors d'un salon tel que l'ITB de Berlin ou le BIT de Milan. Pour Issam Ladki, directeur commercial,

d'une agence de voyages de Beyrouth, cette 9e édition du STM a été la 2e meilleure foire touristique à laquelle il avait participé: «Seule celle de Las Vegas est légèrement supérieure. Là-bas aussi, la règle des vingt minutes d'entretien est en vigueur. Le dernier après-midi de la foire est cependant consacré à des entrevues qui vont dans le sens présentateurs-demandeurs, alors qu'ici, à Crans-Montana, seuls les demandeurs se déplaçaient d'un stand à un autre.»

STM 99 et Expo 2001?

Le stand consacré à l'Expo 2001 n'est pas passé inaperçu au STM de Crans-Montana. Des rumeurs font en effet état que le prochain STM, agendé en 1999, se tiendrait dans la région des Trois-Lacs. «Ce serait-là une formidable publicité pour notre région», relève Yann Engel, directeur de Tourisme neuchâtelois. Le STM pourrait ainsi avoir lieu à Neuchâtel. Au niveau de l'hébergement, les visiteurs étrangers logeraient sur place et les exposants seraient repartis entre Yverdon et Bienne. Interrogé sur l'endroit du prochain STM, Marco Hartmann, le directeur de Suisse Tourisme, s'est limité à un «no comment». Il semblerait qu'on ne voie pas d'un très bon œil, dans certains milieux, que le STM se déroule deux fois de suite en Suisse romande. Certains accordent ainsi de bonnes chances à ce que le prochain STM soit organisé à Interlaken. Il s'agirait en effet du 10e STM et la première édition avait justement eu lieu à Interlaken. La boucle serait ainsi bouclée.

LM

«I am 007 and I live in Crans-Montana»

Le message de bienvenue prononcé par Marco Hartmann, directeur de Suisse Tourisme, lors de la cérémonie d'ouverture du STM vient à peine de se terminer que le grand écran qui a projeté jusqu'ici de magnifiques images de la Suisse diffuse soudain des extraits d'un film de la célèbre série des James Bond. On assiste alors à une course poursuite à ski qui se termine par un saut en parachute avec les Alpes en toile de fond. Au même moment où le parachutiste se pose, Roger Moore, un des plus célèbres interprètes de James Bond au cinéma, apparaît devant les quelque 1000 personnes invitées à l'occasion de cette soirée inaugurale du STM.

«Que fêtes-vous ici», lui demande alors d'un air faussement naïf Walter Loser, directeur de l'Office du tourisme de Montana et grand maître de cérémonie de cette 9e édition du STM. «Je suis ici car j'y habite. J'ai en effet décidé de quitter ma pluvieuse Grande-Bretagne pour m'installer dans une des régions les plus belles et les plus ensoleillées qui

existent», répond l'agent 007 dont les propos sont salués par une salve d'applaudissements.

A l'image de cette entrée en matière qui a été unanimement appréciée, la 9e édition du STM s'est avérée très réussie. Une réussite dans laquelle on perçoit la gran-

de professionnalisme des gens du Haut-Plateau en général et de Walter Loser en particulier. Une professionnalisme aiguisé aussi bien avec les championnats du monde de ski de 1987 qu'avec les différentes candidatures aux JO d'hiver de 2002 et de 2006.

LM



Walter Loser (à g.) avec son prestigieux invité James Bond, alias Roger Moore. Photo: Laurent Missbauer

Villars

Sociétés Demey: faillite prononcée

C'était attendu, le président du Tribunal du district d'Aigle, dans le canton de Vaud, a prononcé lundi la mise en faillite de Hôtel Panorama SA, Vilmont SA et Gestion sportive SA, les sociétés de l'homme d'affaires belge Laurent Demey, emprisonné dans son pays. Diverses démarches ont été, par ailleurs, entreprises pour venir en aide aux employés touchés par la fermeture de leurs établissements.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

A Villars, après l'Hôtel Panorama, fermé depuis le 27 mars, c'est ainsi au tour de l'Hôtel Bristol, le deuxième quatre étoiles du groupe de fermer ses portes. Dans la station, l'incertitude la plus complète régnait encore en début de semaine sur le sort du centre sportif, exploité par l'une des sociétés, mais dont la commune est actionnaire à hauteur de 51%. Il est probable que celle-ci prenne en charge l'exploitation, dans un premier temps, par le biais des programmes d'occupation pour chômeurs. Par ailleurs, nous avons déjà signalé dans ces colonnes l'initiative des syndicats chrétiens du Chablais de l'ouverture

d'un fonds de soutien aux employés, complémentaire aux sommes débouquées par la commune d'Ollon. Ces sommes (600 francs des syndicats, 400 francs de la commune) ont permis aux employés de l'Hôtel Panorama, fermé le 27 mars, d'attendre plus sereinement la prise en charge de leur salaire de mars par la Caisse de chômage du canton de Vaud.

Différentes démarches

Parallèlement, d'autres démarches étaient également entreprises à Villars même. Installée à l'Hôtel du Golf, une permanence des mêmes syndicats a «eu un contact» avec tous les employés de l'Hôtel Panorama. Via la bourse de l'emploi de Monthey, elle a déjà pu proposer de nouveaux postes dans la région.

Une autre démarche avait encore été entreprise par Eric Fassbind, directeur de l'Office du tourisme de Villars, et M. Coeckelenbergh, directeur de l'Hôtel Panorama. A la veille de Pâques, ils ont adressé à tous les hôtels trois, quatre et cinq étoiles, situés entre Lausanne et Martigny, une liste des employés se retrouvant sans travail. Cette liste indiquait par ailleurs les qualifications de chacun des employés. Sans qu'il soit encore possible d'articuler un chiffre définitif, une dizaine d'offres de postes à repourvoir seraient ainsi parvenues à la permanence de l'Hôtel du Golf.

Tourisme de la Riviera

Rapprochement en perspective

Les milieux touristiques de la Riviera vaudoise envisagent d'unir leurs efforts afin de renforcer leur présence sur le marché. Les hôteliers et les offices du tourisme de Montreux et de Vevey ont en effet clairement annoncé leur volonté de se rapprocher.

MIROSLAW HALABA

Dans un communiqué daté du 1er avril, les sociétés des hôteliers de Montreux et de Vevey ont en effet déclaré qu'ils souhaitent qu'un rapprochement entre leurs sociétés, ainsi qu'entre les OT de Montreux et de Vevey soit «sérieusement» discuté. But de l'opération? «Aboutir rapidement à une fusion pure et simple des organes touristiques», ont écrit Karl-Heinz Lukey, président des hôteliers montreuens, et Niklaus A. Ming, président des hôteliers veveysans. Ceux-ci se disent persuadés que «seuls les efforts en commun ont une chance de survie dans ce monde touristique». L'offre hôtelière qui existe entre Montreux, Vevey et le Mont-Pélerin est, disent-ils, «un atout indéniable pour attirer des congrès importants» dans la région, dont la capacité d'hébergement s'élève à 5000 lits. Les deux sections hôtelières de la SSH soulignent qu'elles souhaitent «instam-

ment» que leur requête soit traitée sous «l'aspect de la régionalisation», soit hors de «tout conflit politique qui pourrait nuire au bon développement de cette opération». Elles demandent qu'une «discussion de fond» soit entreprise dans «des plus brefs délais».

OT satisfaits

Cette démarche a rencontré un très bon écho, puisque deux jours plus tard, les OT de Montreux (OTCM) et de Vevey (ADIVE) ont fait savoir qu'ils saluaient «avec la plus vive satisfaction» la volonté d'union formulée par les hôteliers. S'exprimant d'abord sur le groupement des sections hôtelières, le président de l'OTCM, Bernard Gehri, et le président de l'ADIVE, François Margot, ont déclaré que ce rapprochement «laisse bien augurer d'une promotion encore plus affirmée et groupée des établissements hôteliers de la région». Pour eux, ce projet suggère «immédiatement» un autre, à savoir l'union des forces des deux offices du tourisme, offices qui collaborent déjà depuis 1980. Les présidents sont convaincus de la bonne issue d'un tel projet, mais précisent toutefois qu'il ne se fera pas du jour au lendemain. «Les moyens à mettre en œuvre méritent encore réflexion, persuasion des organes de direction de chacune de nos institutions et délibérations de nos partenaires publics.»

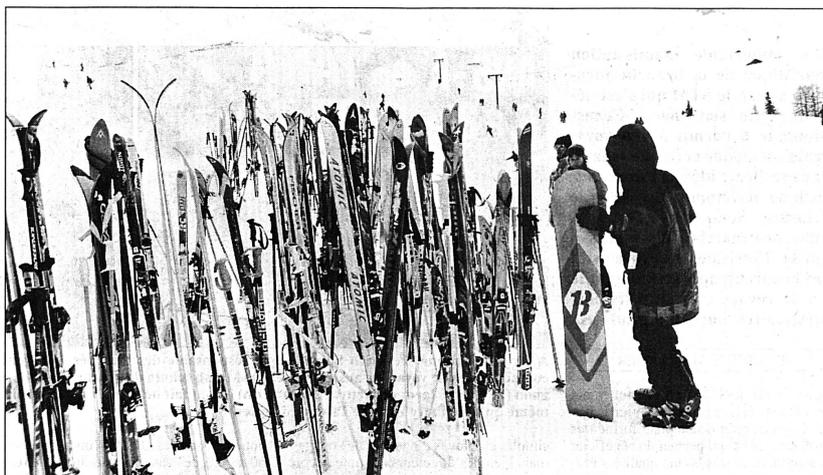
Valais

Bilan hivernal positif, mais sans euphorie

Avec la fin des vacances de Pâques, la saison d'hiver touche à sa fin pour la plupart des stations de montagne. Après un départ sur les chapeaux de roues en début d'exercice, le bilan global s'annonce bon. Sans plus, selon les responsables de la branche.

ALEXANDRE BOCHATAY

Avec la fin de la semaine de Pâques, les vacances des neiges successives touchent à leur fin. La saison d'hiver écoulée aura apporté la certitude que dans la branche touristique rien n'est jamais acquis. Malgré l'excellent enneigement en début de saison, les paramètres de réussite économique restent variables et même imprévisibles. «Il aura suffi que les médias mentionnent la situation sympathiquement chaotique dans laquelle s'est retrouvée la ville de Sion, durant le dernier week-end du mois de novembre et après trois jours de chutes de neige en pagaille, pour que l'opinion publique sache que les pistes de ski, en Valais, étaient définitivement assurées d'un enneigement idéal», reconnaît Walter Loser, directeur de l'Office du tourisme de Crans-Montana. Ainsi, à l'issue des vacances de Noël,



La saison a été satisfaisante grâce à un départ sur les chapeaux de roues.

Photo: asl

la plupart des stations de montagne enregistraient des augmentations de nuitées qui avoisinaient parfois les 25% pour certaines d'entre elles. Dans les stations,

l'euphorie gagnait de nombreux responsables de la branche. Par la suite, le phénomène s'est progressivement tassé, la spirale s'est aplani.

«Malgré les conditions d'ensoleillement idéales rencontrées durant les trois premiers mois de l'année, et surtout le meilleur échelonnement des vacances scolaires dans les divers cantons romands, nous avons pour la première fois ressenti des courtes périodes de creux», confie François Perraudin, de Télé-Verbier. «Toutefois, grâce aux bonnes conditions naturelles, nous allons vraisemblablement enregistrer une hausse de 5 à 8% de fréquentation, mais sur le plan comptable, la saison actuelle devrait être identique à la précédente. Ceci s'explique notamment par le fait que nous avons sensiblement baissé le prix des forfaits de ski en début de saison. Ce qui signifie plus de touristes, mais à des tarifs réduits».

Pression sur les prix

Plus que jamais, en période de crise économique, la pression sur les prix se fait ressentir. «Jamais les demandes de réduction de prix, pour les groupes, les associations ou les sociétés qui cherchent à

fidéliser leur propre clientèle, n'ont été aussi nombreuses. Les clients, cette année, ont joué à fond la carte de la concurrence, en Suisse et même vis-à-vis de l'étranger.»

Un tiers de skieurs

Une analyse que partage Alain Gollut, directeur de l'Office du tourisme d'Anzère. «Le prix des vacances, ou qu'elles soient, devient désormais un critère de choix incontournable. Les moyennes stations comme la nôtre attirent de plus en plus de clients au pouvoir d'achat moyen, ou encore des familles avec enfants, dont le budget vacances n'est pas indéfiniment flexible. La neige et le soleil restent évidemment des facteurs incontrôlables et nécessaires, mais la qualité du rapport qualité-prix ne l'est désormais pas moins.»

Même les grandes stations tirent le même constat. Sur le Haut-Plateau, les responsables du tourisme aiment à rappeler que seuls les 30 à 35% des 40 000 touristes sont des utilisateurs des domaines skiables. «Les autres ne viennent pas à Crans-Montana pour la pratique du ski, mais pour celle de la montagne et de ses activités en général», précise Walter Loser. «En hiver, les hôtes de la stations bénéficient de nombreuses infrastructures, sportives, sociales et culturelles que les petites et moyennes stations ne peuvent pas offrir. En ce sens, nous sommes quasiment tous complémentaires.»

Promotion inespérée

Dans les périodes euphoriques des années quatre-vingt, la saison d'hiver dans les grandes et riches stations se jouait économiquement durant les seuls mois de décembre et janvier. Le reste ne servait qu'à alimenter un goodwill professionnel.

Les années nonante auront démontré l'importance des trois mois suivant. «Il y a dix ans, la tenue du Switzerland Travel Mart à Crans-Montana aurait été perçue comme une promotion bienvenue pour le Haut-Plateau. Une sorte de cerise sur le gâteau. Aujourd'hui, le STM reste une campagne marketing inespérée, mais c'est aussi quatre mille nuitées bienvenues en fin de saison!», ajoute Walter Loser.

Remontées mécaniques satisfaites

La saison d'hiver a été «bonne» pour les entreprises suisses de transport à câbles. Un bilan intermédiaire établi par sondage par l'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC) fait apparaître une augmentation du chiffre d'affaires d'environ 9% par rapport à l'hiver précédent. Les restaurants d'altitude ont quant à eux enregistré une progression de leurs affaires de 10%.

De «très bons» résultats ont été notamment réalisés par les entreprises des Préalpes et du Jura. La fréquentation des stations situées près des centres urbains du Plateau suisse a été si bonne

qu'elle a partiellement influencé négativement la demande pour les stations de haute altitude, écrit l'ASC. Les entreprises de transport à câbles de ces dernières régions qualifient en effet la saison de «moyenne».

Ces résultats, explique l'ASC, sont en majeure partie le fruit des bonnes conditions d'enneigement et d'une météo favorable. Grâce aux chutes de neige précoces, la saison a pu commencer dans des conditions «idéales».

Le succès s'est toutefois quelque peu atténué par la suite. Les hautes pressions, synonymes de beau temps, enregistrées en montagne ont contribué à la bonne

fréquentation des stations, notamment les samedis et les dimanches. En tout état de cause, l'hiver a malgré tout été trop chaud et trop sec.

L'ASC estime par ailleurs que le snowboard s'est «définitivement» établi comme sport populaire. Marginal il y a dix ans, il est pratiqué aujourd'hui par 18% des adeptes des sports d'hiver. Cette part devrait encore augmenter ces prochaines années. Les clients adeptes de la randonnée à pied et de la luge sont encore «peu nombreux», mais leur nombre est aussi en augmentation. En moyenne, ils représentent 7% des hôtes hivernaux. MH

Portes de Gruyères

Le projet ne verra pas le jour

Le projet des Portes de Gruyères, important complexe touristique-commercial prévu autour de l'actuelle Fromagerie de démonstration, ne verra pas le jour, faute de trouver les 10 millions de francs manquant à son financement sur les 19 prévus. La société du même nom a d'ores et déjà été dissoute.

Lancé en 1988 et redimensionné à plusieurs reprises, ce projet réunissait la Fédération fibrogruysienne des sociétés de laiterie, Cremo, les GFM et la fromagerie de démonstration. Il prévoyait, dans sa dernière mouture, l'amélioration de la fromagerie (qui a reçu 187 000 visiteurs en 1996, contre 300 000 en 1990 encore), avec hall d'accueil et nouveau restaurant, et la réalisation d'une infrastructure comprenant hôtel, restaurant, galerie commerciale, ferme typique, etc.

Ce renoncement est une mauvaise nouvelle pour le tourisme gruérien: il est l'aboutissement d'une excellente idée qui, nonobstant le rôle néfaste joué par certains groupes financiers aux promesses fallacieuses, aurait dû profiter de la haute conjoncture de la fin des années 80 pour se réaliser et constituer aujourd'hui ce qui serait l'attraction de taille dont la région a besoin. JS

MÉLI-MÉLO

La LNM en fête pour ses 125 ans. La LNM, Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat, fête cette année ses 125 ans. Un programme d'animations a été concocté pour l'occasion et la journée officielle de cet anniversaire a été agendée au 23 mai. La LNM conviera lors de cette journée officielle tous les bateaux de particuliers sur la Motte pour un apontage censé démontrer la volonté des riverains de réaliser ensemble l'Expo 2001. LM

Montreux

La Municipalité donne la priorité à une vocation «tourisme et congrès»

«Montreux est ville de tourisme et de congrès. Et c'est l'affaire du pouvoir politique de lui permettre d'assumer ce statut.» C'est, en substance, le message de la Municipalité à son Conseil communal et à tous les acteurs politiques, économiques, touristiques et culturels de la ville.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

On s'en souvient, à l'automne 1995, un nouveau comité de direction mettait au jour d'importants dysfonctionnements au sein de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM). L'assainissement de l'office – et non la dette, comme beaucoup l'ont trop souvent compris – était affaire d'environ 14 millions de francs. Au chapitre des créanciers de l'OCTM figuraient, pour une bonne part, la Fondation de gestion du Centre de congrès et d'exposition, le CCE, qui abrite également l'Auditorium Stravinski. Une fondation tout juste capable d'assumer seule la charge d'entretien et incapable de libérer les fonds nécessaires à une rénovation par étape, faute de recettes (des loyers impayés notamment). Au problème OCTM venait encore se greffer, quelques mois plus tard, le problème de la culture. En février 96, en effet, lors de la discussion sur le budget de l'année, le Conseil communal décidait la suppression du Service (réd. Municipal) des Affaires culturelles.

Un an après, la nouvelle Municipalité, issue des élections complémentaires de l'automne dernier, démontre qu'elle souhaite prendre les choses en mains. Plus d'obscures opérations comptables, plus de fonds spéciaux de sauveta-

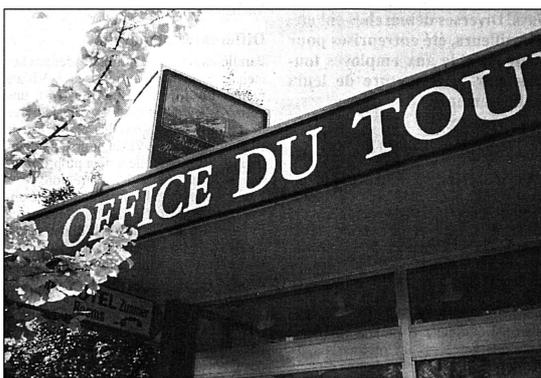
ge, de subventions extraordinaires distribuées au coup par coup. Mais plus de «grenouillages» non plus, espère-t-elle.

Elle propose donc une quasi-«municipalisation» du CCE, mais toujours via la Fondation de gestion, comme cela se fait dans d'autres villes suisses de congrès, souligne-t-elle dans son document. La nouvelle Municipalité définit ainsi des règles d'utilisation extrêmement précises: priorité et gratuité pour l'OCTM, hors les périodes définies des festivals (Rencontres chorales internationales, Festival du rire, Montreux Jazz Festival et Festival de musique classique), qui bénéficieront eux aussi de cette gratuité. L'autre culture n'en sera pas pour autant absente de la scène de l'Auditorium Stra-

vinski, dans une limite fixée à 15 manifestations agréées par une Commission culturelle consultative.

Définir des règles claires

Par ce message, la Municipalité qui ne prétend pas «être révolutionnaire, mais définir enfin des règles et des mécanismes clairs», compte bien mettre un terme à toutes les disputes entre monde touristique et lobby culturel montreuvis. Les deux commissions chargées d'examiner ses propositions sont à l'œuvre depuis le début du mois d'avril. Elles devraient rendre leurs conclusions et faire part de leurs propositions à la fin du mois de mai, lors de la session du Conseil communal qui est le Législatif de la ville de Montreux.



La Municipalité entend offrir sous certaines conditions la gratuité d'utilisation du Centre des congrès à l'Office du tourisme de Montreux.

Photo: Miroslaw Halaba

MÉLI-MÉLO

Railtour: progression des voyages en Suisse. Railtour Suisse a bien débuté l'année de son 25e anniversaire. A l'issue du premier trimestre, la société a enregistré 38 500 passagers, soit une hausse de 11,3%. Les voyages interilles ont attiré 28 600 passagers, ce qui représente une augmentation de 6%. Ce sont toutefois les voyages en Suisse, certes, moins importants en volume, qui ont connu la progression la plus forte. Ils ont augmenté de 49%, atteignant 7300 passagers. Ce résultat est dû en particulier à l'introduction d'offres de dernière minute et à l'accroissement du nombre de passagers ferroviaires en provenance d'Allemagne et des Pays-Bas, a indiqué le directeur de Railtour Suisse, René Keller. Le chiffre d'affaires global pour le premier trimestre est en hausse de 7%. Pour l'ensemble de l'année, la société s'est fixée un objectif de 140 000 passagers (127 300 en 1996). Elle pense donc accroître son chiffre d'affaires (54,8 millions en 1996, +3,7%) et son bénéfice net. MH

*

Loèche-les-Bains: pub sur les maillots de Grasshopper. C'est un très important coup médiatique que vient de réussir la station valaisanne de Loèche-les-Bains. A partir de la saison 97-98, et cela pour une durée de cinq saisons, elle sera en effet le commanditaire principal du prestigieux Grasshopper, un des clubs de football les plus titrés de Suisse. Selon Le Nouvelliste, le club zurichois devrait recevoir entre 500 000 et un million de francs par année de la station thermale valaisanne. Celle-ci voit à travers ce partenariat une excellente occasion de dynamiser son image auprès de sa clientèle allemande.

D'éventuelles participations de Grasshopper aux coupes d'Europe de football devraient par ailleurs contribuer à faire connaître encore davantage Loèche-les-Bains à l'extérieur de la Suisse. LM

COUP DE FIL À...



Vincent Bornet

Directeur de l'Office du tourisme de Grimentz (VS)

Grimentz s'apprête à élargir dans un proche avenir le cercle des stations touristiques qui disposent d'un centre thermal. Quelles sont, dans les grandes lignes, les particularités de votre projet «Source des Glaciers»? Le projet de construire d'ici environ une année et demie des baignoires sous la dénomination de «Source des Glaciers» est parti de Dominique Briguet, directeur de l'Hôtel Alamarenda à Grimentz. Tout un concept d'espace santé-beauté-vitalité sera mis sur pied à des fins de thérapie et de détente autour de cette source d'eau chaude qui était connue bien avant l'arrivée du tourisme à Grimentz et où le bétail allait s'abreuver l'hiver. Intrigué par l'arrivée de cette eau chaude, il y a quelques années, dans l'ascenseur de son hôtel, Dominique Briguet a déjà fait effectuer différentes analyses de la qualité de cette source qui se trouve en amont de son établissement. Ce projet de baignoires thermales sera par ailleurs un exemple de dynamisme touristique et d'intégration dans le Val d'Anniviers. Il contribuera également à augmenter la capacité hôtelière de la station puisqu'il est prévu d'ajouter une extension 4 étoiles à l'actuel Hôtel Alamarenda 3 étoiles. Il est également prévu de construire un appart'hôtel, ainsi que différents appartements destinés à la vente et à la location autour du centre thermal. Outre Dominique Briguet, les autres initiateurs de ce projet sont Rémy Vuardoux, agent immobilier à Grimentz, et Antoine Vianin, architecte à Fribourg et à Grimentz. Il convient encore de souligner que ce concept «Source des Alpes» mettra tout en œuvre pour préserver la beauté du paysage et la typicité des habitations. *Propos recueillis par Laurent Missbauer*

Jura bernois

Mascotte pour l'OTJB

Sous la conduite de sa nouvelle responsable, Armelle Combre, l'Office du tourisme du Jura bernois (OTJB) poursuit ses efforts pour faire connaître les activités touristiques de sa région. Aussi, désireux de donner un caractère «dynamique et sympathique» à ses messages, il s'est doté d'une mascotte. Œuvre du dessinateur tramelot Denis Mathey, celle-ci a pris la forme d'un écureuil. Omniprésent dans les forêts jurassiennes, perçu comme un petit rongeur sans agressivité, cet écureuil sera représenté sur les documents et les articles promotionnels liés au tourisme de la région. Un nom lui sera attribué à l'issue d'un concours d'idées destiné à la population. L'OTJB est confronté à des problèmes financiers, dus notamment à la diminution du soutien accordé par la loterie SEVA. Dans son rapport de gestion pour l'année 1996, le président, Jean-Claude Vuilleumier, indique que l'office a besoin d'environ 600 000 francs pour assurer un fonctionnement «correct». Des appels ont été lancés aux communes, mais ils n'ont pas encore apporté les résultats souhaités, écrit-il. En 1996, l'OTJB s'est principalement lancé dans la création, en partenariat avec deux sociétés, d'un sentier didactique reliant le Mont-Soleil au Mont-Crosin, parcours le long duquel se trouvent une centrale solaire et une centrale éolienne. *MH*



Une mascotte pour symboliser «d'accueil, l'esprit et le dynamisme de la région». *Dessin: OTJB*

Gennady Gabrielyan, mandataire de Suisse Tourisme à Moscou

«Le touriste russe aime bien dépenser!»

Suisse Tourisme dispose depuis mars 1996 d'un mandataire à Moscou en la personne de Gennady Gabrielyan. Ce dernier, journaliste à l'agence soviétique Tass pendant vingt ans, a dressé pour nous le bilan de sa première année d'activité en tant qu'ambassadeur du tourisme helvétique. Il recommande par ailleurs aux prestataires touristiques suisses de travailler beaucoup plus activement la clientèle russe, une «clientèle appelée à devenir chaque année toujours plus importante».

Interview:

LAURENT MISSBAUER

Quelles ont été vos premières tâches dès que vous avez été nommé au poste de mandataire de Suisse Tourisme à Moscou?

Ma première tâche a été d'organiser le bureau de Suisse Tourisme à Moscou. Ensuite, j'ai sélectionné une cinquantaine de tours-opérateurs qui vendent la Suisse et j'ai intensifié les contacts avec la quinzaine d'entre eux qui vendent très activement la Suisse. Ces tours-opérateurs ont bien entendu été nos interlocuteurs privilégiés lors des deux workshops mis sur pied par Suisse Tourisme à Moscou et à Saint-Petersbourg, au mois de septembre. Après l'engouement suscité par ces deux plates-formes d'information, ainsi que par la première présence de Suisse Tourisme au MITT, il y a douze mois, j'ai encore coordonné les voyages de presse en Suisse de vingt-cinq journalistes russes et j'ai répondu à toutes les sollicitations, questions et autres demandes de renseignements que les différents prestataires touristiques suisses ont pu me poser.

«Les vacances de ski en Suisse deviennent de plus en plus populaires en Russie.»

Quels sont justement les prestataires touristiques suisses qui ont montré le plus d'intérêt pour le marché russe?

En premier lieu, je citerai Genève et la «Lake Geneva Region» avec l'Office du tourisme de Lausanne et des sociétés telles qu'Ideal Exchange. Le «Matte-



Gennady Gabrielyan est le mandataire de Suisse Tourisme à Moscou depuis un peu plus d'une année. *Photo: Laurent Missbauer*

horn State» avec notamment Verbier et Zermatt, de même que le Tessin et les Grisons ont également montré passablement d'intérêt pour le marché russe. Il en va de même pour Kuoni, Top International Hotels et Lucerne avec notamment l'agence incoming Bucher Travel.

Qu'est-ce qui pousse les Russes à passer leurs vacances en Suisse?

Les Russes possèdent deux principaux centres d'intérêts en Suisse, ce sont les villes et le ski. Par les villes, il faut com-

prendre le shopping, les lacs, les excursions en train panoramique, soit une entité que nous vendons aux tours-opérateurs russes sous la dénomination de «The best of Switzerland». Les montres de luxe, les bijoux, la sécurité et la tranquillité sont quelques-uns des arguments que nous mettons particulièrement en avant pour faire venir en Suisse la clientèle russe. Celle-ci ne montre en revanche pas trop d'intérêt pour l'instant pour les randonnées en montagne ou le VTT. Ces deux activités représentent

avant tout des exercices physiques qui sont inconciliables à l'idée de repos et de farniente que les Russes associent généralement aux vacances. Il en va en revanche bien différemment pour le ski qui devient de plus en plus populaire et que nous vendons toujours mieux ici à Moscou. Force est néanmoins de constater que la Suisse n'est pas la seule région touristique sur ce créneau et qu'elle doit composer avec la concurrence de la France et de l'Autriche qui sont plus abordables. Même la Bulgarie et la Turquie essaient d'attirer des skieurs russes avec des tarifs extrêmement bas.

«Les opérateurs suisses doivent être beaucoup plus actifs avec le marché russe.»

Quels conseils donneriez-vous enfin aux prestataires touristiques suisses désireux de s'attirer la sympathie de la clientèle russe?

Je leur conseillerais d'être beaucoup plus actifs. Il faudrait qu'ils essaient d'intensifier leurs contacts et qu'ils fassent preuve de davantage de dynamisme. La clientèle russe est une clientèle qui est appelée à devenir chaque année toujours plus importante et toujours plus intéressante. Ce d'autant plus que le touriste russe aime bien dépenser et qu'il effectue des séjours beaucoup plus longs que les touristes asiatiques par exemple. Les prestataires touristiques suisses doivent par ailleurs être prêts à proposer, le cas échéant, un grand nombre d'offres diversifiées à leur clientèle russe. Les possibilités de shopping, les excursions en train panoramique, les repas dans les restaurants gastronomiques, ainsi que les visites de fabriques de montres de luxe devraient être, par exemple, toujours mentionnées.

Michel Ferla: «Un mandat évite les frais fixes»

Présent à la fin du mois de mars à la 4e édition du MITT, le salon international du tourisme de Moscou, Michel Ferla, responsable des marchés à Suisse Tourisme, ne tarissait pas d'éloges sur le travail effectué depuis désormais un peu plus d'une année par Gennady Gabrielyan, le mandataire de ST à Moscou. «Le marché russe est avant tout composé d'une clientèle individuelle de haut de gamme. Cela revient à dire qu'elle est plus difficile à toucher qu'une clientèle moyenne inférieure intéressée par des voyages organisés», explique Michel

Ferla. «Avec M. Gabrielyan, nous essayons ainsi de sensibiliser la clientèle russe par les médias, soit par des publicités dans des magazines tels que le Newsweek russophone où nous avons eu un encarté d'une vingtaine de pages sur la Suisse touristique, soit par des voyages de presse de journalistes russes en Suisse.» Dans cette optique, les vingt années que Gennady Gabrielyan a passées à l'agence Tass en tant que journaliste s'avèrent très précieuses pour bénéficier d'excellentes entrées dans la profession. «Les journalistes que M. Ga-

abrielyan nous a envoyés en Suisse pour des voyages de presse étaient de première qualité. Ce n'étaient pas des pique-assiettes et ils ont véritablement donné envie à leurs lecteurs de découvrir la Suisse.» s'est félicité Michel Ferla. Celui-ci a également tenu à préciser qu'il n'y avait pas de représentant de ST à Moscou, mais simplement un mandataire, comme cela est d'ailleurs aussi le cas en Espagne et en Asie: «Cette forme nous permet d'éviter des frais fixes importants. Nous pouvons ainsi mieux investir nos petits moyens.» conclut-il. *LM*

Valais

Camps de vacances en VTT

Une organisation internationale se propose d'organiser divers camps de vacances en VTT. Pour la première fois, le programme «Dirt Camp 97» est publié en Europe. Verbier, St-Moritz et Lugano figurent même parmi les capitales européennes de VTT.

ALEXANDRE BOCHATAY

L'idée est américaine, le concept est européen, l'organisation est suisse. Bike, sport & fun for everybody, c'est avec cette philosophie que Dirt Camp présente un programme de vacances en vélo tout terrain, organisé à l'intention de tous les accrocs du bike.

L'idée du camp, née aux Etats-Unis, s'est vue adaptée à la demande et aux conditions du marché européen. Une société, dont le siège se trouve à Verbier, détient l'exclusivité pour l'organisation et la distribution de ce camp inédit, en Suisse et dans toute l'Europe. Cette année, huit camps sont organisés dans six pays européens, dont la Suisse, le Benelux, la France, l'Allemagne, l'Italie et l'Espagne.

Des familles aux pros

Les organisateurs proposent diverses randonnées en VTT à travers les plus beaux paysages d'Europe, par petits groupes et même avec l'accompagnement de guides pour les grands parcours.



Une société suisse basée à Verbier organise en exclusivité des camps de vacances en VTT inspirés d'une idée américaine. *Photo: Lld*

La pratique du vélo ne constitue du reste pas à l'unique activité de ces camps. Un large éventail d'activités sportives, culturelles et de loisirs viennent naturellement s'ajouter au programme VTT. Les participants, grâce à la collaboration des milieux professionnels de la discipline, auront même la possibilité de tester le matériel le plus performant actuellement sur le marché, et même parfois de se mesurer aux plus grands du moment, grâce à des séances d'entraînement particulier

pour les plus mordus. Dirt Camp s'adresse ainsi à tous les mordus du VTT, mais aussi aux familles – même avec des enfants âgés de trois ans – qui se voient proposer des camps spécialement adaptés à leurs besoins. Les enfants même âgés de trois ans y trouveront leur compte.

Renseignements: M&S Promotion, Verbier. Tél: (027) 771.85.85. Internet: www.ms-promotion.com

Prévisions conjoncturelles

L'optimisme refait surface

L'optimisme refait surface dans les milieux touristiques. C'est ce que révèle l'enquête conjoncturelle trimestrielle que l'Union de banques suisses (UBS) a menée en mars auprès d'une soixantaine de directeurs d'office du tourisme. Pour la saison d'été, soit de mai à octobre, la majorité des personnes interrogées s'attend à des résultats à tout le moins identiques à ceux de l'an dernier. Vingt-deux d'entre elles prévoient une progression, alors que cinq seulement tablent sur une détérioration. Ce sont avant tout les touristes allemands, italiens, américains et britanniques qui devraient être plus nombreux qu'en 1996 à franchir nos frontières. Des progressions sont également attendues dans la parahôtellerie. Par région, les experts de l'UBS notent un regain d'optimisme au Tessin et dans l'Oberland bernois. Le tourisme d'affaires devrait aussi reprendre de la vigueur, ce qui incite sept directeurs d'offices du tourisme urbains sur huit à prévoir une hausse du nombre des nuitées. Ce vent d'optimisme a été soulevé par les résultats réjouissants de l'hiver (période de novembre à mai). Pour les personnes interrogées, ceux-ci sont dus aux meilleures relations de change, mais aussi, pour certaines d'entre elles, à l'amélioration de l'offre touristique et de sa commercialisation. *MH*

ZWEISIMMEN

Berner Oberland
Zu verkaufen

HOTEL KRONE ZWEISIMMEN

Das Hotel Krone liegt an bester Lage im Zentrum Zweisimmen, an der Hauptstrasse Richtung Lenk.

- 25 Gästezimmer mit 50 Betten
- Passantenrestaurant mit 90 Plätzen
- Speisesaal mit 40 Plätzen
- Bankettsaal mit 80 Plätzen
- Seminarbetrieb, Musikbarbetrieb
- Grosser Hotelgarten

Parkplätze, grosse Baulandreserve
Bezugsbereit: nach Vereinbarung

Auskunft erteilt: Chr. Müller-Hirschi
Immobilien-Treuhänder SVIT
3770 Zweisimmen
Telefon 033 722 17 78

92811/41840



Zu verkaufen an zentraler Lage mit unverbaubarer Sicht aufs Matterhorn:

*****Hotel mit Restauration**

25 Zimmer, unterteilbares Restaurant mit integrierter Bar und Terrasse.

Offerten und weitere Auskünfte unter Chiffre 92798, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

92798/38962

Zu verkaufen infolge Todesfall

Hotel-Restaurant

Nähe Aarau

traditioneller Betrieb, erst 1989 renoviert, gut gelegen. Restaurant (60 Plätze), Speisesaal (30 Plätze), Gartenwirtschaft, 2 Säle (80/100 Plätze), 4 Einzel-, 8 Doppel-/Dreibettzimmer, Wirtswohnung.

Betrieb kann ab 1. Juli aufgenommen werden, Ausbaupotential vorhanden. Verhandlungsbasis: Fr. 1 600 000.-

Interessenten melden sich unter Telefon 077 48 47 91.

92777/387290

In bekannter Bündner Tourismusgemeinde zu vermieten auf Wintersaison 1997/98 oder nach Vereinbarung, gut eingeführtes

Familienhotel***

mit 32 Betten, entsprechenden Nebenräumlichkeiten, Parkplatz, Garage.

Geeignet für einsatzfreudiges, fachlich ausgewiesenes, jüngeres Ehepaar.

Anfragen unter Chiffre 92640, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

92640/17400

ASCONA - LOSONE

ruhiges, modernes Hotel Garni mit 40 Betten zu verkaufen. Grosser Garten mit Swimming-Pool, eigene Parkplätze. Fairer Preis für das Gesamtinventar.

Offerten unter Postfach 640, 6612 Ascona.

92705/97535

Im Zentrum des bernischen Mittellandes ist in einer Kleinstadt ein erfolgreich eingeführter

Hotelbetrieb mit Restaurant

zu vermieten oder zu verpachten. Dieses mittelgrosse Unternehmen mit 36 modernen Zimmern verfügt über die notwendige Infrastruktur für die Durchführung von Seminaren, Banketten und sportlichen Anlässen (Indoor-Anlagen für Tennis, Squash und Golf sowie Aussenplätze des lokalen Tennisclubs). Die Führung des Betriebes ist eine Herausforderung für ein dynamisches **Hotelier-Ehepaar**. Voraussetzung sind moderne Führungsprinzipien, um der Gastgeberrolle gerecht zu werden.

Die Eigentümerin könnte sich auch vorstellen, das Management für die Gesamtanlage (Hotel/Restaurant/Sport) einer hochkarätigen, erfahrenen Persönlichkeit oder Organisation zu übertragen. Alle anfallenden Belange des Betriebes sollten eigenständig und in eigener Regie übernommen werden.

Ausgewiesene, initiativ und motivierte Fachleute finden in diesem lebhaften, wirtschaftlich gesunden Betrieb die Möglichkeit, sich in der Region zu profilieren und gleichzeitig eine sichere Existenz aufzubauen.

Offerten unter Chiffre 92573, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

92573/01834

Zu mieten (später Kauf) gesucht:

älteres Hotel

(evtl. renovationsbedürftig)

- freistehend, mit Umschwung
- mindestens 15 Zimmer
- Winter- und Sommerbetrieb

Offerten unter Chiffre 92873, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

92873/38941

Mit atemberaubender Aussicht in Blatten bei Naters/VS zu verkaufen:

- ca. 2'100 m² Bauland W2
- Ferienheim mit 13 Zimmern und diversen Nebenräumen

Ca. 2'900 m² Land der Zone W3, evtl. mit ca. 920 m² übriges Gemeindegebiet.

Dank der sanften Hanglage des Grundstücks ist dieses reich besonnt und windgeschützt. Überzeugen Sie sich selbst von dieser herrlichen Lage mit Aussicht auf die Walliser Alpen:

Freie Besichtigung:
12. April 1997, 10.00 bis 14.00 Uhr
Ferienheim Bergquell
3901 Blatten ob Naters

Weitere Informationen erhalten Sie bei Claudia Keusch, Tel. 01 216 53 25, Strassburgstrasse 9 in 8022 Zürich.



Zu verkaufen in Italien

Ristorante/Pizzeria/Gelateria

ca. 100 Sitzplätze und Gartenterrasse. In der Nähe von Pescara (Abruzzen), direkt am Meer.

Verhandlungspreis: Fr. 200 000.-
Weitere Auskunft: Frau Baumann, Telefon 031 372 25 26.

92711/389426

Goms/Biltzingen/VS

Pension-Taverne

mit 7 Zimmern (15 Betten)
Restaurant 45 Sitzplätze
Saal 20 Sitzplätze
Terrasse 52 Sitzplätze
Parkplatz 12
3 1/2-Zimmerwohnung

Verhandlungspreis Fr. 1 550 000.-
Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50

P 86660/382373

Junges innovatives Wirtepaar (IT/CH) sucht in Miete mit fairen Bedingungen nach Vereinbarung

Italienisches Restaurant/Pizzeria evtl. auch Hotel

mit Wirtswohnung, an gutgefundener Lage (ab 10 000 Einwohner).

Offerten unter Chiffre 92816, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

92816/942555

Zu verkaufen im Berner Jura am Tor zu den Freibergen

Hotel-Restaurant

Wohnsitz aus dem 18. Jahrhundert
● Renoviert, seltene Architektur
● Speisesäle 35 + 40 Plätze
● Gartenwirtschaft 70 Plätze
● 5 Zimmer (10 Betten)
● Privatwohnung
● 3 Garagen, Stall für 3 Pferde
● Umschwung 5329 m²
Telefon 032 484 91 28

P 91600/137650

AUS-/WEITERBILDUNG

Aus der Praxis - für die Praxis

Tagesseminare

ICH UND MEIN MIETBETRIEB

für Wirte, Wirtinnen, Hoteliers, Hotelieren, Kaderleute von Klein- und Mittelbetrieben sowie interessierte Vermieterinnen und Vermieter.

Die erfahrenen Unternehmensberater der Gastroconsult AG in Bern lassen sie anlässlich dieses Tagesseminars an den Erfahrungen ihrer Beratungspraxis zum Thema Mietbetriebe teilnehmen.

Aus dem Tagungsinhalt:

- Was ist ein Mietbetrieb (grundlegende Vertragsbestandteile des Mietrechtes)
- Wie komme ich zu einem Mietbetrieb (der Liegenschaftsmarkt, gewusst was?)
- Beurteilung eines Mietbetriebes
- Der tragbare Mietzins
- Der gastgewerbliche Mietvertrag
- Probleme bei der Übergabe und Übernahme eines Mietbetriebes
- usw.

Tagungsorte und Daten:

Gasthof Schützenhaus, Oberdorf bei Stans
Dienstag, 29. April 1997

Gasthof Bären, Thun-Dürrenast
Dienstag, 13. Mai 1997

Anmeldeschluss:

Jeweils sieben Tage vor Seminarbeginn

Kosten:

Fr. 290.- inkl. Verpflegung, Unterlagen und MwSt

Anmeldung:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung
Frau Olivia Lepore
Postfach 705
3000 Bern 22

Telefon: 031 331 01 41
Fax: 031 332 85 25

GASTROCONSULT

Unternehmensberatung für Hotellerie und Restauration

92215/24017

Ihr Umsteiger

zum Dipl. Barmixer mit Fernkurs.
Infos über: Institut Vit-All, Postfach,
CH-3929 Täsch/Zermatt, Fax 027 967 66 76
92723/386660

Italienisch in Italien

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

Heute Honkong, morgen New York



«Dank der HGF schwebte ich auf Wolken.»



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

Monika Hofer, 27 Jahre, Servicefachangestellte

IMMEUBLES

Lausanne

Plain centre, à louer

Local commercial pour bar-café-restaurant

- emplacement privilégié;
- possibilité de location avec locaux entièrement aménagés;
- fonds propres nécessaires Fr. 100 000.-

Ecrire sous chiffre R 036-391864 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 92706/44300

SVB

A vendre
Verbiër

HOTEL-PENSION RESTAURANT

19 chambres avec cachet authentique
Carnotzet avec grill au feu de bois
Parcelle 1570 m²
Jardin, terrasse, places de parc
Prix intéressant
Pour traiter: M. FOURNIER
077 28 93 20 - 027 207 12 18
P 92822/33393

cogestim SA
MAUPAS 6 - LAUSANNE

A vendre pour
ETABLISSEMENT PUBLIC
agencement complet

100 places, en parfait état.
Prix à discuter

Tél. 079 417 07 42 -
079 417 97 90
Fax 032 724 02 80

P 92719/389442

Wer bei uns inseriert,
hat Erfolg

Voulez-vous progresser? Lisez donc l'hotel + tourismus revue

WEITERBILDUNG SHV

April

16.: Die Teamsitzung – Basis zur Spitzenleistung. 16.: Freundlichkeit ist lehrbar. 30.: Was spielen wir?

Mai

2.: Korrespondenz – Können Ihre Briefe verkaufen? 14.: Wegweiser durch den Versicherungsdschungel. 15. und 16.: Zielorientierter arbeiten im Team. 28.: Kreativitäts-Tag. 29.: Kreativitäts-Tag. 29.: Neues Lebensmittelgesetz «Chance statt Ärger».

Juni

3.: Bitte recht freundlich. 16. und 17.: «Natürlich erfolgreich» im Öko-Hotel des Jahres 1996. 17.: Messen und Workshops – ideale Kontaktplätze. 25.: Kreative Verkaufsförderung.

Juli

3.: Vom Bittsteller zum Partner. Liquidität – Risiken und Chancen.

August

26. und 27.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren.

September

1. und 2.: Rhetorik – sich richtig ausdrücken. 3.: Höflichkeit und gute Manieren sind wieder gefragt. 18. (3. Tag): Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 22.: Was spielen wir? 30.: Die Teamsitzung – Basis zur Spitzenleistung. Freundlichkeit ist lehrbar.

Oktober

7.: Messen und Workshops – ideale Kontaktplätze. 15.: Wegweiser durch den Versicherungsdschungel. 16. und 17.: Zielorientierter arbeiten im Team. 22.: Korrespondenz – Können Ihre Briefe verkaufen? 27.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 28.: Neues Lebensmittelgesetz «Chancen statt Ärger».

November

4. und 5.: Gelassenheit in Belastungssituationen. 5.: Bitte recht freundlich. 27.: Vom Bittsteller zum Partner. Liquidität – Risiken und Chancen.

Dezember

2.: Kreative Verkaufsförderung.

Anmeldungen und Informationen:
Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon: 031 370 41 11, Fax: 031 370 44 44.

Diplomfeier an der HGF Thun

Toleranz und Freundlichkeit als Treibstoff

Ein Appell an Toleranz, Offenheit und Risikobereitschaft, ein Bekenntnis für Branche und Beruf: 41 von 44 zur Prüfung angetretene Studentinnen und Studenten der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV (HGF) Thun nahmen an der Diplomfeier die Anregungen der Festredner gerne entgegen. Mit der Note 5,7 ausgezeichnet wurde Claudia Mathias aus Frauenfeld, auf Rang zwei klassierte sich der Österreicher Andreas Bakmeier (5,6) und mit der Gesamtnote 5,5 schaffte Bruno Carizzoni aus Steffisburg die drittbeste Prüfung.

STEFAN SENN

Für HGF-Direktor *Rudolf Bolliger* geht mit der Diplomfeier eine Zeit «des Miteinanders und Füreinanders zu Ende». Er hoffe, dass Solidarität auch zukünftig gebührend Platz im Denken und Handeln der HGF-Abgänger einnehmen werde. Denn, so Bolliger deutlich, «ein unsensibler, egoistischer Individualismus nimmt überhand. Wir sprechen von Globalisierung und stellen Polarisierung fest und Extremismus wächst in einer Welt, in der nur Toleranz uns weiterhelfen kann».

Mensch im Mittelpunkt

Gastreferent *Hannes Imboden*, Direktor Berner Oberland Tourismus (BOT), stellte die Gastfreundschaft in den Mittelpunkt seiner Ausführungen. Das in der Schule erworbene Know-how spiele stets eine grosse Rolle. Aber: «Die konsequente Orientierung auf unsere Gäste, das gelebte Marketing von Gastfreundschaft und Qualität, also die Unternehmenskultur, ist der entscheidende Treibstoff». Nur wer positiv denke und die Spontaneität nicht verliere, könne offen auf seine Gäste zugehen. Es gelte, betonte Imboden weiter, mehr Optimismus und Lebensfreude auszustrahlen, mehr Risiken einzugehen, mehr Selbstbewusstsein zu entwickeln und dabei doch immer den Menschen in den



Andreas Bakmeier, Claudia Mathias, Bruno Carizzoni und Ladina Westermann (von links) strahlen zurecht: Beste Diplomnoten und ausgezeichnete Diplomarbeit.

Foto: zvg

Mittelpunkt aller Bestrebungen zu stellen. «So können wir die Entwicklung im Hotel- und Gastgewerbe positiv beeinflussen», hielt Hannes Imboden abschliessend fest.

Tourismusbewusstsein festigen

Jakob Häberli, Präsident des Stiftungsrates der HGF, nahm das Thema in seiner Festansprache ebenfalls auf. Vermehrt noch müssten die Vorteile der gastgewerblichen Berufswelt nach aussen kommuniziert und das allgemeine Tourismusbewusstsein gefördert werden. Die

gelebte Freundlichkeit sei ein entscheidender Faktor in diesem Kontext. «Es ist eine Freundlichkeit, die auf Partnerschaft, Respekt und gegenseitiger Anerkennung basiert.

Die solide berufliche Ausbildung ist eine Voraussetzung dafür», bekräftigte Häberli. Für den HGF-Präsidenten ist heute entscheidend, die gastgewerblichen Grundlehren mit den Faktoren Freundlichkeit und Gastgeber-Kompetenz zu erweitern. «Daraus resultieren Prestigegewinn, Aufschwung und eine Neupositionierung der Marke

Schweiz». Mit einer Diplom-Durchschnittsnote von 4,9 lag der Wert im Mittel der bisherigen 14 Diplomprüfungen an der HGF. Der Robert-Kepler-Preis für eine besondere Diplomarbeit ging an *Ladina Westermann* aus Wil/SG.

An der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV (HGF) Thun werden ständig rund 240 Studentinnen und Studenten ausgebildet. Eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung führt zum Titel «diplomierter Restaurateur/Hotelier HF».

Nekrolog

Abschiedsgedanken für Henri Jolidon

Lieber Heiri. Ich weiss, Du hättest diesen Abschiedsgedanken kaum beigeflichtet. Du wolltest ohne Aufhebens von dieser Welt abtreten. Dennoch möchte ich Dir mit Zustimmung einiger Freunde und Kollegen ein paar Worte widmen, haben wir beide doch einen langen Lebensabschnitt zusammen verbracht.

Trotz Deiner Krankheit hattest Du Deinen Humor nie verloren, und wo und wann immer man Dir begegnete, stets war es ein freundschaftliches Zusammentreffen. Du konntest herzhaft lachen, versprühtest Lebensfreude und Fröhlichkeit und wirst immer interessiert, Neues zu hören.

Dein Charme, Deine Aufrichtigkeit und Deine ausserordentliche Lebenseinstellung haben uns alle beeindruckt und manchen hast Du in weniger guten Zeiten mit Deinem frohen Glauben an das Gute wieder aufgestellt. Und wenn ich diese Gedanken in lieber Erinnerung an Dich, lieber Heiri, hier äussern darf, dann weiss ich sehr wohl, wovon ich spreche, denn über 30 Jahre habe ich mit Dir im Palace Hotel Gstaad zusammengearbeitet.

Das ist und bleibt unvergesslich in meinem Leben. Es gab nie einen Küchenchef und einen Direktor, sondern nur eine Zusammenarbeit zum Wohle des Palace, seiner Gäste und seiner Mitarbeiter. Wir

waren ein Glied in der Kette eines weltberühmten Hotelunternehmens.

Du herrschtest die hohe Kochkunst wie nur wenige in unserem Land. Du warst ein «Créateur» von Spitzengerichten, aber auch selbst ein Geniesser. Vor allem aber warst Du von 1955 bis 1986 Küchenchef des Palace Hotels, und als solcher gehst Du mit grosser Anerkennung in die Geschichte dieses Hauses der Luxuskategorie ein. Während den Wintersaisons arbeitetest Du mit einem anderen grossen Chef zusammen – Otto Schlegel, welcher uns leider auch zu früh verlassen hat.

In den Zwischensaisons betätigte sich Henri Jolidon auch als anerkannter Fachlehrer an der Interkantonalen Gewerbeschule, lag ihm doch eine gute Ausbildung der Lehrlinge sehr am Herzen. Oft wurde er als Prüfungsexperte beigezogen. Auch den Einheimischen im Saanenland wollte er gutes, gesundes und schmackhaftes Kochen vermitteln. Dazu rief er besondere Kochkurse ins Leben. Dass in diesen Kursen neben ernsthaftem Erlernen auch viel Humor und Gemütlichkeit gegeben wurde, darf als willkommenes Dreingabe des Lehrmeisters gewertet werden.

Dem Palace Hotel hat Henri Jolidon als Küchenchef und Mensch sehr viel ge-

geben und hervorragende Dienste erwiesen. Durch ihn wurde die Palace-Küche national und international bekannt. Immer wieder durfte er – und mit ihm das Palace – anerkennendes, hohes Lob seitens der Gästenschaft entgegen nehmen. Auch bei unzähligen Mitarbeitern und Einheimischen war er hoch geachtet und verehrt.

Henri Jolidon war ein aufgeschlossener, gastfreundlicher und geistreicher Mensch, mit dem ich oft und gerne auch ausserhalb des Hotelbetriebes zusammentraf, wobei natürlich meist die Koch- und Weinkünste das Gesprächsthema waren. Verblüffend sind seine Eigenkreationen im Rezeptbereich, die er mir in handgeschriebener Buchform zu meinem 50. Geburtstag schenkte. Es ist ein grosses Vergnügen, daraus sein Schaffen vermittelt zu erhalten.

Lieber Heiri, Du hast uns allen viel gegeben, Dein Anteil am Gedeihen des Palace Hotels ist gross und dafür gebührt Dir unser aufrichtiger Dank. Es ist dies nur eine kleine Geste für die über 30 Jahre Deines Mitwirkens für unsere gemeinsame Sache, das Palace Hotel in Gstaad. Wir haben am gleichen Strick gezogen. Du bist und bleibst für uns unvergessen. Hab' Dank für alles Liebe und Gute, das Du uns geschenkt und hinterlassen hast. Wir werden Dich immer in guter Erinnerung behalten.

Hansruedi Schaerer

Kontrollstelle L-GAV

Neue Strukturen

Die Aufsichtskommission L-GAV teilt mit: Die Vertragsparteien des L-GAV für das Gastgewerbe (SHV, AGAB, Gastrosuisse, Union Helvetia) haben die vorläufigen Strukturen der Kontrollstelle für den L-GAV festgelegt. Angesichts des vertragslosen Zustandes wird die Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gestaffelt um vier Personen reduziert. Gleichzeitig wird der Beschäftigungsgrad von neun Personen herabgesetzt. Die ausgesprochenen Entlassungen bilden Gegenstand eines professionell unterstützten Sozialplanes. Je nach Entwicklung der laufenden GAV-Verhandlungen wird die Aufsichtskommission weitere Beschlüsse fassen. mt

Office de contrôle CCNT

Les structures

La commission de surveillance de la CCNT communique: Les parties au contrat de la CCNT pour l'hôtellerie et la restauration (SSH, AGAB, Gastrosuisse, Union Helvetia) ont provisoirement défini les structures de l'office de contrôle pour la CCNT. Compte tenu du vide contractuel, le nombre des collaboratrices et collaborateurs sera progressivement réduit de quatre personnes. Dans le même temps, neuf personnes verront leur taux d'occupation baisser. Les licenciements prononcés font l'objet d'un plan social soutenu professionnellement. Selon l'évolution des négociations en cours sur la CCNT, la commission de surveillance sera amenée à prendre d'autres décisions. mt

Ufficio di controllo CCNL

Le strutture

La commissione di controllo del CCNL comunica quanto segue: Le parti contraenti del CCNL per il settore alberghiero e della ristorazione (SSA, AGAB, Gastrosuisse, Union Helvetia) hanno stabilito le strutture provvisorie dell'Ufficio di controllo per il CCNL. In considerazione dello stato di vuoto contrattuale, il numero delle collaboratrici e dei collaboratori viene ridotto gradualmente di 4 persone. Contemporaneamente, viene ridotto il grado di occupazione di 9 persone. I licenziamenti di cui sopra sono oggetto di un piano sociale di assistenza professionale. La Commissione di controllo prenderà ulteriori decisioni a seconda degli sviluppi nelle trattative in corso sul CCNL. mt

Appel

Des places d'apprentissage

Deux fois par année, un mailing est envoyé par le département de la promotion de la relève de la SSH et de Gastrosuisse, sollicitant les maîtres d'apprentissage pour le recensement des places d'apprentissage vacantes. Les maîtres d'apprentissage n'ayant pas encore répondu à ce mailing ou ceux dont les informations déjà fournies ont été modifiées depuis l'automne 1996 sont priés de bien vouloir communiquer les places d'apprentissage encore disponibles au bureau romand de la SSH, tél. 021 320 03 32. nld/ssh

031 370 42 16

CARROUSEL

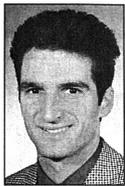
031 370 42 24

Tourismus

Der Vorstand von Zentralschweiz Tourismus hat **Rolf-Peter Pfaff** zum neuen Direktor für die Leitung des regionalen Tourismusverbandes Zentralschweiz-Tourismus gewählt. Er wird Nachfolger von **Kurt A. Diermeier**, der im Spätsommer in den Ruhestand treten wird. Rolf-Peter Pfaff, gebürtig von Friedrichshafen am Bodensee, ist in Luzern wohnhaft, seit 10 Jahren Projektleiter/Teamleiter und seit 3 Jahren Vizedirektor der IHA+GfM, Institut für Marktanalysen AG in Hergiswil. Heute ist Pfaff Leiter des IHA+GfM International Research Centre und stellvertretender Geschäftsstellenleiter der IHA+GfM in Lausanne. Sein Amt wird der neue Direktor am 4. August antreten. **MAY**



ein schlagkräftiges Marketing aufgebaut, dessen Aktionen (Grächen-Dollar und Spielcasino) auf sehr grosses Medienecho stiessen. Engelberg bezeichnet der gebürtige Zürcher als «Idol des Schweizer Tourismus». Miller übernimmt seine neue Führungsaufgabe am 15. September 1997. In Engelberg tritt er die Nachfolge von **Hansruedi Suter** an, der bereits im vergangenen Herbst seinen Rücktritt angekündigt hatte. **GER**



Petermann's Kunststubben, Küssnacht, und im Hotel Atlantis-Sheraton in Zürich als Seminar- und Bankett-Verantwortliche. Valeri begann seine Ausbildung in der Reisebranche und absolvierte anschliessend die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL). Die letzten 2 1/2 Jahre arbeitete er als Direktionsassistent im «Castello del Sole» in Ascona. Der Name Adecco Hotel figuriert seit Anfang dieses Jahres und entstand aus der Fusion zwischen Adia und Ecco im September 1996. Adia wirkt seit 1957 im Bereich Stellenvermittlung und Personalberatung die Abteilung Adia Hotel gibt es seit elf Jahren. **LY**

Hotellerie

Die Adecco Human Resources AG in Zürich hat ihre Personalberatung im Bereich Hotellerie, Gastronomie und Tourismus verstärkt. **Nicole Clavdetscher** (24) und **Gianni Valeri** (27) heissen die beiden Neuen. Clavdetscher absolvierte die Höhere Gastronomie-Fachschule in Thun und arbeitete unter anderem in

Der 30jährige **Fredy Miller** (Bild), Kurdirektor in Grächen, wechselt als geschäftsführender Direktor nach Engelberg. Nach drei Jahren sei die Zeit für eine neue Herausforderung reif, befand Miller. In Grächen hat er

Lausanne



La gare sous le signe olympique

Lausanne affirme eine fois de plus son caractère de ville olympique. Samedi dernier en effet, le président du Comité international olympique (CIO), **Juan Antonio Samaranch**, a dévoilé (photo), en présence d'une foule très nombreuse, les cinq anneaux olympiques posés sur la façade de la gare de Lausanne dont les travaux de rénovation viennent de se terminer. Ces anneaux marquent l'attachement du CIO à Lausanne et permettront désormais de parler de la «Gare de Lau-

saune, capitale olympique», indiquent les CFF. L'installation de ce symbole est dû à l'initiative de la Municipalité de Lausanne et de l'office du tourisme. Les travaux de rénovation de la gare ont duré cinq ans et ont coûté 60 millions de francs. «Tout en lumière, aérée, rendue belle et fonctionnelle par un délicat mélange d'ancien et de moderne, la gare épouse son époque sans renier l'architecture de ses origines», soulignent les CFF. (Photo: asl) **MH**

Le STM '97 en images



United colours of Suisse Tourisme

Véritable creuset d'une multitude de civilisations, la 9e édition du Switzerland Travel Mart qui s'est tenue en début de semaine à Crans-Montana a offert une image plutôt colorée du tourisme helvétique. Jugez-en plutôt avec, de gauche à droite, dans le sens des aiguilles d'une

montre: **Khemaphan Sukakul** (Bangkok), **Marco Sorgesa** (Office du tourisme de Lugano), **Chinavorn Oevahastin** (Bangkok), **Thomas Flatt** (Hong Kong), **Federico Sommaruga** (Suisse Tourisme, Zurich), **Stella Ho** (Hong Kong), **Roger Moore** (résident de Crans-Montana et

invité d'honneur du STM), **Arun Kaskebar** (Mumbai), **Pierre Goy** (Executive Vice-President de Minotel, Lausanne) et **Alexandre Fricker** (Office du tourisme de Leysin, ancien directeur de l'OT de Crans). (Photos: Laurent Missbauer) **LM**

Swissair-Nordatlantikflüge



Kauen statt Rauchen

Mit Beginn des Sommerflugplans gilt für die Swissair-Passagiere über dem Nordatlantik ein generelles Rauchverbot. Unter Entzugserscheinungen brauchen die Raucherinnen und Raucher deswegen aber trotzdem nicht zu leiden: Auf Wunsch erhalten sie das Nikotin-Ersatzpräparat Nicorette-Kaugummi. Die neue Devise «Kauen statt Rauchen» kommt nicht nur den mitreisenden nichtrauchenden Passagieren zugute, sondern auch der Flugbesatzung. Diese ist damit nicht mehr der

Belastung des Passivrauchens ausgesetzt. Wie **Sandra Karl** von der Swissair Marketing-Kommunikation betont, wolle man mit dieser Aktion nicht gegen das Rauchen missionieren. Vielmehr sei der Wunsch nach Nichtraucher-Sitzen in einem solchen Masse angestiegen, dass man ihm ohne Non-Smoking-Flüge nicht mehr hätte entsprechen können. Die Abgabe von Nicorette-Kaugummi sei als Kundendienst gegenüber den Rauchern zu verstehen. **MAY**

BRIEFE AN DIE LESER



Man ist wieder wer, Schweizer Hoteliers!

Wie sonst kommt das Wirtschaftsmagazin «Cash» dazu, auf seiner «Leute»-Seite immer mehr von Euch zu portraituren? Vorläufiger Höhepunkt war die Ausgabe Nummer 13, wo von fünf Köpfen drei (60%) dem Berufsstand der Hoteliers zugerechnet werden können. Da lachte dem Leser unter einer grossen Portiers-Mütze des «Victoria-Jungfrau»-dessen Verwaltungsratspräsident Peter Bratschi als frischgebackener «Bürgerstock»-Teilhaber entgegen. Auch Otto G. Loretan, Präsident der Thermalbäder und -Hotels Leukerbad, fand für seinen Coup mit dem Fussballsponsoring für die Zürcher Grasshoppers anerkennende Worte. Und schliesslich vermeldete «Cash» zum mindestens dritten Mal die (geplante, bevorstehende und jetzt Tatsache gewordene) Ankunft des Schwei-

zer «Starhoteliers» **Thomas Wicky** in Bad Ragaz. News der Hunde-verrückten «Cash»-Schreiberin: Wicky hatte zwei Hunde und eine Katze im Gepäck

Ausgerechnet Du, «NZZ»,

hast im «Folio» ein bisher unbekanntes Manuskript abgedruckt, welches der von Dir nicht sonderlich geliebten Nachfolgeorganisation der Schweizerischen Verkehrszentrale zumindest in England wieder auf die Sprünge helfen könnte. Der englische Schriftsteller Oscar Wilde hatte 1893 im Swiss Tourist Information Center in London «zur Verbesserung der helvetischen Hotellerie» geraten, seine exzentrischen Landsleute mit Paradoxem anzuziehen: «Kein Prospekt wäre verführerischer als eine Sammlung von Fotografien mit englischen Namen auf den Grabsteinen schweizerischer Friedhöfe, die Beschreibung der Freuden eines Knochenbruchs oder der Slogan «Schicken Sie Ihr Geld, aber bleiben Sie zu Hause». Unfruchtbar seien dagegen die Werbemaassnahmen mit Abbildungen perfek-

ter Landschaften. Der englische Gast wolle irritiert sein und Gesprächsstoff haben. Wilde empfiehlt deshalb, die Bauern in rosa Fräcke zu kleiden und die Gletscher lila einzufärben. Lila Kühe, das hat sich hundert Jahre später gezeigt, tun es auch.

Auf den Mund gefallen, Hotelier Art Furrer,

sind Sie weissgott nicht. Wem – ausser Ihnen – wäre denn aus dem Stand eine elegante Verbindung zwischen so entfernten Begriffen wie Alkoholabstinenz und Tourismus in die Sinn gekommen? Angehlich haben Sie in der Fastenzeit von Aschermittwoch bis Ostern keinen Schluck Fendant oder Ähnliches zu sich genommen – nicht einmal an Ihrem 60. Geburtstag. Begründet haben Sie die Fastenkur dann allerdings nicht biblisch, sondern touristisch: «Ich finde, dass auch meine Leber einmal pro Jahr Anrecht auf Ferien hat», sagten Sie zur «Berner Zeitung», und weiter: «Wenn alle Schweizer ihren Organen gegenüber so rücksichtsvoll wären, hätten wir

unsere Krankenkassen bereits saniert». Nach dieser gedanklichen Parforceleistung hat vielleicht auch Ihr Hirn etwas Ferien nötig – oder war es bereits dort?

Wer, lieber Hanspeter Danuser,

kennst Sie nicht?! Wem muss man in der Branche, aber auch sonst im Lande, noch sagen, dass Sie seit 15 Jahren Kurdirektor von St. Moritz sind? Eben. Aber wahrscheinlich wissen nur einige aufmerksame Zeitgenossen im Engadin, dass Sie auch der wohl fleissigste Kolumnen-Schreiber des Landes sind. Im März haben Sie Ihre 2000. (in Worten: zweitausendste) Tourismus-Kolumne in der dreimal wöchentlich erscheinenden «Engadiner Post» geschrieben und mit «HPD/irgendwas» gezeichnet. Dass Sie diese Leistung selbst zum Gegenstand Ihrer 2000. Kolumne machten, ist hingegen wieder ein bekannter Zug an Ihnen.

Nichts für ungut. Ihr Anton Nörgeli

Appenzell

Ferienauktion auf dem Sântisgipfel

Ausgefallenes Gipfeltreffen am Samstag, 19. April 1997, auf dem Sântis im Appenzellerland: Die lokalen Tourismusverbände und der Hotelierverein lancieren im Bergrestaurant Alter Sântis die erste Appenzeller Ferienauktion. Unter der Leitung eines Appenzeller Auktionsators können verschiedene Ferienangebote ersteigert werden. Die Verantwortlichen versprechen sich von der ausgefallenen Idee einen frischen Wind im Tourismus und zufriedene Gäste. **Leo Sutter**, Hotelier aus Appenzell und Mitglied im Hotelierverein, Sektion bei der Appenzell, bringt es auf den Punkt: «Wir müssen neue Wege beschreiben, wenn wir auch weiterhin für unsere Gäste interessant sein möchten. Brauchtum, Kultur und Gastfreundschaft sind unsere Hauptstärken. Aber Not macht erfindend. Von dieser budgetfreundlichen Aktion profitieren alle, der Gast und die Region.» Ein Auktionskatalog erläutert detailliert die diversen Angebote, die zur Steigerung gelangen (er kann beim Sekretariat Schweizer Hotelierverein, Sektion bei der Appenzell, Telefon 071 368 50 60 bestellt werden). **SDA**

FRONT/KADER

PALACE
★★★★★
LUZERN

sucht

DIREKTIONS - Ehepaar
(DIREKTOR)

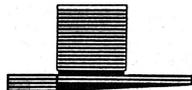
für Herbst 1997

komplette Unterlagen an:
Herrn Emanuel Berger Postfach 113 3800 Interlaken

Member of *The Leading Hotels of the World*

THE BEST OF SWITZERLAND
The Best Lodging Hotels

92787/16632



Stadspital Triemli Zürich

Von Anfang an mit dabei...

können Sie sein, wenn es um die Neuausrichtung unserer Serviceleistungen im Bereich Hotellerie/Etagenservice geht.

Wir sind ein Akutspital mit über 600 Betten – mehr als 13 000 Patientinnen und Patienten verbrachten im letzten Jahr einen oder mehrere Tage bei uns. Oberstes Ziel unserer Hotellerie ist es, dass sich die Patienten auch als Gäste wohl fühlen.

Freude, Aufbauarbeit zu leisten, Begeisterungs- und Kommunikationsfähigkeit, Anspruch an Professionalität und Flexibilität, Bereitschaft zu interdisziplinärer Zusammenarbeit und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie wie für uns wichtige Voraussetzungen.

Wir suchen per sofort oder 1. Juni 1997 einen oder eine

Leiter/in der neuen Abteilung Etagenservice

Das Verantwortungsgebiet beinhaltet die Mitarbeiterführung, die Sicherstellung der definierten Standards, die Behandlung von Patientenwünschen, Qualitätskontrollen und die Mitarbeit in Projekten. Als ideale berufliche und persönliche Voraussetzungen für diese Aufgabe erachten wir: Aus- und Weiterbildung an einer Hotelfach- oder Hotelfachassistentenschule, mehrere Jahre Berufserfahrung im Bereich Etagenservice eines Hotels oder Spitals, EDV-Kenntnisse, Führungs-, Schulungs- und Projekterfahrung. Sprachkenntnisse – Deutsch mündlich und schriftlich, Spanisch oder Italienisch mündlich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Ihre schriftliche Bewerbung erwarten wir an: **Stadspital Triemli**, Personalabteilung, 8063 Zürich. Telefonische Auskünfte über diese Position erteilt Ihnen Frau Maria Inhelder, Leiterin Hotellerie, **Telefon 01 466 20 43** oder Frau Andrea Isler, Projektleiterin, **Telefon 01 466 20 57**.

**Kader-
leute...**

tourismus hotelle

finden Sie mit einem
Inserat im Stellen-
anzeiger der hotel +
tourismus revue!
Tel. 031 370 42 22

Professionelles Umfeld, **führende Marktposition**, aussergewöhnliche Infrastruktur und Erfolg durch Innovation sind Stichworte zu unserem Auftraggeber, ein renommiertes Gastronomunternehmen in zentraler Lage in Zürich. Für die kompetente Betreuung der exklusiven, internationalen Geschäftskundschaft suchen wir eine charmante und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

**Leiterin / Leiter
Gäste- & Direktionsrestaurant**

im Range eines **Maitre d'hôtels**. Sie besitzen die Fähigkeit einer komplexen Aufgabenstellung und höchsten Ansprüchen in einem auf Hochtouren laufenden Top-Unternehmen gerecht zu werden. Das gut eingespielte Frontteam von 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist Ihnen direkt unterstellt. Hauptaufgaben: Kundenorientiertes Restaurantmanagement, Bewirtschaftung des Weinkellers, Angebotsplanung in enger Zusammenarbeit mit der Küchenleitung, Akquisition und Durchführung von Spezialanlässen, Schulung von Mitarbeiterinnen und Lehrlingsausbildung.

Idealprofil: Serviceprofi «Typ GastgeberIn» mit positiver Ausstrahlung, 30–40 Jahre alt, Führungserfahrung, gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch, PC-gewandt, Praxis im Bereich Administration und ein hohes Mass an Teamfähigkeit! Die Ausbildung zum **Restaurationsleiter** mit Fachausweis oder eidg. Diplom ist eine optimale Grundlage aber nicht Bedingung. Vorteile: In der Regel abends sowie Samstag/Sonntag frei, grosse Selbständigkeit, weitreichende Kompetenzen, attraktives Salär, eigener Parkplatz und grosszügige Unterstützung im Bereich Aus- und Weiterbildung.

Für erste Informationen stehen wir telefonisch gerne zur Verfügung oder senden Sie uns Ihre persönlichen Unterlagen **mit Foto**. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen! Ihr Berater: Ansgar Schäfer. Absolute Diskretion ist gewährleistet.

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

92534/178098

Koch & Partner

Personalberatung
Universitätstr. 67
Postfach 2725
8033 Zürich

10
JAHRE

Wollten Sie schon immer im internationalen Umfeld eines renommierten Luxushotels aktiv mitwirken?

Wir suchen im Auftrag unserer Mandantin, ein renommiertes Luxushotel, eine ausgereifte Persönlichkeit (ca. 35 – 45 Jahre) mit guten Englisch- evtl. Französischkenntnissen für die verantwortungsvolle Position als

Leiter Finanzen, Controlling und Administration

In diesem vielseitigen, interessanten Umfeld betreuen Sie nicht nur den **Hotelbetrieb**, sondern auch **angegliederte Nebenbetriebe und Profitcenter** und unterstützen die Geschäftsleitung in allen **finanztechnischen Belangen**. Wir erwarten eine flexible, dynamische Person mit **unternehmerischem Denken**, der auch analytisch ausgerichtet ist und somit optimale Lösungen im Bereich Finanzierung oder Cash-Management erbringt. Zudem sind Sie auch Ansprechpartner gegenüber den verschiedenen Ressortchefs bezüglich Organisation oder Investitionsmöglichkeiten, wobei Sie die finanztechnische Seite erläutern. Ihre Aufgaben im weiteren sind:

- Verantwortung für das gesamte Finanzwesen inkl. Jahresabschluss
- Sicherstellung von Auswertungen und Analysen für diverse Betriebs- und Profitcenterrechnungen
- Ausarbeiten und Vorbereiten von Budget, Finanzierungen und Investitionen
- Div. administrative Aufgaben wie Sozialversicherungswesen, Steuern etc.

Diese Position beinhaltet alles, was man in einer modernen Unternehmung an neusten Finanzinstrumenten einsetzen kann. Wir erwarten, dass Sie fundierte Erfahrungen in einer ähnlichen Position, (im internationalen Umfeld) und Ihre Praxis mit einer betriebswirtschaftlichen Ausbildung vertieft (HSG/HWV oder Universitätsabschluss) haben. In dieser Position sind Sie als Vertrauensperson an einer sehr wichtigen Drehscheibenfunktion, wo Sie der Geschäftsleitung täglich beratend zur Seite stehen und wo auch eine langjährige Zusammenarbeit angestrebt wird. Falls Sie diese Herausforderung suchen, erwarten wir gerne Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an Frau K. Koch.

Tel. 01 364 38 00
Fax 01 364 38 04

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader	2
Kader/Verkauf/ Hotellerie	3–18
Stellengesuche	20

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	18–19
Marché international de l'emploi	20
Demandes d'emploi	20

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

**Adecco
HOTEL**

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

CHECK IN DATA

Die Check-In Data mit Hauptsitz in Zürich-Schlieren hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team mit einer

PERSÖNLICHKEIT FÜR SUPPORT UND SCHULUNG

für die Einführung und Betreuung unserer FIDELIO Front Office – sowie unseres Fidelio Food & Beverage Programmes.

- Voraussetzungen:
- Abschluss einer Hotelfachschule
 - sehr gute FIDELIO-Anwenderkenntnisse
 - PC-Erfahrungen (Microsoft-Produkte)
 - sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache
 - gute Allgemeinbildung
 - Kontaktfreudigkeit
 - Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
 - gepflegte Umgangsformen

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit, die mit viel Kundenkontakt verbunden ist, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen Herr Walter Kreisser oder Frau Evelyn Altorfer gerne zur Verfügung (Tel. 01 733 74 00). Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Check-In Data AG, Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren.

Check-In Data AG
Schlieren (Zürich), Tel 01 733 74 00
92746/180670
Check-In Data SA, Montreux, Tel 021 966 15 55

Menschen und Ideen



Für unser Restaurant Casino im Herzen von Bern, mit ausgesuchtem Ambiente und stilvoller Einrichtung suchen wir einen

Chef de Service
Dame oder Herr

mit Pfiff und Schwung. Kompetent und persönlichkeitsstark unterstützen Sie unseren Chef de Restaurants in der Führung der Serviceequipe.

Als Gastroprofi haben Sie eine fundierte Berufsausbildung, bereits Führungserfahrung als Chef de Service gesammelt und kommunizieren mit Freude in den Weltsprachen unserer Gäste D/E/F. Sie sind ca. zwischen 25 und 35 Jahre alt, flexibel, frontorientiert, dem Leben gegenüber positiv eingestellt und der Umgang mit Menschen - Gästen wie Mitarbeitern - bereitet Ihnen besonderes Vergnügen.

Sie geniessen alle Vorteile und Weiterbildungsmöglichkeiten, die Ihnen Mövenpick bietet. Fünf Wochen Ferien und Leistungslohn sind für uns selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen - dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen. Renata Zbinden-Zulauf freut sich Sie kennenzulernen.

Restaurant Casino Mövenpick
Herrenstrasse 25, 3011 Bern
Telefon 031 / 328 03 06



Wir suchen für das sehr bekannte und beliebte

Hotel San Gian St. Moritz
Direktions-Ehepaar
(Direktor/Directrice)

Der erfolgreiche Betrieb umfasst 50 Zimmer, 2 Restaurants, 1 Bar und eine umfassende Infrastruktur.

Wir erwarten von der neuen Direktion ein grosses Engagement für unsere Restauration, ein kreatives Hotelmarketing und die Ausstrahlung einer lebenswürdigen Gastfreundschaft.

Wir sprechen Persönlichkeiten an, die bereit sind, einen anspruchsvollen Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen eigenverantwortlich und dynamisch zu führen.

Das finanziell gesunde Unternehmen bietet grosse Gestaltungs- und Führungsspielräume sowie ein attraktives, erfolgsorientiertes Gehaltssystem.

Interessenten mit fachlicher Kompetenz und Ambition bitten wir um schriftliche Kontaktnahme mit dem Unterzeichneten. Wir sichern absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber nach dem ersten Orientierungsgespräch.

Max Engel, Engel & Associates, Huttenstrasse 60, 8008 Zürich

92576/308846

In schönen **Landgasthof** im Grossraum Bern suchen wir für 1. Dezember 1997

Pächter/in resp. Pächterpaar

Der Betrieb liegt in ländlicher Gegend.
Platzangebot: Gaststube 40 Pl., Säll à la carte 16 Pl., Saal zirka 60 Pl., davon 16 abtrennbar, Bar, Gartenterrasse zirka 60 Pl.
Wohnung und Bedienstetenzimmer.

Sie möchten Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen, sind innovativ, denken unternehmerisch und sind an einem erfolgsversprechenden, längerfristigen Engagement interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Max Staub
1783 La Corbaz
Telefon 026 466 71 26

92794/389456

Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Offen, unkompliziert und kontaktfreudig ist die Art und Weise wie wir auf unsere Gäste zugehen. Sie leben und tragen diese Philosophie täglich aktiv mit in der Jugendherberge Basel als

stellvertretende/r Betriebsleiter/in
(mit Schwerpunkt Küche)

Als einsatzfreudige/r, belastbare/r Allrounder/in unterstützen und vertreten Sie die Betriebsleiterin in allen Bereichen der Betriebsführung und führen selbständig die Küche. Sie verfügen über ausgewiesene praktische Erfahrungen rund um den Kochherd und verwöhnen unsere internationalen Gäste gerne mit einer "gesunden" Küche.

Mit Ihrer Persönlichkeit, Ihrem Engagement und Ihrem Interesse an Menschen, bringen Sie Leben und Atmosphäre in den Betrieb. Sie arbeiten gerne teamorientiert und behalten auch in turbulenten Zeiten einen klaren Kopf.

- Wir bieten Ihnen:
- ein vielseitiges und anspruchsvolles Tätigkeitsfeld in einem modernen Betrieb mit 197 Betten
 - die Möglichkeit eigene Ideen zu entwickeln und umzusetzen
 - fachliche Unterstützung und eine gründliche Einführung in die einzelnen Aufgabenbereiche
 - eine Anstellung in einer überblickbaren Organisation mit weitwehenden Verbindungen

Der Stellenantritt erfolgt per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die

Jugendherberge Basel, Isabelle Wullschlegler, St-Alban-Kirchrain 10, 4052 Basel, Tel. 061 272 05 72.



Den Gast in den Mittelpunkt stellen

Gut 350 unserer Angestellten wohnen intern in Personalzimmern, Studios und Personalwohnungen. Da uns die derzeitige Stellensituation per 30. Juni 1997 verlässt, suchen wir raschestmöglich die neue

Leiterin der Personalunterkünfte

In dieser Funktion disponieren Sie in Zusammenarbeit mit dem Personaldienst und im regen Kontakt mit den Mietern die Zimmer und Wohnungen und nehmen die benutzten Wohneinheiten zurück. Weiter planen und begleiten Sie die Unterhaltsarbeiten und budgetieren/realisieren als Kostenstellenverantwortliche die zur Verfügung stehenden Finanzmittel. Ihnen Führungsmässig zugeordnet sind 350 Stellenprozent.

Zur erfolgreichen Bewältigung dieser Tätigkeit sollten Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotel- oder damit verwandten Branche verfügen, die anfallenden Sekretariatsarbeiten (Winword, Excel) effizient bewältigen können, eine aufgeschlossene, bewegliche und sich durchsetzende Wesensart haben, freundlich und kundentorientiert sein, gute Fremdsprachenkenntnisse sowie Führungsfähigkeit und wenn möglich Führungspraxis mitbringen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne die Stelleninhaberin, Frau M. Schumacher, (von 08.00 bis 09.00 Uhr) Tel. 071/494 24 54.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an Herrn W. Giesel, Leiter Personaldienst Kantonsspital, 9007 St. Gallen

Wir suchen:

Leiter Fischabteilung

Erfahrene/r Fischverkäufer/in, eventuell Koch/Küchenchef mit Fischerfahrung. Ziel: Sie helfen unserer anspruchsvollen Kundschaft, Fisch noch besser zu kochen.

Sowie

Leiter Party Service

zu Aufbau und Entwicklung unseres bestehenden PS: z.B. Koch mit Hotelfachschule oder Bewerber/in mit Erfahrung in Party Service. Verkauf und Beratung, Planung und Ausführung von Aufträgen in Zusammenarbeit mit Küchenchef. Kenntnisse in Excel und Word.

Wir bieten: Dauerstelle, 5-Tage-Woche, Umsatzbeteiligung.

Schriftliche Bewerbungen (Schweizer/in oder Bew. C) an:

Geschäftsleitung
Oggenfuss Comestibles AG
Postfach 1428
8700 Küsnacht

Zusatzvertretung

Interessant für freischaffende/n Aussen-dienstfrau/-mann, Besuchen Sie Gastro-nomiebetriebe, Vinotheken? Haben Sie Freude an Ihrer Arbeit? Ist für Sie die Einführung eines qualitativ hochstehenden Luxusprodukts im heutigen Verdrängungs-markt ein Problem oder ganz einfach eine Herausforderung, der man sich stellen kann? Auf Provisionsbasis (selbstver-ständlich auch auf die Nachbarstellungen). Wir freuen uns auf Ihre Kurzbewerbung mit Foto.
Schmidlin & Co., Generalimporteur
6618 Arcegno TI.

Wir suchen

Pizzaio/Bufetier

Restaurant Alte Post, Basel
Telefon 061 421 54 00, Herr G. Ianna.

91544/383667

Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

In Saanen, dem kleinen Dorf mit historischem Kern, rustikalen Chalets und der berühmten Mauritiuskirche, suchen wir für die Jugendherberge Saanen-Gstaad eine neue

Betriebsleitung
(Paar oder Einzelperson)

Angesprochen sind bewährte Gastgeber mit einer entsprechenden Grund- und Weiterbildung in Tourismus, Hotellerie und/oder anverwandten Branchen. Diese sehr selbstständige Anstellung verlangt vieles von Ihnen. Zu Ihren Stärken gehören Kontaktfreudigkeit, Motivations- und Durchsetzungsvermögen; aber auch der Wille, neue Ideen zu entwickeln und umzusetzen.

Sie sprechen Deutsch, verfügen über gute Englisch- und Französischkenntnisse und haben bereits entsprechende Erfahrungen in den Bereichen Beherbergung, Verpflegung sowie Mitarbeiterführung. Zudem kennen Sie den saisonbedingten Wechsel zwischen arbeitsintensiven und eher ruhigen Jahreszeiten.

Wir bieten Ihnen:

- eine heimelige Jugendherberge (80 Betten) mit verschiedenen kleineren Aufenthalts- und Freizeiträumen sowie grossem Garten
- fachliche Unterstützung und eine gründliche Einführung in die einzelnen Aufgabenbereiche
- eine Anstellung in einer überblickbaren Organisation mit weitwehenden Verbindungen
- die Möglichkeit, auch mit Familie einen Betrieb zu führen
- eine 4 1/2 Zimmerwohnung im Betrieb

Der Stellenantritt erfolgt per Anfang/Mitte Mai 1997.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann senden Sie uns Ihre kompletten, lückenlosen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Schweizer Jugendherbergen, Andreas Fürst, Schaffhauserstrasse 14, Postfach 161, 8042 Zürich, Tel. 01 360 14 31.



Nach fünf Jahren als stellvertretender Hotelier macht sich Guido Röper bald selbständig. Darum suche ich per Juni 1997 einen

stv. Hotelier

Nebst der vielen Arbeit erwartet Sie bei uns ein abwechslungsreicher Job im Receptions- und Servicebereich.

Ich stelle mir eine(n) Unternehmer(in), zwischen 23 bis 30 Jahre vor, der/die sich weiterbilden möchte und einen eigenen Betrieb, als Ziel hat.

Unbedingte Fremdsprachenkenntnisse, Fidelio- und Windowserfahrung, Hotelfachschul- oder Hotelkaufmann/frau -Abschluss und Teamfähigkeit, sind Voraussetzung.

Ich bitte Ihnen einen Vertrauensstelle, bei der Sie vom Jahresabschluss, bis hin zur Finanzierung, massgeblich miteinbezogen sind.

Noch Fragen? Herr Guido Röper gibt Ihnen gerne Auskunft.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Handschriftprobe an:

Kronen Hotel Andermatt
Peter W. Arnold / dipl. Hotelier SHV/VDH
Gotthardstrasse 64
CH-6490 Andermatt
CH-41-887 00 88
CH-41-887 18 38

E-mail KronenHotel@dial.centralnet.ch

92845/833

merkur

Nicht dass Sie jetzt denken, wir wären
"von allen guten Geistern verlassen"!

Durch Pensionierungen, Übernahme neuer Funktionen im Zuge unserer Expansion und Austritte aus familiären Gründen werden in 6 unserer insgesamt 68 Betrieben interessante Kaderstellen frei.

Wir suchen für folgende Betriebe

Geschäftsführerinnen und Geschäftsführer

- Merkur Le Bistro in Genf
- Merkur Restaurant "Märplatz" in Basel
- Merkur Espresso "Metroshop" in Baden
- Buffet Espresso in Münsingen
- Merkur Le Café in Suhr
- Merkur Le Café im "Züri-Oberland-Märt", Wetzikon

Sie sind Unternehmer/in mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe und besitzen den Fähigkeitsausweis A (nicht notwendig in Wetzikon und Münsingen). Sie bringen Führungserfahrung mit, haben Freude am Verkauf und sind es gewohnt, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten.

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Merkur Gastronomie, eine attraktive Erfolgsbeteiligung, interessante Einsatzzeiten, eine sorgfältige Einführung und Weiterbildung an internen und externen Kursen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Walter Lehmann gerne zur Verfügung.

Merkur AG, Personal Gastronomie
Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Tel. 031 990 20 20

P 92819/96651



Gemeinsam am gleichen Strick ziehen!

Weil dies unsere Philosophie ist, suchen wir Sie, einen kompetenten

Küchenchef (Frau/Mann)

für das Ausbildungs- und Feriencentrum der Schweizerischen Nationalbank, Meiringen-Hasliberg.

Unsere anspruchsvollen Hotelgäste geniessen am Morgen ein reiches Frühstücksbuffet und abends ein gepflegtes Dinner. Ausserdem warten unsere begeisterten à la carte-Gäste im Restaurant darauf, ihre innovative Küche kennenzulernen.

Als Küchenchef tragen Sie die Verantwortung für die gesamte Planung und Produktion, einschliesslich Einkauf und Administration. Unsere Küche ist marktführig, saisonal und einzigartig.

Das Team besteht aus vier Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Sie sind ein erfahrener Profi mit Führungserfahrung, der seinen Job liebt! Sie schrecken nicht zurück vor sorgfältiger Kalkulation, obwohl Sie kein Bürotinger sind, sondern kreativ und experimentierfreudig.

Richten Sie Ihre Bewerbung an: **SV-Service**, Haslizentrum SNB, Sonja Bürki, Betriebsleiterin, 6084 Hasliberg-Wasserwendi.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

92800179009

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Küchenchef: Im Herzen der Städte Basel, Zürich und Luzern sowie im KI-Graubünden suchen wir einen qualifizierten Berufsfachmann, der seine Fähigkeiten täglich unter Beweis stellen möchte. Sie verfügen über einen lückenlosen Lebenslauf sowie hervorragende Fachkenntnisse. Dann wagen Sie diesen Karriereschritt und rufen Sie uns noch heute an! **Zürich und Basel**

Welcome on Board kann es bald heissen, wenn Sie als aufgestellter Koch auf einem modernen Hotelschiff im Ausland die topmorierte Küchencrew tatkräftig unterstützen möchten. Sie sind EU-Bürger/in oder Schweizer/in, nicht wasserschauer, flexibel und vom Fernweh geplagt, dann sollten Sie Messerkoffer und Badetuch bereitstellen und nix wie weg! Der Eintritt ist per sofort möglich. **Zürich und Basel**

Commis/Chef de partie: Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns. In der ganzen Schweiz erwarten Sie vielversprechende Angebote, welche Sie im Beruf garantiert ein Stück weiterbringen werden! (Saison- und Jahresstellen). **Zürich und Basel**

Bardame: Für die gut frequentierte Bar eines internationalen Hotels suchen wir eine versierte, charismatische Persönlichkeit, die mit Freude und Know-how eine vielseitige und anspruchsvolle Gästekundschaft betreuen möchte. Ein entsprechender Leistungsnachweis, gute Allgemeinbildung, tadellose Umgangsformen sowie D/E/F-Kenntnisse sind für diese Position Voraussetzung. **Zürich**

Servicemitarbeiter/in: Für verschiedenste Restaurants in und um die Städte Zürich und Basel sowie der Umgebung suchen wir flexible und motivierte Fachleute, die Ihren Beruf als Berufung sehen. Je nach Angebot auch im **Tages- oder Schichtdienst, So. frei, Teilzeit** und **aushilfsweise** möglich! **Zürich und Basel**

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten. Wir beraten Sie gerne unverbindlich, diskret und kostenlos. Rufen Sie uns an, oder besuchen Sie uns im Internet.

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44

<http://www.gastronet.ch>

HOTEL DAVOSERHOF ***** DAVOS

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 in Jahresstelle eine/n
initiative/n,
verantwortungsbewusste/n

Maitre 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

92889/9318



Wir sind eine international tätige Managementgesellschaft in den Bereichen Schifffahrt und Hotellerie.

Als solche setzen wir hohe Ansprüche an Qualität und Dienstleistung und sehen es als unsere Aufgabe, unseren Gästen eine sehr persönliche und individuelle Atmosphäre zu bieten.

Auf unseren Flusschiffen Rhein/Donau/Elbe sowie Russland suchen wir per sofort kompetente und motivierte

Hotel-Manager (w/m)

Sie übernehmen die Verantwortung für das Erreichen und Erhalten des qualitativ hohen Standards an Bord. Mit Ihrem Kader sorgen Sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf in allen Bereichen und für das Wohl unserer Gäste.

Sie sind ein/e Fachmann/-frau auf der Suche nach einer neuen, nicht alltäglichen Herausforderung. Wir bieten Ihnen die ideale Plattform zum Einstieg ins Management.

Möchten Sie mehr über unser Unternehmen und die vakanten Stellen erfahren, dann zögern Sie nicht, und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Passfoto:

92728/139688

I.C.H. - Ihr Spezialist für das Management von Hotels, Hochsee- und Flusschiffen im In- und Ausland.

I.C.H. - Die Garantie für interessante Projekte, spannende Aufgaben und attraktive Anstellungsbedingungen.

**Tourismusstellen sucht
man in der**

Direktorenstellen

VERKAUF

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten mit einer Kapazität bis 600 Personen, sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine Verkaufspersönlichkeit für die Position

Director of Sales (w/m)

Für diese anspruchsvolle Kaderposition suchen wir eine Persönlichkeit mit Marketing und Sales Know-how, welche in der Lage ist, ein Fünfsterne-Hotel professionell auf dem ganzen Schweizer Markt zu verkaufen. Sie verfügen über ein überzeugendes, extrovertiertes Auftreten und beeindruckendes mit sicherem, gepflegtem Erscheinungsbild Wirtschafts-, Industrie- sowie andere Dienstleistungsunternehmen. Zudem sind Sie in der Lage, ein Team von vier Mitarbeitern erfolgreich zu führen und zu überdurchschnittlichen Leistungen anzuspornen. Deutsche, englische sowie französische Sprache in Wort und Schrift erwartet, Fidelio Sales & Catering Programmkenntnisse erwünscht.

Neben lukrativen Vertragskonditionen bieten wir Ihnen ein modernes, innovatives Arbeitsumfeld mit einer motivierten Crew. Mehr Einzelheiten verraten wir Ihnen bei einem ersten Gespräch.

Bitte senden Sie die vollständige Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an:

Renaissance Zürich Hotel
z. H. Herrn Marc Walther, Personaldirektor
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattbrugg
Telefon 01 810 85 00



RENAISSANCE.
ZÜRICH HOTEL

91026/307475



GOURMET GARAGE

Für unsere Gourmet Garage im Untergeschoss des Jelmolli Zürich-City suchen wir eine/n kompetente/n

Charcuterieverkäufer/in

Möchten Sie mithelfen, die Gourmet Garage zur unbestrittenen Nummer 1 auf dem Platz Zürich im Frische- und Spezialitätenbereich zu machen?

Dann sind Sie bei uns genau an der richtigen Stelle!

Interessiert? Dann zögern Sie nicht und rufen Sie unsere Personalabteilung, Frau B. Bucher, an. **Telefon 01 829 65 90.**

92714/373443



Die Knorr-Nährmittel AG, Mitglied von CPC International, einem weltweit tätigen amerikanischen Konzern, entwickelt, produziert und vertreibt qualitativ hochwertige Artikel der Marken KNORR, CHIRAT, MAIZENA, DEXTRONERGEN und KNORR-TRAITEUR.

Zur Bearbeitung unserer Grossverbraucher-Kunden suchen wir eine/n

Verkaufsberater/in

Als Spezialist/in der «modernen Küche» beraten und verkaufen Sie an Grosskunden in der Region Basel, Basel-Land, Aargau und Solothurn. Nach Abschluss einer detaillierten Einführungsphase übernehmen Sie persönlich die Verantwortung für das Verkaufsgebiet.

Wenn Sie über verkaufserisches «Flair» verfügen sowie eine praktische Ausbildung im Gastgewerbe oder einen Hotelfachschulabschluss haben, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Fixes Gehalt, Spesenentschädigung und vorbildliche Sozialleistungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto.

Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personaldienst, 8240 Thayngen
Telefon 052 645 66 66



MM 92766/43834

GAMAG Hotels & Restaurants

Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern, Tel. 041/2103422, Fax 041/2103424

Wir bieten einem jüngeren Gastro-Profi auf
1. August 1997 die Gelegenheit, sich als

Verkaufsplaner/Einkäufer

in unserem kleinen, aber effizienten
Zentralverwaltungs-Team zu profilieren.

Sie bringen folgende Anforderungen mit:

- ✓ profunde Ausbildung als Koch
- ✓ Hotelfachschulabschluss
- ✓ guter Planer und Organisator
- ✓ geschickter Verhandlungspartner
- ✓ Motivator mit praktischem Denken

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen und stehen für Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

GAMAG MANAGEMENT AG
Herr René Bachmann, Direktor
Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
Tel. 041/210 34 22 Fax 041/210 34 24

O 92844/43419

HOTELLERIE



HOREGA
SELECT

Kaderpositionen im diskreten Kundenauftrag

Direktor/Grossrestaurateur

für einen organisatorisch äusserst anspruchsvollen Grossbetrieb in der Stadt Zürich. Die vielfältigen Veranstaltungsmöglichkeiten sowie eine lebhaft restaurierte verlangen einen stark F&B-orientierten Direktor. Wir erwarten für diese Spitzenposition einen «Vollblutgastronomen» mit einem starken Leistungsausweis in ähnlich grossen Unternehmen. Eintritt: Spätsommer/Herbst 1997. Vollste Diskretion zugesichert.

Geschäftsführer/in

für ein sehr individuelles, neues Restaurant in Basel. Diese Restauration verlangt viel Flexibilität, einen hohen persönlichen Einsatz und Erfahrung in einer optimalen, saisonbedingt gelagerten Personaleinsatzplanung. Die Gäste setzen sich aus allen Bevölkerungsschichten zusammen, das Angebot des Hauses reicht von gastronomisch anspruchsvoller Küche bis zum einfacheren Terrassenangebot.

Direktionsassistent

- Region Basel. Für ein seminar- und bankettlastiges Haus. Eine anspruchsvolle Aufgabe, gedacht für einen gut ausgebildeten Bewerber mit abgeschl. Berufsunterweisung (KV/Koch/Service), Hotelfachschule und mind. 2-3 Jahren Führungserfahrung in grösseren Betrieben.
- Region Zürich. Eine absolute Traumstelle in einem der schönsten Hotels, für eine gepflegte Dame (Alter: zirka 30 Jahre) mit KV-Abschluss und Hotelfachschule sowie Berufserfahrung in erstklassigen Häusern als Direktionssekretärin/Direktionsassistentin. Sprachen: D, E, F perfekt in Wort und Schrift.

Küchenchef

- per sofort für ein Bijou von einem Kleinhotel mit einer neu gestalteten Restauration in der Region Chur.
- Region Basel. Für ein renommiertes Haus mit einem grossen Bankettbereich und diversen Seminar- und Tagungsmöglichkeiten sowie einer vielfältigen Restauration. Für diese Aufgabe suchen wir einen eidg. dipl. Küchenchef mit einem Leistungsausweis in Betrieben ähnlicher Grösse. Starker Organisator, gepaart mit hohem Qualitätsbewusstsein und Kalkulationssicherheit, sowie hervorragende Mitarbeiterführung sind weitere Voraussetzungen.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Vollste Diskretion ist bei uns Ehrensache oder rufen Sie uns für ergänzende Auskünfte an.

HOREGA Select Kaderberatung
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

92859/208191



Crystal Hotel

St. Moritz

TOP OF THE WORLD

82 Zimmer, 134 Betten, A-la-carte-Restaurant, Bankettsäle mit je 80 Plätzen, Salon mit Kamin, Dachterrasse, Pianobar, 400 m² Wellness-Zentrum, momentan in der Umbauphase, in der ebenfalls die Küche mit eingeschlossen ist, suchen wir auf nächste Wintersaison 1997/98 in Saison-/Jahresstelle eine/n

Küchenchef

Wir stellen uns eine Persönlichkeit (D-/I-sprechend) mit nachweisbaren Erfahrungen im A-la-carte- und Bankettbereich (Sous-vide) vor, die ausserdem fast gourmetverdächtig ist, Liebe zum Beruf, Kalkulationssicherheit und viel Kreativität mit sich bringt.

Falls Sie bei der Neugestaltung des gesamten Angebotes für den Verpflegungsbereich und beim nächsten Gourmet-Festival mitwirken wollen, bitten wir Sie, uns Ihre schriftliche Bewerbung zukommen zu lassen, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln werden.

Crystal Hotel, 7500 St. Moritz
Falko und Barbara Daxer, Direktion
Telefon 081 832 11 65
Fax 081 833 64 45

92845/33677

«Sehr geehrter Herr Direktor,
noch lieber als in Ihrem Hotel übernachten,
würde ich in Ihrem Hotel arbeiten.»

★ ★ ★ ★ ★

Könnte dies auch auf Sie zutreffen?
Für engagierte Berufsprofis bieten sich hier
weitere Möglichkeiten, unser junges Team
zu ergänzen!

2. Restaurantleiter/in Servicefachmitarbeiter/in Chef pâtissier Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit den kompletten Unterlagen.

Christoph Brügger
Leiter Administration
Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich
Telefon 01 224 25 26



WIDDER
HOTEL



The Swiss Leading Hotels



hotel chesa ROSATSCH

Die Ferienoase mit echtem Engadiner Charme

Unser in Celerinas idyllischem Dorfkern gelegenes Chesa Hotel (Unikat) verbirgt sich hinter über 300 Jahre alten Mauern. In den beiden Restaurants «Stüvas Rosatsch» und «La Cuort» sowie in der «Inn Bar» und den 36 liebevoll gestalteten Zimmern findet der Gast ein typisches engadinisches Ambiente.

Für die Sommersaison wünschen wir uns noch folgende Profis:

Chef de partie (w/m) Commis de cuisine (w/m)

Neugierig? Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung und grüssen Sie mit dem romanischen «Allegra»!

Hotel Chesa Rosatsch
Doris und Christian Cafilisch, Direktion
Xavier Christen, Küchenchef
7505 Celerina
Telefon 081 837 01 01

92895/77941



Strandhotel
3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel mit 40 Betten und regem Restaurantbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison eine

Aide du patron Chef de service

Aufgabenbereich:
Überwachung der Restauration/
Reservationen, Ablösung Réception/
Korrespondenz, Warenbestellungen,
Ablösung des Chefs bei dessen
Abwesenheit.

Wir verlangen:
eine gute Ausbildung im Gastgewerbe,
Fremdsprachenkenntnisse.

Eintritt:
Mai oder nach Übereinkunft.
Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Familie Hornbeger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 033 845 13 13

92782/57657

ZERMATT

Spycher
Restaurant · Pâtisserie · 3920 Zermatt
Familie Manfred Perren-Lehner
Telefon 027 967 77 41

Für unser Erstklass-Restaurant suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter

Chef de rang D/F/E

Praktikanten
der Tourismus- oder Hotelfachschule
für Service und Bar

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen freuen wir uns.

Fam. Manfred Perren-Lehner
Restaurant Spycher
3920 Zermatt
Telefon 027 967 77 41
Fax 027 967 52 60

92855/38768



THURGAUERHOF
KONGRESSZENTRUM
HOTEL

Öpfelsaft statt Orangensaft!
Als

Küchenchef

stehen Sie für die Verarbeitung einheimischer Produkte ein und legen bei Ihren Lieferanten Wert auf eine artgerechte Tierhaltung. Diese Philosophie begleitet Sie durch Ihre Arbeit. Sie führen ein motiviertes, junges Küchenteam, leiten und überwachen die Küche des Tages und des A-la-carte-Restaurants, bauen unseren Hauslieferdienst aus und sind für die Preisgestaltung sowie den termingerechten Küchenablauf unserer Bankette verantwortlich.

Reizt Sie diese Herausforderung?
Verfügen Sie über Eigeninitiative und sind Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Hotel & Kongresszentrum
Thurgauerhof
Herr Peter Zindel, Direktor
Thomas-Bornhauser-Strasse 10,
8570 Weinfelden
Tel. 071 622 33 33, Fax 071 622 33 64

92738/37532



DOMINO GASTRO
Im Kundenauftrag suche ich in Saison- oder Jahresanstellung Mitarbeiter, deren Herz für die Gastronomie schlägt:

**Küchenchef + Sous-chef
Chef de service
Servicefachangestellte, w
Commis de cuisine**

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 033 823 32 32
Fax 033 823 33 43
Domino Gastro, 3800 Interlaken

Im Auftrag eines bekannten und erfolgreichen Unternehmens in der **Lebensmittel- und Delikatessen-Branche** an der deutsch/französischen Sprachgrenze suchen wir einen

dynamischen **Verkaufsleiter**

Ihre Hauptaufgabe besteht in der konzeptionellen Gestaltung des Verkaufs/Marketings sowie dessen Umsetzung an der Verkaufsfond. Sie sind in der Lage, ein fachlich ausgewiesenes Gastronomie-Verkaufsteam von 8 Mitarbeitern und unsere 3 Detailverkaufsstellen (zirka 12 Mitarbeiter) zu leiten und so die gemeinsam mit der Geschäftsleitung festgelegten Verkaufsziele zu erreichen.

Sie verfügen über eine Grundausbildung in der Lebensmittelbranche mit Weiterbildung zum Verkaufsleiter oder ähnlichem Werdegang; Initiative, Führungseigenschaften, Durchsetzungsvermögen, Verhandlungsgeschick in Deutsch und Französisch, Erfahrung und Erfolgswegweis im Verkauf.

Sie sind ein Macher, zirka 30 bis 45 Jahre alt und top motiviert, zusammen mit einem jungen Team Höchstleistungen zu erbringen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Chiffre Y 017-260100, an Publicitas, Postfach 1064, 1701 Fribourg 1. **Absolute Diskretion gewährleistet.**

P 92828/44300



Schweizerische Stiftung Feriendorf
Twanberg

Das Feriendorf Twanberg ist ein international bekanntes Sozialwerk und Begegnungszentrum. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

Chef/in de réception

Gesucht ist eine kommunikationsfreudige Persönlichkeit mit viel Eigeninitiative, Einfühlungsvermögen und einer Portion Idealismus. Gefordert wird Hotel- oder Tourismusserfahrung, die Fähigkeit, selbstständig zu arbeiten, Selbstverständnis beherrschen Sie Deutsch und Französisch in Wort und Schrift und sind im Besitze des Fahrausweises.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Feriendorf Twanberg
Herr H.P. Hägli, Gesamtleiter
2516 Twanberg ob Bielensee
Telefon 032 315 01 11

92922/74403

Restaurant Safran & Zunft

Wir sind ein traditionelles Zunftthaus mit starkem Bankettgeschäft und gehobenes-bürgerlichem Restaurant und suchen einen kreativen

Küchenchef

der mit einer mittleren Brigade kulinarischen Akzente in der „Safran“ setzt. Wenn Sie 30-40 Jahre alt, ein guter Kalkulator, banketterfahren und belastbar sind, ein breites Fachwissen haben und gerne in einem jungen, dynamischen Team arbeiten, schicken Sie mir, Herrn Fontana, bitte Ihre Bewerbung.

92737/54380

Rest. Safran Zunft Gerbergasse 11, 4001 Basel



Wir suchen den
Küchenchef

der es versteht, unsere Küchenbrigade zu motivieren und der sein Department im Griff hat. Eine interessante Position für einen Fachmann mit Erfahrung.

Rufen Sie Martin Kaiser an, um mehr darüber zu erfahren!

Eichholzstrasse 1, CH-8604 Volketswil ZH,
Telefon 01-945 52 22, Telefax 01-945 52 25

92734/36887

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons 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

1173	Küchenchef	42	D	G	n. Ver.	D/E/F	Basel+Umgeb.
1174	Küchenchef	40	I	A	Mai 97	I/F/D	3-5*-Hotel
1175	Küchenchef/Allleinkoch	36	CH	sofort	D/E/I		
1176	Koch	26	CH	sofort	F/E/D		4-5*-Hotel, ZH/Oberl./West/CH
1178	Hilfskoch	24	P	A	Mai 97	D	zus. mit 4036
1179	Koch	29	CH	n. Ver.	F/E/D		ZH + Umgeb.
1180	Koch	25	F	A	sofort	D/F/E	
1181	Küchenchef	40	L	C	Mai 97	D/F/E	Zentral-CH
1182	Küchenchef	38	CH	n. Ver.	D/E/F		ZH + Umgeb.
1183	Chef de partie	25	CH	sofort	D/F/E		ZH
1184	Pâtissier	24	I	A	Juni 97	I/E/D	
1185	Chef de partie	26	CH	Mai 97	D/E/F		zus. mit 2536
1186	Jungskoch	25	CH	n. Ver.	D/E/F		ZH
1187	Küchenchef	49	CH	sofort	D/I/F		TI/GR/Inner-CH
1188	Jungskoch	20	CH	Juni 97	D/F		Ost-CH
1189	Koch	25	CH	Mai 97	F/E/D		4-5*-Hotel
1190	Sous-chef	28	D	A	sofort	D/E	4-5*-Hotel, zus. mit 3577

Service/service

2527	Sefa	32	S	A	Mai 97	D/F/E	4*-Hotel, VS
2528	Barmaid	20	CH	Mai 97	D/F/E		Hotel, FR/BE
2529	Buffeldame	41	CH	sofort	D		SO/BL/BS/AG
2530	Buffeldame	32	P	C	Mai 97	D	UR/SZ
2531	Barmain	21	CH	Juni 97	D/E/F		Zermatt
2532	Sefa	21	A	A	Juni 97	D/E/F	Hotel, West-CH
2533	Kellner	34	I	A	sofort	F/I/D	VS/VD/TI/LU
2534	Sefa	19	A	A	Mai 97	D/E/F	West-CH
2535	Buffeldame	25	P	C	Mai 97	D/F/E	
2536	Sefa	23	CH	Mai 97	D/F/E		zus. mit 1185
2537	Buffeldame	27	E	A	sofort	I/F/D	3*-Hotel, BE/LU

2538	Sefa	26	S	A	Mai 97	D/E	IU
2539	Saalkellner	59	I	A	sofort	F/I/D	
2540	Sefa	21	CH	Mai 97	D/F/E		Hotel, Zentral-CH/ZH
2541	Sefa	31	Bos	B	sofort	D/E	BE/Oberl.
2542	Sefa	55	F	A	sofort	F	VD/VS/NE
2543	Sefa	26	D	A	Mai 97	D/I/E	Ost-CH/FL
2544	Buffeldame	27	CH	sofort	D/E		
2545	Barmain	33	CH	n. Ver.	D/E/F		BE + Umgeb.
2546	Sefa	24	CH	sofort	D/F/E		Hotel
2547	Sefa	19	CH	Juni 97	D/E		
2548	Saalsefa	57	A	C	sofort	D/F/I	

Administration/administration

3567	Marketingmitarb.	28	F	B	sofort	F/E/D	
3568	Rezeptionsprakt./w.	25	CH	sofort	D/E/F		Hotel, Bern
3569	Rezeptionist	22	CH	n. Ver.	D/I/E		Zentral-CH
3570	Rezeptionsprakt./w.	20	CH	Juni 97	D/F/E		
3571	F&B-Manager	29	CH	n. Ver.	D/E/E		4-5*-Hotel
3572	Rezeptionsprakt./w.	18	CH	Juni 97	D/E/E		Hotel, Deutsch-CH
3573	Rezeptionistin	34	F	A	n. Ver.	D/E/E	Hotel, TI/GR
3574	Sekretärin	53	CH	sofort	D/F/I		BE
3575	Géranthin	41	CH	Juni 97	D/F/E		BE
3576	Betriebsassistent	33	CH	sofort	D/E/F		GR/ZH/SZ/BS
3577	Rezeptionistin	22	D	A	sofort	D/F/E	4-5*-Hotel, zus. mit 1190

Hauswirtschaft/ménage

4033	Zimmerfrau	21	P	A	sofort	D/I	GR/TI
4034	Hilfskraft/w.	34	P	A	sofort	F/I/D	Deutsch-CH
4035	Portier	30	TR	C	sofort	D/F/E	BE + Umgeb.
4036	Hilfskraft/w.	24	P	A	Mai 97	D	zus. mit 1178
4037	Hofa	19	CH	Mai 97	D/F/E		4*-Hotel
4038	Hotelpraktikant	20	E	A	Juni 97	D/I/F	Hotel, Deutsch-CH
4039	2. Gouvernante	23	Ch	Juni 97	D/I/F		4-5*-Hotel, AG/SO
4040	Zimmerfrau	20	P	A	sofort	E/I/D	BE
4041	Masseurin	24	CH	sofort	D/E/F		
4042	Anfangsgouvernante	22	CH	sofort	D/E/F		
4043	Küchenhilfe	48	CH	Juni 97	D/F/E		

4044	Küchenhilfe	24	P	A	sofort	E/I/F	TI/Deutsch-CH
4045	Hilfskraft	29	BAN	B	sofort	D/E/F	
4046	Zimmerfrau	48	E	C	sofort	I/D	IU
4047	Hofa	24	DK	A	sofort	D/E	IU/ZH

- 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 Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **inklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen anfallen. Die eingehenden Talons werden ausschließlich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den 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 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 pouvez 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 obengenannten 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!)

92860/84735

Opus
Café • Restaurant

Kultur hat viele Seiten in unserem Restaurant **OPUS**, mitten in der Stadt Zürich. Ein aussergewöhnlicher Treffpunkt für kulturelle Anlässe, da wo Kunst und Küche einfach, frisch und abwechslungsreich verbunden werden. **Wir suchen einen jungen**

KOCH

welcher bereits Berufserfahrung und Kenntnisse der internationalen Küche besitzt und es versteht, mit frischen Produkten umzugehen. Eine Persönlichkeit, die gerne selbstständig arbeitet und sich dabei in einem jungen Team wohlfühlt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Café Restaurant **OPUS**

Pfalzgasse 1, 8001 Zürich

Michael Waldner ☎ 01 / 211 41 82

0 92812/299413

HOTEL BELLEVUE

7494 Wiesen
Tel. 081 / 404 11 50
Fax 081 / 404 16 96



Für die kommende Sommersaison (bis Ende Oktober) suchen wir per Anfang Mai oder nach Vereinbarung

eine flexible und verantwortungsbewusste

Hofa-Tourante

(50% Hauswirtschaft/Administration, 50% Service)

für unseren kleineren, renovierten Hotelbetrieb mit 40 Betten, 65 Sitzplätzen und 8 Mitarbeitern.

Möchten Sie noch mehr über diese Aufgabe erfahren, Frau Zuber oder Herr Maino gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

Telefon 031 761 22 65 ab 20 Uhr.

92735/354174

CARRIERE

Seiler au Lac
HOTEL
BÖNIGEN-INTERLAKEN



75 Betten
Restaurant Français
Grill-Pizzeria «La Bohème»
Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir für die kommende Sommersaison bis Mitte/Ende Oktober noch kreative/n und aufgestellte/n Mitarbeiter/in:

Commis de cuisine

sowie für unseren gepflegten Speisesaal aufgestellte und sprachkundige

Servicemitarbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto:

E. Zingg, Hotel Seiler au Lac

3806 Bönigen

Telefon 033 822 30 21

ADSANKER

ADS ANKER 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 Pkettendienst gehört zu unseren Dienstleistungen.

Wer sich durch diese abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit angesprochen fühlt, reicht seine schriftliche Bewerbung an

ADS ANKER Data System AG

Ch. Hoffmann, Serviceleiter

Hegnastrasse 60, 8602 Wangen b. Dübendorf

0 29289/10497

hoteljob

Personalberatung

Telefon
031 370 43 33



Schweizer Hotelier-Verein



HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

Am Platz - CH-7310 Bad Ragaz

Möchten Sie von Anfang an dabei sein und das stilvolle 4*-Hotel Tamina mit seinen 80 Betten, der gemütlichen Brasserie mit lockerer Ambiente und den historischen Leuchtersaal aus der Belle Epoque aus dem Winterschlaf wecken?

Suchen Sie ein Umfeld mit Herz und schätzen Teamarbeit, in der auch Ihre Ideen willkommen sind? Sind Sie mit Liebe an der Arbeit und für Ihre Gäste da, dann finden Sie bei uns ab Ende April oder nach Übereinkunft in Jahresstelle als

kreative/r, dynamische/r **Küchenchef/in** gepflegtes à la carte und HP
vielseitige/r, qualitätsbewusste/r **Koch/Köchin** warme und kalte Küche
fleissige/r **Hilfskoch/Officemitarbeiter/in**
umsichtige/r, aufgestellte/r **Chef de service** Brasserie und Leuchtersaal
warmherzige/r, flinke/r **Servicemitarbeiter/in** à la carte und HP
verantwortungsbewusste/r **Nachtportier/Praktikant**
sauberes, zuverlässiges **Zimmernädchen** Etage und Lingerie
einsatzfreudige/r, flinke/r **Hausbursche** vielseitiger Einsatz
eine aufgeschlossene Crew.

Verpflegung und Unterkunft im Haus möglich.
Auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme mit den üblichen
Unterlagen freuen sich Hans Rudolf und Lydia Schmid.

Hotel Tamina • Am Platz • 7310 Bad Ragaz
Telefon 081 302 81 51 • Fax 081 302 23 08

92947/22712

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



In unserem Hotelbetrieb im Goms (Wallis) suchen wir auf Mitte Mai '97 in Saison- oder Jahresstelle

Köchin oder Koch

Wir führen kein öffentliches A-la-carte-Restaurant und kochen nur für die Gäste des Hauses.

Wir bieten: eine abwechslungsreiche Stelle mit der Gelegenheit, nebst der traditionellen Küche auch die vegetarisch vollwertige Richtung zu erlernen und zu pflegen.

Wir erwarten: Freude am Kochen und die Bereitschaft, Neues kennenzulernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Glocke
Fam. Hanny und Bernhard Schmid-Heinzmann
3998 Reckingen
Telefon 027 974 25 50, Fax 027 974 25 55

92592/233480



DIE ALPENARENA

Für unsere gepflegte Hotel- und Restaurationsküche suchen wir per 1. Juni einen

Jungkoch (m/w)

Eine gute Ausbildung, Teamfähigkeit und Freude am Beruf bringen Sie als unser/e zukünftige/r Mitarbeiter/in mit.

Wir bieten Ihnen L-GAV '92, zeitgemässe Entlohnung, Weiterbildungsmöglichkeiten und ein junges National-Team.

Unser Küchenchef erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel National, Herr S. Marti
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 39 23

IV 92630/11339



Per Mai 1997 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser beliebtes Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee jungen, kreativen

Koch/Chef de partie

Wir freuen uns auf Fachleute, die gerne Ihre Ideen und Ihr Können einsetzen, jedoch auch Neues dazulernen möchten. Da wir unseren Betrieb am Sonntag und Montag geschlossen haben, ist eine geregelte Arbeitszeit garantiert.

Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an:

Therese und Fredi Bloch
Restaurant Seel, 8806 Bäch
Telefon 01 784 03 07

92735/374520



Wir suchen auf Anfang Mai oder nach Übereinkunft eine junge Schweizer

Servicefachangestellte

Falls Sie Freude an Ihrem Beruf haben und einen vielseitigen Arbeitsplatz, von Château Margaux bis Kindersrup, lieben – dann haben Sie uns noch gefehlt!

Wir bieten nebst der anspruchsvollen Tätigkeit eine zeitgemässe Entlohnung mit 13. Monatslohn und L-GAV-Bedingungen.

Haben Sie Interesse, dann melden Sie sich bei:

A. und R. Tschumi
Wirtschaft Utiger
3302 Moosseedorf
Telefon 031 859 02 35

92724/333247

Restaurant in Zofingen, Kanton Aargau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

– Pizzaiolo
– Kellner nur mit C-Bewilligung

Interessenten melden sich bitte über Telefon 062 751 93 77 (10-14 Uhr oder 18-23 Uhr), Herrn Antonazzo verliangen.

87006/386251



Gesucht für die Sommersaison in gepflegten Landgasthof im idyllischen Heidiland

Koch m/w Serviceangestellte m/w

Interessante Stellen für aufgestellte und an selbständiges Arbeiten gewöhnte junge Leute.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Sprecher
Hotel Tamina
7315 Vättis bei Bad Ragaz
Telefon 081 306 11 73

92770/251402

***Hotel National

DAVOS

Wir suchen per 1. Juli 1997 oder nach Vereinbarung

1 Koch CHEF DE PARTIE 1 Koch COMMIS DE CUISINE

zur Ergänzung unseres Kochteams.

Wir sind ein mittelgrosses Drei-Stern-Hotel mit grosser Restauration und Sonnenterrasse.

Wir bieten Schichtbetrieb mit 5-Tage-Woche, guten Lohn mit Sozialleistungen sowie im eigenen Personalhaus schöne Einzelzimmer mit eigener Dusche und Toilette.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns einfach an.

Herr Heinz Kessler verlangen.

Hotel Restaurant Kulm
CH - 7265 Davos Wolfgang
Telefon 081 417 07 07
Fax 417 07 99

DA 093620/474



Gasthaus zum Adler 8640 Hurden/SZ

bei Rapperswil/Zürichsee

Zum Eintritt auf April oder nach Übereinkunft suchen wir

Servicemitarbeiterin

oder

jugen Kellner

A-la-carte-kundige Bewerber finden bei uns eine gutbezahlte Stelle. Ausländer bitte nur mit Bewilligung B oder C und mit guten Deutschkenntnissen.

Nähere Auskünfte telefonisch bei

Herrn H. G. Wolf
GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN
Telefon 055 410 45 45

92323/136298

Die Mühle läuft...

...und wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n und Commis de cuisine mit Erfahrung.

Wir führen ein gepflegtes Haus mit moderner, saisonbewusster Küche. Unsere anspruchsvolle Kundschaft schätzt Ihren gepflegten Service und Charme.

Sind Sie motiviert? Haben Sie Freude, sich in einem gepflegten Haus zu engagieren?

Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, dann rufen Sie uns doch einfach an.

Montag Ruhetag.



Conny und Urs Kunz 4123 Allschwil
Mühlebachweg 41 061 481 33 70

92763/46272



LE GRAND CHALET
GSTAAD

Dem 7. Himmel ganz nah!

Sind wir nicht nur wegen unserer herrlichen Lage, sondern weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison von Ende Mai bis Mitte Oktober 1997

Chefs de rang (w/m)

Praktikantin

für Réception/Service

Hotel Le Grand Chalet, 3780 Gstaad
Franz Roskogler, Direktor
Tel. 033 748 32 52, Fax 033 744 44 15

92754/279978



GRINDELWALD

Fam. P. Märkle-Bischof
Tel. 033 854 54 61, Fax 033 853 24 26
CH-3818 Grindelwald

Möchten Sie im Herzen von Grindelwald, am Fusse der weltberühmten Eigernordwand, unsere internationale Gästeschar als

Empfangssekretärin

betreuen?

Wenn Sie Freude haben an Ihrem Beruf, Ihre guten Sprachkenntnisse in D/E/F täglich anwenden möchten und gerne mit unserem EDV-System Fidelio arbeiten möchten, geben wir Ihnen gerne weitere Auskünfte. Eintritt im April oder nach Vereinbarung. Bitte setzen Sie sich mit Frau Ch. Märkle in Verbindung, Telefon 033 854 54 61, oder senden Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen.



91665/41427



Grand Hotel ZERMATTERHOF

Führendes, modernes 5-Stern-Hotel im weltbekanntesten Zermatt sucht für die kommende Sommersaison und evtl. für die Wintersaison 1997/98 für den Service noch folgende erfahrene, kompetente Mitarbeiter:

Commis de rang

In einem modern eingerichteten Betrieb mit Restaurant Prato Borni, Röllserie La Broche, 2 Bars, 86 Zimmern (davon 25 in grosszügigen Suiten und Juniorisuiten) bieten wir:

– angenehmes Arbeitsklima in einem dynamischen, jungen Team
– interessante Tätigkeit im Rahmen einer internationalen Kundschaft
– auf Wunsch eine Unterkunft in der Nähe des Hotels
– interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an:

Grand Hotel Zermatterhof
z. H. Frau Petra Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00



92180/99586

FBM GASTRO MANAGEMENT AG

Im Auftrag der FIFA betreibt FBM Gastro Management AG das stadtbekannteste Restaurant Sonnenberg. Wir erwarten Gäste aus aller Welt, welche die einmalige Lage zwischen Weinbergen und der Skyline von Zürich schätzen.

Sind Sie flexibel – wir sind es – wir öffnen die Türen für die kommende Sommersaison Anfang Mai 1997.

Suchen Sie ein lebhaftes, anspruchsvolles Umfeld, wo Sie sich voll entfalten können, dann könnten Sie dabei sein als ...

Köche/Köchinnen Servicemitarbeiter/innen Office- oder Küchenhilfe

Wir freuen uns schon heute auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

FBM Gastro Management AG
Restaurant Sonnenberg
Carmenstrasse 12, 8030 Zürich

92751/74845

SILENCE
HOTELS SUISSEThurgau
Bodensee · Schweiz

Am Bodensee an schönster Lage im Park beim See bieten wir zur **Team-Verstärkung** in unser Silence-Hotel für die Sommersaison ab April/Mai 1997 folgende interessante Stellen an:

****-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rötisserie
Fisch-/Fleisch-
Spezialitäten
Panorama-
Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

Küche:

– Chef tournant
– Chef garde-manger

Service:

– Servicemitarbeiterin
– Kellner

Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten und am gemeinsamen Team-Erfolg an der Riviera des Bodensees? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 463 53 53

B&B 1997/20



hotel restaurant bar

Stellen Sie sich vor, ...

... Ihre Mixtur von Bar und Restaurant
... an wunderschöner Lage, nahe zum See
... Ihre Cocktails, Ihr Lachen, Ihre Musik, Ihre Ideen
... davon reden Ihre Gäste, dafür kommen sie ...

Solche Phantasien begeistern Sie, davon träumen Sie, 25 bis 35 Jahre jung sind Sie, einig Erfahrung in Gastfreundschaft haben Sie, Ihre Sehnsucht, Neues kennenzulernen und Ihr Wissen, etwas bewegen zu können, sind grenzenlos ...

... dann müssen Sie es sein, unsere

Steuerfrau oder Steuermann für die Seerosen-Bar im «Schiff»

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freue ich mich.

Seerosen-Bar
Hotel Restaurant Schiff
Caesar Huber
Unterdorfstrasse 19+21
8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 410 49 50

92916/74780

Impressum

Verlag/Redaktion: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.21 (exkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.29 (inkl. MwSt.)

Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber

Druck: Druckzentrum Bern

Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restaurants und Spielcasino sind unserem Unternehmen angegliedert.

Für unser neu renoviertes Bistrotrestaurant «Le Petit Casino» mit integriertem japanischem Spezialitätenrestaurant «Fujiyama» suchen wir auf die kommende Sommersaison einen

Koch sowie Hilfskoch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C.

Interessiert?

CASINO KURSAAL
INTERLAKEN

Clemens Gomringer
Geschäftsführer Rest. «Petit Casino» und «Fujiyama»
Casino Kursaal Interlaken
Strandbadstrasse 44, 3800 Interlaken
Telefon Direktwahl 033 827 61 50

92751/16411



BAD ATTISHOLZ

Bei uns finden Sie alles,
was Sie als unser/e
neue/r

Pâtissier/-ière

für Ihre Leidenschaft
brauchen.

Wir bieten Ihnen grosse
Selbständigkeit und
eine ausgezeichnete In-
frastruktur.

Herr W. Trösch freut sich
auf Ihren Anruf oder ein
unverbindliches Ge-
spräch.

Eintritt per sofort oder
nach Übereinkunft.



4533 Riedholz Montag ab 14.00
W. Trösch und Dienstag
Tel. 032 622 02 11 ganzer Tag
geschlossen.
P 91919/28730



In unserem Familienbetrieb suchen
wir ab Anfang Mai oder nach Über-
einkunft freundliche

Servicemitarbeiterin
in gepflegten Speiseservice
und

Jungkoch m/w
in Jahresstelle

Weitere Auskunft erteilt:
G. und A. Schlumpf
Hotel Rössli
9656 Alt St. Johann
Telefon 071 999 24 60



92594/125928

Landgasthof Schiffli

9444 Diepoldsau

Wir suchen auf 1. Mai 1997 für die Som-

mersaison oder in Jahresstelle, Bewilli-

gung B oder C

Servicefachangestellte
Buffetochter
(wird auch angeleitet)

Senden Sie Ihre Unterlagen an

Landgasthof Schiffli
9444 Diepoldsau
M. Zieri, I. Lunger Zieri
Telefon 071 733 11 58

92903/14145

Warum nicht einmal ins
«Tal der Wasserfälle»?

Im
Hotel-Restaurant
Schützen☆☆☆
3622 Lauterbrunnen

Sind Sie... kreativ, eine Frohnatur, team-
fähig, verlieren auch in hektischen Zei-
ten den Humor nicht und möchten aus-
serdem als

Chef de partie

oder

Jungkoch

eine Sommer- oder Jahresstelle beset-
zen, dann sind Sie genau die richtige
Person für unsere internationale und ein-
heimische Gästenschaft in unserem leb-
haften Gastro-Betrieb am Fuss von Ei-
ger, Mönch und Jungfrau im Berner
Oberland.

Einleben dürfen Sie sich bei uns ab
Mai/Juni oder nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung erwartet gerne
Familie A.+P. von Almen-Gerber
Telefon 033 855 20 32

You are very welcome!

92721/19089

Das Hotel Cereda in Sementina sucht
per sofort

einen **Saalchef**
diverse **Kellner**
in Jahresstelle.

Zuschriften oder Anrufe an:

Direktion Hotel Cereda
6514 Sementina
Telefon 091 857 24 31

P 92764/61140

In unser Speiserestaurant Nähe Win-

terthur suchen wir per Anfang Mai einen

Jungkoch

und eine gelernte

Serviertochter

Eigene Fahrgelegenheit Bedingung.

Familie I. + E. Bucher
Restaurant Rossberg
8310 Kempthal
Telefon 052 345 11 63
(Dienstag und Mittwoch geschlossen).

P 92854/385470

INTERLAKEN

Wir suchen in unser junges Team ab

Mitte/Ende April

Réceptionist/in
Aide du patron

• Ganzzahresstelle (100%)
• Gute Englischkenntnisse erforderlich

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung
an R. Klopfer, Hotel Chalet Swiss, See-
strasse 22, 3800 Unterseen-Interlaken.

92629/35130

STADT
LUZERN

Für namhaftes Speiserestaurant im Zentrum
von Luzern suchen wir ab 1. Juni 1997
in Sommersaison oder Jahresstelle:

CHEF DE PARTIE
KOCH/HILFSKOCH
SERVICEANGESTELLTE(R)
BUFFET- UND OFFICEANGESTELLTE(R)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

GAMAG MANAGEMENT AG, Herr Urs Häring
Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
Tel. 041/210 34 22 Fax 041/210 34 24

92944/04319

beau
hotel/site

INTERLAKEN

Wir suchen für Sommersaison (Eintritt 15. Mai)

Chef de service

(D/E)

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an unten-

stehende Adresse.

Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Telefon 033 826 75 75
Telefax 033 826 75 85

92759/16128



SEMINARHOTEL
AM ÄGERISEE

Wir sind eines der modernsten Ausbildungszentren der Schweiz mit einem
****-Hotel- und Restaurationsbetrieb. Für unsere Verkaufs- und Marke-
tingabteilung – mit Schwerpunkten Seminare, Bankette, Gruppenreisen – su-
chen wir per 1. Juni 1997 oder nach Vereinbarung

eine Assistentin/einen Assistenten
für unsere Leiterin der Verkaufs-/Seminarabteilung

Anforderungsprofil:

- organisatorisches und administratives Talent
- flexibel und belastbar
- fundierte Hotelausbildung und einige Jahre praktische Erfahrung
- gute EDV-/PC-Kenntnisse (AS400 Front3, Lotus 1-2-3, Ami Pro, Corel Draw)
- sprachgewandt (mündlich und schriftlich in D/E/F).

Wir bieten Ihnen:

- junges, aufgestelltes Team
- modern eingerichteten Arbeitsplatz
- regen Gästekontakt
- Stellvertretung der Leiterin Verkaufs-/Marketingabteilung bei Ferien- und Freibewesenheiten
- geregelte Arbeitszeiten bei Jahresstelle
- gute Sozialleistungen.

Sind Sie an einer selbständigen und vielseitigen Arbeit interessiert und ha-
ben Sie Freude, die Gäste auch an der Front zu verwöhnen, so erwarten wir
gerne Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Astrid Gisler oder Daniela Telesco, SeminarHotel am Ägerisee,
Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 041 750 27 27



RELA
SAUNA & SOLARIUM

SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 041 750 27 27
Telefax 041 750 38 94

EIN UNTERNEHMEN DER ELVIA-GRUPPE P 92901/25033

Original • Individuell Persönlich

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1989 unser Spezialgebiet.
Wir haben Angebote in verschiedenen Erstklasshäusern in der ganzen Schweiz für folgende Positionen:

Direktionsassistent/in

Jahresstelle SG/SO

Sie sind flexibel, einsatzbereit, unabhängig, haben bereits Erfahrung und sind gerne an der Front sowie in der Administration tätig

Gouvernante

Jahres- oder Saisonstelle BE/GR
Sie haben bereits Führungserfahrung in der gehobenen Hotellerie

Réceptionist/in

Jahres- und Saisonstellen
GR/LU/AG/ZH
Sie haben bereits Erfahrung

Servicefachleute

Pâtissier

Sous-chef/Chef de partie
Saucier, Garde-manger, Entremetier

Commis de cuisine

diverse Jahres- oder Saisonstellen
ganze Schweiz

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

gastro S

gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

HOTEL **alfa** BERN

Unser Hotel- und Konferenzzentrum liegt im Herzen der Stadt. Wir bieten nebst vielfältigen Seminar- und Bankettmöglichkeiten auch eine lebhaft A-la-carte-Restaurations.

Wir suchen per sofort oder nach Über-einkunft eine/n

Koch m/w

Sie lieben Ihren Beruf, bringen auch gerne eigene Ideen ein und Teamwork ist für Sie wichtig, dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Unser Küchenchef Herr Genecead freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel alfa, Laupenstrasse 15
3008 Bern, Telefon 031 381 38 66
92756/4022

Hotel Gletschergarten ***

3818 Grindelwald

Wir suchen für kommende Sommersaison, mit Eintritt 1. Juni 1997, für unseren gediegenen Speisesaal mit internationalen Individualgästen

Saaltöchter

Schriftliche Offerten an
Frau E. Breitenstein
Hotel Gletschergarten
3818 Grindelwald, Tel. 033 853 17 21.
92742/14478



Strandhotel

3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Eintritt: ab Mai oder nach Übereinkunft.

Küche:

Jungkoch/Köchin Chef de partie m/w Küchenbursche

Service:

Servicefachangestellte

mit Berufslehre und
A-la-carte-Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen.

Familie Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 033 845 13 13
92781/57657

WITSCHI'S RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen noch junge, gelernte, aufgestellte

CH-Servicefach- angestellte/n

in Jahresstelle

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 Untereengstringen
Telefon 01 750 44 60
91159/20089

Zürcherstrasse 55
8103 Untereengstringen
Telefon 01/750 44 60

al pontile

Ambiente-Ristorante Al Pontile an der Seepromenade von Ascona

sucht per sofort

Servicefachmitarbeiter/innen

Telefon 091 791 46 04, Fax 091 791 90 60
92203/2194

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

ascona



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 mit Inkasso, 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

HOTEL KRONE

LENZBURG

☆☆☆☆

Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz.

Der lebendige Restaurations- und Bankettbetrieb sucht zur Ergänzung der Küchenbrigade:

Chef saucier (per 1. Mai 1997)

Chef tournant (per 1. Mai 1997)

Commis pâtissier (per 1. Mai 1997)

zur Ergänzung der Servicebrigade

Servicefachmitarbeiter/innen (per 1. Mai 1997)

Ein Team von aufgestellten Leuten
zählt auf Ihre Mitarbeit.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Otto Gerber
Best Western Hotel Krone
Kronenplatz 20
5600 Lenzburg 2
Telefon 062 891 53 55



92605/19429



Unsere Ziele zeigen nach oben

Vom Engadin an den Zürichsee...
Für das motivierte Küchenteam, das ich hier
vorgefunden habe, suchen wir ab Juni

Gestalter für den Entremetier

Buntes Gemüse, lustige Süppchen
und pfiffige Beilagen,
vom Amaranth bis zum Wildreis...

Ab August

Gestalter für den Saucier

Solide Klassik, kulinarische Weltreisen und
faszinierende Naturküche.
Freddy Christandl freut sich auf
Ihre Bewerbungsunterlagen.

Fürs Gastgeberteam, ab Mai Servicefachmitarbeiterin

die Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen
(Muttersprache Deutsch).
Herr Moretti freut sich
auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel-Restaurant Chruég
8832 Wollerau über dem Zürichsee
Tel. 01 784 02 33, Fax 01 784 15 18
92631/09058

GRAND HOTEL REGINA

☆☆☆☆

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von
Adelboden im Berner Oberland.
90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitness-
bereich 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: **Réceptionspraktikant/in**

Service: **Chef de service
Servicefachmitarbeiter/innen**
für unseren gepflegten Pensionsservice

Etage: **Portier
Zimmermädchen**

Küche: **Chefs de partie**
(Sous-chef, Entremetier, Garde-manger,
Pâtissier)

Lehrstellen ab 1. August 1997:

Köchellehring

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen
Sport- und Freizeitmöglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Esther und Thomas Reimann
Grand-Hotel Regina
Postfach, 3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 673 83 80
92799/269832

HOTEL WINKELRIED

am See

CH-6362 Stansstad
Telefon 041 610 99 01, Fax 041 610 96 31

Möchten Sie gerne in der Zentralschweiz in einem
sehr schönen, neuen ****-Hotel arbeiten?

Wir suchen für die kommende Sommersaison
ab April/Mai bis Oktober/November 1997
(je nach Vereinbarung) folgende Mitarbeiter/in:

Jungkoch Chef de partie Pâtissier Servicefachmitarbeiterin

Mai bis September

Kellner

Mai bis September

Wir besorgen die Aufenthaltsbewilligung und können
Ihnen ein Zimmer im Personalhaus zuteilen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.
Hotel Winkelried, 6362 Stansstad.
92741/32625



KREUZIGER SA LOCARNO HOTELS MURALTO**** UND ZURIGO**** CAFÉ-RESTAURANT UND CONFISERIE AL PORTO

direkt an der blühenden Seepromenade

Wir suchen für:

- **Réception** Réceptionist/in
- **Muralto:** D//F/E, Fidelity
- **Etage:** Etagenportier D/I
- **Ristorante** Chef saucier,
- **Muralto:** Commis tournant,
Service Mitarbeiter/in D/I
- **Confiserie** Erste Verkäuferin D/I
- **Al Porto:** Verkäuferin D/I

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an das
Personalbüro Kreuziger SA, Frau J. Aebi,
Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto.
Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr
H.P. Kreuziger gerne zur Verfügung.
Telefon 091 743 01 81
92771/285453



Hotel Restaurant Adler Motel Roseberg

8260 Stein am Rhein
Familie Günter
Tel. 052 742 61 61
Fax 052 741 44 40

Unser Restaurant liegt mitten im wunderschönen
mittelalterlichen Städtchen. Zur Ergänzung unseres
kleinen Teams suchen wir für die Sommersaison eine/n

Servicefachangestellte/n

mit Berufserfahrung.

Möchten Sie mehr wissen? Dann senden Sie uns
doch bitte Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach
an. Frau Günter oder Frau Wieler verlangen.

Schweizerische Gilde etablierter Köche.
92533/33049

HOTEL BERGSONNE

Wir suchen ab Ende Mai

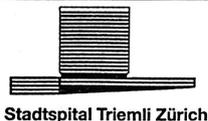
Servicefachangestellte/n

Nebst gepflegtester Gastronomie können Sie auch
Höhenluft schnuppern – in einem
stilvollen ***-Hotel mit 35 Betten
und einem Restaurant mit gediegener Ambiance.

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung,
per Post, per Telefax oder per Telefon:

Willy und Dorly Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad, 1500 m ü. M.
Telefon 041 397 11 47, Telefax 041 397 12 07

Mitglied: Relais du Silence und
Schweizerische Gilde etablierter Köche.
92719/28837



Von Anfang an mit dabei...

können Sie sein, wenn es um die Neuausrichtung unserer Serviceleistungen im Bereich Hotellerie/Etagenservice geht.

Wir sind ein Akutspital mit über 600 Betten – mehr als 13000 Patientinnen und Patienten verbringen im letzten Jahr einen oder mehrere Tage bei uns. Oberstes Ziel unserer Hotellerie ist es, dass sich die Patienten auch als Gäste wohl fühlen.

Wir suchen per 1. Juni 1997 oder nach Vereinbarung ausgewiesene

Hotelfachassistenten/-innen

die uns beim Aufbau und der Umsetzung unterstützen wollen. Wenn Sie sich vorstellen können, unseren Patienten tagtäglich einen persönlichen Service zu bieten, sei es die Beratung bei der Menüwahl, die Zubereitung von kleinen Zwischenverpflegungen oder der Schaffung einer gastlichen Atmosphäre auf der Station, dann können wir Ihnen das passende Umfeld bieten.

Ihre Ausbildung und Ihre Erfahrungen aus dem Hotel- oder Spitalbereich, Ihre Deutsch- und evtl. Fremdsprachenkenntnisse können Sie bei uns bestens unter Beweis stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Ihre schriftliche Bewerbung erwarten wir an: **Stadtspital Triemli**, Personalabteilung, 8063 Zürich. Telefonische Auskünfte über diese Position erteilt Ihnen Frau Maria Inhelder, Leiterin Hotellerie, **Telefon 01 466 20 43** oder Frau Andrea Isler, Projektleiterin, **Telefon 01 466 20 57**.

Salem Spital
des Diakonissenhauses Bern



Gastlichkeit heisst Wohlbefinden

Zum Wohlbefinden von Patienten, Angehörigen, Besuchern und Mitarbeitern trägt eine gastliche Ambiance im Haus viel bei. Ein gepflegter, freundlicher Service, vielfältige Auswahlmöglichkeiten und individuelle Betreuung sind uns wichtig. (Aus Leitbild Salem-Spital)

Als modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital trennen wir klar zwischen Pflege und Hotellerie. Mit dem Room-Service auf den Pflegestationen sichern wir unseren Gästen ein grosses Angebot an persönlichem Service zu.

Sie sind eine dynamische, motivierte

Hotelfachassistentin

und haben Lust, Ihre Berufskennntnisse einmal in einem anderen Umfeld einzusetzen. Beschäftigungsgrad 80 - 100%.

Sie arbeiten gerne selbständig, sind zuverlässig und verantwortungsbewusst. Sie haben ein freundliches, gepflegtes Auftreten und sehen den Gast im Mittelpunkt Ihres beruflichen Wirkens. Sie sind teamfähig, belastbar und flexibel in Ihren Einsatzmöglichkeiten. Ihre Muttersprache ist Deutsch. Sprachkenntnisse in V/F oder Sp sind von Vorteil.

Auf Mitte Jahr oder nach Vereinbarung offerieren wir Ihnen eine zeitgemässe, attraktive Dauerstelle in einer schönen Umgebung im Zentrum von Bern. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Beatrice Wytenbach, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39 Postfach 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

IF 92814/279099

Einen Küchenchef...



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

ASSISTANT DU DIRECTEUR

Vous avez une formation commerciale supérieure, vous êtes de langue maternelle française et parlez couramment l'allemand. Vous êtes un bon organisateur, un généraliste, aimant travailler en équipe. Vos points forts sont l'informatique, la comptabilité générale, boucllements mensuels, bilan, budget, analyses et établissement des salaires. Si vous êtes âgés de 23 à 30 ans, n'hésitez pas à téléphoner au plus vite à **Lausanne, Mme Petoud, 021/343 40 00**

KÜCHENCHEF M/W

Für ein italienisches Restaurant im Raum Zürich suchen wir zum Sommeranfang einen kreativen Fachmann. Sie erstellen den Menuplan und kochen mit Freude marktgerecht und vollwert und verwöhnen die Kundschaft mit einem abwechslungsreichen Repertoire. Wenn Sie aktive Mitarbeit nicht scheuen, gerne in einem kleinen Team mitdenken und Verantwortung tragen, erwarte ich gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79

ALLEINKOCH

Für einen historischen Landgasthof am Fusse des Jura suchen wir einen engagierten, selbständigen Koch. Sie verarbeiten gerne regionale Frischprodukte, wollen mit Ihrem Fachwissen neue, kreative Zeichen setzen und den hohen qualitativen Standard halten. Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel und können sich schnell in ein kleines, dynamisches Team einarbeiten. Interessiert Sie diese Herausforderung, dann rufen Sie an. **Bern, Frau Stalder, 031/310 10 10**

PIZZAIOLO (KANTON AARGAU)

Sie sind der Mann mit dem Dreh in den Fingern. Noch mehr Spass als am «Pizza essen» haben Sie am «Pizza machen». Wir suchen für ein italienisches Restaurant mit Diskothek einen versierten Pizzaiolo, der auch der grössten Hitze Stand hält. Sie suchen einen neuen Arbeitsplatz im Herzen des Kantons Aargau, sind Italiener, Spanier oder Portugiese und freuen sich, in einem jungen Team zu arbeiten. Se parla anche l'italiano, allora chiama subito.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

LEITERIN HAUSWIRTSCHAFT

60% - 5 TAGE

Für eine Privatklinik am Zürichberg suchen wir die verantwortungsbewusste und qualifizierte Dame im Hausdienst. Zusammen mit den sieben Mitarbeiterinnen organisieren Sie den reibungslosen Ablauf im Bereich Reinigung, Speisesaal/Cafeteria und Lingerie. Wir stellen uns eine Hotelfachassistentin (28-45 Jahre) mit Erfahrung im Hotel- oder Spitalbereich vor, die sich nicht scheut, auch selber einmal anzupacken und zudem eine familiäre Atmosphäre zu schätzen weiss.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

CHIEF STEWART / ALLROUNDER

Einem organisationsgeübten Mitarbeiter zwischen 28 und 40 Jahren, der auch technische und handwerkliche Begabungen mitbringt, bietet sich in einem Zürcher Mittelklasse-Hotel eine vielseitige Tätigkeit. Sie führen selbständig ein Team von fünf Mitarbeitern, sind für die Organisation und den koordinierten Ablauf der Reinigungsarbeiten (Office und Keller) sowie für die Saalbereitstellung zuständig. Sie sprechen fließend Deutsch, haben ein sicheres Auftreten und Durchsetzungsvermögen, sind sehr zuverlässig und scheuen sich auch nicht vor direktem Kundenkontakt.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

ASSISTENT MANAGER W/M

Für ein modernes Trendlokal mitten in der Stadt Zürich suchen wir Sie, einen frontorientierten und führungserfahrenen Kadermitarbeiter mit Hotelfachschulabschluss. Sie tragen die Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf und motivieren Ihre Mitarbeiter, mit denen Sie den Gästen im Zürcher Nachtleben erlebnisreiche Stunden beschern. Wenn Sie gerne am Abend arbeiten und eine anspruchsvolle Stelle in der Szene suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unser Stadtrestarant «7-Stube» suchen wir nach Übereinkunft eine/n gepflegte/n

Servicefachfrau/-mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Bitte rufen Sie unsere Frau S. Rohrer oder J. Hani (zwischen 18-20 Uhr) an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.



im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND



BÄRENSTARK IN DER KÜCHE

Commis de cuisine

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir auf Anfang Mai einen

Commis de cuisine

der es liebt, die Gäste zu verwöhnen – der seine Kreativität und Phantasie einsetzen möchte – der einfach Spass und Freude am Beruf hat und gerne in einem kleinen Team arbeitet.

Angesprochen? Dann rufen Sie uns doch an!

92745/31160



Direktion:
Kurt und Julia Baumgartner
CH-3655 Sigriswil
Tel. 033 251 23 23

Seehotel Pilatus
6052 HERGISWIL
Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041 630 15 55
Telex 866 159

Modernstes Haus
Hallenbad 18'9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Für unseren lebhaften, renommierten Ganzjahresbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams, Eintritt nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine
Chef de partie/Tournant
Zimmermädchen
Küchenbursche**

Wenn immer möglich bewerben Sie sich schriftlich, oder melden Sie sich bei:

Herrn H. Fuchs, **Telefon 041 630 15 55** (täglich ab 15 Uhr).

92802/15563

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22

TREFF HOTELS

Für unsere Treff Hotels in Locarno, alle an der Seepromenade gelegen, suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Hotel Arcadia**
Hotel La Palma au Lac****
Hotel Beau Rivage*****

Küche: **Chef de partie**
Réception: **Réceptionsekretärin**
Service: **Buffetdame**
Etagenmitarbeiter: **Portier**

Wir können leider nur Bewerbungen berücksichtigen von Schweizer Bürgern oder mit einer gültigen Bewilligung B oder C.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:
Treff Hotels
Herrn U. Zimmermann
Viale Verbano 29, CH-6602 Muralto-Locarno
Telefon 091 735 36 36, Fax 091 735 36 16



PARKHOTEL ZUG

Das Parkhotel Zug als Erstklass-Hotel und sein neues Congress Center Metalli Zug liegen im Herzen von Zug, wenige Gehminuten vom Bahnhof Zug und der malerischen Altstadt mit seiner Seepromenade entfernt. Wir beherbergen und verwöhnen unsere internationale Geschäftskundschaft in 107 Zimmern, im Gourmetrestaurant Le Pavillon, im Restaurant Boulevard oder in der Exchange Piano-Bar.

Réceptionist/in/Shiftleader

Die Bedürfnisse unserer Kunden sind Ihnen am wichtigsten. Sprachgewandt wickeln Sie den Check-in, den Check-out oder Reservationen ab und ergänzen unser Team ideal. Unterstützt werden Sie dabei von Windows Office 95 und Keys von Rebag Data.

Es wartet ein junges, kreatives Team, mit ausgesprochener Bereitschaft zur Dienstleistung auf Sie. Natürlich fördern und fordern wir unsere Mitarbeiter bei der Weiterbildung und in ihrer Aufgabe. Interessiert daran, in einem professionellen Umfeld beruflich und persönlich zu wachsen? Dann freut sich das Parkhotel-Zug-Team, das gerne per sofort oder nach Vereinbarung auf Ihre Unterstützung zählen will, über Ihre Bewerbung an die untenstehende Adresse. Gerne führen wir auch ein erstes telefonisches Gespräch.

Parkhotel Zug
Sandra Ballay, Front-office-Manager
Postfach, 6304 Zug
Telefon 041 711 66 11, Fax 041 710 66 11

92780/22384

Wir suchen für zirka 6 bis 7 Wochen im Juli bis August 1997 Verstärkung in unser

Service-Team

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz direkt am Thunersee an.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.



92610/79049



POSTHOTEL VALBELLA

Vielseitig einladend

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter für die kommende Sommersaison ab Mitte Mai 1997:

1. Sekretärin/Réceptionistin sprachgewandt (in Jahresstelle)

Chef pâtissier/-ère

Fühlen Sie sich angesprochen und erfüllen Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Posthotel Valbella
Walter und Miriam Trösch
7077 Valbella
Telefon 081 384 12 12

92783/35513



Parkhotel Brenscino Brissago

Kommen Sie doch zu uns ins Tessin!

Die neue Saison hat bei uns schon Mitte März begonnen und ist für uns eine echte Herausforderung, auf die wir uns schon sehr freuen. Ferienerlebnisse vermitteln, dem Gast ein Ambiente zum Wohlfühlen schaffen – eine wunderschöne Aufgabe, wenn auch nicht leicht. Aber mit guten Mitarbeitern ist es zu schaffen. Und so machen wir uns auf die Suche nach einer

Réceptionistin

Sie sind ein Profi – das heisst, Sie haben Hotelerfahrung und wissen, wie auf einen Gast zuzugehen ist; er fühlt sich bei Ihnen willkommen. Und natürlich wissen Sie, dass die Arbeit stressig werden kann. Aber das ist für Sie eher motivierend als umgekehrt. Französisch und Italienisch tönen in Ihren Ohren nicht «spanisch»!

Commis de cuisine

Als Jungköchin oder Jungkoch sind Sie ungeduldig, Neues zu lernen, Wissen zu vertiefen? Sie sind vom Beruf überzeugt und Hektik jagt Ihnen keine Angst ein – im Gegenteil!

Der Stellenantritt erfolgt nach Vereinbarung!

Wenn unsere Wünsche auch Ihren Vorstellungen entsprechen, sind wir neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

M. und H. Dolder, Parkhotel Brenscino, 6614 Brissago, Telefon 091 793 01 21.

92834/6009



- Allegra** – so heisst unser neues Restaurant
- Giardino** – so heissen unsere neuen Banketträume
- Sandi** – so heisst unser neu umgebautes Hotel und die seit 1943 darin wirkende Unternehmer-Familie.

Neu ist auch unsere Küche; von Kopf bis Fuss neu gebaut und mit modernster Küchentechnik ausgerüstet – hier macht die Arbeit richtig Spass!

Und Sie? Sind Sie gerne Koch? Sind Sie aufgeschlossen für Neues? Sind Sie flexibel und belastbar? Sind Sie qualitätsbewusst? Gönnen Sie dem Gast nur das Beste? Suchen Sie Verantwortung?

Wenn ja – dann sind Sie unsere Frau/unser Mann ab April-Mai 1997 oder nach Übereinkunft als

Chef de partie flexibel einsetzbar

Koch einsatzbereit auf allen Posten

Jungkoch bereit, Neues dazuzulernen

Jungkoch als Tournant/e

Hilfskoch der nach Höherem strebt (keine Saisonbewilligung A möglich!)

Interessiert? Wenn ja, dann ab die Post mit den Bewerbungsunterlagen an Claudio Sandi, Hotel Sandi, 7310 Bad Ragaz. Telefon 081 302 17 56 Fax 081 302 23 93

89975/2739



Rustikales, gemütliches ****-Ferienhotel 120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage und grosse Sonnenterrasse!

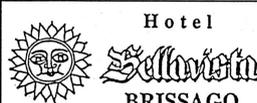
Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf zirka Mitte Juni/Anfang Juli 1997 noch folgende einsetzfreudige und aufgestellte

Servicefachangestellte für A-la-carte-Restaurant/Terrasse für gepflegtes Hotel-Restaurant

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

92877/87971



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte/r

Wenden Sie sich an:

E. und T. Büchi
Telefon 091 793 12 22

92577/18350

Auf den 1. Mai benötigen wir noch eine aufgestellte, freundliche

Barmaid

welche Freude hätte, in der 1. Hotel-«Karaoke-Bar» des Berner Oberlandes zu arbeiten.

Offerten bitte an:

Herrn H. Kübler
Hotel National***
CH-3800 Interlaken
Telefon ++41 33 822 36 21
Fax ++41 33 822 73 61
Internet:
<http://www.phoenix.ch/national>
E-Mail: national@tinet.ch



HOTEL NATIONAL

CH-3800 Interlaken Jungfrau

92740/15462



GOLDEN TULIP HOTELS

****-Ferienhotel mit 200 Betten, in der Nähe von St. Moritz (zirka 4 km) sucht für die Sommersaison 1997 (Anfang Juni bis Ende September) tüchtige und freundliche Mitarbeiter/innen

Réceptionist/in mit Erfahrung

(D/I/F + evtl. E; Fidelio/Word for Windows)

F & B-Praktikant/in

ab zirka Mitte Juli

2. Oberkellner

für den Speisesaal (D/I)

Speisesaalkellner/innen mit Erfahrung (D/I)

eigene Station zu übernehmen und Kassabedienung

Commis de rang

im Speisesaal

Chefs de partie

Garde-manger/Pâtissier/Tournant

Commis de cuisine

Etagenportier (D/I)

Wir würden uns freuen, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung mit Foto an:

Hotel Europa St. Moritz
Personalbüro/Frau Kindlimann
CH-7512 Champfèr
Telefon 0041/81-839 57 03, Fax 0041/81-839 55 56

Drei Hotels – ein Ziel

HOTEL VERENAHOF

Sie lieben den Gästekontakt, haben schon Erfahrung in einer Réception sammeln können, Fidelio, Word 6 und eventuell Excel sind keine Fremdwörter für Sie. Wenn Sie gute Sprachkenntnisse (D/F/E) haben, dann sind Sie vielleicht ab 1. Mai 1997 oder nach Vereinbarung unserer neue/r

Réceptionist/in

Wir sind das führende 4-★-Kurzhotel mit dazugehörendem Thermo Schwimmbad im Kulturstädtchen Baden, nur 15 Minuten von Zürich HB entfernt.

Übrigens: Wir halten uns an den L-GAV 92.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen zuhänden von Herrn H. P. Plas,

Hotel Verenhof, Kurplatz 1, 5400 Baden
Telefon 056 203 93 93

92852/2593



Telefon 033 853 18 53

Das ****-Hotel mit dem ****-Komfort
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

1. Réceptionist/in

Sie haben Erfahrung in:

Hotelfach, Fidelio, mit Windows 3.11 oder Windows 95, Korrespondenz D, E, F

Sie haben Freude an:

Empfang und persönlicher Gästebetreuung
Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag in einem aufgestellten Team.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Thomas Stettler
Parkhotel Schoenegg
Telefon 033 853 18 53, Fax 033 853 47 66
e-Mail: schoenegg@grindelwald.ch
<http://www.grindelwald.ch>

3818 Grindelwald

92854/15462



LANDHAUS
DIE GOURMET-OASE BEI DAVOS

Wir suchen für kommende Sommersaison, Anfang Juni bis Mitte Oktober, noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/n
deutsche Muttersprache

Suchen Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Arbeit in angenehmer Atmosphäre und haben Sie Freude, Ihre Kreativität zu entwickeln, so schicken Sie Ihre Bewerbung.

Servicelehrling

Wir bieten jungen, interessierten und motivierten Leuten die Möglichkeit, eine abwechslungsreiche und gut fundierte Lehre zu machen.

Hotel-Restaurant Hubli's Landhaus
CH-7265 Davos Laret
Telefon 081 416 21 21



92749/18171



Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten am schönen Murtensee suchen wir

Köchin/Koch

Eintritt per 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Nyffeler
Hotel Krone
3280 Murten
Telefon 026 670 52 52

92846/26190

Littenheid

Klinik für Psychiatrie und Psychotherapie

Schätzen Sie ein selbständiges, abwechslungsreiches Aufgabengebiet?

Unsere langjährige Mitarbeiterin verlässt uns um eine neue Herausforderung anzunehmen. Wir suchen deshalb auf den **1. Juni 97** oder nach Vereinbarung eine Initiative und aufgestellte Stelle

Hauswirtschaftliche Betriebsassistentin oder Hotelfachassistentin (80 - 100 %)

Die Aufgabe umfasst die Führung der folgenden Betriebe: Cafeteria, Laden, Coiffeur sowie die Stellvertretung der Leiterin Hauswirtschaft. Im weiteren unterstützen Sie den Leiter Ökonomie in der Bewirtschaftung der verschiedenen Mietobjekte.

Ihr Planungs- und Organisationstalent beweisen Sie tagtäglich, speziell bei der Durchführung von Anlässen und Veranstaltungen. Deshalb kann Ihre Arbeitszeit nicht regelmässig auf Montag bis Freitag, sondern auch auf Abende oder Wochenende fallen. Sie bringen mit Vorteil ein Flair für Zahlen mit und können betriebswirtschaftlich Denken und Handeln. Die Bereitschaft zur praktischen Mitarbeit ist jedoch für uns ebenso selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn ja, bitten wir Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn L. Kessler, Leiter Ökonomie einzureichen.

Für mündliche Auskünfte steht Ihnen Frau M. Halter, Leiterin Dienstbetriebe, gerne zur Verfügung.

Klinik für Psychiatrie und Psychotherapie
CH-9573 Littenheid
Telefon 071 929 60 60

0 92715/266612

ZERMATT MATTERHORN

Sind Sie es gewohnt, selbständig und verantwortungsvoll zu arbeiten?

Wir sind ein persönlich geführter Familienbetrieb und suchen auf kommende Sommersaison ab ca. 15. Juni (evtl. Wintersaison) noch eine

– motivierte Mitarbeiterin

für Gästebetreuung, Réception und Service (D/F/E erforderlich)

– Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Silvia und Wendelin Julen
Hotel Touring
3920 Zermatt
Telefon 027 967 11 77
Fax 027 967 46 01

92836/39519



Hotel Eden Solbad

Rheinfelden bei Basel

Für unser persönlich geführtes Kur- und Badehotel mit 65 Betten suchen wir in Jahresstelle nach Vereinbarung erfahrene/n

Réceptionssekretär/in Chef/in de service Commis de cuisine Chef de partie

Sie verfügen über Berufserfahrung, eine selbständige Arbeitsweise, haben Freude am Kontakt mit unseren Kurgästen, sind teamfähig und auch in kleinen Belangen qualitätsbewusst.

Wir bieten interessante Arbeit in kleinem und aufgestelltem Team. Senden Sie doch Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Rudi Niescher, Hotel EDEN Solbad, 4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 54 04

92837/28525

HOTEL SEEHOF

DAVOS-SCHWEIZ

Da, wo Traditionen mit Trends liebäugeln

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Mit seiner einmaligen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum und dank der Leistungen des Seehof-Teams zu den drei ersten Häusern am Platz.

Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf jeder Stufe mit natürlicher Freundlichkeit, innerem Engagement, Fachkompetenz und hohem Leistungswillen.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per Ende Mai

Servicefachangestellte m/w

für den gepflegten A-la-carte-Service in unseren Restaurants «Stübli & Orangerie»
deutsche Muttersprache und Fremdsprachenkenntnisse sind erforderlich

Saalkellner

Erfahrung im Gastgewerbe und sehr gute Deutschkenntnisse sind erforderlich

Commis de cuisine

mit abgeschlossener Ausbildung zum Koch

Stellvertretende Chef de bar

für unsere rustikale «Bar Senn» und die elegante Hotelbar «Tosca Bar» in Jahresanstellung

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Seehof *****, Gaby Steg, Mitarbeiterbetreuerin
7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 12 12

92760/9067

Prima Hotels

Member of swiss golf Hotels

Hotel Chasa Belvair

Für Anfang/Mitte Juni 1997 suchen wir für unser A-la-carte-Restaurant sowie für unser Hotel-Restaurant noch je eine Servicekraft.

Serviertochter

mit Erfahrung

sowie

Anfangs-Serviertochter

Folgende Informationen sind für Sie wichtig:

Der Chef des Hauses ist:

- klein, dick und hässlich
- faul, unzuverlässig und träge
- hat keinen Humor und ist zudem noch unfreundlich
- ist selten da, und wenn er da ist, dann vergrault er alle Gäste
- ist mürrisch und launisch, unflexibel und intolerant
- nicht motiviert und unglaublich stur.

Der gleiche Chef erwartet:

- genau das Gegenteil von ihm selber...

Spass beiseite...

wir bieten Ihnen einen neuzzeitlichen Betrieb, Ihrer Verantwortung und Eignung entsprechende Kompetenz, ein gutes Salär, 5-Tage-Woche sowie eine angenehme Unterkunft mit Dusche/WC. Wir streben eine cooperative Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern an und verzichten auf altmodische Hierarchien.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf über Telefon 081 864 93 94, Hotel Chasa Belvair, Christian Rainer, CH-7550 Scuol.

92767/273449



Für die kommende Sommersaison braucht unsere Penthouse-Bar-Crew noch junge und motivierte Kolleginnen. Gesucht mit Eintritt nach Vereinbarung

Bargirl

Bei uns steigt jeden Tag hoch über den Dächern von Luzern ein Fest. Dazu brauchen wir Ihren Charme und Ihre Gastfreundschaft. Alles andere lernen Sie bei uns. Angesprochen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns ein kurzes Schreiben mit Foto z. H. Herrn Ferdi Sieber.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

92731/22697

Direktoren des Hotel Tourismus

Adecco HOTEL

F & B-ASSISTENT

Für ein traditionsreiches Hotel im Raum Zürich suchen wir Sie – gelernter Koch mit kürzlich abgeschlossener Hotelfachschule. Dank einiger Berufserfahrung wissen Sie, wo die Kosten entstehen, was Inventur bedeutet und was Küchenrendite aussagt. Das Controlling ist genau so wichtig wie Ihr aktiver Einsatz an Cateringangängen. Sie sind eine flexible Persönlichkeit, die sich an einer ausbaufähigen Stelle entwickeln will. Rufen Sie an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

HOTELSEKRETÄRIN W/M

Sie sind jung, humorvoll und haben Spass, in einem kleinen Hotelbetrieb in der Region Zürich für Ihre Gäste dazusein. Mit Charme und in mehreren Sprachen (d, e, f) betreuen und beraten Sie Ihre Kundschaft, speditiv und gewissenhaft erledigen Sie alle Hintergrund-Arbeiten. Wenn Sie eine entsprechende Ausbildung, gute Erfahrung und viel Motivation mitbringen und die Hotelwelt Ihre Welt ist, dann rufen Sie an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE RECEPTION M/W

Das führende Fünfster-Hotel im Tessin mit anspruchsvollen, internationalen Gästen sucht nach Vereinbarung die erfahrene, organisationsstarke, belastbare und motivierende Führungspersönlichkeit. Sie haben ein gepflegtes Auftreten, sind mindestens 28 Jahre jung, schriftlich und mündlich sicher in Deutsch, Englisch, Französisch (Italienisch von Vorteil), sind ein Verkaufstalent, haben ein Flair für EDV (Fidelio, Word, Excel), und die Gästebetreuung ist für Sie Freude und Ziel Ihres Handelns. Wenn Verantwortung und Einsatz Ihre Maximen sind, und Sie eine ausbaufähige Jahresstelle suchen, rufen Sie mich umgehend an.

Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

CHEF DE RECEPTION M/W

Sie sind kinderfreundlich und lieben den Kontakt zu Menschen? Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in ein mittelgrosses Vierstern-Familienhotel im Kanton Tessin für die Sommersaison oder eventuell in Jahresstelle die verkaufsorientierte und belastbare Frontpersönlichkeit. Sie haben eine fundierte Ausbildung, Erfahrung in ähnlichen Positionen und führen Ihre Mitarbeiter kompetent und motivierend. Sie kennen Ihre Mitarbeiter kompetent und motivierend. Sie kennen Fidelio, besitzen gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Italienisch und sind zwischen 28 und 40 Jahre jung. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

RECEPTIONISTIN

Der Sommer naht auch am Vierwaldstättersee und noch fehlen uns qualifizierte Mitarbeiterinnen. Wir suchen per sofort versierte, sprachgewandte und teamfähige Persönlichkeiten, welche die internationalen Gäste mit einem Lächeln empfangen und kompetent betreuen. Zu Ihren Aufgaben zählen Beratung, Verkauf, Reservationswesen auf Fidelio und vieles mehr. Sie suchen eine herausfordernde, abwechslungsreiche Tätigkeit? Dann schicken Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

BARMITARBEITERIN

Für eine nicht alltägliche Bar im italienischen Stil an schönster Lage am Thunersee suchen wir eine junge, kompetente Barmitarbeiterin, die es versteht, selbständig zu arbeiten und Ideen erfolgreich umzusetzen. Ihr gepflegtes und fröhliches Auftreten macht Sie zur charmanten Gastgeberin, die es genießt, internationale Feriengäste und Einheimische zu betreuen. Sind Sie an dieser Herausforderung interessiert, so rufen Sie mich noch heute an.

Bern, Frau Stalder, 031/310 10 10

GASTGEBERIN

Sie suchen den ungewöhnlichen Einstieg? Als smarte Quereinsteigerin mit Charme wird die Front der Ort sein, wo es Ihnen gefällt. Weil Sie dort am Puls der Zeit sind, weil Sie dort Kontakte knüpfen, weil Sie dort Erfolg wittern. Für ein erfolgreiches Spezialitätenrestaurant in der Stadt Zürich suchen wir eine junge, fröhliche Persönlichkeit mit Erfahrung im Dienstleistungsbereich, die den Gast in den Mittelpunkt setzt. Zögern Sie nicht, rufen Sie an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SERVICEFACHANGESTELLTER W/M

Für einen gepflegten Restaurationsbetrieb in der Region Bern suchen wir eine Initiative, frontorientierte Persönlichkeit mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung. Ihre fröhliche Art und Ihre fundierten Kenntnisse im à la carte-Service sind die Voraussetzungen für ein erfolgreiches Engagement. Rufen Sie mich an, gerne gebe ich Ihnen weitere Informationen.

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22

Job of the world

Im prickelnden Champagnerklima mit dem internationalen Flair von St. Moritz entfalten sich Team- und Arbeitsgeist zu wohlthuender 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

verantwortungsbewusste **Logentourant** (Empfang und Night-auditor)

Serviceangestellte/n mit Erfahrung

selbständigen **Chef de partie** und **Commis de cuisine**

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 Aspiron · CH-7500 St. Moritz.
Telefon 081-833 44 33 · Telefax 081-833 71 37

GRISCHUNA

92135/33898

It's you we're looking for!
Per 1. Juni oder nach Vereinbarung suchen wir Sie für unseren renommierten Landgasthof im Zürcher Oberland als

Geschäftsführer-Assistent/in

Wenn Sie selbständiges Arbeiten gewohnt sind, Führungsqualitäten besitzen und Gastgeber/in mit Herz sind, dann sind Sie unsere Person. Ein vielseitiger, mittelgrosser Betrieb mit jungem Team erwartet Sie. Interessiert? Näheres erfahren Sie bei

Harry Baumann, **Hotel Adler**
8627 Grüningen
Telefon 01 935 11 54

92842/129313



Tel : 041-392 00 60 / Fax : 041-392 00 66

Für die kommende Sommersaison ab 25.4.97 bis Mitte Oktober 97 suchen wir für unser kleines ***Garni-Hotel direkt am Vierwaldstättersee gelegen eine

Rechte Hand der Geschäftsführung mit Schwerpunkt Reception und Frühstücks-Service.

Haben Sie Verantwortungsbewusstsein und „Penser Patron“, sind Sie gelernte Hofa oder Hotelfachfrau mit Freude am selbstständigen Arbeiten, so senden Sie uns Ihre Unterlagen



Tel : 041-390 13 13 / Fax : 041 390 16 18

Für die kommende Sommersaison ab 28.4.97 bis Anfangs Oktober 97 suchen wir für unser ****Hotel am Vierwaldstättersee noch folgende Mitarbeiter

Servicefach-MitarbeiterInnen

Interessenten mit Erfahrung im Pensions- und à la carte-Service sind herzlich willkommen

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Verena & Jörg Günther

92838/97400



Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant mit typischer Caffè-Aperitivo-Vino-Bar im Glattzentrum suchen wir eine/n flexible/n

BAR-MitarbeiterIn (mit Bewilligung B oder C)

mit Führungserfahrung. Sie sind sowohl für Ihre Mitarbeiter, wie für eine optimale Kundenbetreuung und -beratung zuständig.

Wenn Sie sich für eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem temperamentvollen Tagesbetrieb interessieren und bereit sind, Neues zu lernen, freut sich Herr Alessandro Haab auf Ihren Anruf.

RISTORANTE MOLINO GW 92824/178047
Glattzentrum, 8391 Wallisellen
Telefon 01/831 11 62

ZERMATT

Für unser Hotel Aristella*** suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin (sprachenkundig)

Praktikantin für Büro und Réception

Tochter für Frühstücksservice

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Fam. Manfred Perren-Lehner
Hotel Aristella
3920 Zermatt
Telefon 027 967 20 41
Fax 027 967 52 60

92857/39470



Servicefachangestellte (w., 20- bis 30jährig)

Sind Sie eine Schweizerin für ein aufgestelltes, initiatives Team, so können Sie in unserem gepflegten Restaurant Ihre Gastgeberfähigkeiten voll entfalten.

Geregelte Arbeitszeit, Samstag/Sonntag sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz. Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00-20.00 Uhr) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz, Rötelistrasse 150
8057 Zürich
Telefon 01 363 32 10

92829/40380



Servicefachangestellte (w., 20- bis 30jährig)

Das Haus mit der heiteren und fröhlichen Atmosphäre

sucht für die kommende Sommersaison

Servicefachangestellte (w., 20- bis 30jährig)

für den gepflegten Speiseservice deutschsprachig

Commis de cuisine

für unsere vielseitige und anspruchsvolle Küche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Herr Hansjörg Cavagn
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
oder ganz einfach, Sie rufen uns an:
Telefon 081 416 37 57

92753/8907



Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir per 1. Mai 1997 oder nach Übereinkunft eine

Réceptionspraktikantin

Für die Praktikumsstelle erwarten wir eine abgeschlossene kaufm. Berufsausbildung und gute Englischkenntnisse.

Diese anspruchsvolle und sehr lebhaft Stelle eignet sich für eine jüngere Kandidatin, welche während eines Praktikumsjahres alle Tätigkeiten einer modernen Hotelréception erlernen möchte.

Frau B. Büttler erwartet gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Mexican-Restaurant Cucaracha,
Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten
PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON 041 210 55 77
FAX 041 210 34 04

92879/23299

Wilder Mann

Wir kochen aus Leidenschaft Nach Vereinbarung suchen wir leidenschaftliche/n

Köchin oder Koch

im Alter von zirka 20 bis 30 Jahren. Wir sind ein freundschaftliches, junges Team. Zu dritt kochen wir täglich frisch und kreativ. Der «Wildi Maa» 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 Sinke
Restaurant Wilder Mann
Freiestrasse 221/Ecke Forchstrasse
8032 Zürich
Telefon 01 381 14 80

92779/222372



PALACE HOTEL GSTAAD

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison (Eintritt Anfang Juni) mit Verlängerungsmöglichkeit für die Wintersaison 1997/98 noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in
mit Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse in D, F, E, evtl. I

Restaurantkassier
idealer Einstieg in die F&B-Administration

Telefonistin
gute mündliche Sprachkenntnisse in D, F, E evtl. I

Economatgouvernante
Hotelfachassistentin mit Erfahrung

Chasseur Portier
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Palace Hotel Gstaad
G. Ambühl, Vizedirektor
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00

Wir suchen für unser modernes Sport- und Fitnesszentrum in abwechslungsreichen Schichtbetrieb eine/n sportlich interessierte/n 28-45jährige/n

Chef/Chefin de réception

für folgende Aufgaben:

- Führung der Réception mit 6 Mitarbeiterinnen
- Empfang der Kunden
- Administration und Rechnungswesen mit modernem EDV-System
- Verkauf von Sportartikeln und Getränken
- Überwachung unserer Sportanlagen.

Wir erwarten eine kontaktfreudige, selbständige und zuverlässige Persönlichkeit. Fitness und Sport sind für Sie kein Fremdwort sondern eine Herausforderung und persönliches Bedürfnis.

Wir bieten eine vielseitige, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit in einem modernen Fitnesszentrum mit sehr grossem Kundenstamm.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Squash Fit

Martin Steinhauer
Riedwiesenstrasse 3
8305 Dietlikon
Telefon 01 888 11 11

92893/204200



110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse, Schwimmbad, Solarium, Sauna



Dis-Moi oui!

Réception:

Réceptionistin Nachtportier

Küche:

Sous-chef de cuisine (m/w) Tournant (m/w) Jungkoch (m/w)

Service:

Barman/Barmaid Chef de rang (m/w) Commis de rang (m/w)

Etage:

Zimmermädchen

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an: Ch. J. Strässle (Dir.), Park Hotel Beausite, 3823 Wengen

92335/2785

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10
Telex 923 252 park ch

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Direkt am See und doch mitten in der Stadt liegt unser schönes 5-Stern-Haus mit eleganter Bar, Restaurant «Le Trianon» (16 Gault-Millau-Punkte und Auszeichnung «Entdeckung des Jahres 1996») sowie stilvollen Festsälen und modernen Seminarräumlichkeiten.

Nach Übereinkunft suchen wir eine junge, aufgestellte, fröhliche und charmante

Barmitarbeiterin

sowie einen fachlich ausgewiesenen, flexiblen und motivierten

Sous-chef

Möchten Sie gerne mehr über die offenen Stellen und über unser Haus erfahren? Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen – wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Grand Hotel National
Monika Fehlmann, Direktionsassistentin
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 09



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**
im Frühdienst/Sa. und So. frei mit Fideioerfahrung
- **Servicefachangestellte/Chef de rang (w)**
- **Service-tourant**
- **Dancing Mikado & Restaurant (w)**
- **Jungkoch/Chef de partie**
zur Verstärkung unseres Teams

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle. Sendet uns Ihre Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Restaurant/Confiserie

Schuh

CH - 3800 Interlaken

In unser gediegenes Restaurant, direkt am berühmten Höhenweg im Herzen von Interlaken mit Blick auf die Jungfrau gelegen, suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de partie

- Eintritt zirka Anfang/Mitte Mai

Sind Sie versiert, berufserfahren und belastbar? Haben Sie Freude an einer kreativen, vielseitigen Küche für internationale Kundschaft und scheuen sich nicht, Verantwortung zu übernehmen? Dann sind Sie unser gesuchter Chef de partie!

Servicefachangestellte/ Kellner

- Eintritt ab zirka Mitte/Ende Mai

Sind Sie versiert, berufserfahren und belastbar? Haben Sie Freude im Umgang mit einer internationalen Kundschaft, sind sprachgewandt, verkaufsorientiert und teamfähig? Dann sind Sie unsere gesuchte Servicekraft!

Wir bieten Kost und Logis im Haus. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto:

Martin Soche, Direktor **Telefon 033 822 94 41**
Höheweg 56 **Fax 033 822 94 27**
3800 Interlaken **92329/16551**

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

- Chef de partie
- Servicefachangestellte

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

92911/9530

Stüva Colani

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab Mitte Juni bis Ende Oktober evtl. auch Winter-saison

Servicefachfrau

Ein junges, engagiertes Team wartet auf Sie.

Bitte Bewerbungen an **0 92993/25253**

STÜVA COLANI HOTEL RESTAURANTS
GILBERT STÖHR CH-7523 MADULAIN
TEL 081 854 17 71 FAX 081 854 14 85

Hotel - Restaurant KREUZ

CH - 3715 Adelboden

Für unseren lebhaften Hotel-Restaurationsbetrieb im schönen Berner Oberland suchen wir auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle einen aufgestellten

Koch (w/m)

mit Berufspraxis und Freude an seinem Metier. Wir bieten Ihnen einen vielseitigen und abwechslungsreichen Job und wissen Ihre Initiative und Kreativität zu schätzen und zu honorieren.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Kontaktaufnahme.

Albert Gempeler und Mitarbeiter
Hotel Kreuz
3715 Adelboden
Telefon 033 673 21 21, Fax 033 673 21 52

92353/256

Restaurant

BAR

Kongresscenter

Catering Service

JOY DANCING

STADT CASINO

B A D E N

Ihr Arbeitsplatz am Treffpunkt von Vielfalt und Lebensfreude

Das Stadtcasino Baden ist ein Kongress- und Seminarzentrum mit Restaurationsbetrieb im ruhigen, aber doch zentral gelegenen Kurpark.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Assistent/in der Bankett-Verkaufsleiterin

mit der Möglichkeit, später Verkaufsleiter/in zu werden.

Verfügen Sie über eine Berufslehre in der Gastronomie mit anschließender Hotelfachschule? Haben Sie Erfahrung im Verkauf und wollen Ihr Verkaufs- und Verhandlungstalent in einem lebhaften, dienstleistungsorientierten Bankett- und Cateringbetrieb unter Beweis stellen?

Dann erwartet Sie bei uns eine auszubühige, vielseitige und interessante Aufgabe, die zum Sprungbrett Ihrer Karriere werden kann.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns. Herr Roberto Scheurer, Direktor, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Stadtcasino Baden, Haselstrasse 2, 5400 Baden, Telefon 056 221 27 33.

92866/2526

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 48 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen...

...und ein Lächeln dazu.

Für unser im Herzen von Zürich gelegenes *****Hotel Rütti** suchen wir zur Ergänzung unseres Teams **per Juni 1997** eine/n jüngere/n, aufgestellte/n

Réceptionist/-en

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in E/F/I oder Spanisch. Sie sind verantwortlich für den zuvorkommenden Empfang und die umfassende Betreuung unserer internationalen Gäste und erledigen die Telefondienste sowie allgemeine Réceptionsarbeiten freundlich und speditiv. Bei Bedarf können Sie auch im Frühstückservice aushelfen.

Wir bieten Ihnen Anstellungsbedingungen laut L-GAV und bei Bedarf unternehmenseigene Wohnmöglichkeiten.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute an Frau Petra de Capitani.



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich **0 92883/41408**

CONTINENTAL PARKHOTEL

LUGANO

Wir suchen für die kommende Saison zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter/innen:

Commis de cuisine (m/w) Mitarbeiter/Innen für Etagé, Lingerie, Office

Wir freuen uns auf Ihr Angebot. Besten Dank.

EDGAR FASSBIND
CONTINENTAL PARKHOTEL
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO
TEL. 091 966 11 12, FAX 091 966 12 13

DG DOMINO GASTRO

Wir suchen im Kundenauftrag für ein neues ******-Geschäftshotel, 90 Betten**

Hotelfachassistentin D, E, F

für die Bereiche Etagé und Réception.

Sie vertreten die 1. Governante und haben die Möglichkeit, sich an der Réception, die über eine moderne Infrastruktur verfügt, einzuarbeiten.

Weitere Infos durch Frau Otterbach

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

BACK & BRAU

Möchten Sie eine neue Herausforderung?

Verantwortung an der Front übernehmen, im einzigen Restaurant weit und breit, das selber bäckt und braut. Sie sollten den Biss verspüren, ein Gastgeber zu sein und Erfahrung im Gastgewerbe mitbringen.

Wir sind in Lichtensteig, das alte historische Marktstädtli im Toggenburg.

Alles weitere sagt Ihnen gerne Annelore Burth über **Telefon 071 988 46 46** oder schicken Sie die üblichen Unterlagen an:

Back & Brau Braustube Burth 9620 Lichtensteig

PRIZZIS

RESTAURANT & BAR

Für unsere modern eingerichtete Küche, im Zentrum von Uster beim Bahnübergang, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

der in einem kleinen, flexiblen Team arbeiten möchte. Voraussetzungen für diese verantwortungsvolle Aufgabe sind italienische Kochkenntnisse, Teamgeist, Zuverlässigkeit und Qualität. Öffnungszeiten Küche So-Mi bis 24.00, Do-Sa 1.00 Uhr.

Ernsthafte Interessenten bewerben sich mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Prizzi's Restaurant & Bar
Brunnenstrasse 1
8610 Uster
Für Info: **Telefon 01 941 79 07 (10-12 Uhr)**

Das Grizzlybär-Team sucht per 1. Mai eine nette

Serviertochter mit Schweizer Dialekt

Wir bieten:

- Jahresstellung
- junges, dynamisches, aufgestelltes Team
- eine abwechslungsreiche, gutbürgerliche Küche
- angenehmes Arbeitsklima
- Selbständigkeit
- diverse Einsatzmöglichkeiten, z. B. Restaurant oder Pub
- eine idyllische Region mit hohem Freizeitwert (Nähe Thun).

Interessiert? rufen Sie mich doch einfach an.

Richu Schober, **Telefon 033 356 26 55**. Mai bis September täglich geöffnet.

Hotel EUROPE

For Pleasure And Business.

Wir sind das rundum renovierte, führende ******-Hotel** mit 166 Zimmern, zwei Restaurants sowie Tagungs- und Bankettmöglichkeiten. Für unser Front-Office suchen wir eine/n erfahrene/n

Réceptionisten-/in (D/E/F)

Wenn Sie nebst einer kaufmännischen Ausbildung bereits über Réceptionserfahrung in Mittel- oder Grossbetrieben verfügen und eine interessante Aufgabe in einem modernen Stadthotel suchen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75

swissôtel

BASEL HOTEL LE PLAZA

Es gibt viel zu tun. Packen Sie's an?

Zur Unterstützung unseres F&B-Managers suchen wir ab sofort eine engagierte und motivierte

F&B-Sekretärin

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Lehre im Hotelfach, gute Sprachkenntnisse in D/F und E, administrative Erfahrung sowie EDV-Kenntnisse. Zu Ihren Vorzügen gehören Belastbarkeit, Organisations-talent, eine speditive und genaue Arbeitsweise, aber auch Freude am Kontakt mit unserer internationalen Kundschaft sowie ein ausgeglichenes Wesen und eine positive Arbeitseinstellung.

Ausser den interessanten Vorzügen der Swissair-Swissôtel-Kette bieten wir Ihnen ein der Position entsprechendes Salär, eine moderne Infrastruktur und einen interessanten Aufgabenbereich in einem lebhaften Betrieb in einem jungen, engagierten Team sowie interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Ready for a new challenge?

Nähere Informationen wird Ihnen unser F&B-Manager, Herr Rogger, gerne über **Telefonnummer 061 690 38 30**, zur Verfügung stehen, oder Sie senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bitte an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personallbüro, Messeplatz 25, CH - 4021 Basel

ZÜRICH

Ein vorteilhafter Job im schönen

Chief Steward/Allrounder

Einem organisationsgebühten Mitarbeiter, der selbst auch technische und handwerkliche Begabung mit sich bringt, bietet sich eine vielseitige Tätigkeit. Sie führen selbstständig ein Team mit 5 Mitarbeiter/innen für die Organisation und den koordinierten Ablauf beim Reinigen, sind für die Organisation und den koordinierten Ablauf beim Reinigen (Office und Keller) sowie für die Saalberei-tung zuständig.

Sie sprechen fließend Deutsch, haben ein sicheres Auftreten und Durchsetzungsvermögen, sind sehr zuverlässig und scheuen sich auch nicht vor direktem Kundenkontakt. Für die genannte Arbeitsstelle sind sehr flexible Arbeitszeiten erforderlich.

Der ideale Kandidat ist zwischen 28 bis 40 Jahre alt und wohnt in der Stadt Zürich oder naher Umgebung. Auf Wunsch kann eine Wohnung zur Verfügung gestellt werden. Eintritt und Salär nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

IKONGRESSZENTRUM HOTEL Spirgarten

RÖSTI FACTORY **Le BAR**

Am Lindenplatz, 8048 Zürich-Alstetten, **Telefon 01/432 60 00**

Das ******-Hotel St. Gotthard** in Zürich mit anspruchsvollen Restaurationsbetrieben sucht per sofort oder Über-einkunft

Sous-chef
Chef Produktion
Chef de garde

sowie einen

Chef de partie

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Grossbetrieb mit über hundertjähriger Tradition und einer der besten Adres-sen der Schweiz zu arbeiten, dann senden Sie uns Ihre Be-werbungsunterlagen an:

Hotel St. Gotthard
Personallbüro
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

**NACH WIE VOR GEFRAGT!
GUTE MITARBEITER/INNEN**

- ... im Service, zum Beispiel
- in traditionsreichem Betrieb, gepflegter Service, Raum Otten-Zofingen
- in bekannten Gasthöfen an den Ufern des Zürichsees
- in gut geführtem Landgasthof Raum Winterthur-Frauenfeld (L-GAV-Bedingungen)
- ... sowie in weiteren Betrieben in Zürich und Umgebung, in Kanton und Stadt Luzern, in der Ostschweiz.

- ... in der Küche, zum Beispiel
- als Küchenchef in belebtem vegetarischem Lokal in der Stadt Bern
- als Entremetier in historischem 15 P.G.M.-Betrieb Nähe Winterthur
- als Jungkoch mit Verantwortung und eigenen Ideen in modern eingerichtete Küche, Tagesbetrieb, Stadt St. Gallen
- ... sowie in weiteren Restaurant- und Hotelküchen im Raum Basel, in der Innerschweiz, in den Kantonen Solothurn und Zürich.

Für weitere Informationen rufen Sie uns an:
Hans-Peter Fuchs 011 377 52 07,
Charlotte Zeller 011 377 52 04, Yvonne Graf 011 377 52 02
Oder Sie senden Ihre Unterlagen umgehend an:



Gastro Suisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Fax 01 371 89 09

**Sporthotel
Kurhaus Frutt**

★ Lieben Sie die Natur? Unsere herrliche Bergwelt mit ihren drei idyllischen Seen lässt jedes Fischer- und Wanderherz höher schlagen.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison, Beginn zirka Mitte Juni 1997, noch div. motivierte und belastbare Mitarbeiter/innen:

- Réceptionist/in evtl. Praktikant/in**
(EDV erforderlich)
- Barmaid/Barman**
Servicemitarbeiter
- Koch**
Hilfskoch
Casserolier
- Lingerie-/Etagenmitarbeiterin**

Fühlen Sie sich angesprochen? Zögern Sie nicht. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Sporthotel Kurhaus Frutt, Frau Trudy Durrer-Müller
8068 Melchsee-Frutt
Telefon 041 669 12 12, Fax 669 13 49

**CRESTA HOTELS
DAVOS**

Wir sind

ein familiär geführtes 3-Sterne- und 4-Sterne-Hotel in Davos Platz mit internationalem Gästepublikum

und suchen

zur Verstärkung unseres jungen, motivierten Teams noch folgende Mitarbeiter:

- Commis de cuisine**
ab zirka 1. Mai 1997
(CH oder mit Aufenthaltsbewilligung C/B)
- Réceptionspraktikantin**
ab Sommer 1997
- Nachtportier**
ab zirka 1. Mai 1997
(D/E)
- Servicelehrtöchter**
ab Sommer 1997

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Cresta Hotels Davos, Personalabteilung
7270 Davos Platz
Telefon 081 416 46 66

E

**EINSTEIN HOTEL★★★★
ST. GALLEN**

Wir sind das führende Haus in St. Gallen und suchen für unsere gepflegte Hotelbar per sofort oder nach Vereinbarung eine/n junge/n gästeorientierte/n

Barman/Barmaid

Selbständiges Führen der Bar wird erwünscht.

Für diese interessante Stelle erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Einstein Hotel
Michel Resnik, Direktor
Bergstrasse 2,
9001 St. Gallen
Telefon 071 220 00 33

92723/125768

**HOTEL-RESTAURANT
Engel**

Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb im Herzen von Vaduz ab 1. Mai eine

Réceptionistin

mit PC-Erfahrung und Kenntnissen in E/F.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Engel
A. und R. Deufel
FL-9490 Vaduz
Telefon 075 232 03 13

92748/35394

Spielen Sie gerne Theater?

Haben Sie Lust und Interesse, in unserem 150-Betten-Ferien- und Seminarhotel, wo auch die berühmten Mysteryweekends stattfinden, die Stelle eines/einer

**F & B-Assistent
stv. Chef de service**

zu übernehmen und unserm F & B-Manager hilfreich unter die Arme zu greifen?

Rufen Sie uns doch an, und verlangen Sie Herrn oder Frau Musfeld. Wir freuen uns!

**PARK HOTEL
DU SAUVAGE**

CH-3860 Meiringen-Hasliberg
Telefon 033 971 41 41 • Fax 033 971 43 00

92912/24163

**★★★
FÜRIGEN**

**Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle noch folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

- Réceptionist/Night-auditor-Ablösung (m)**
- Servicefachangestellte/n**
mit Inkasso
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**

Haben wir Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Personalbüro
Frau J. Rogger
6363 Fürigen
Telefon 041 610 00 60



92903/11932

CARRIERE

**RESTAURANT
CHALET-HOTEL
ALTE POST**

3818 Grindelwald

Wir suchen auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant nette freundliche

**Restaurations-
Servicefachangestellte**
sprach- und fachkundig.

Offerten bitte an
R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 033 853 42 42
(Frau Gruber verlangern)

92990/14273

**POSTHOTEL & CASINO RESORT
WEGGIS**

Führendes Erstklass-★★★★-Ferien- und Casino-Resort-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die kommende Sommersaison weibliche und männliche Mitunternehmer in folgenden Positionen:

- Réception:**
- Réceptionspraktikantin/CH
- Nachtportierablös./Portier/CH
- B- oder C-Bewilligung

Küche:

- Chef de partie/CH
- Commis de cuisine/CH
- Officebursche

- Service:**
- Servicefachangestellte
- Servicepraktikant

Sie als Mitunternehmer helfen kreativ mit, unsere internationale und anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen und zu begeistern. Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

F. und S. Rüttimann
Posthotel & Casino Resort Weggis
6353 Weggis
Telefon 041 392 72 00

92865/115800

**DES ALPES
HOTEL RESTAURANT**

SPIEZ AM THUNERSEE

Jahresstelle am Thunersee

Wir suchen ab Mitte Mai oder nach Absprache

- **gelernte Hofa**
(mind. 1 Jahr Praxis, D/E/F)
- **Servicemitarbeiter/in**
(D/E/F)
- **Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie M. Keller
Telefon 033 654 33 54

92726/32000

Ein vorteilhafter
Job im schönen

ZÜRICH

Unser modern eingerichtetes Hotel-/Kongresszentrum ist gegliedert in eine Rösti Factory, ein gepflegtes A-la-carte-Restaurant, eine Bar, 33 Hotelzimmer sowie Säle für grosse Unterhaltungs- und Bankettenanlässe. Zur Ergänzung unseres aufgestellten Mitarbeiterteams suchen wir nach Vereinbarung einen

**Chef de partie tournant
Servicefachangestellte**

Neuzeitliche Arbeitsbedingungen sind für uns selbstverständlich. Auf Wunsch bieten wir Ihnen Zimmer- und volle Verpflegung im Hotel. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

92720/41122

**KONGRESSZENTRUM
HOTEL
Spigarten**

RÖSTI FACTORY **Line** **le BAR**
Am Lindenplatz, 8048 Zürich-Alstetten, Telefon 01/432 60 00

**GRAND HOTEL
LOCARNO**

In unserem Team fehlen noch folgende motivierte Mitarbeiter, um den Sommer mit uns zu verbringen:

- **2. Maître d'hôtel (m/w)**
- **Kellner/Serviertöchter**
- **Koch/Köchin**
- **Lingerie, Tournante Etage**
(mit Nähenkenntnissen)

Fühlen Sie sich angesprochen und würden gerne einige Monate im Tessin verbringen wollen, dann senden Sie uns doch Ihre Unterlagen an

Grand Hotel Locarno
M. Sutter, Dir.
Via Sempione 17,
6600 Muraltio-Locarno
Telefon 091 743 02 82
Fax 091 743 30 13

CARRIERE



92881/21164

Noch 40 Tage, dann ist es soweit!

Marriott



Hotel Zürich

Am 21. Mai 1997 ist das Grand Opening des ersten Marriott International Inc. Hotels in der Schweiz. Dieses Erstklasshotel braucht erstklassige Mitarbeiter:

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung Mitarbeiter, die über Berufserfahrung sowie sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen:

Night-auditor

mit einer abgeschlossenen Hotelfachschule oder gleichwertiger Ausbildung.

Chief Steward

In dieser Management-Position sind Sie für die Sauberkeit des gesamten Küchenbereiches und der zentralen Abwäscherei sowie für die Lagerbewirtschaftung und -kontrolle im F&B-Bereich verantwortlich.

Barmaid

mit Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen.

Frühstückskassier/in

mit Arbeitszeiten von 5.30-10.30 Uhr (Personalzimmer oder Parkplatz sind vorhanden).

Servicemitarbeiter

für unser neues Lobby-Lounge mit folgenden Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8.00-20.00 Uhr und Sa. + So. 8.00-17.30 Uhr.

Möchten Sie mehr wissen? Frau Marietta Lombris (Personnel Manager) und Herr Peter Schnüriger (Director of Human Resources) 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)

92898/41432




ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF

★★★★-Romantikhotel mit 80 Betten in der Alpenarena sucht für die kommende Sommersaison (5. 6. 1997- 5. 10. 1997) noch folgende Mitarbeiter:

Stellvertreter Chef/in de service
Réceptionist mit Erfahrung (Schweizerin)
Entremetier

Arbeiten Sie gerne in einem wunderschönen Ort in einem persönlich geführten Romantik Hotel sowie in einem aufgestellten Team, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Bis bald!

Therese und Rudolf A. Schmidt
 Romantik Hotel Schweizerhof
 7018 Flims Waldhaus
 Telefon 081 911 12 12

92919/11360



Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes 3-Stern-Hotel suchen wir per 1. Mai in Jahresstellung noch motivierte, bestversierte

Chef de réception/ Alleinsekretärin
 mit EDV-Erfahrung (Word 7.0, Excel)

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

92739/11165

Wir sind ein internationales 5*-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar sowie diversen Seminar- und Banketträumlichkeiten.

Per Mitte Mai 1997 suchen wir eine/n kaufmännisch ausgebildete/n (halbtags)

Mitarbeiter/in für das Personalbüro

Wenn Sie sich vorzugsweise in der Hotellerie auskennen, gute PC-Anwenderkenntnisse (WP und Lotus für Windows) haben, Englisch sprechen und gerne mit Menschen verschiedenster Herkunft umgehen, so könnten Sie unserer/ Personalsekretärin/ sein.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin Frau S. Eichenberger.



Atlantis Sheraton HOTEL ZÜRICH

DÖRFSCHWEG 224, 8055 ZÜRICH, SCHWEIZ
 PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELE: 813-338 ATS CH

92926/39653

Für unser romantisches Individual-Hotel, mit 43 Zimmern und Juniorsuiten, zwei Restaurants, Terrasse und Bankettsälen im Herzen der Luzerner Altstadt, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen

Chef de rang/3. Oberkellner Servicemitarbeiter/in Hofa für Buffet/Etage
 (CH oder gültige Arbeitsbewilligung)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren.



WILDEN MANN LUZERN
 ROMANTIK HOTEL UND RESTAURANTS
 M. Colombo, Direktorin

Bahnhofstrasse 30 • CH-6000 Luzern 7
 Tel. 041 210 16 66, Fax 041 210 16 29
 ☐ Kesselsturm gegenüber

93377/23450

Das **Hotel International Basel** ist ein grosses, renommiertes ★★★★★-Geschäfts- und Kongresshotel mit 200 Gästezimmern – an das Steigenberger Reservationssystem angeschlossen, drei Restaurants mit insgesamt über 300 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Party- und Veranstaltungsservice.

Auf den 1. Juni oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine

2. Gouvernante

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit verfügen Sie über eine Hofa-Lehre und einige Jahre Erfahrung. Es erwartet Sie ein interessanter und abwechslungsreicher Aufgabenbereich in einem jungen, dynamischen Team.

Wenn Sie diese anspruchsvolle Tätigkeit interessiert, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:



Hotel International Basel
 Frau Sandra Michel, Personaldirektor,
 Steinentorstrasse 25,
 Postfach, 4001 Basel.

92904/3255

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
 Zürichbergstrasse 19
 Telefon 01 251 19 10
 Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Anfangsreceptionistin
- Praktikantin
- Réceptionist
- Sefa (evtl. 50%)
- Hofa (evtl. 50%)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40860

Gesucht in Café-Bar im Zentrum von Bern

Chef de bar (m/w) 80-100%

Welcher charmante Bar-Profi möchte unser Abend-Team leiten und unsere Gäste verwöhnen und umsorgen?

Bewerbungen unter Chiffre 92806 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern

92806/35621

VIKTORIA WEGGIS

HOTEL GARNI SPISERESTaurant AM VIERWALDSTÄTTERSEE

CH-6353 FAMILIE M. CAMENZIND-FISCHER
 Telefon 041 390 111 28



Gesucht für Sommersaison Anfang Mai oder nach Übereinkunft nach Weggis am schönen Vierwaldstättersee

Chef de partie/Saucier m/w Serviceangestellte Buffetangestellte

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich M. + H. Camenzind-Fischer
 Telefon 041 390 11 28.

92892/37486

★★★★

ASTORIA
 DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL LUZERN/SCHWITZ
 240 BETTEN
 LATINO, Bar & Restaurant
 PENTHOUSE, Bar
 THAI GARDEN, Restaurant

Für unser Erstklass-Hotel im Zentrum der Stadt Luzern suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung

Réceptionistin mit Berufserfahrung

Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Berufsausbildung, gute Englischkenntnisse sowie Erfahrung mit Fidelio Front Office.

Sind Sie an einer anspruchsvollen und sehr lebhaften Hotelfreizeit 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

92938/31275

Für das Restaurant **Strozzi's** in der Enge, Restaurant, Bar, Take away, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, einen qualitätsbewussten

Koch/Konditor m/w
 der/die unser Team mit seinen/ihreren guten Ideen und seinem/ihrer fachlichen Können unterstützen möchte.

Sein/ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Produktionsküche für das Tages- und Abendangebot
- während der Servicezeiten Verkauf der warmen Strozzi's-Spezialitäten ab «Station» direkt im Restaurant.

Interessenten/-innen schicken bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Strozzi's AG, Urs Strozze,
 Seefeldstrasse 187, 8008 Zürich.

92896/382513



Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen geübten Koch (m/w) als

Chef de partie tournant sowie

Aushilfe Restaurant
 Ferienablösung für Juni 1997

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:
 Restaurant **ZUNFTHAUS ZUR WAAG**
 Herr E. Berg, Münsterhof 8
 8001 Zürich
 Telefon 01 211 07 30

92725/41548



Wirtschaft Trumpf-Haur
 Im Erholungsgebiet Riedholz 6030 Ebikon LU

In unseren bekannten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern suchen wir zur Leitung unseres Serviceteams in regen A-la-carte-Betrieb in Jahresstelle

Chef de service (w)

Wir erwarten:

- aktive Mitarbeit
- Führungstalent
- Selbständigkeit.

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team. 1-Zimmer-Wohnung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Wirtschaft Trumpf-Haur
 Rudolf Fischlin
 6030 Ebikon
 Telefon 041 440 62 52

P 92820/61127

ENGADIN Hotel Maria★★★
 7514 Sils Maria

Für unser Hotelbüro suchen wir für kommende Sommersaison, mit Beginn **Anfang/Mitte Juni** (auch Jahresstelle) eine tüchtige, einsatzfreudige

Sekretärin/kfm. Angestellte

EDV-Kenntnisse (Französisch- und Italienischkenntnisse sind von Vorteil).

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich

Fam. R. Moeckli, Hotel Maria,
 7514 Sils Maria, Engadin.

92938/31275



HOTEL MÜLLER PONTRESINA

Für unser traditionsreiches ★★★★★-Hotel im Oberengadin brauchen wir für die kommende Sommersaison Ihre Hilfe. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir den

Chef de partie

dessen Freude an der Arbeit auf dem Teller zu sehen ist. Für das Hotel- und A-la-carte-Restaurant sowie unsere Kellerbar Cento suchen wir versierte

Servicefachangestellte
 welche Ihre Arbeit als Aufgabe sehen und mit Begeisterung unsere internationalen Gäste betreuen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen unter **081 842 63 41** gerne zur Verfügung.

★★★-Hotel Müller, Hansjakob Walther, Postfach 189, 7504 Pontresina

92905/27820



DAVOS TOP International Hotels CENTRAL SPORTHOTEL

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 Réceptionist/in, 1. 6. '97 (Fidelio)
 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

93005/9308



PAXMONTANA
 HOTEL *** RESTAURANT
 CH-6073 FLÜELI-RANFT / OBWALDEN
 ZENTRALSCHWEIZ

Renoviertes Haus, mit 190 Betten, in einer sehr schönen, ländlichen Gegend und nahe am Sarnersee gelegen, mit langer Sommersaison, April/November, möchte neue Mitarbeiter kennenlernen.

Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir:

Büro/Réception: Hotelsekretär/in Büropraktikant/in

Küche: Chef de partie Commis de cuisine

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie mit uns Kontakt auf, oder senden Sie Ihre Unterlagen an Otto Filippi, Dir., Telefon 041 660 22 33, Fax 041 660 61 42.

92913/1541



Central Hotel Wolter
 ★★★

In unser junges Team suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch einen motivierten

Jungkoch Commis de cuisine (m/w)

Freude an der Zubereitung feiner und saisonaler Speisen ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Bewilligung kann besorgt werden.

Bewerbungen bitte einsenden an:

Andreas Kaufmann
Central Hotel Wolter
 3818 Grindelwald
 Telefon 033 853 22 33
 Fax 033 853 35 61

92891/4389

TOURISTIKWERBUNG

Aussendienstmitarbeiter/in

- Für einen attraktiven Werbeträger
- Geschäftskundschaft aller Branchen
- Hoher Verdienst dank Superprovision
- Schulung und Verkaufunterstützung
- Div Regionen - Teilzeit möglich

Interessiert? Dann rufen Sie uns an.

SCM AG, Länggenstr. 26, 8184 Bachenbülach
Tel. 01/862 11 21, Herr P. Gerber

TH086.4022

RESTAURANTS

NEUE WAID

Wie «WAID» gehen Sie, um zu arbeiten?

Für unseren lebhaften Betrieb über den Dächern von Zürich suchen wir

Servicefachangestellte

(Saison ab sofort bis zum 13. Dezember 1997)

Buffettochter

(gute Deutschkenntnisse erforderlich)

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich
Frau A. Pfister
Waidbadstrasse 45, 8037 Zürich

92765/94390



Seehotel-Restaurant SCHWERT

im Herzen der Zentralschweiz
am Ufer des Vierwaldstättersees

Für unser A-la-carte Restaurant suchen wir ab sofort
oder nach Vereinbarung

freundliche Serviertochter oder Kellner

auf Wunsch Zimmer mit Seeblick, Dusche und TV.
Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen mit Foto an

Franz und Doris Dörig
Seehotel Schwert
6442 Gersau
Fax 041 828 22 62
oder rufen Sie uns an über
Telefon 041 828 11 34

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

9285/113404

Hotel Krone

Wir suchen in unser aufgestelltes Team

Servicefachangestellte Kellner

Per 1. 6. 1997/nach Vereinbarung.

Lieben Sie es, Gäste zu verwöhnen, Ihnen unvergessliche Stunden im Rahmen eines Essens zu bereiten? Sind Sie voller Enthusiasmus, wenn es um den schönsten Beruf mit dem Gast geht?

Wir sind ein aussergewöhnliches Familienunternehmen, das sich hohe Ziele zugunsten des Gastes (16 Punkte Gault Millau), aber auch der Mitarbeiter/innen gesteckt hat (4 1/2-Tage-Woche). Wollen Sie auch mit von der Partie sein und ein tolles Team ergänzen?

Wir freuen uns, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen und Ihnen unseren Betrieb zu zeigen. Rufen Sie einfach Frau Bernadette Huber an.

Hotel Krone
Familie Huber
8944 Sihlbrugg
Telefon 01 729 93 11
Fax 01 729 93 32

92835/237256

Servicefachangestellte CH/B/C
Serviceangestellte mit Erfahrung
Barmails
Commis de cuisine
Chef de partie
Köchin/Hilfsköchin
Sommersaison/Jahresstellen
ganze Schweiz

1 Serviceangestellte/w CH/B/C,
für gepflegtes Restaurant am Thunersee
Eintritt sofort

1 Hotelsekretärin mit Erfahrung
Grindelwald, sofort

**Geschäftsführer/
Aide du patron**

Stadt Bern

Chef de rang

Commis de rang

Receptionistin mit Erfahrung

Leukerbad

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 342 25 73

Frau Amstutz/Frau Bühler.

92908/271829

DA VERAGUTH



Das Restaurant
Da Veraguth Carnet
(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

92910/253774

Restaurant
**ZUNFTHAUS
ZUR WAAG**
ZÜRICH

Wir suchen per sofort oder nach
Übereinkunft
Hotelfachsekretärin
Schweizerin mit Berufs-
erfahrung, D/E/F,
mit EDV-Kenntnissen,
in Jahresstelle

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher
Küche liegt im Zentrum von Zürich.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie
attraktive Anstellungsbedingungen.

Schriftliche Bewerbung bitte an:

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG
Herrn E. Bergé, Münsterhof 8
8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30

92915/41548

Das Klobächli

Stadt Zürich, Kreis 7, gesucht

kreativer Kochkünstler

Sie sind selbständiges Arbeiten gewohnt und verstehen es, mit Ihrer Kochkunst Gaumenfreuden zu bereiten.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, Sa/So, frei. In Anstellung (später evtl. Geschäftspartner), mit Eintritt nach Vereinbarung.

Interessiert? Dann erreichen Sie uns:

Das Klobächli Restaurant
Klobachstrasse 39, 8032 Zürich
Telefon/Fax 01 251 29 58

92788/157465

Pizzeria Choucas
in Leukerbad (VS) 1400 m.ü.M.
guttes. Kur- und Sportort
sucht in Jahresstellen

KOCH 25 - 35 J.

der sich in ital. Spezialitäten gut auskennt und die Fähigkeit besitzt, eine Gruppe von vier Mitarbeiter selbstständig zu führen.

sowie flinker, freundlicher

CHEF DE SERVICE

Französisch und Deutschsprachig,
mit gutem Organisationstalent und
Eigenverantwortung, der (die) sein Team
von vier Mitarbeiter gut zu führen versteht

Nebel Marc - Tel. 027 470 25 50



Berner Oberland / Thunersee

Das führende Haus am Thunersee mit
75 Zimmern und umfangreicher
Restauration, traumhaft schön am See
gelegen, sucht für die lange Sommersaison
1997 ab sofort noch folgenden,
qualifizierten Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionspraktikant**
(D/E/F) männlich
(Ablösung Night-auditor)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Lebenslauf,
Zeugnis kopien und Foto.

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Personalabteilung
3658 Merligen-Interlaken
Tel. 033 252 81 81



BEATUS-MERLIGEN
3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 252 81 81

Hotel
International
au Lac
Lugano

120 Betten

★★★

sucht für Saison bis Oktober

Sekretär/in

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz
in vier Hauptsprachen und
Gästebuchhaltung, System NCR-
8000 (Berufspraxis in Schweizer
Hotels erforderlich).

Saalkellner - Commis

Bewerbungen mit Foto, Zeugnis-
kopien und Gehaltsansprüchen sind
erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

92918/22003

HOTEL POSTHUIS
Posthousstrasse 11
CH-5411 Sion 12 42

Für kommende Sommersaison
(Beginn zirka Mitte Juni 1997) suchen wir
tüchtigen

Jungkoch

sowie

freundliche Service-Angestellte

Wir erwarten, dass Sie flexibel und ein-
satzbereit sind.

Wir bieten: geregelte Freizeit, guten Ver-
dienst.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder
rufen Sie uns einfach an.

Fam. Rohrer-Elmiger
Telefon 041 669 12 42

92643/24368

BERNER OBERLAND

Landgasthaus Bären
3713 Reichenbach i. K.
Telefon G 033 676 12 51
P 033 676 13 28

In unserem bekannten Landgasthaus
haben wir eine Stelle als

Servicefachangestellte w/m

auf den 1. Mai 1997 frei. Kommen Sie
vorbei oder telefonieren Sie. Wir freuen
uns auf Ihren Anruf.
Familie J. Mürner

92727/78573

Badiosk Unterer Letten Zürich
sucht für die Sommersaison 1997 (Juni,
Juli, August)

Mitarbeiter/innen

für Produktion und Verkauf in wite-
rungsabhängigen Betrieb.
Erfahrung im Gastgewerbe erwünscht.

Kurzbewerbungen bitte unter Chiffre
92789 an hotel + tourismus revue, Post-
fach, 3001 Bern.

92789/389453

HOTEL DAVOSERHOF ***** DAVOS

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?
Für unser Erstklasshaus suchen wir folgende freund-
liche 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)

Nachportier (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, CH-7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold

92744/9318

KONGRESSHAUS ZÜRICH AG

Wir sind ein renommiertes Gastronomieunternehmen in
der Stadt Zürich und suchen per 1. Juni oder nach Ver-
einbarung

Sekretärin bzw. Sachbearbeiterin für die Verkaufsabteilung

Das Aufgabengebiet umfasst folgende

Schwerpunkte:

- Korrespondenz, selbständig oder nach Vorlage
- Führung der Veranstaltungssagenda
- Beratung, Betreuung von klein- und mittelgrossen
Tagesanlässen
- Rechnungsstellung.

Anforderungen:

- Fundierte kaufmännische Ausbildung
(Hotellenntnisse von Vorteil)
- PC-Kenntnisse (Windows, Excel)
- Selbständigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit.

Wenn Sie sich durch unser Inserat angesprochen fühlen,
richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Betriebsgesellschaft Kongresshaus Zürich AG
Frau M. Mahnig, Personalabteilung
Postfach 4779, 8022 Zürich

92832/40584

Ihre Chance

Hotel Hauser St.Moritz

Wir suchen per sofort oder auf Anfang Mai 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

HAUSER
Hotel - Restaurant - Confiserie - St.Moritz

Tel 081-833 44 02 - Fax 081-833 10 29

0 92924/33758

Grindelwald



★★★★
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:

★ Réceptionistin

EDV-, D-, E-, F-Kenntnisse, Mithilfe im Speisesaal

★ Koch/Küchin

Entremetier

★ Serviceangestellte

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92

92192/14770



RESTAURANT • PIZZERIA • RESIDENCE
CH-3780 GSTAAD • TEL. 033 748 31 91 • FAX 033 748 36 33
FAMILIE MATTI

80-Betten-Hotel mit Residence, Restaurant, Pizzeria,
Wintergarten, Hotelbar, Terrasse und Seminarräumen

Für unseren sympathischen, lebhaften Betrieb suchen wir
ab Mai 1997 in Jahresstelle

Réceptionistin

(CH, D/F/E, mit Erfahrung)

So vielfarbig der Regenbogen, so vielseitig und interessant
ist die Arbeit an unserer Réception.
Träumen Sie von einem selbständigen Job in einem
fröhlichen Team? Dann sind Sie bei uns im
unkomplizierten und familiären Hotel goldrichtig.

Schicken Sie Ihre Bewerbung an
Stefan Walliser, Personalbüro, Hotel Arc-en-ciel, 3780 Gstaad.

GSTAAD
SAANENLAND

92514/1490

Hotel - Restaurant

Lüderenalp

1150 m ü. M.
3457 Wasen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft
in unseren vielseitigen und modernen Betrieb

Chef de partie/Sous-chef Servicefachangestellte

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team.
Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte.

Fam. B. Held-Kugler, 3457 Wasen
Tel. 034 437 16 76, Fax 034 437 19 80

92755/37184



Für die Sommersaison 1997, ab zirka Mitte Juni, suchen wir:

Servicefachangestellte/Kellner

(keine Ausländerkontingente vorhanden)

A-la-carte-kundige, aufgestellte und an Teamarbeit interessierte Mitarbeiter/innen finden bei uns eine kurzweilige und gut bezahlte Stelle.

Buffet/Barbedienung

(Monate Juli und August)

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Sie haben gerne Kontakt mit Leuten, sind flexibel und interessiert, dann finden Sie bei uns den richtigen Job, bei dem es Ihnen sicher keinen Moment langweilig wird.

Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder orientieren Sie sich telefonisch.

Grotto Pizzeria Da Elio, 7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 33 36 oder 079 357 20 17

Marcel und Silvia Caluori-Hartmann
Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht!

P 92827/164186

Gasthof Krone
3113 Rubigen

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen selbständigen, kreativen und motivierten

Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Eine 4-Zimmer-Wohnung könnte zur Verfügung gestellt werden. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Familie P. Hess
Telefon 031 721 25 84 oder 721 26 12
Dienstag und Mittwoch geschlossen

91909/83941

Vor den Toren der Stadt Bern (mit besten Verbindungen ins Zentrum) steht unser Gasthof.

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft qualifizierte

Servicefachangestellte
für regen A-la-carte-Betrieb.

Ebenfalls suchen wir

Aushilfen

für Bankett- und A-la-carte-Betrieb.

Rufen Sie uns an.
Verlangen Sie Herrn St. von Oettinger.

Telefon 031 931 40 38

Gasthof Ziegelhüsi, 3066 Stettlen

P 92531/131899

Suchen per sofort oder nach Übereinkunft freundliche

Servicefachangestellte

(auch Teilzeitsjobs möglich)

Auf Ihren Anruf freut sich

Heinz Stück

Gasthof zur Sonne

3506 Grosshöchstetten

Telefon 031 711 02 91

92537/385442

Seiler Hotel Neues Schloss Zürich

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem traditionsreichen, neu renovierten und eleganten 4-Stern-Hotel 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. Mai 1997 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen.

Zur Ergänzung unseres Teams im Hotelbereich suchen wir

Anfangsgouvernante

(gelernte Hofa)

per Mitte Mai 1997 oder nach Vereinbarung.

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



92902/40797



8712 Stäfa
Tel. 01 926 11 55

Sind Sie 20 bis 26 Jahre jung, verfügen über eine gute, abgeschlossene Ausbildung und sind an einer Stelle am Zürichsee als Jungkoch oder als Serviceangestellter

interessiert? Wir sind ein Spezialitätenrestaurant mit 15 GM-Punkten und würden Sie gerne kennenlernen! Rufen Sie an, und verlangen Sie Frau Kammermann.

92580/109770



HORGEN AM ZÜRICHSEE

Zur Ergänzung unseres Teams während der Sommersaison suchen wir nach Übereinkunft für unseren lebhaften Betrieb mit italienischen und Schweizer Spezialitäten einen flinken und belastbaren

Jungkoch oder Hilfskoch

Schätzen Sie einen zeitgemässen und organisierten Arbeitsplatz und ein motiviertes, Team, so nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Alle Bewerber CH, Bewilligung C oder B Kanton Zürich.

Unser Betrieb ist am Sonntag geschlossen.

R. Lässer, Restaurant Friedberg, Zugerstrasse 12, 8810 Horgen
Telefon 01 725 83 80

92801/175277



Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir

1 qualifizierten Koch- Saucier

in Jahresstellung

Bewerbungen bitte an:

Herrn Roland Kindle
FL-9495 Triesen, nahe Vaduz
Telefon 075 399 00 11
Fax 075 399 00 88

92833/142794



Für die Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen

– Koch – Chef de partie m/w

– Jungkoch m/w

– Hilfskoch

– Servicefachangestellte D/F

für Restaurant und Terrasse

Bewerbungen richten Sie bitte an:

Hotel Enge, 3280 Murten

Telefon 026 670 41 36

Hrn. Ehrsam verlangen.

FA 92716/26182

Italienisches Spezialitäten-Restaurant auf dem Platz Zürich sucht per sofort

Kellner oder Kellnerin

Telefon ab 19 Uhr 01 462 07 64,

Herrn Brönnimann verlangen.

92890/382700

Das neu renovierte ***-Hotel Krone mit 55 Betten,
Restaurant mit Terrasse und Sandwichbar
liegt im Herzen der Luzerner Altstadt.

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir
zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten
Teams ab Anfang Mai folgende Mitarbeiter:

Servicearbeiter/innen Servicepraktikant/innen

Übernehmen Sie
des Gastgebers?

verstehen Sie es,

Kundschaft vom ersten

optimal zu verwöhnen?

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.



gerne die Rolle
Mit Ihrem Charme
unsere internationale

bis zum letzten Moment

optimal zu verwöhnen?

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Regula Kurz

Hotel-Restaurant Krone

Weinmarkt 12, 6004 Luzern

HOTEL KRONE LUZERN

Telefon 041 419 44 00

92743/90799

KURSAAL BERN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir
per 1. Mai oder nach Vereinbarung

Service-Tournant

für Bankette, für das Bistro
sowie für unsere Pianobar

Verfügen Sie über Serviceerfahrung?
Sind Sie flexibel und erfreuen sich an einer
vielseitigen und abwechslungsreichen Arbeit?
Freuen Sie sich über 6 Feiertage, 5 Wochen Ferien
und 42-Stunden-Woche?

Dann erwarten wir Ihre Bewerbung!

Matteo Martinelli
Kongress+Kursaal Bern AG
Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

92875/4405

HOTEL ★★★ CACCIATORI

CH-6963 CADEMARIO, Tel. 091 605 22 36

TICINO

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams ab Anfang April bis Ende Oktober 1997:

Buffetburschen Commis de rang Zimmer-/Lingeriemädchen

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

90644/6637



Grindelwald

Für unser lebhaftes, mitten im Dorfkern gelegenes
Speiserestaurant suchen wir auf Ende Mai für die kommende Sommersaison junge, gewandte

Servicefachangestellte

Hoher Verdienst, Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, Wohnung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Familie J. Schläger-Bernet
Restaurant Zentrum
Telefon 033 853 32 77

75174/14729

Für unser kleines Speiselokal (17 Punkte Gault-Millau, 1 Stern im Guide Michelin) in Uetikon am See (rechtes Zürichseeufer) suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft.

Commis de cuisine

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, haben Sie noch Freude an Ihrem Beruf, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima und auf Wunsch ist ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie doch einmal Ihre Unterlagen oder rufen uns an.

Nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 63 60

92733/294128

HOTEL *Elite* GARNI ZERMATT ***

Für unseres familiäres ***-Hotel mit 44 Betten suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Anfangs-Rezeptionistin

Eintritt 21. Juni oder nach Vereinbarung.

Sind Sie sprachgewandt, D, E, F, belastbar und lieben Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit, dann freuen sich auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Direktion Familie Grand-Julien
Hotel Elite garni
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 31 74 ab 21.15 Uhr.

91882/39020

* * * *



Grand Hôtel les Endroits CH-2300 la Chaux-de-Fonds

Pour renforcer notre équipe nous cherchons:

un(e) chef(fe) de réception

Exigences:

français, allemand, anglais parlé et écrit, suisse allemand parlé

Expérience sur Fidelio

Le savoir de diriger et collaborer au sein d'une PME.

Notre hôtel de 42 chambres et différentes salles de restaurant et conférences accueille surtout des clients d'affaire et de séminaire avec un grand intérêt pour une ambiance familiale.

Nous sommes une équipe jeune et dynamique et nous vous offrons des horaires agréables. Possibilités de logement sur place.

Si vous aimez le métier de l'hôtellerie et savez porter des responsabilités, n'hésitez pas de nous envoyer votre candidature ou téléphoner directement.

Grand Hôtel les Endroits
Famille J.-P. Vogt-Dürri
2300 La Chaux-de-Fonds
Téléphone 032 9 250 250

92650/96784

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Voulez-vous parfaire votre français?

En Gruyère

Crésuz

Restaurant

touristique

cherche

sommelière

(débutante acceptée)

M. Sudan
Téléphone 026 927 12 86
(le matin 8/9 h)



92527/84360

Hôtel du Signal de Chexbres****
1604 Puidoux-Gare, Lavaux/Lac Léman
Téléphone 021 946 05 05

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

femme de chambre

(avec expérience)

Bonnes conditions. Offres complètes à la direction.

92508/28207



LA VALLÉE DE JOUX Un art de vivre

L'Office du Tourisme
Centre Sportif de la Vallée de Joux
cherche

un(e) responsable des réservations

(Central de réservation sports, tourisme et manifestations)

Nous demandons:
- expérience similaire dans le tourisme ou les sports

(hôtel, agence de voyage, compagnie aérienne, centre sportif etc.)

- français, anglais, allemand

- informatique, Word, Excel

- état d'esprit, créatif, dynamique

- prêt à relever des défis

- discrétion et bonne présentation.

Nous offrons:

- poste de travail à développer et évolutif

- salaire en fonction de l'expérience

- ambiance de travail jeune et motivée.

Faire offre avec documents usuels à:

Office du Tourisme de la Vallée de Joux, 1347 Le Sentier

attention de la direction

mention: confidentiel

92869/38482

Bestellen Sie
jetzt ein Jahres-
abonnement
der



für Fr. 134.-
inkl. MWSr.

P 91145/26932

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

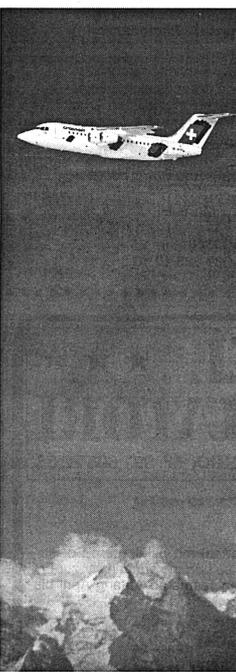
Für uns steht der Kontakt zum Kunden und ein perfekter Service an erster Stelle.

Ready for a challenge?

Dann rufen Sie uns an unter Tel. 061 325 46 01.



Wir kennen Europa



CHECK IN DATA

Avec sa gamme étendue de produits et de services destinés à l'hôtellerie-restauration, Check-In Data AG, dont le siège se trouve à ZH-Schlieren (succursale à Montreux), occupe une place importante sur le marché. Nous souhaitons agrandir notre jeune équipe à Montreux avec un(e)

COLLABORATEUR/TRICE AU SUPPORT ET À LA FORMATION

pour nos logiciels FIDELIO
Front Office.

Ce qui vous distingue:

- diplôme d'école hôtelière
- expérience étendue de Fidelio
- expérience informatique (produits Microsoft)
- bilingue français-allemand
- bonne culture générale
- bon contact humain
- volonté d'apprendre et don pour l'enseignement
- bonne présentation

Nous assurons une formation interne étendue. Si ce poste intéressant et varié, aux multiples responsabilités et en contact permanent avec la clientèle, vous tente, nous serions ravis de faire votre connaissance. Pour tout renseignement téléphonique, M. Walter Kreisser et Mme Evelyne Altorfer (tél. 01 733 74 00) se tiennent à votre disposition. Veuillez envoyer votre dossier complet à Check-In Data SA, Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren.

Check-In Data AG

Schlieren (Zürich), Tel 01 733 74 00

92747/180670

Check-In Data SA, Montreux, Tel 021 966 15 55



Hôtel Central-Résidence ***-Leysin (Alpes vaudoises)

recherche pour la saison d'été 1997

Service:

- chef de service
- commis de rang

Cuisine:

- chef de partie

Réception:

- 1^{er/ère} réceptionniste
- stagiaire de réception
- stagiaire de réception

Faire offre avec c.v., photos et prétentions de salaires à: (les dossiers non conformes ne seront pas traités)

Hôtel Central-Résidence, M. Moret, Directeur
CH-1854 Leysin

92880/20516

HÔTEL***

RELAIS DE CÉLIGNY RESTAURANT - BAR «PORTOFINO» Cuisine traditionnelle italienne

Nous cherchons pour
entrée immédiate ou à
convenir

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.

92762/222580

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

tourismus hotel+revue

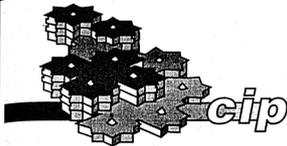
Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Herausgegeben vom Schweizer Hoteller-Verein (SHV)

HOTEL-REVUE
Seit 1892

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

Ernente Zunahme der Logiernächte

TOURISMUS



Le Centre interrégional de perfectionnement (CIP) à Tramelan cherche

un(e) chef(fe) de réception en hôtellerie (100%)

Fonction:

Le ou la responsable encadre l'équipe de la réception, gère l'organisation des tâches et assure l'accueil ainsi que la coordination qui englobe les activités du CIP et de l'hôtel-restaurant.

Entrée en fonction: Date à convenir: 1^{er} juin ou 1^{er} août 1997.

Votre profil:

- expérience pratique dans le domaine de la réception-hôtel et de l'accueil
- aptitudes à diriger une petite équipe, engagement, sens des responsabilités
- qualités d'organisateur/-trice, sachant travailler de manière indépendante et rapide
- connaissances des outils de gestion informatisée (HOGATEX)
- aisance dans la langue allemande, connaissances de la langue anglaise
- bonnes connaissances de base en comptabilité
- plaisir dans les relations avec les hôtes, contact aisé, entretient, diplomatie et discrétion
- présentation soignée.

Nos exigences:

- CFC d'employée de commerce, de réceptionniste d'hôtel ou formation jugée équivalente
- disponibilité pour assurer des horaires irréguliers, également en soirée et le week-end
- intérêt pour le secteur de la formation continue des adultes et l'hôtellerie.

Nos prestations:

Nous offrons des prestations sociales et un salaire correspondant à la formation ainsi qu'aux responsabilités confiées.

Renseignements et postulation: M^{me} M. Vuillème, tél. 032 486 06 06 de 10h00 à 12h00.

Les offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie sont à adresser au **CIP, Service du personnel**, Les Lovières 13, 2720 Tramelan, jusqu'au 25 avril 1997.

92841/007041

Région lémanique, établissement 4 étoiles de 100-150 chambres, restaurant, recherche:

directeur

Organisateur rigoureux, le candidat devra avoir une solide base de restauration. Il devra connaître les marchés internationaux et répondre aux besoins d'une clientèle variée et exigeante.

Pour postuler, le candidat devra disposer d'un cours des cafetiers, maîtriser le français, l'anglais et l'allemand, et de bonnes connaissances en informatique. Expérience minimum de 3 ans dans un poste de direction dans un hôtel similaire est indispensable.

chef de réception 1^{er} réceptionniste

25/30 ans, français, anglais, école hôtelière, bonnes références dans établissements similaires, connaissances informatiques, permis valable.

Seuls les dossiers, comprenant lettre manuscrite, c.v. complet, photo, et présentation de salaire seront traités. Discrétion absolue. Publicitas annonce sous chiffre 92768, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

92768/90808

L'hôtel + tourismus revue
est plus avantageuse
à l'abonnement

Nom _____ Prénom _____

Profession _____

Rue/no _____ CP/localité _____

Tél. _____

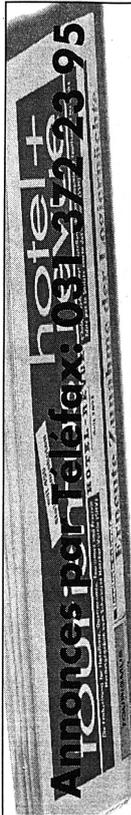
1 an	6 mois	3 mois	
Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 134.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 79.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 46.-*
Etranger	<input type="checkbox"/> Fr. 168.-	<input type="checkbox"/> Fr. 98.-	<input type="checkbox"/> Fr. 58.-
Europe (par avion)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Outre-mer (par avion)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-

indiquer ce qu'il convient *y. c. 2% de TVA

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.

Prix de vente au numéro Fr. 4.-*

A découper et à renvoyer s.v.p. au:
Service des abonnements de l'hôtel + tourismus revue,
case postale, CH-3001 Berne



*Grand Hôtel ****
en région lémanique
cherche son*

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

Ce cadre supérieur, directement subordonné au directeur général, aura l'entière responsabilité d'un important département de la restauration.

Nous offrons tous les avantages d'une entreprise moderne et d'un hôtel de tout premier rang.

Nous attendons de notre futur collaborateur beaucoup de dynamisme et d'entregent, doté d'une expérience confirmée de plusieurs années tant sur le terrain qu'au niveau administratif.

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre 92752 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare il team del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites cerchiamo

**segretaria di ricevimento
conciierge di notte
2a governante ai piani**

**portiere ai piani
cameriera ai piani
commis saucier
commis di cucina**

Questo posti converrebbero a persone con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa ed entusiasmo.

Le persone interessate (svizzere o con permesso di soggiorno valevole) sono pregate di inviare le loro offerte con c.v., foto e copie dei certificati a:

P. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
tel. 091 971 22 13

92810/22497



GOLDEN PASS HÔTEL ET RESTAURANTS
MONTREUX SA (Groupe MOB)

met au concours la

direction

de l'hôtel Golden Pass*** avec Buffet de la Gare

Cet établissement, situé au cœur de Montreux, offre 48 chambres et 80 lits, ainsi que des salles pour réunions, conférences et repas jusqu'à 250 personnes.

Dès l'automne prochain, la gare se présentera sous un jour neuf et accueillant, avec un garage-parc souterrain de plus de 200 places.

Nous recherchons:

- Un candidat motivé et dynamique, ayant quelques années d'expérience dans l'hôtellerie et la restauration et prêt à valoriser les synergies avec d'autres entreprises du groupe MOB.

Nous offrons:

- Un poste avec une grande liberté d'action et une rémunération en rapport avec les qualifications et les résultats obtenus. Possibilité de collaboration du conjoint.

Entrée en fonction: dès que possible.

Les intéressés sont invités à adresser leur offre de service avec curriculum vitae, certificats, références et photographie à la direction du Groupe Montreux-Oberland Bernois, case postale 1426, 1820 Montreux.

92785/165958



★★★★

170 chambres, restaurants, bar,
salles de conférence, piscine
cherche pour le début mai
ou à convenir

une assistante gouvernante

ayant au minimum une année d'expérience
en plus de sa formation d'assistante d'hôtel

et

un assistant F&B

en possession d'une formation hôtelière.

Veuillez faire parvenir vos offres complètes à
M. Dominique Dietrich, directeur

Eurotel Victoria Villars

CH-1884 Villars-sur-Ollon - Téléphone 024 495 31 31 - Téléfax 024 495 39 53

92809/9445

L'Institut Le Rosey à Rolle et
Gstaad (en hiver)

engage, pour entrée immédiate ou
à convenir,
**personnes expérimentées, inter-
nes, (nourries, logées), Suisses ou
permis B/C, en qualité de**

**femmes de chambre
employés de maison**
(hommes et femmes)

lingères
(éventuellement externes)

Les offres écrites, avec curriculum
vitae et références, sont à envoyer
à

**Institut Le Rosey, la gouvernante
M^{me} Hauser, Château du Rosey,
1180 Rolle.**

P 92829/29017

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

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!
 Sie suchen eine Auslandsstätigkeit, dann muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein. Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/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

PROFESSIONELL - ERFAHREN - KOMPETENT

Wir sind ein expandierendes Unternehmen mit hohem Qualitätsanspruch.

Zur Verstärkung unseres professionellen Teams suchen wir den/die engagierte/n, dynamische/n, leistungsfähige/n, hauptamtliche/n

Tourismusexperten/in als Dozenten/in

Sie haben ein volks- oder betriebswirtschaftliches Universitätsstudium absolviert und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung bei Reiseveranstaltern, Luftfahrtgesellschaften, Kongressgesellschaften oder in der Hotellerie. Der Umgang mit jungen Menschen bereitet Ihnen Freude. Effizienz und Controlling sind keine Fremdwörter für Sie. Sie beherrschen die englische Sprache, eventuell eine zweite Fremdsprache, um mit unseren internationalen Partnern verhandeln zu können.

Dann sind Sie die richtige Frau/der richtige Mann, um Vorlesungen, Übungen und Workshops in den Bereichen Touristikmarketing, Verkaufstraining, IATA-Schulung und dem betriebswirtschaftlichen Grundstudium durchzuführen. Als besondere Herausforderung übertragen wir Ihnen den Aufbau eines Career Development Office und einer Jobbörse. Neugierig?

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:

Frau OStD
 Antoinette Klute-Wetterauer
 Akademie für Touristik Freiburg
 Mattenstrasse 1
 79100 Freiburg

Akademie für Touristik Freiburg
 ANGELL
 Wirtschaftsinstitut
 01 9263039560

Für das mexikanische Szene-Lokal

TRES KILOS in Berlin

suchen wir per 1. Juli 1997 einen jungen (27-33jährigen), flexiblen, einsetzreudigen

Betriebsleiter/Geschäftsführer

Aussagefähige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Julian Hildebrandt
 Altonaer Strasse 1
 D-10557 Berlin
 Telefon 0049 30 399 02 949
 Fax 0049 30 399 02 941
 (Möglich vorab per Tel. oder Fax)

92870/38941

SEABOURN CRUISE LINE



Seabourn Cruise Line operates three ultra-deluxe cruise vessels in world-wide trade. Our guests are well-travelled individuals who expect only the very best service.

If you are seeking a professional challenge with career possibilities in one of the world's finest floating resorts, we offer the following job opportunities:

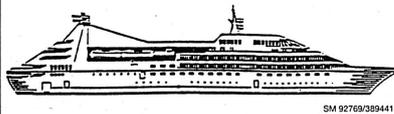
Chefs de partie Waiters

Successful applicants are minimum 22 years old and have at least 2 years experience from first class hotels, restaurants, or ships that cater to international guests. Applicants must speak excellent English. Seabourn Cruise Line offers competitive salaries, free transportation to the vessel, incentive bonuses and school opportunities. Our sailing periods are 4 months onboard and 6-8 weeks vacation.

We are now accepting applications for the Spring, Summer, and Fall seasons. Successful applicants will be notified and interviewed in Zurich and Geneva during week 19.

Please send your CV soonest, in English, with copies of reference papers and a recent passport photo. Mark CV on front page with ZRH.

Seabourn Cruise Line, P.O. Box 275, N-1324 Lysaker, Norway (+47) 67 11 12 00.



SM 92769/389441

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr



I.C.H. - Ihr Spezialist für das Management von Hotels, Hoch- und Flussschiffen im In- und Ausland.

I.C.H. - Die Garantie für interessante Projekte, spannende Aufgaben und attraktive Anstellungsbedingungen.

I.C.H. Management S. A.
 Urs Andrey
 Villa Stadtpark
 Neue Jonastrasse 91
 Postfach 1476
 CH-8649 Rüscheggwil
 Tel. +41 55 220 84 44

Wir sind eine international tätige Managementgesellschaft in den Bereichen Schifffahrt und Hotellerie.

Auf unseren Flussschiffen Rhein/Donau/Elbe sowie Russland suchen wir per sofort kompetente und motivierte Mitarbeiter (m/w) für folgende Positionen:

**Küchenchef
 Sous-chef
 Chef de partie**

Im weiteren bieten wir auf dem Hochseeschiff M/S Switzerland oder dem Windjammer S/V Druzba folgende Stellen an:

**Assistant Hotelmanager
 Hotel Purser
 Restaurant Manager
 Bar Manager
 Head Wine Steward
 Wine Steward**

Sind Sie interessiert und möchten mehr über unser Unternehmen und die vakanten Stellen erfahren, dann rufen Sie uns an, oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Passfoto.

92720/139688

**Hotel Equatorial
 Ho Chi Minh City**

Saigon's premier hotel. 334 rooms, 3 restaurants, bars, banquet, pool, health club, etc.

**Has a vacancy for a
 Director of Food and Beverage/EAM**

The successful candidate must be fluent in English and must have a proven background in food and beverage and room division. Asian experience is an advantage. Single or married with no children. Suitable accommodation will be provided, full maintenance.

Kindly apply with salary expectation (net) to:

Mr. Robert Wild
 General Manager
 242 Tran Binh Trong Str., Dist. 5
 Ho Chi Minh City
 Vietnam
 Fax 84 - 8 - 885 99 70

92793/389455

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

**Suchen Sie ab Herbst 1997
 erfahrenen Küchenchef?**

Ich biete:
 • unternehmerisches Denken
 • absolute Kalkulationsgenauigkeit
 • gewohnt, grosser Brigade vorzustehen
 • Selbständigkeit
 • Motivation
 • Entscheidungssicherheit
 • gastgerechtes Denken
 • Umgänglichkeit
 • Auslandsfahrung
 • Sprachen D, F, E (I), (A)
 • ortsungebunden.

Interessiert? Dann nehmen Sie Kontakt mit mir auf, für mehr Informationen.
 Anfragen unter Chiffre 92933 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 92933/389501

**Japaner sucht Stelle als
 Koch**

in japanischem Restaurant. Bewilligung C, ich kann Tenpura, Sushi. Offerten unter Chiffre 92907, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 92907/276510

Cuisinier

en gastronomie avec CFC de pâtissier-confiseur, cherche place pour le 1^{er} août 1997, Valais, Vaud.
 Sous chiffre 92792 à *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.
 92792/389454

**Qualifizierte
 Generalgouvernante**

Mitte vierzig, I/D, mit langjähriger Erfahrung in gehobener Hotellerie, sucht neue, interessante und verantwortungsvolle Herausforderung. Bevorzugt Süd-, Ost- und Zentralschweiz. Angebote unter Chiffre 92934 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 92934/389503

Fehlt Ihnen an der Réception noch ein freundliches Lächeln oder eine flinke Hand? Dann sind Sie bei mir goldrichtig. Ich bin jung, motiviert und eine fröhliche Natur!

Hätten Sie Lust, mich per 1. 9. 1997 als

Réceptionspraktikantin

für ein Jahr in Ihrem Team aufzunehmen?

Dann erwarte ich gerne Ihren Anruf!
 Ch. Kägi, Telefon 055 640 42 20
 92796/389458

Direktionsassistent

Deutscher, 29 Jahre, mit Hotellschulisabschluss «Staatlich Geprüfter Assistent», Auslandsfahrung, Fremdsprachenkenntnisse, Engl., Franz., Ital., Span., Berufserfahrung in Restauration und Empfang, sucht ab sofort neuen Wirkungsbereich in einem kleinen, familiären Hotel mit Schwerpunkt Réception und Verwaltung.
 Zuschriften erbeten an:
 Rudolf Frantz, Elisabethstrasse 9,
 D-68538 Neunkirchen
 Telefon 0049 6821 864 633
 92936/389517

**Engagierter, initiativer Junggastronom
 (gelernter Koch/Metzger, Fähigkeitsausweis A)**

- mit Erfahrung in Restauration, Betriebsführung usw.
 - mit Leistungsachweise
 - gute EDV-Kenntnisse
 - D/E

sucht per Mitte Mai oder nach Vereinbarung

neue Herausforderung

in ZH/LU/ZG.
 Näheres erfahren Sie unter Chiffre 92795, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 92795/389457

Chef de cuisine, 33 ans, F, permis B, sérieuses références, cherche

place stable
 FR, BE, NE, étude toute proposition.
 Ecrire sous chiffre 92791 à *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.
 92791/389463

Gerleerter, gut qualifizierter Schweizer, 29 Jahre jung, sucht neue Herausforderung als

Sous-chef
 für Sommersaison oder Jahresstelle (ganze Ch.). Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.
 Chiffre 92831, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 GA 92831/183466

Für 134.- inkl. MWSt./Jahr jede Woche

hotel + tourismus revue

Telefon 031 370 42 22

DOMINO GASTRO
 Ein Grosshotel in Asien sucht:
Executive Housekeeper
Executive Chef
 Aufstiegsmöglichkeit für kompetenten Sous-chef, mit Erla in Grossbetrieben.
Restaurant- und Bankettmanager (w)
 Gastgeberpersönlichkeit.
 Für alle Positionen:
 Sie sind ledig, sprechen sehr gut englisch, sind dynamisch und sehen es als eine Herausforderung an, in einem 450-Zimmer-Hotel mit 5 Restaurants Ihre Fach- und Führungsqualitäten unter Beweis zu stellen. Auslandspraxis in Kaderposition von Vorteil. Alter: 25-35 Jahre.
 Weitere Infos durch Frau Otterbach
 Telefon 061 313 40 10
 St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

Inserate per Telefax
 031 372 23 95



WIPS
 WERMELLE JEAN-CLAUDE
 international placement services
 Urgent...
 If you are looking now or in the very near future for a new challenge, please note that we have urgent openings i. c.

**ITALIAN CHEF DE PARTIE
 VENEZUELA
 ISRAEL**

**SOUS CHEF
 PASTRY CHEF
 SINGAPORE**

**PASTRY CHEF
 JUNIOR SOUS CHEF
 SOUS CHEF (with butchery knowledge)
 EGYPT**

**EXECUTIVE SOUS CHEF
 NIGERIA**

**CHEF DE PARTIE
 DEMI-CHEF DE PARTIE
 COMMIS DE CUISINE
 ENGLAND**

Contact us to receive all necessary information or just send your application to:
WIPS Egglihusstrasse 17 CH - 4054 Basel
 ☎ 061 422 06 55 Fax 061 422 06 56