

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 35

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 648
Stellenangeboten

tourismus hotel+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

Kein Geld für Postautos 2
Wegweisend für andere Kantone? Bern ist vorderhand gegen Beiträge an die touristischen Postautolinien.

Rassismus im Tourismus 3
Ferienwohnungsvermieter: Touristiker haben nur wenige rechtliche Möglichkeiten, Rassismus zu verhindern.

HOTELLERIE

Juli im Plus 5
Währung ist wichtiger als Witterung: Trotz viel Regen ergab sich im Juli ein leichtes Logiernächteplus.

«Trust» Bertelsmann 7
Sowohl Mövenpick als auch Inter Europe Hotels schliessen sich dem Reservations-System «Trust» an.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Sprudelnde Quelle? 11
Globale Publizität und Geldsegen erhofft sich St. Moritz von der weltweiten Vermarktung «sines» Mineralwassers.

Bio-Fleisch verbessern 12
Mit Bio-Fleisch von Qualitätsrassen soll das Rindfleisch-Image auch in der Gastronomie verbessert werden.

HOTEL · TOURISME

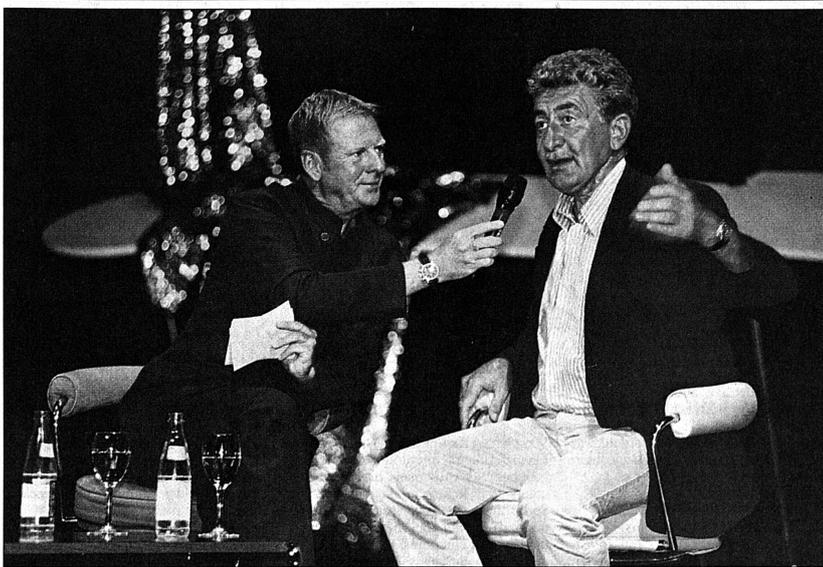
Le vin du futur 14
A quoi ressemblera le vin du futur? Chacun s'interroge. Les Piémontais ont leur idée depuis vingt ans.

Marchés viticoles 15
Les marchés viticoles ont la faveur du public. Le canton de Vaud en sait quelque chose.

SHV · SSH · SSA

La SSH en tournée 17
La SSH part en tournée. Par son action de promotion dans différentes villes, elle veut être l'ambassadrice d'une Suisse hospitalière, mais elle entend aussi consolider le lien qui la rattache à ses membres. Son périple devrait durer deux à trois ans. Un record du monde est même prévu...

2. Forum der Hotellerie und des Tourismus in Thun



«Illustre» Befreiung statt Wahrheiten

Ist ein Hotel ein Ort der Freiheit, wo man mit geringem materiellem Ballast vor sich selber in Ruhe gelassen wird? Sind Hotelräume Illusionskulisen, die nicht Wahrheit spiegeln, sondern Spiel und Illusion? Der Schweizer Hotelier-Verein

verknüpfte das 2. Forum der Hotellerie und des Tourismus mit dem 10-Jahr-Jubiläum der Höheren Gastronomie und Hotelfachschule Thun und gab letzten Freitag in Thun gegen 800 beeindruckten Gästen Einblick in neue visionäre Hotel-

welten. Im Bild: Der Schweizer Filmmacher und Hoteliersohn Daniel Schmid («Das Hotel ist eine Bühne») und Moderator Kurt Aeschbacher («Wir gelten als globale Abzocker?»). (Foto: Roland Koella) Seiten 5, 8 und 13

Ausländerregelung 1997/98

Neue Saisonkontingente sind umstritten

Von Seiten der Branchenverbänden und von den Tourismuskantonen erwächst Widerstand gegen die erneute Reduktion der Saisonbewilligungen. So wehrt sich der Schweizer Hotelier-Verein gegen die Argumentation des Bundesrates, mit der neuen Regelung könne unter anderem der Arbeitslosigkeit im Gastgewerbe begegnet werden.

URS MANZ

Mit der Ausländerregelung 1997/98 schlägt der Bundesrat vor, in der Schweiz sollen in der Zeit von November 1997 bis Oktober 1998 nur noch 99 000 statt wie bisher 113 000 Saisoniers eingestellt werden können. Diese Kürzung rechtfertigt sich aufgrund der wirtschaftlichen Entwicklung und der immer noch hohen Arbeitslosigkeit in den Saisonbranchen. Unverändert bei 17 000 beziehungs-

weise bei 18 000 beliest der Bundesrat hingegen die Höchstzahlen für die Jahres- und Kurzaufenthalter. Dieser Vorschlag ist umstritten, wie aus der Vernehmlassung des Bundesrates hervorgeht. Namentlich die Branchenverbände und ein Teil der Tourismuskantone äussern sich kritisch. Zwar anerkennt beispielsweise der Schweizer Hotelier-Verein (SHV), dass zur Zeit in weiten Teilen der Schweiz kein eigentlicher Kontingentsmangel bestehe. Dies vermöge jedoch eine erneute Kürzung der Saisonkontingente nicht zu rechtfertigen. Diese Kürzung sei ein Signal einer weiteren Abschottung und nicht der politisch angestrebten Öffnung im Hinblick auf Europa. Besonders noch dann, wenn die Saisonkontingente nicht ausgeschöpft würden.

Mangelnde Qualifikationen

Unter anderem wehrt sich der SHV auch dagegen, dass die Kürzung der Saisonkontingente vom Bundesrat mit einem pauschalen Hinweis auf die hohe Ar-

beitslosigkeit namentlich in den Saisonbranchen begründet wird. Der SHV sei nicht mehr länger bereit, mit seinen Mitgliedern die Folgen einer mangelhaften statistischen Auswertung der Bewegungen auf dem Arbeitsmarkt, der Qualifikationen der Stellensuchenden und des Vollzugs des Gesetzes zur Arbeitslosenversicherung zu tragen. Im Rahmen mehrerer Studien sei nachgewiesen worden, dass der grösste Teil der als Köche und Servicefachgestellten ausgewiesenen Stellensuchenden über keinerlei Qualifikationen verfüge. Zudem fehle meist die Bereitschaft, die notwendige Abend- und Wochenendarbeit auf sich zu nehmen. Deshalb sei der pauschale Hinweis auf die statistische Arbeitslosigkeit in der Hotellerie und im Tourismus kein Grund, die Einreise von qualifizierten Köchen und Servicefachkräften aus den traditionellen Rekrutierungsländern einzuschränken. Unterschiedlich reagierten die Kantone. Die Kantone Basel-Stadt, Bern, Thurgau und Appenzell-AR beispielsweise be-

grüssten die Vorschläge des Bundesrates. Für die Bündner Regierung aber ist ein weiterer Abbau der Saisonbewilligungen absolut inakzeptabel. Er werde dazu führen, dass nicht nur Graubünden, sondern auch andere Tourismuskantone beim Biga um eine Zuteilung aus dem Bundeskontingent von 9000 Bewilligungen nachsuchen würden. Dabei würden allein das Bündnerland rund 5500 Bewilligungen aus dem Biga-Kontingent beanspruchen, so dass allen übrigen Kantonen nur noch 3500 Kontingenteinheiten zur Verfügung stünden, heisst es in der Stellungnahme der Bündner Regierung.

Flexibilität beibehalten

Der Walliser Staatsrat bedauert die vorgeschlagene Kürzung des Kontingents ebenfalls. Er glaubt aber nicht an eine unmittelbare Gefährdung der betroffenen Branchen. Doch immerhin, die Walliser Regierung plädiert für mehr Flexibilität, um bei Bedarf rasch reagieren zu können.

Unwetter in Sachseln

Ein Jahr lang geht nichts mehr

Der Dorfbach von Sachseln brachte vor fast zwei Wochen Verwüstung und Zerstörung – und das innerhalb weniger Minuten. Drei Hotels sind betroffen. Ihre Bilanz: Keller, Küche und Restaurants sind arg beschädigt. Selbst wenn Gastwirtschaftsbetriebe ausserhalb der Unglückszone mit einem Schrecken davongekommen sind, führt das Unwetter in der bekannten Pilgerstätte Sachseln zu einem Einbruch im Tourismus. Jetzt will auch der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) helfen, verspricht SHV-Direktor Heinz Probst. Seite 9

JO 2006

Une candidature quasiment nationale

La candidature du Valais pour les Jeux olympiques d'hiver de 2006 impliquera, sans aucun doute, le pays tout entier. La semaine dernière, un nouveau comité s'est formé. Son programme compte de nombreuses personnalités qui devraient donner du poids à cette gigantesque entreprise. Les milieux touristiques sont encore discrets sur l'échiquier opérationnel. Toutefois, ils sont prêts à apporter leur contribution. Tous sont en tout cas conscients des retombées touristiques et économiques d'une telle manifestation. Page 13

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 |
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
ETHNO 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 NÜRENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16
SWISS HOSPITALITY

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

Touristische Postautolinien

Wer bezahlt in Zukunft das Postauto-Defizit?

Der Erhalt der touristischen Postautolinien liegt nicht allen Kantonen gleichermaßen am Herzen. Der Kanton Bern hat sich als erster Kanton negativ zu einer kantonalen Subventionierung dieser Linien geäußert. Andere Kantone stehen dagegen auch finanziell hinter dem heutigen Postautoangebot und suchen nach definitiven Lösungen für die Zukunft.

SUSANNE RICHARD

Die sonnigen Postautozeiten mit der Quersubventionierung aus dem Telecom-Kässeli sind vorbei. Mit dem neuen Eisenbahngesetz, das am 1. Januar 1996 in Kraft getreten ist, besteht bei den touristischen Postautolinien eher die Gefahr eines Kahlschlags. Das neue Gesetz sieht bekanntlich für die 61 touristischen Teilstrecken keine Subventionierung durch Bundesgelder mehr vor. In zahlreichen Tourismusorten würde dies eine gravierende Verschlechterung des touristischen Angebots bedeuten. Gerade die Passfahrten im preisgünstigen Linienverkehr erfreuen sich grosser Beliebtheit.

Für die PTT hat indes die Alpenpost für vor allem imagemässig eine Bedeutung. Lediglich 1,1 Prozent aller Fahrgäste benutzen diese Linien und 2,2 Prozent der Einnahmen stammen daraus. Zwar steht Postauto Schweiz gemäss deren stellvertretendem Direktor Daniel Landolf hinter der Alpenpost. «Der Postautodienst ist aber nicht mehr in der Lage, die Defizite alleine zu tragen.» Für die Sommerzeit 1997 ist es dank Fahrplanstrafungen und Kostensenkungen sowie der Goodwill-Unterstützung durch einzelne Kantone gelungen, vorläufig alle touristischen Linien zu erhalten. Längerfristige Lösungen sind aber noch keine gefunden worden. Das Zittern um den Fahrplan 1998 hat begonnen.

Grenzkosten erwirtschaften

Das Eisenbahngesetz lässt allerdings einen kleinen Spielraum offen: Die Bedienung von touristischen Teilstrecken soll auch in Zukunft möglich sein, wenn die Grenzerlöse für diese Strecken mindestens die Grenzkosten decken. Konkret müssen Personalminuten und variable Fahrzeugkosten durch die Einnahmen gedeckt sein. Selbst die Erwirtschaftung dieser variablen Kosten ist aber oft kaum möglich, da die touristischen Postautostrecken im Generalabobereich und damit auch im Gültigkeitsbereich der Tageskarten unbefruchtet sind und die Postautos dafür längst nicht mit den vollen Einzelpreispreisen entschädigt werden. Heute erhalten die Postautos, laut Landolf, von jedem verkauften 2. Klasse-GA nur rund 50 Franken und pro Tageskarte 1,50 Franken. Zudem ist der unpopuläre 5-Franken-Zuschlag in diesem



Die Postautos (wie hier am Marmoreraße) sind aus dem Bild des Ferienlandes Schweiz kaum wegzudenken. Grosse Defizite bedrohen aber die Zukunft der touristischen Linien. Der Postautodienst sucht deshalb gemeinsam mit den Kantonen und weiteren Partnern nach tragfähigen Lösungen für die Zukunft. Foto: Postautodienst

Jahr ebenfalls abgeschafft worden, was die Ertragslage nochmals verschlechtert hat.

Kein Teilausstieg möglich

Wo selbst die Grenzkosten nicht mehr erwirtschaftet werden können, muss Postauto Schweiz den Betrieb einstellen, sofern nicht anderweitig die Defizitgarantie übernommen wird. Etliche Kantone sind trotz entgegenstehenden kantonalen Gesetzen durchaus bereit, hier gemeinsam mit den Gemeinden in die Lücken zu springen (siehe Kasten). Jürg von Känel, Vorsteher des Amtes für öffentlichen

Verkehr des Kantons Bern, steht solchen Finanzierungen allerdings negativ gegenüber. «Wenn man die Postautos unterstützt, kommen als nächstes die Seilbahnen», begründet er die Ablehnung. «Wir sind der Überzeugung, dass die Post mit einer entsprechenden Tarifgestaltung durchaus einen befriedigenden Kostendeckungsgrad erzielen kann.»

Bis 1987 war der Kostendeckungsgrad auf den touristischen Strecken befriedigend. Seit damals sind auf allen Postautostrecken – auf Vorschlag der PTT – auch Generalabos und Tageskarten gül-

tig. Auch ist die Zahl der Halbtaxaboinhaber stark gestiegen; der volle Tarif wird kaum je bezahlt. Beides hat die Ertragslage der touristischen Strecken wesentlich verschlechtert. Postauto Schweiz hat deshalb die Variante einer Ausgliederung der touristischen Linien aus dem Generalabobereich geprüft. Eine solche wenig konsumentenfreundliche Änderung ist allerdings unwahrscheinlich. Nach heutiger Überzeugung der Kommission Personenverkehr von SBB, PTT und den konzessionierten Transportunternehmen ist ein nur teilweiser Ausstieg der Postautos aus

dem Tarifsystem des öffentlichen Verkehrs nicht denkbar.

Sorgenkind Zentralalpen

Für die kürzeren unter den touristischen Teilstrecken ist der Tenor insgesamt optimistisch, da werde man Lösungen finden. Das wirkliche Sorgenkind sind die Zentralalpen-Fahrten. Der heutige Fahrplan mit lediglich noch drei Verbindungen über den Gotthard, je zwei über Furka, Grimsel und Nufenen sowie einer Verbindung über den Susten ist schon stark ausgedünnt.

Das Finanzloch 1997 bei den Alpenpostlinien schätzt Daniel Landolf, stellvertretender Direktor von Postauto Schweiz, auf insgesamt rund 2,5 Millionen Franken. «Optimalerweise würden sich alle Nutzer der Postautos an der Finanzierung der touristischen Postautolinien beteiligen: Kantone, Tourismusbranche, Gemeinden, Fahrgäste und auch die Post.» Gemeinsam mit den Kantonen Wallis, Bern, Uri und Tessin soll deshalb weiter nach tragbaren Finanzierungsmodellen gesucht werden. Die meisten Kantone zeigen sich diskussionsbereit.

Rückschritte sind unbeliebt

Denkbar wären laut Landolf auf einzelnen Linien auch alternative Lösungen wie Rufbus-Systeme etc. Weil die gute Erschliessung so lange selbstverständlich gewesen ist, mag man sich allerdings in etlichen Regionen mit solchen weniger kundenfreundlichen Konzepten noch nicht ernsthaft befassen.

Nach Abschluss der Sommersaison im Oktober werden die genauen Frequenz- und Ertragszahlen verfügbar sein und bis Ende Jahr wird über weitere Massnahmen entschieden sein müssen. Zeitlich knapp werden wird es dann zumal für Kantone, Gemeinden oder touristische Regionen, über allfällige Unterstützungsbeiträge noch vor den definitiven und teilweise einschneidenden Fahrplanentscheidungen für den Sommer 1998 nachzudenken.

Unterschiedliche Philosophien in den Kantonen

Für den Beibehalt von Postautolinien bereits heute in die Tasche greifen, müssen Verkehrsvereine im Oberwallis. Sie beteiligen sich an den Kosten der Teilstrecken Saas-Almagell-Mattmark, Zeneggen-Egga und Eggerberg-Finnen. Die jährlichen Beiträge liegen je Strecke zwischen 10 und 20 000 Franken. An die Bedienung des Walliser Teils der Zentralalpen-Pässe (Nufenen, Grimsel, Furka) bezahlt der Kanton 1997 zusätzlich 50 000 Franken. Andere Wege geht der Kanton Uri. Er unterstützt 1997 alle touristischen Postautolinien auf seinem Kantonsgebiet (Pässe Gotthard, Furka, Susten, Klausen sowie Göschenen-Göscheneralp) mit pauschal 50 000 Franken. «Wir werden

in Zusammenarbeit mit den andern Kantonen zu allen Lösungen Hand bieten, die ein politisch vertretbares und für den Fahrgast sinnvolles Angebot bringen», so Matthias Wyrsch, Direktionssekretär der Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Uri. Dabei seien auch neuartige Lösungen nicht ausgeschlossen und diskutabel.

Im Bündnerland, wo der Bund rund 90 Prozent des öffentlichen Regionalverkehrs finanziert, zahlt auch der Kanton Beiträge an die wenigen touristischen Linien, die ihre Vollkosten nicht decken. Darüber hinaus finanziert Graubünden bis zur Eröffnung des Vereintunnels 2000 auch in die Flüela-Verbindung. Diese kostet den Kanton

jährlich 72 000 Franken. Nicht genügend Erlös erwirtschaften lediglich eine Strecke im Unterengadin und der Palmexpress St. Moritz-Lugano. Letzterer ist trotz guter Frequenzen – selbst Wochenpendler benützen die Linie – gefährdet. Die Integration in die Regionallinie Chiavenna-St. Moritz und ein neuer Fahrplan sollen den weiteren Betrieb sichern helfen. Werner Glünkin, Leiter der Fachstelle Öffentlicher Verkehr des Kantons Graubünden, hofft, dass zukünftig die Strecke Chiavenna-Lugano kostendeckend gefahren werden kann.

Eher negativ ist die Stimmung im Kanton Bern, wo viele Linien ihre Grenzkosten nicht decken. Wichtige touristi-

schen Linien wie die Alpenpässe Susten und Grimsel sowie die Strecken Engstligenalp, Schwarzwaldalp, Griesalp und Lauenensee sind defizitär. Die kantonale Verwaltung glaubt stattdessen noch an die Möglichkeiten, einen kostendeckenden Betrieb realisieren zu können (siehe Haupttext).

Für den Sommer 1997 hat der Kanton Tessin einen Beitrag von knapp 40 000 Franken bezahlt, weiss Mario Zanetta vom Amt für öffentlichen Verkehr des Kantons Tessin. Wie es allerdings für 1998 aussehen wird, ist im Tessin noch nicht entschieden. Die Frequenzen auf den Strecken Airolo-Gotthard und Airolo-Nufenen sind ungenügend. SR

REKLAME

Herzlichen Glückwunsch und viel Erfolg

dem Berner Oberland Tourismus (BOT) und den 221 Hotels der Pauschalangebote 1997/98

- ICE + Hotel
- TGV + Hotel
- Flight + Hotel (Air Engiadina)
- Treno + Albergo
- Train + Hotel
- Flight + Hotel (Crossair)

mit dem innovativen Internet-Auftritt in fünf Sprachen und fünf Währungen

<http://www.berneroberland-hotels.ch>

unterstützt vom umfassendsten europäischen Internet-Touristikführer mit

- «Europe» at your fingertips ®
- «Switzerland» at your fingertips ®
- «Berner Oberland» at your fingertips ®
- sowie viele weitere...

unter <http://www.tte.ch>

TTE Tourismus Team Europe, 4142 Münchenstein 2

95954/291021

Tourismus im Parlament

Das Spielbankengesetz kommt vor den Rat

Das Spielbankengesetz und die Differenzvereinbarung beim bundesrätlichen Innovationsbeschluss: das sind die tourismusrelevanten Parlamentsgeschäfte dieser Herbstsession. Andere Vorstösse und Vorlagen sind hängig oder in Arbeit, werden vom Parlament aber noch nicht behandelt.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Differenzvereinbarung beim bundesrätlichen Innovationsbeschluss dürfte nicht viel zu reden geben, meint Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands (STV). Der Nationalrat möchte vor allem ausgewählte grosse Projekte finanzieren. Der Ständerat muss nun zum nationalrätlichen Vorschlag Stellung beziehen. Das dürfte lediglich eine Formsache sein. Schwieriger wird die Einigung wohl beim touristischen Hauptattraktandum

dieser Herbstsession, dem Spielbankengesetz. «Unsere Ziel ist es, den Status Quo zu halten». Nach dem Gesetzesentwurf sollen zwei Spielbanken-Kategorien eingeführt werden. Der Bund hätte die Kontrolle sowohl über die sieben bewilligten A-Casinos als auch über eine Anzahl von Kursälen mit geringerem Spielereinsatz. Die heutige Einteilung mit kantonalrechtlicher Regelung entspricht jedoch der Tourismusförderung am besten, sagt Künzi.

Zu reden geben dürften auch die hohen Steuersätze auf den Casino-Erträgen, vermutet er. Sie stiessen im Vernehmlassungsverfahren vor allem seitens der Touristiker auf viel Widerstand: Der Bund möchte laut Entwurf den Casinos 60 bis 80 Prozent der Bruttospielerträge abknöpfen und für die AHV-Kasse verwenden. Gottfried F. Künzi räumt den Argumenten für die bisherige Spielbanken-Regelung jedoch gute Chancen ein. Die parlamentarische Gruppe für Tourismus und Verkehr wird ihr nächstes Treffen dem Thema Spielbankengesetz widmen. Ob auch die Mehrwertsteuer diesen

Herbst im Parlament behandelt wird, ist noch nicht bekannt.

Laufende Geschäfte

Auf Gottfried F. Künzi Schreibtisch liegen weitere Dossiers mit Geschäften, die hängig, aber noch nicht spruchreif sind. Ein wichtiges Anliegen ist ihm die Deregulierung im Bereich Visumpolitik. Nach wie vor brauchen beispielsweise asiatische Gäste ein Visum für Europa und ein zusätzliches für die Schweiz. Eine für Gottfried F. Künzi unnötige administrative Hürde. «Das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement hat das Dossier dem zuständigen Bundesrat übergeben», versichert Karl Koch, stellvertretender Chef Dienst für Tourismus beim BGA. Im Herbst soll das Geschäft dem Gesamtbundesrat vorgelegt werden.

Die Alpenkonvention ist in der Phase der Meinungsbildung. Zwar leisten einige Kreise nach wie vor Opposition. «Die Alpenkonvention liegt jetzt auf der Linie der Tourismuspolitik», hält Künzi fest und befürwortet deshalb deren Ratifizierung.

Rassismustreies Verhalten wird vorausgesetzt

Wenn ein Ferienwohnungsbesitzer Gäste aus rassistischen Gründen abgelehnt, verstösst er gegen das Antirassismusetz. Doch dieses greift nicht immer. Tourismusorganisationen können solch imageschädigende Vorfälle verhindern, wenn sie direkt als Vermittler auftreten, nicht aber, wenn sie nur vermitteln.

CHRISTINE KÜNZLER

Dass ein Arosener Vermieter eine jüdische Familie abwies, mit dem Hinweis, er habe schlechte Erfahrungen gemacht, hat hohe Wellen geworfen. Vor allem in England, wo die jüdische Familie wohnt: Die Presse hat den Fall aufgegriffen. Daraufhin haben sich andere jüdische Menschen gemeldet und von ähnlichen Erfahrungen mit Schweizern berichtet. Eine Klausel im Vertrag zwischen Tourismusorganisation und Ferienwohnungsvermieter könnte dafür sorgen, dass solche imageschädigenden Vorfälle nicht mehr vorkommen. Zwar wäre eine solche Vertragsbedingung rechtlich möglich (siehe Kasten), doch ist sie nicht notwendig, wenn die Wohnungen über den Verkehrsverein direkt vermietet werden. Denn wenn der Verkehrsverein mit dem Vermieter vertraglich gebunden ist, bestimmt die Tourismusorganisation, welche Gäste sie wo plaziert. Sie ist direkte Vertragspartnerin des Mieters.

Vermitteln oder vermieten

In Engelberg existiert neben dem Direktreservierungssystem noch eine «Chaletliste». Bei diesen Wohnungen tritt das Engelberger Tourist Center lediglich als Vermittler auf. Der Vertrag läuft zwischen Ferienwohnungsbesitzer und Gast. Vor dieser Situation stehen all jene Tourismusorganisationen, die nur die Adressen der Ferienwohnungen weitergeben. Jeder Vermieter ist frei, jenen Menschen Gastrecht zu bieten, die er will. Er hat das Recht ohne Angabe eines Grundes Leu-

te abzuweisen. Es steht ihm selbstverständlich auch frei, seine Wohnung als ausgebuht zu deklarieren. Begründet er – wie jener Vermieter in Arosa – seine Absage mit rassistischen Vorbehalten, verstösst er gegen das Antirassismusetz. Doch: Dieses greift nur, wenn die Äusserung vor Zeugen gemacht wurde.

Gastfreundschaft vorausgesetzt

In den Verträgen, die die Tourismusorganisationen mit den Ferienwohnungsbesitzern abschliessen, ist kaum eine Bestimmung über das persönliche Verhal-

ten zu finden. Geregelt werden vor allem Qualitätskriterien der Wohnung oder des Hauses. Saas-Fee geht etwas weiter: «Im Rahmen des Qualitätssiegels (Q for you) verpflichtet sich der Vermieter, sich gastfreundlich zu verhalten», hält Tourismusdirektor Frank Bumann fest. Gleich wie die meisten Tourismusorganisationen handhaben es Interhome und die Schweizer Reisekasse Reka. Auch sie halten keine antirassistischen Bedingungen in ihren Verträgen fest, setzen aber eine nicht-rassistische Haltung der Vermieter voraus. «Vermieter mit rassisti-

schon Vorbehalten würden wir nicht dulden», bezieht Reka-Vizedirektor Werner Berner klar Position.

Eine Umfrage der *hotel + tourismus revue* bei einigen Tourismusorganisationen mit Direktreservierungssystem zeigt: Vermieter, die rassistische Vorbehalte anmelden, sind nicht tragbar. Die Befragten bestätigen, dass rassistische Vorbehalte selten sind. Margrit Christen vom Engelberger Tourist Center erinnert sich an einen Fall, wo ein Engelberger Hotelier vor Jahren einen jüdischen Gast abgewiesen hatte. «Das käme heute nicht

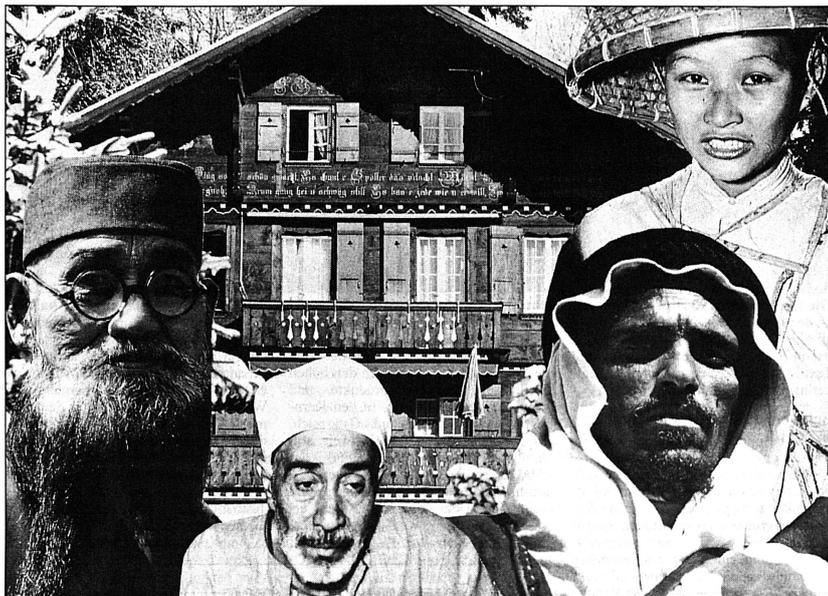
mehr vor», glaubt sie. «Wir haben viele jüdische Gäste», hält sie fest. Probleme gebe es dank mehr Verständnis für andere Bräuche und Sitten keine mehr. «Es gibt immer wieder Vermieter, die Vorbehalte anbringen wollen», sagt Martina Davids vom Verkehrsverein Flims. «Das akzeptieren wir nicht», stellt sie klar. «Doch sind wir bereit zu vermitteln, wenn Schwierigkeiten zwischen Mieter und Vermieter entstehen.» Grundsätzlich anders gehen alle Befragten mit jenen Mietern um, die die Wohnungen beschädigen oder nicht bezahlen: Diese werden – ungeachtet ihrer Herkunft – abgewiesen.

Die Rechtslage

Aus juristischer Sicht darf der Vertrag die Klausel enthalten, die rassistische Äusserungen verbietet. Sie verstösst nicht gegen das Persönlichkeitsrecht des Vermieters, weil sie seine Persönlichkeit nicht direkt angreift. Hingegen greift der Vermieter die Persönlichkeit des Mieters an, wenn er ihn aus rassistischen Gründen ablehnt. «Ist die Bestimmung im Vertrag festgehalten und der Vermieter hält sich nicht daran, begeht er einerseits eine Vertragsverletzung, und andererseits muss ein Verstoß gegen das Antirassismusetz geprüft werden», hält Sandra Petris von Rechtsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins fest.

Die gleiche Rechtslage gilt für Hoteliers und Wirte. Auch sie sind mehrheitlich frei, Gäste ohne Grundangabe abzulehnen: Die Beherbergungspflicht besteht nur noch in wenigen Kantonen.

Auch in Hotel-Gruppen und Gastronomie-Ketten setzt man Gastfreundschaft voraus: Sowohl bei Best Western Switzerland als auch bei Gastrag wird ein antirassistisches Verhalten vertraglich nicht geregelt. «Eine solche Haltung ist selbstverständlich», glaubt Robert Keppler von der Gastrag Basel. CK



Gäste aller Rassen und Religionen sollen in der Schweiz willkommen sein. Was für die befragten Touristiker selbstverständlich ist, soll für alle am Tourismus Beteiligten gelten. Foto: Zumet

SWISSORAMA

Straffere Organisation für Lenk Tourismus. Ohne Kurdirektor, mit einem kleinen, effizienten Vorstand von 5 statt wie bis anhin 13 Mitgliedern, will Lenk Tourismus die nächsten zwei Jahre angehen. Diese Entscheide wurden anlässlich einer ausserordentlichen Generalversammlung gefällt. Statt eines Kurdirektors (hir Nr. 33 vom 14. August) wird vorläufig Büroleiter Anton Hählen die administrativen Fäden zusammenhalten. Jedes Vorstandsmitglied wird für eines der Ressorts Administration, Ferienwohnungsvermittlung, Werbung und Kontakte zu Partnern zuständig sein. Der bisherige Vizepräsident Martin von Känel wird vorläufiger Präsident. Die Stelle des Büroleiters und der Leitung Administration werden neu ausgeschrieben. SR

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

us

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufsspezialisten.

iva
Geschäftszitat IVA AG für internationale Werbung, Mühlenschtrasse 43, 8033 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

1. Arosener Tourismustag

Marketing koordinieren

Am 1. Arosener Tourismustag legen branchenübergreifend rund 90 Interessierte die zukünftige koordinierte Stossrichtung des Werbe-, Marketing- und Saleskonzeptes der verschiedenen Leistungsträger fest.

In Anlehnung an den jährlich durchgeführten Tourismustag von Schweiz Tourismus und des Verkehrsvereins Graubünden führte der Kurverein Arosa letzte Woche in kleinerem Rahmen eine analoge Veranstaltung durch. Das Ziel, die Marketingaktivitäten für den kommenden Winter und die nächste Sommeraison koordiniert anzugehen, sei erreicht worden, erklärt Martin Vincenz, Direktor von Arosa Tourismus.

Die Teilnehmer formulierten fünf themenbezogene Strategien. Einige zeigten sich die Branchenvertreter darin, den Sommertourismus trotz eher geringem Gästeaufkommen auch weiterhin zu pflegen, um auf dem Markt präsent zu bleiben. Mit Preisgestaltungsmaßnahmen, die sich auf Angebot und Nachfrage ausrichten, will Arosa das Hochpreisimage bewusst korrigieren. Unter dem Titel «Arosa ist wunderschön und ich kann es mir auch leisten», soll ein anderes Bild von Arosa vermittelt werden. Innerhalb des Bereichs der Angebotsgestaltung ist bereits ein konkreter Auftrag an Arosa Tourismus und die Gemeinde ergangen. Danach soll eine Indooranlage für Trendsportarten und die Freizeitgestaltung realisiert werden.

Rascher auf den Markt reagieren wollen die touristischen Leistungsträger mit der Lancierung kurzfristiger Angebote. Festgehalten werden soll an den Salesmassnahmen für die Schweiz und Deutschland, vermehrt zu fördern seien die Sekundärmärkte, die Beneluxländer und Grossbritannien. Ausgebaut werden sollen unter anderem Wellness-Angebote, das Winterwandern sowie die Präsenz auf den elektronischen Märkten. KHR

Destinationsmarketing

Alpenarena hat fusioniert

Die drei Tourismusorganisationen Flims, Laax und Falera haben am 22. August rückwirkend auf den 1. Mai fusioniert. In Falera wurde die erforderliche Zweidrittelmehrheit nur ausserst knapp mit einer Mehrheit von einer Stimme erreicht.

Basil Albin, bisher Präsident von Falera Tourismus, wird erster Präsident von Flims Laax Falera Tourismus. Vier bis fünf lokale Informations- und Verkaufsstellen werden künftig betrieben werden, der Hauptsitz der neuen Organisation ist in Flims. Flims, Laax und Falera erzielen gemeinsam rund 1 Million Logiernächte und erreichen damit die von Experten vorgegebene theoretische Minimal-Logiernächtezahl für eine Destination. Dem noch nicht bestimmten neuen Geschäftsführer soll ein grosses Aufgabengebiet, angesiedelt zwischen Angebotsmarketing und Gästeservice, übertragen werden. Vorgesehen ist, den einzelnen Gemeinden den Betrieb und Unterhalt der touristischen Anlagen zu übergeben. Auch der Vollzug des Kurtaxengesetzes bleibt Aufgabe der Gemeinden.

Die Fusion wird nicht zu Entlassungen führen, versicherte Claudia Cathomen, bisherige Geschäftsführerin von Falera Tourismus. Mit der Fusion werden die einzelnen Vereine primär von infrastrukturellen Aufgaben entlastet. Somit werden mehr Gelder für andere Belange frei. Ziel ist es, bessere und gezieltere Marktauftritte einzuleiten und die Angebote zu koordinieren. Dies werde gleichzeitig zu einer Qualitätssteigerung führen. Auch die Mountain Marketing AG als Marketingorganisation der Alpenarena werde von der Fusion profitieren, indem der Gesellschaft zusätzliche Marketingmittel zufließen würden, erklärt sie. Insgesamt stehen in Zukunft für Werbung, Verkauf und die Event-Durchführung in Flims Laax Falera jährlich rund 2 bis 3 Millionen Franken zur Verfügung. KHR

Innenmarketing

Gemeinsames Interesse am Tourismus

Anlässlich ihrer Jubiläen organisierten Berner Oberland Tourismus (BOT) und Radio Berner Oberland (BeO) gemeinsam eine dreitägige Radiowanderung. Ziel der Aktion: PR nach innen.

Im Berner Oberland wird gewandert, und das schon seit Jahrhunderten. Zum Anlass 100 Jahre Berner Oberland Tourismus und 10 Jahre Radio Berner Oberland (BeO) besinnt man sich auf dieses traditionelle Kerngeschäft und geht gemeinsame Wege. Vertreter aus Gemeinden, Verkehrsvereinen und Lokalpolitikern wanderten in Begleitung von Medienleuten und touristischen Partnern auf der «Hintere Gasse», einer alten Wanderoute von Meiringen nach Gstaad. Während der 3-tägigen Wanderung auf der Teilstrecke von Mürren nach Adelboden wurden Live-Sendungen im Tagesprogramm von Radio BeO und Berichte im Infomagazin und in den Abendsendungen ausgestrahlt. Einzelne Beiträge wurden in englischer Sprache ausgestrahlt.

Gemeinsames Zielpublikum

Die BOT-Zielgruppe für den Dialog mit der Bevölkerung ist identisch mit der Hörschaft von Radio BeO. «Diese Aktion hat für uns verschiedene Ziele», erklärt Regi Wittwer, PR Verantwortliche beim BOT. «Wir möchten mit dieser Aktion das Tourismusbewusstsein in der Region fördern. Den Leuten sagen, welche Naturschönheiten das Berner Oberland zu bieten hat, um somit das Selbstbewusstsein der Oberländer stärken. Zusätzlich geben wir mit diesem Projekt kleinen, weniger bekannten Leistungsanbietern die Gelegenheit, ihre Angebote und ihre Besonderheiten einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen und Kontakte zu Medienvertretern zu knüpfen.»

Interessiert am Tourismus

Seit Jahren schon strahlt Radio BeO täglich ein halbstündiges Informationsma-

gazin in englischer Sprache aus. Im «Infotourist» werden die Gäste über Veranstaltungen und Wissenswertes für ihren Urlaub im Berner Oberland informiert. Für das Lokalradio ist der Tourismus ein wichtiges Thema und wird auch in den verschiedenen Sendegewässern berücksichtigt. «Wir wollen mit dem BOT zusammenarbeiten, weil unsere Region stark vom Tourismus abhängt und auch unsere Werbegelder grösstenteils aus dem Tourismus und seinem Umfeld stammen», erklärt Martin Muerener, Studioleiter von Radio BeO. «Zudem hat die Bevölkerung grosses Interesse an touristischen Neuigkeiten.» BOT engagierte sich pauschal mit 10 000 Franken an den diversen Aktivitäten von Radio BeO. SM

REKLAME

SULCUS
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

Ihr Partner für Hotel EDV

Je komplexer die Aufgabe, desto kompetenter die Lösung!

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

Österreich Werbung

Österreich besinnt sich auf seine Stärken

Erstmals gibt es für das Tourismusland Österreich eine längerfristige Marketingstrategie, die die Österreich Werbung (ÖW) gemeinsam mit den Bundesländern abgestimmt hat. Die Kernangebote und -märkte erhalten in Zukunft wieder ihren zentralen Stellenwert.

ARNO MILLER

Bis zum Jahr 2000 stehen für die Märkte in Europa die intakte Natur (Berge und Seen), Kultur (Städte), die österreichische Gastlichkeit und die «ganzheitliche Winterkompetenz» als Kernkompetenzen im Vordergrund. Im Sommer soll Österreich als familienfreundliches Urlaubsland präsentiert werden, daneben sollen aber auch neue Zielgruppen angesprochen werden. Im Winter stehen sportlich-jugendliche Aktivitäten im Vordergrund. Österreich will sich als «Wintersportdestination mit umfassenden Kompetenzen auch bei neuen Sportarten» positionieren. Für die Nebensaison werden Radfahren im Frühling und das gute alte Wandern für den Herbst marketingmässig reaktiviert. Die Konzentration auf bestimmte Gruppen, wie beispielsweise Senioren, soll zusätzlich mithelfen, die Zwischensaison zu beleben. Mit tourismus-



Die traditionellen Kernprodukte erlangen auch in Österreich wieder einen prominenteren Platz in der Angebotspalette: In der neuen ÖW-Strategie wird Wandern wieder intensiver vermarktet. Foto: zvg

nahen Branchen, wie etwa der Ski- und Textilindustrie, sollen zudem neue Marketingallianzen geschlossen werden.

Schwerpunkt «Familiensommer»
Ein besonderer Kommunikations-schwerpunkt ist der «Familiensommer». Bereits in diesem Sommer hat die ÖW damit begonnen, die Familie in den Mittelpunkt europaweiter Marketingaktivitäten zu rücken. «65 Millionen Familien mit etwa 234 Millionen Familienmitgliedern sind ein erfolgversprechendes Potential», sagt ÖW-Manager **Gerhard Gucher**. Der ÖW-Schwerpunkt Familie soll Österreich als familienfreundliches Urlaubsland mit hoher Servicequalität und gutem Preis-Leistungs-Verhältnis positionieren und andererseits zur Bindung der Stammgäste beitragen. Die schon bestehenden 17 Angebotsgruppen werden um die Angebotsgruppen «All inklusiv» und «Gesundheit» ergänzt. Ein verstärktes Marketing soll rund um die etablierten Angebotsgruppen (u.a. für Golfer, Reiter, Tennisspieler oder Familien mit Babies) betrieben werden. Die 1034 Mitglieder in den 19 Angebotsgruppen – fast jeder dritte 4- und 5-Stern-Betrieb in Österreich gehört einer Angebotsgruppe an – konnten im Vergleich zum Durchschnitt der Branche wesentlich bessere Logiernächte- und Umsatzergebnisse erzielen.

Kernprodukte wiederentdeckt
Die neue ÖW-Strategie, vor allem die forcierte «Konzentration auf die Kernbereiche» (Berge, Seen, Natur, Gastlichkeit, Städte und Kultur), soll 1998 den lange erhofften Aufschwung einleiten,

erklären ÖW-Vertreter. Damit hat nach der Schweiz auch Österreich den hohen Stellenwert der Kernprodukte und -märkte wieder entdeckt. In den Kernmärkten wie Deutschland, Österreich, Niederlande, Italien und Schweiz soll damit das Niveau gehalten und konsolidiert sowie in den expansiven Zukunftsmärkten (vor allem Osteuropa und Südostasien) ein kräftiger Zuwachs erzielt werden. Stärker als bisher setzt die ÖW auch auf

neue Medien, wie Internet, Sparten-TV, Privatsender, CD-Rom oder Video. Der erste österreichische Tourismus- und Wetter-TV-Kanal startet unter dem Namen «TW 1» im Herbst dieses Jahres. «Von den bisher teilweise kritisch eingestellten Bundesländern kam es zu einem ganz klaren Bekenntnis zur Österreich Werbung», stellt sich auch Vorarlbergs Tourismusdirektor **Sieghard Baier** hinter die neuen Strategien.

Mitarbeit: Heribert Purtscher

Tourismus vor neuem Tiefstand

Während die Stadt Wien als traurigen Rekord für Juli die höchste Monatsniederschlagsmenge – 245 Liter pro Quadratmeter – seit Beginn der Regenmessung vor 146 Jahren meldete, geht Österreichs Tourismuswirtschaft ein neues Tief entgegen: Der Sommer in Österreich bringt dem Tourismus aller Voraussicht nach ein neues Gästetief. Mit einem möglichen Rückgang um 4 Prozent im laufenden Jahr dürften dies seit Ende der sechziger Jahre der schlechteste Sommer für die Tourismusbranche werden. In den Monaten Mai und Juni, also noch bevor die Tiefdruckwirbel mit den klingenden Namen «Xolska» und «Zoe» ihre Wassermassen über Mitteleuropa ausgeschüttet hatten, war die Zahl der Gästenächungen bereits um 3,4 Prozent auf 13,9 Millionen zurückgegangen. Seit 1991 hat Österreich einen Fünftel seiner Sommergäste verlo-

ren und mit ihnen 11 Milliarden Schilling (1,3 Mrd. Franken) an Einnahmen. Vor allem die Deutschen, die zwei Drittel der Österreich-Touristen stellen, blieben zunehmend aus (-8,5%). Selbst die Österreicher mögen, wie eine Umfrage der Marktforschungsfirma IWG kürzlich ergab, im eigenen Land nicht mehr Ferien machen: Nur jeder Fünfte (21%) will seinen Urlaub noch im eigenen Land verbringen, bei den unter 30-jährigen sind es gar nur 17 Prozent. «Wir denken, dass wir die Talsohle durchschritten haben und uns ab 1998 wieder über Zuwächse freuen können», erklärten optimistisch die Direktoren von Österreich Werbung (ÖW), **Gerhard Gucher** und **Rudolf Merl**. Das österreichische Wirtschaftsforschungsinstitut Wifo prognostiziert in einer Studie allerdings bis 1998 weitere Rückgänge, erst ab 1999 soll es wieder aufwärts gehen. sda/HP/AM

PANORAMA

FairCom und Wigr Expo schliessen sich zusammen. Der im Frühling begonnenen Kooperation der Ferien- und Gesundheitsmesse Bern mit der Fespo Zürich und Genf folgt ein nächster Schritt: Die drei Messen werden künftig unter demselben Dach geführt. Die Wigr Expo unter der Führung von **Peter Plan** übernimmt dazu die FairCom AG von **Silvio Weilenmann**, **Mario Pessina** und **Christoph Meyer**. Das Team mit Pessina, Meyer und Manuela Bachmann wird die Berner Ferienmesse auf Mandatsbasis weiterhin organisieren. Ausschreibung und Akquisition für die drei Messen werden zusammengelegt. In Zukunft sollen auch die Rahmenveranstaltungen und Schwerpunktthemen der Ferienmessen koordiniert werden. pdt

*

50 Jahre Flughafen Zürich. Mit 100 000 bis 200 000 Besuchern rechnen die Organisatoren des Jubiläumstages «50 Jahre Flughafen Zürich» am 23. August 1998. Das Konzept des Tages der offenen Türen steht unter dem Motto «Flughafen Zürich, der interkontinentale Hub der Schweiz». Dabei ermöglicht der Airport Einblicke hinter die Kulissen und zeigt, wie ein derart grosses Verkehrssystem funktioniert. Auf Flugschows wird – nicht zuletzt mit Rücksicht auf die Anwohner – verzichtet. Für die An- und Rückreise des Besucherstroms werden die Prioritäten auf den öffentlichen Verkehr gesetzt. Die SBB und der Zürcher Verkehrsverbund haben ihre Kooperation bereits zugesagt. HU

*

Schliesst Finnair nach dem Bruch mit Lufthansa einen Pakt mit Swissair? Nicht unerwartet ist die Partnerschaft zwischen Finnair und Lufthansa nach sechs Jahren definitiv aufgelöst worden. Wie **Usko Maetta**, Finnair-Pressesprecher, gegenüber dem «Tages-Anzeiger» betonte, liege für die Trennung strategische Gründe vor. Im vergangenen Jahr hat sich die Lufthansa bekanntlich für die Zusammenarbeit mit dem skandinavischen Airline System SAS entschieden. Die Finnair bietet täglich zwei Verbindungen zwischen Finnland und der Schweiz an. Swissair fliegt viermal wöchentlich eine Abendverbindung. Seit dem 1. Juni ist für diese Flüge Code-sharing angesagt. Eine engere Kooperation soll folgen. Finnair arbeitet weltweit mit fünfzehn anderen Fluggesellschaften zusammen. SR

*

Lehrt das Microsoft-Internet-Reisebüro den deutschen Reisebüros das Fürchten? Im vergangenen Oktober hat Microsoft in den USA auf ihrem Online-Dienst Network den virtuellen Reisekatalog «Expedia» lanciert. Über Expedia können Flugzeugsitze gebucht und detaillierte Informationen zu Hotels abgerufen werden. Täglich sollen bereits mehr als 500 Tickets über das System verkauft werden und der Wochenumsatz soll bei mehr als 1 Million Dollar liegen, wie die Zeitschrift «Finanz und Wirtschaft» berichtet. Der Internet-Anbieter wird für seine Verkäufe mit der normalen Reisebürokommission entschädigt. In einem nächsten Schritt plant Microsoft zusammen mit dem «Deutschen Reisebüro» den Einstieg in den deutschen Markt. SR

BÖRSENSPIEGEL AUGUST

Sommergewitter ohne bleibende Folgen

Nach kurzzeitigem Zittern im August verzeichnen die Börsen bereits wieder mehrheitlich Kursgewinne. Im Tourismusbereich haben gute Halbjahresbilanzen bei zahlreichen touristischen Unternehmungen signifikante Kurssteigerungen bewirkt.

WERNER LEIBACHER

Vor allem in der dritten Augustwoche wurden die internationalen Börsen wieder arg durcheinandergelüftet. Ausgangspunkt waren einmal mehr von den USA ausgehende Zinsbefürchtungen, gepaart mit dem allgemeinen Eindruck, die Börsen seien hochbewertet und eigentlich reif für eine Konsolidierung. Als dann aber die USA – und auch der Dollar – den Tritt wieder fanden, waren die Käufer rasch wieder zur Hand: die vorangegangenen Korrekturen wurden im Nu wieder wettgemacht und erneut nach oben korrigiert.

In der Schweiz ging vor allem der Höhenflug bei **Kuoni**-Papieren weiter. Vorzügliche Halbjahreszahlen bestätigten die gute Meinung, die viele Analysten von der Aktie des Reisemarktleaders hatten. Dazu kam eine neue Kaufempfehlung der UBS, die eine weitere grosse Akquisition von Kuoni wittern. Ebenfalls positiv auf sich aufmerksam machte die **SaïrGroup** mit ihren Halbjahreszahlen. Einen so riesigen Gewinnanstieg – von minus 3 Millionen Franken auf plus 109 Millionen – hatte man nicht erwartet. Zusätzlich gefallen hat den Anlegern die Aussage, dass bei weiterhin günstiger Konjunktur eine erneute Ergebnisverbesserung erwartet werde. Kräftige Kurssteigerungen verzeichneten **Danzas** und **Kühne & Nagel**. Auch das Cash&Carry-Unternehmen **Prodega** hielt sich sehr gut. Hier erhofft man sich positive Kosteneffekte auf der Einkaufsseite durch die Zusammenarbeit mit der Metro-Gruppe. Auch die Expansion in den Bereich Frisch- und Tiefkühlprodukte wird günstig beurteilt. Leicht Terrain verloren hat **Mövenpick**. Auch die beiden kotierten Hotelaktien **Montreux-**

Palace und **Victoria-Jungfrau** kamen nicht gross auf Touren. Durchwegs positiv notierten im Ausland die Airline-Aktien. Positiv beurteilt wurde die KLM der sukzessive Verkauf des 25-Prozent-Pakets an Northwest Airlines an die US-Gesellschaft. Die **Lufthansa** erreichte im Vorfeld eines erwarteten günstigen Halbjahresausweises einen neuen Rekordkurs.

Hilton versus ITT

Weiterhin hohe Wellen werfen die Hotelaktien. **Hilton Hotels Corp.** hat jetzt ihre Übernahmeofferte für die **ITT Corp.** vorab wegen der Spielkasinos von ursprünglich 55 Dollar auf 70 Dollar erhöht, ohne dass bereits ein Erfolg der feindlichen Übernahme abzusehen wäre. In Europa wurden für die beiden «Euro»-Aktien **Euro-Disney** und **Euro-Tunnel** leicht bessere Kurse gemeldet, aber bei der Titelnotieren anhaltend unter den Vergleichskursen vor Jahresfrist oder zum Jahresauftakt. Auch wenn die Zahlen langsam besser lauten, kehrt das Vertrauen der Anleger nach den herben Enttäuschungen nicht so rasch wieder.

Nichtkotierte Tourismuskaktien

per 25. 8. 1997	Geld	Brief	Verl.-/Gew.
Bahnen			
Arosa Bergbahnen AG, N*	250	270	-10
Bergbahnen Flims, N*	175	185	
BET Engelberg-Titlis, I*	950	980	-30
Davos-Paradise AG, N*	300	325	
Furtschellas-Bahn AG, S, I, E, I*	160	170	-5
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	850	900	-25
Schilthornbahn AG, Murren, N	780	800	
Übrige			
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	290	310	-40
Seller Hotels Zermatt	390	420	+10
Schweizer Mustermesse, Basel	500	520	
Thermalbad Zurich AG, I	750	770	
Schlussstand 15. 8. 1997	114,84 Punkte		
Schlussstand Vorperiode (15. 7. 1997)	116,91 Punkte		
Extremstände 1993/96 Tiefst/Höchst	112,96/127,90		
I = Inhaberkaktien; N = Namensaktien; * Index-Titel			
Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben.			
Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern			

Anstelle der Erläuterungen zum Handel mit nichtkotierte Tourismuskaktien von Meinrad G. Schnellmann erscheint in der kommenden Ausgabe Nr. 36 vom 4. September ein ausführliches Interview über ausserbörslich gehandelte Seilbahnaktien. Red.

LESEBAR

Die Alpen in einem Lexikon

Werner Bätzing
Kleines
Alpen-Lexikon
Umwelt Wirtschaft Kultur
Reiseführer



Das im handlichen Taschenbuchformat erscheinende «Kleine Alpen-Lexikon – Umwelt Wirtschaft Kultur» greift Stichworte aus dem europäischen Alpenraum auf zu den Themenkreisen Geschichte, Umwelt, Wirtschaft, Kultur und Politik. Zusammengetragen wurden die Fakten zum Berggebiet von **Werner Bätzing**, Professor für Kulturgeographie an der Universität Erlangen-Nürnberg und wissenschaftlicher Berater der internationalen Alpenschutz-Kommission CIPRA. Bätzing war während mehrerer Jahre in der Schweiz tätig. SR

Werner Bätzing: Kleines Alpen-Lexikon. Beck'sche Reihe. Beck, 1997.

HSMA Academy

Persönliches Marketing

Nach dem Seminar vom vergangenen HSMA-Academy-Anlass, als es um den Schutz der unternehmerischen Marke ging, folgt im September 1997 ein Abend über die «persönliche Marke»: Your Corporate & Personal Image. Die Imageberaterin **Esther Knaus** wird den Marketing- und Sales-Profis das Lernen um die individuellen Stärken und Schwächen punkto Auftreten näherbringen. Wie kann man sich selbst besser verkaufen? Durch ein persönliches Marketing gewinnt jeder an Sicherheit, Ausstrahlung und Überzeugung. Der gesamte Auftritt, die Präsentation wird sympathischer und gewinnender und somit lässt sich auch das Produkt überzeugender verkaufen. Esther Knaus wird das Seminar sehr praxisnah gestalten. Jede(r) erhält ein persönliches Feedback und individuelle Tipps zur Umsetzung dieser Schritte.

Hospitality Sales & Marketing Association: Tages-Seminar mit Imageberaterin Esther Knaus. Samstag, 13. September, von 9 bis 17 Uhr, Hotel Central Plaza, Zürich, 195 Franken, Anmeldung bis 25. August bei Felix Amgwerd, Inter Europe Hotels, Fax 041 340 36 68.

Reith/Seefeld

Hotel Alpenkönig ohne Steigenberger

Der Pachtvertrag für das Steigenberger Hotel Alpenkönig wird vorfristig auf den 1. Januar 1998 gekündigt, meldet die Steigenberger Hotelgruppe, weil die Gemeinde sich zu wenig um die touristische Infrastruktur gekümmert habe. Die beiden Vertragspartner Reither Hotelverwaltungsgesellschaft m.b.H. & Co. AG und die STAG Hotelverwaltungsgesellschaft m.b.H. haben dies, so die Meldung, einvernehmlich beschlossen. Nach der Sommersaison, das heisst am 28. September 1997, werde das Hotel geschlossen und an den Eigentümer zurückgegeben. Steigenberger gibt als Hauptgrund des vorzeitigen Ausstiegs die unzureichende und stagnierende Infrastruktur des touristischen Umfeldes und des Ortes Reith bei Seefeld an. So sei zum Beispiel der Erweiterungsbau für Tagungen im Alpenkönig seit 1991 verhindert worden. Auch seien seitens der Gemeinde zugesagte oder in Aussicht gestellte Verbesserungen nicht realisiert worden. Steigenberger glaubt, das dadurch auch keine neuen Gästegruppen wie Golfer oder Tagungsveranstalter dazugewonnen wurden. Steigenberger lässt allerdings ein Hintertürchen offen. Sollte sich die Situation in Reith bei Seefeld touristisch verbessern, so biete die Steigenberger Hotels AG einen Namenslizenzvertrag an. *APK*

REKLAME

DIE ZEIT ZEITmagazin

Deutschlands große Qualitätszeitung hat **120.000 Leser,*** die ihren Urlaub in der **Schweiz** verbringen. Wenn Sie möchten, **daß ein Teil davon zu Ihnen kommt, wenden Sie sich bitte an:**



IVA AG für internationale Werbung Mühlebachstraße 43 · Postfach 8032 · Zürich Telefon 01 / 251 24 50 · Telefax 01 / 251 27 41

* Quelle: AWA '96 Zum Vergleich: Welt am Sonntag 90 000 FAZ 100 000; SZ 60 000, Die Welt 50 000

2. Forum der Hotellerie und des Tourismus in Thun

Hotel als Bühne und Illusionskulisse

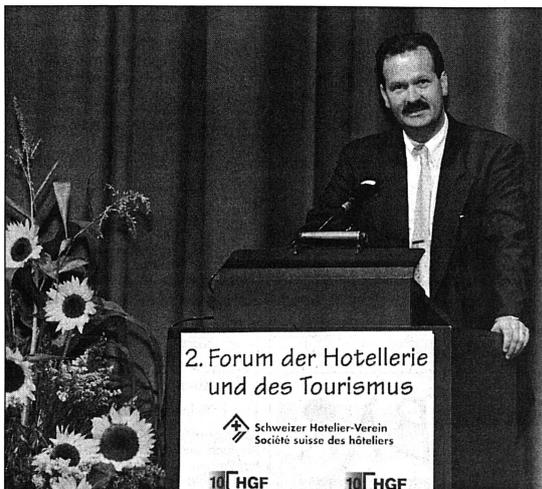
Rezepte aus der Vergangenheit sind keine Lösungen für die Zukunft. Am 2. Forum der Hotellerie und des Tourismus in Thun wurden um die 800 Gäste mit neuen visionären Hotelwelten konfrontiert. Mit diesem Grossanlass etabliert sich das Forum des Schweizer Hotelier-Vereins als ideenreiche Plattform für die Tourismusbranche.

THOMAS VASZARY

Mit sowohl spektakulären als auch dezenteren Inszenierungen haben die Organisatoren rund um den Schweizer Hotelier-Verein (SHV), die jubelnde Gastgeberin Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule Thun (HGF) und die Filmklasse Schule für Gestaltung Zürich Anregungen für neue Hotelwelten gegeben. In guter Abstimmung mit Moderator und «Hotelier auf Zeit» Kurt Aeschbacher sorgten die Studentinnen und Studenten für ungewohnte Impulse. Die Schweizer würden zur Zeit als globale Abzocker gelten, sagte Aeschbacher. Nicht mauern und lügen, nicht durch Wände gehen wie die Banker, sei gefragt, sondern Ehrlichkeit, Freundschaft und Spiritualität. Mit Ideen und Visionen zu Hotellandschaften von morgen überraschten fünf spezielle Gäste die gegen 800 beeindruckten Besucher aus dem In- und Ausland.

Wider den Putz-Terror

In seiner kurzen Eröffnungsansprache verglich SHV-Präsident **Alfred E. Urfer** den Hotelfilm «Zwischensaison» des Schweizer Regisseurs **Daniel Schmid** mit dem Zustand der Schweizer Hotellerie. Daniel Schmid selber bezeichnete das Hotel als eigentliche Bühne, die Hotelräume als Illusionskulisse. Nicht die Wahrheit in Form von Minibarkontrolle



Jakob Häberli, Präsident der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule Thun (HGF): «Visionen sind gefragt, aber keine Patentrezepte und kein Tourismus ab der Stange.» *Foto: Roland Koella*

um acht Uhr früh, sondern das Spiel und die Illusion seien wichtig für den Gast. Architektin **Pia Schmid** («Sarat» Pontresina, «Kaufleuten» Zürich, Art Deco Modern Hotel Montana Luzern u.a.) sagte, übertriebene Ehrlichkeit sei nicht immer angesagt. «Das Staubsaugen muss natürlich sein, doch nicht unbedingt zu jeder Unzeit.» Sie putze privat nicht gerne, habe aber durch den verordneten Putz-Terror in Schweizer Hotels immer wieder viel über Putzen reden müssen. «Am professionellsten und schnellsten geht dies mit Gewerkschaften, da es sich immer gleich in Löhne niederschlägt,

lachte Pia Schmid, die ihre Honorare in Form von Gutscheinen in den von ihr gebauten Hotels und Restaurants verprasst. «Anderer haben eine dritte Säule, ich die Gutscheine als Altersvorsorge.»

Hotel als Befreiung vom Alltag

Eingespielte Interviews mit den Gästen von Morgen, Kindern und Jugendlichen, machten den Wunsch nach Grosszügigkeit und Lockerheit deutlich. Unter Leitung von Szenenbildnerin **Zora del Buono** thematisierte die Filmklasse Schule für Gestaltung Zürich in verschiedenen Filmsequenzen den Dauergast und dessen Wunsch nach Befreiung von alltäglicher Ballast. **Erich von Dänikens** Projekt eines Erlebnisparcs «Mysteries of the World» auf dem Interlakener Militärflugplatz beschrieb Aeschbacher etwas bissig mit «dort, wo früher die Mirage abstürzten, landen künftig die Ufos». Musikalische Hotelwelten liess die Sängerin **Lisa Berg** ertönen: Ihre Texte über den Tourist von Welt oder tödliche Träume von Hotelgästen trafen empfindlich. Alles in allem brachte der visionäre Grossanlass jene Vorstellungskraft an den Tag, die für die Bewältigung der Anforderungen von Morgen benötigt wird. Messbar muss ein solcher Anlass für einmal nicht sein. Das 3. Forum soll laut Urfer 1998 in Montreux stattfinden. Diskussionsthema wird dazumal der Euro und die wirtschaftliche Problematik einer abseitsstehenden Schweiz im europäischen Wirtschafts- und Kulturraum sowie die touristischen Auswirkungen sein. *Siehe auch Seiten 8 und 13*

Grossanlass als Lernasch

Während den letzten fünf bis sechs Wochen haben die rund 130 Studentinnen und Studenten der Höheren Gastronomie und Hotelfachschule (HGF) am Thuner Forum-Grossanlass gearbeitet und dabei etwa eine Woche Freizeit investiert, meint der Forum-Verantwortliche **Martin Steffen**. «Am meisten Zeit wurde für den Miteinbezug aller aufgewendet. Dafür ergab sich ein unheimlicher Lern- und Motivationseffekt.» Schulisches Nebenresultat des Forums: Ein aus allen Protokollen und Dokumenten zusammengestelltes Grossanlass-Manual für jeden Studenten. «Damit hat jeder, der später einmal einen Grossanlass organisieren muss, ein Beispiel für alle die notwendigen Abläufe», meint Steffen. Die Organisation lief

über zehn bis zwölf Arbeitsgruppen, deren Aktivitäten koordiniert werden mussten. Die Gruppen befassten sich dabei mit Visionen zur Morgen-, Mittag- und Abendstimmung, mit Kalkulation. Dabei koordinierte Steffen die einzelnen Fächer so, dass alles in der Schule gelernt an diesem Fallbeispiel umgesetzt werden konnte. Auch bemühte er sich, die Schüler möglichst auf allen Hierarchieebenen selber entscheiden zu lassen. Das Gesamtbudget schätzt der Forum-Verantwortliche auf rund 100 000 Franken, wobei die Künstler-Gagen zwar enthalten sind, das Sponsoring aber nicht. Auch kalkuliert die Schule das F&B-Angebot mit den Warenkosten, ohne die Studentenarbeit. *APK*

Hotelaufenthalte im Juli

Positiv trotz viel Regen

Für den schwierigen Monat Juli resultierte trotz problematischem Klima ein Logiernächteplus von 3,3 Prozent gegenüber dem Vorjahresmonat. Die Währung dürfte für das Resultat ein wichtigeres Argument als die Witterung sein.

Nachdem im Vorjahres-Juli der schwächste Logiernächteabschluss seit 1954 erzielt worden war, kann das Bundesamt für Statistik (BFS) für diesen Juli einen Hotelaufenthalts-Plus von 3,3 Prozent ausweisen. Das positive Juli-Ergebnis ist vor allem ein Exporterfolg: Die ausländische Kundschaft hat vermehrt LN reserviert. Dem ausländischen Plus von 99 000 LN steht ein schwaches inländisches Plus von 15 000 LN gegenüber. Um wieviel wichtiger die Währungs- gegenüber den Wetter-schwankungen geworden sind, zeigt sich an den Veränderungen der einzelnen Aufkommensmärkte: Sowohl Italien als auch England, deren Wachstumsrate beide Male 20% überschreitet, profitieren von verstärkten Währungen. Deutschland, seit längerem durch eine geringe Nach-

frage gekennzeichnet, brachte es auf +3,9%. Nur Frankreich und Belgien fielen ins Minus. Enttäuschend auch das Ergebnis aus den USA: Die +1,7% stehen in keinem Zusammenhang mit dem starkem Dollar, besonders wenn man sich

über die langfristigen Abfälle gegenüber 1990 im klaren wird. Auch das gesamte 1. Halbjahr 1997 schloss leicht positiv mit einem Plus von 2,1% ab. Auch hier stammen die Wachstumsimpulse vornehmlich aus dem Ausland. *APK*

Logiernächte im Juli 1997

HERKUNFT	JULI 1997			JANUAR BIS JULI 1997		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Veränderungen in % Mittel 87-96	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Veränderungen in % Mittel 87-96
Insgesamt	3546	+ 3,3	- 8,8	18399	+ 2,1	- 8,8
Inland	1395	+ 1,1	- 10,1	7553	+ 0,8	- 9,1
Ausland Total	2151	+ 4,8	- 8,0	10846	+ 3,0	- 8,6
Deutschland	609	+ 3,9	- 7,6	3813	+ 0,9	- 7,5
USA	232	+ 1,7	- 21,8	1007	+ 3,2	- 14,1
Grossbritannien	182	+ 21,6	+ 3,7	874	+ 19,1	- 1,1
Belgien	147	- 8,8	- 13,9	562	- 4,3	- 6,9
Frankreich	126	- 4,3	- 25,5	700	- 1,4	- 22,6
Niederlande	111	+ 2,3	- 1,4	527	+ 3,6	- 1,2
Italien	79	+ 22,7	- 13,4	455	+ 13,4	- 21,5
Übriges Ausland	665	+ 6,9	- 0,2	2908	+ 2,6	- 5,3

Österreichische Hotellerie

Angst vor Insolvenzrecht

Wie definitionsbezogen die Notwendigkeit einer Hotelanierung ist, zeigt sich momentan in Österreich. Ein Gesetzesentwurf sieht zwei neue Kennziffern vor (Eigenkapitalquote unter 8% sowie Schuldentilgungsdauer von über 15 Jahren). Dies würde automatisch 100 Hotels insolvent erklären.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Verschuldung hat sich bei Österreichischer Hotellerie seit 1982 um 150 Prozent erhöht: Pro Hotelbett beträgt sie inzwischen umgerechnet 21 500 Franken (siehe *hotel + tourismus revue* Nr. 33 vom 14. August 1997). Der österreichische Fachverband hat dieser Tage auch ein neues Konzept zum Krisenmanagement vorgestellt, denn Österreichs Hotellerie ist auch stark unterkapitalisiert. Neuerdings wehrt sich der Fachverband Hotellerie gegen einen neuen Entwurf des Insolvenzrechts. Dieser verlangt vom Geschäftsführer eines Unternehmens, ein sogenanntes «Reorganisationsverfahren» zu beantragen, sobald die Eigenmittelquote unter 8 Prozent absinkt. Nun liegt die durchschnittliche Eigenkapitalquote der Hotels in Österreich bereits bei -11 Prozent, wie die Österreichische Gastgewerbe- und Hotel-Zeitung von Mitte Juli festhält. Der neue Gesetzesentwurf sieht ebenfalls ein «Reorganisationsverfahren» vor, wenn die fiktive Schuldentilgungsdauer über 15 Jahre steigt. Dieser Kennzahl liegt das Verhältnis von Fremdkapital zu Cashflow nach Zinsen zugrunde, sie dient als dynamische Verhältniszahl für das Abschätzen der gegebenen Verschuldung eines Betriebs. Es geht um jene (fiktive) Zeitspanne, die erforderlich ist, die gesamte Schuld aus dem Cashflow zurückzuzahlen. Österreichische Hotelanalysten schätzen, dass 15 Jahre dabei als maximale Zeitspanne zu erachten sei.

HOT-TELL

Best Western Swiss Hotels: Die 78 Schweizer Betriebe der weltweiten Hoteltourismorganisation Best Western weisen im ersten Semester 1997 bei den vermittelten Zimmernächten ein Plus von 20 Prozent aus. Bei den entsprechenden Umsätzen sind es etwas mehr als 20 Prozent. In der gleichen Periode im Vorjahr betrug die Steigerung 15 Prozent. Best Western Swiss Hotels-Direktor **Peter Hürli** meint, dass dieses nochmalige Zulagen auf die für die verschiedenen Segmente zurechtgeschneiderten Promotionen, auf das Frequency-Programm «Gold Crown Club» und den etwas weicherer Franken zurückzuführen ist. BWSH ist überzeugt, die gegen den rezessiv-rückläufigen Trend verlaufenden positiven Zahlen dank weltweiter Präsenz in den elektronischen Medien und Reservierungssystemen erzielt zu haben. *APK*

REKLAME

CHECK IN DATA

Pour votre hôtel, l'informatique est bien trop importante pour n'être qu'un simple gadget.

La solution: Fidelio de Check-In Data.

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



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



S2
Andy Mannhart AG
 Hotel & Catering Supplies

Gemüseschnitzkurs

für Profis von Profis

Gemüseschnitzkurs
 mit Herrn Wang,
 dem berühmtesten
 Schnitzkünstler Europas.
 Ihre Buffets und Teller
 werden es Ihnen danken.

Stufe 1 (2-Tages-Kurs)
 29. und 30. September 1997
 Kurskosten: Sfr. 340.-

**Indonesische
 Kochkurse**

Der Kochlehrer kommt für Sie
 direkt von der Sonneninsel Bali.

2-Tages-Kurs: 2./3. September 1997
 Kurskosten: Sfr. 380.-

1-Tages-Kurs: 5. September 1997
 Kurskosten: Sfr. 200.-

Teilnehmerzahl limitiert

Für Informationen/Anmeldungen wenden
 Sie sich an: ANDY MANNHART AG -
 Ihr Partner für Küche und Konditorei,
 Kirchrainstrasse 27, CH-6044 Udligens-
 wyl/Luzern, Telefon (0041-41) 375 02 20
 oder Fax 375 02 22.

**Handels-
 und Verkehrsschule Bern**
 Schwanengasse 11, Tel. 031 31154 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger
 Beruf in einer lebhaften Branche: Im Team des
 Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretär
 oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu:
 Empfangen und Informieren der Gäste,
 Führen der Reservationskontrolle und der
 Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten
 und vieles mehr.
 Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere
 Hotelhandelskurse wissen wollen, senden
 wir Ihnen gerne unsere ausführliche
 Dokumentation. Auf Ihren Wunsch verein-
 baren wir auch eine persönliche,
 unverbindliche Beratung.

Kursbeginn August / Februar
 Name: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____

ENGLISH
 SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH

**Top Jobs
 weltweit**

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

3. November bis 12. Dezember 1997
 9. Februar bis 20. März 1998
 13. April bis 22. Mai 1998

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

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

metz consulting, Worbsstrasse 221,
 Am Bahnhof, 3073 Gümliigen

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 Rent-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- * Partnerschule für Spanisch in Mexico
 CCIEL, Negressavue de Verrières
 F-79370 CELLES/BELLE
 Tel/Fax 0033-5-49-279.275, Mr. Simonnet

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und
 Gastgewerbe in Florenz / Siena / Rom
 Unterlagen/Beratung A.+R. Frischknecht
 Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 56

**Die Schule für
 Show & Animation**

½-jährige Ausbildung z. Animator/in
 1-jährige Ausbildung z. Showtänzer/in

Tanzschul-Center Esther Gabriel
 Neumarkt Oerlikon / 8050 Zürich
 Tel. +41 (0)1 310 20 50

Diverse grosse und kleine Showeinlagen
 für Veranstaltungen jeder Art

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
 für Anfänger und Fortgeschrittene

**England • USA • Australien
 Neuseeland • Frankreich • Italien**

Kostenlose Beratung • Originalpreise •
 Anamnese • Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
 Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

BAR
**FACH
 SCHULE
 THÖRIG**

**Eine Barfachausbildung
 mit Diplomabschluss
 in einer unserer
 2 Schulen**

BAR
**FACH
 SCHULE
 BERN**

WIR BIETEN:

- PRIMARKURSE (ANFANGEN)
- SEKUNDARKURSE (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@BARFSCHULE.CH
 WWW.BARFSCHULE.CH

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

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

031 370 41 11

Bildung macht Schule

Sprachkurse

Arabisch, Chinesisch,
 Deutsch als Mutter-
 sprache und als Fremd-
 sprache, Englisch,
 Französisch, Italienisch,
 Japanisch, Neugriechisch,
 Portugiesisch, Russisch,
 Spanisch, Schwizerdütsch für
 Fremdsprachige.

Über Hotline
 01 444 66 55 neues
 Programm anfordern!

**Handelsschule
 KV Zürich**

Limmatstrasse 310
 8005 Zürich
 Telefon 01 444 66 44
 Telefax 01 444 66 29

**HOTELSCHULE
 LÖTSCHER**

Schönbühlring 6, 6005 Luzern
 Telefon/Fax 041-360 07 09

**Unser nächster Intensivkurs:
 Rezeptionskurs**

10. November - 5. Dezember 1997
 im Hotel Alpina, Klosters

Gerne senden wir Ihnen dazu die
 näheren Kursunterlagen.

**Weltsprache Englisch
 lernen in England. IHR ERFOLG!**

90 Minuten von London,
 in Stadt direkt am Meer

- Spezialkurse für das Hotelfach
- Intensivkurse
- Vorbereitungskurse für
 Cambridge-Diplome

Sie bestimmen Ihr
 Ein-/Austrittsdatum selber

Kostenlose Informationsunterlagen:
 I. Herzog, St. Karlstr. 54, 6004 Luzern
 Tel. 041 240 48 86 / Fax 041 240 53 77

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

<p>Weiterbildung SHV Formation permanente SSH</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bern 031 370 41 11 - Lausanne 021 320 03 33 	<p>Hotel-Handelsschulen SHV Ecole de secrétariat hôtelier SSH Scuola cantonale di segretario d'albergo SSA</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Schulhotels SHV Hôtel-écoles SSH Albergo-scuola SSA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deutsche Schweiz 031 370 41 11 - Suisse Romande 021 320 03 32 - Tessin 091 826 20 38 <p>Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schulzentrum Weggis 041 390 29 29 	<p>Ecole hôtelière SSH de Lausanne 021 785 11 11</p> <p>Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun 033 221 55 77</p> <p>SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche 027 481 12 23</p>
---	---	--	---

LIEGENSCHAFTEN

Zu vermieten

Restaurant/Pizzeria

mit Pub und Dancing (100 Sitzplätze).
 Grosse Terrasse mit Parkplatz
 (40 Sitzplätze).

Offerten an Hotel Cresta, Postfach 37,
 7460 Savognin.

Zu verkaufen

Restaurant in St. Moritz

Gut eingearbeitetes Speiserestaurant
 an zentraler Lage. Über 100 Sitzplätze
 mit Nebenlokalen, voll eingerichtete
 Küche.

Anfragen unter Chiffre D 263-40129
 an ofa Orell Füssli Werbe AG,
 Postfach 255, 7500 St. Moritz.

COMERSEE/I

in unmittelbarer Seenähe, 10 Minuten
 ab CH-Grenze, sehr gepflegt

*****Hotel-
 Restaurant-Anlage**

in altem Patrizierhaus, in grosszügiger
 Parkanlage, 13 Zimmer und zusätzliche
 Dependence sowie 2. Nebenhaus,
 unverbaubare Aussichtslage, inkl. Boots-
 haus mit mehreren BOOTSPLATZEN.
 Sehr guter Bauzustand. Interessante
 Rendite. Diskretion zugesichert.

Solvente Interessenten verlangen
 Unterlagen bei Chiffre E-025-15015,
 Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

Kapitalanlage eventuell
 Stockwerkeigentum

zu verkaufen vermietetes

Aare-Motel INTERLAKEN

direkt am Wasser mit schöner Bergsicht,
 Grundstück 5000 m², 21 Doppelbungalows,
 1992 saniert mit Restaurant, Wirtshaus,
 Angestellenzimmer, Parkplätzen, Fr. 2.5 Mio.

Telefon 01 261 85 80

Zu vermieten

im Kanton Solothurn, umständehalber
 gutgehendes, modernes

Café/Restaurant

ca. 65 Sitzplätze, mit grosser
 Terrasse (ca. 30 Plätze).
 Im Zentrum.

Seriöse Interessenten melden sich
 unter Chiffre 96058, **hotel + tourismus
 revue**, Postfach, 3001 Bern.

Goms/Blitzingen/VS

Pension-Taverne

mit 7 Zimmern (15 Betten)
 Restaurant 45 Sitzplätze
 Sali 20 Sitzplätze
 Terrasse 52 Sitzplätze
 Parkplatz 12
 3½-Zimmerwohnung

Verhandlungspreis Fr. 1.550.000.-
 Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3930 Visp
 Telefon 027 946 25 50

Zu verkaufen in Sommer- und
 Winterkurort im Berner Oberland

zwei **-Hotelbetriebe

ca. 60 Betten und Restauration,
 mit Baulandreserve in Kernzone.

Anfragen unter Chiffre 95871, **hotel +
 tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

**Spende Blut.
 Rette Leben.**

Zu verkaufen im Berner Oberland
 renoviertes

Kleinhotel mit 24 Betten

ruhige Lage mit Berg- und Seesicht.
 Sommer- und Wintersaison.

Auskünfte unter Chiffre 95864,
hotel + tourismus revue, Postfach,
 3001 Bern.

**hotel +
 tourismus
 revue**

**Anzeigenschluss für
 Liegenschafts-Inserate:
 Donnerstag, 17 Uhr**

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Redaktion / Rédaction: Chefredaktion / Rédacteur en chef: Chefredaktor a.i. / Réd. en chef a.i.: Mirosław Halaba (MH).

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

- Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisendienste; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

marktplatz

Texte und Sponsoring:

Christof Ramseder, Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Geschäftsanzeigen Deutschschweiz:

Agentur Markus Filzmann, Industrie Nord 9, 5634 Merenschwand, Tel. 056 / 675 75 85, Fax 056 / 675 75 90.

Publicité pour la Suisse romande:

Kretz AG, 8706 Feldmolen, Tel. 01 / 923 76 56, Fax 01 / 923 76 57.

Druck / Impression:

Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Peter Agel, Geschäftsführer Trust GmbH

Über die reine Hotelbuchung hinaus

Mövenpick Hotels & Resorts sowie Inter Europe Hotels haben das Unternehmen Trust in Frankfurt als ihr zentrales Reservierungssystem (CRS) gewählt. Kürzlich wurde Trust von Steigenberger an das multimediale Verlagshaus Bertelsmann verkauft. Die Distributionshorizonte weiten sich damit für Hoteliers, die Trust angeschlossen sind, zusätzlich aus. Aber auch Trust will mehr als «bloss» Hotelbuchungen ins Verteilernetz schleusen.

GEORG UBENAU

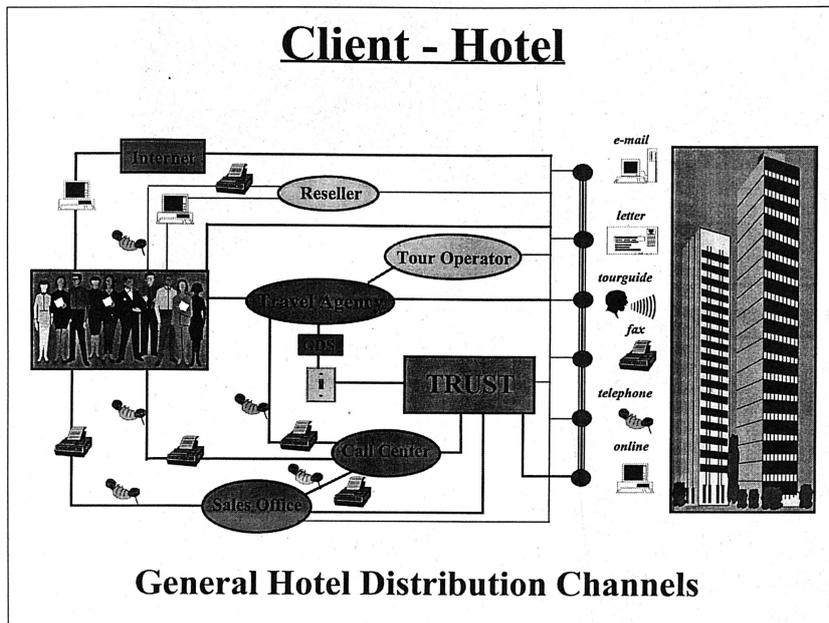
Vom Reservation Service zu bisher unbekannt Dimensionen des globalen Hotel-Dienstleisters will sich die von Steigenberger gegründete Trust GmbH ausweiten, seit der Mediengigant Bertelsmann 70 Prozent der Anteile übernommen hat (siehe *htr* vom 19. Juni 1997). Hotelgruppen wird derzeit angeboten, gemeinsam mit Trust neue Wege zu beschreiten. «Wer drin ist, ist drin», sagt Trust-Geschäftsführer Peter Agel sibyllinisch. Die Mövenpick Hotels & Resorts sowie die Inter-Europe-Hotels sind inzwischen dabei.

«Verteilerzentrale»

«Wir sind das Lager für alles das, was der Hotelier verkaufen will», umschreibt Agel die derzeitige Trust-Funktion. «Wir verteilen, was er will». In einer mittelfristigen Zukunft (etwa ab 1998) sollen die Funktionen von Trust jedoch erheblich ausgeweitet werden. Gedacht ist zum einen an die Nutzung der gesamten Medienmacht von Bertelsmann, die von den gedruckten Medien bis hin zu den internationalen Bereichen von Film, Musik und Entertainment reicht. Gedacht ist aber ebenso an eine völlig neue Strategie des Angebots von Destinationen. Ob über die Hotellerie hinaus sogar eine Institution wie Schweiz Tourismus im zukünftigen Trust die weltweite Vermarktung finden könnte – Agel weicht mit einem vielsagenden schweigenden Lächeln konkreten Antworten aus. Gedacht wird bei Trust jedoch schon konkret an eine umfassende «Destination Deutschland».

Über 800 Hotels

Schon jetzt wickelt der unscheinbar kleine Stratus-Computer in der Frankfurter Trust-Zentrale den gesamten Reservierungs-Verkehr von für über 800 Hotels vom Steigenberger Reservierungs Service SRS, von Preferred, Oberoi, Pan Pacific und anderen weltweit ab. Doch Reservierung soll nur noch ein Teil der Dienstleistungen von morgen sein. Deshalb wird auch SRS sein Erscheinungsbild ändern. Einen Vergleich zwischen Trust und Bertelsmann mit Hotelreservierungssystem Utell und dessen Muttergesellschaft, dem Verlagskonzern Reed, will Agel nicht gelten lassen. Utell sei «veraltet, ein Auslaufmodell», und bei Reed handle es sich längst nicht so sehr um ein Medienunternehmen wie Bertelsmann.



General Hotel Distribution Channels

Schematische Darstellung der derzeitigen Stellung der CRS-Firma Trust zwischen dem Endkunden (links) und dem Hotel (rechts). Die hier eingezeichneten Linien über Internet, Reseller (Wiederverkäufer), Travel Agent oder Sales Office werden sich in Zukunft in ihrer Dicke und Bedeutung allerdings stark verändern.

Grafik: Trust



Peter Agel, Geschäftsführer Trust International Hotel Reservation Services GmbH in Frankfurt.

Foto: Joppelzvg

Der Philosophie von Steigenberger komme die Firmenphilosophie von Bertelsmann sehr entgegen, selber möglichst nicht in Erscheinung zu treten. So wickeln rund 400 mittelständische Tochterunternehmen von Bertelsmann bereits jetzt Dienstleistungen wie Miles & More für Lufthansa, Lieferungen von Autoersatzteilen, Handy-Auslieferungen und

Dienste für Deutsche Bahn AG ab, von denen kaum ein Endverbraucher etwas wisse. Auch in Zukunft werde der Gast eines gewerblichen Hoteliers nichts davon spüren, wenn dieser sich der industriellen Möglichkeiten des «ganz neuen Trust» bedienen werde. Diese aber würden sehr viel weiterreichend sein, als man es sich zur Zeit noch vorzustellen vermöchte, so Agel vage.

Die Nöte des Einzelhoteliers

Bisher war laut Agel ein Einzelhotelier in Systemen wie Trust nicht gut aufgehoben, «weil niemand weiss, dass das Hotel da drin steckt». Regionale Kooperationen oder Private Label bedeuten derzeit für das Einzelhotel noch die bessere Reservierungsbasis. Doch für die Zukunft könnte auch dies anders aussehen. Agel denkt sogar noch viel weiter: Die Dienstleistung für den Endverbraucher muss bis zur Auswahl einer kleinen Pension, das Buchen eines Kinobilletts und die Autoreiservierung möglich sein. Ob dies dann allerdings noch über ein Reisebüro erfolgt, ob Reisebüros in ihrer jetzigen Form dauerhaft Bestand haben werden oder sich neue Märkte als Intensivberater suchen müssten, mag der Trust-Chef nicht zu entscheiden.

Reise- und Hotelmedien

Die eigenen Kommunikationsnetze von Bertelsmann würden Trust zukünftig Möglichkeiten eröffnen, «weit über die reine Hotelbuchung hinauszuheben». Während Trust heute nur in den seltensten Fällen mit dem Endkunden direkt zu

tun hat, könnte sich dies in Zukunft grundlegend ändern. Auch auf intensives Nachfragen wird Agel nicht konkret. Doch er nickt zustimmend, wenn die Macht der Bertelsmann-Printmedien als Anbieter von Reisen und Hotels ins Gespräch gebracht wird. Er verweist dann sogar darauf, dass Bertelsmann weltweit über «viel mehr als nur Printmedien» verfügt.

Wie beim Lieferanten

Als alte Muttergesellschaft von Trust wird SRS von der direkten Nähe «inhaltlich» profitieren, wie Agel es nennt. Der SRS werde mit seinem 30-Prozent-Anteil «immer mehr als nur Kunde bei Trust» sein und einige der neuen Möglichkeiten exklusiv oder als erster nutzen können. Mit diesen Aussichten lockt Agel neue regionale Kooperationen in den sich wandelnden SRS. Trust werde jedoch bei allen neuen Möglichkeiten «weiter immer nur im Auftrag» agieren und «nicht selbst als Veranstalter» auftreten. Gespannt wartet man nun in der Trust-Zentrale auf die Reaktion weiterer Hotelgruppen wie Treff, Maritim, Dorint, Arabella, Queens und anderer, ob sie sich für das «neue» Trust-System interessieren. Ängste von Privathoteliers, Bertelsmann würde hinter dem sich wandelnden und ausgreifenden Trust zum Sprung ansetzen und Hotels «schlucken», verweist Agel ins Reich der Phantasie. «Ein Vertrag mit Trust wird immer ein Dienstleistungsvertrag bleiben, wie der Vertrag mit einem Lieferanten: Jederzeit kündbar».

HOT-TELL

Im Kurheim Chrischona in Kastanienbaum zieht Hotelfachschule ein. Die Hotelfachschule International Hotel Management Institut (IMI) richtet ihren Hauptsitz im ehemaligen Kurheim St. Chrischona des Diakonissenwerkes in Kastanienbaum ein. Die IMI habe vorerst einen 10-Jahresvertrag unterschrieben, wie der «Neue Luzerner Zeitung» zu entnehmen war. Bereits in einem Monat sollen dort die ersten hundert Studenten einziehen. Die IMI bildet in einem dreijährigen Kurs zur Zeit 270 Studenten primär aus dem asiatischen Raum zu Hotelfachleuten aus.

Blindenhotel in Wilerzell am Sihlsee wird nicht gebaut. Bereits vor fast zehn Jahren wurde durch den Schweizerischen Blindenbund (SBB) die Idee eines Hotels für Blinde, Sehbehinderte und Sehende lanciert. Nun wurde das Projekt fallengelassen. Das nötige Kapital konnte nicht vollständig aufgebracht werden, weil in diesen wirtschaftlich härteren Zeiten die Spendererträge auch beim SBB deutlich zurückgingen. Es fehlten rund drei Millionen Franken.

Mövenpick H & R/Trust Bertelsmann

Mit «Private Label» bei Trust

Die Mövenpick Hotels & Resorts haben sich mit einer «Privat Label»-Version für Trust/Bertelsmann als zentrales Reservierungssystem entschieden. Der Chain Code bleibt unverändert «MK».

Mövenpick Hotels & Resorts (MH&R) suchten seit langem eine neue Lösung im Bereich zentrales Reservierungssystem (Central Reservation System CRS). Dass nach reichlicher Evaluation (siehe *htr* vom 20. März 1997) die Wahl auf «Trust II» (Bertelsmann) fiel, begründet Daniel Vogel, Mövenpick Director Marketing Services, unter anderem mit dem Trust-Sitz Frankfurt, der zeitgleich ist, also gleiche Arbeitszeiten wie die Mövenpick-Zentrale aufweist, und die gleiche Sprache (deutsch) benutzt. «Befindet sich das CRS einer europäischen Hotelkette beispielsweise in Kalifornien, können sich die Reservationsleute in Europa

darauf einrichten, die ganze Nacht zu arbeiten...», weiss Vogel aus eigener Erfahrung. Wichtigster Grund, so Vogel, sei jedoch die Technik: Über Trust bietet sich die Möglichkeit, bei allen wichtigen GDS seamless das heisst nahtlose Verbindungen aufzubauen und über «Easy Access» auf dem eigenen Terminal die Kontrolle über sämtliche Eintragungen in diesen GDS auszuüben.

Für die Voice Reservations behält MH&R seine alte Zentrale in Basel, die vor allem Telefonbuchungen aus den Schlüsselmärkten Deutschland und Schweiz weitervermittelt. Was die verschiedenen Toll-Free-Linien aus anderen europäischen Ländern betrifft, hängt sich Mövenpick an die bestehenden telefonischen Trust-Reservationszentren in diesen Ländern an: Wenn Agenten und Kunden dort jeweils Trust anrufen, meldet sich die Stimme automatisch mit «Mövenpick Hotels & Resorts».

Inter Europe Hotels/Trust Bertelsmann

Konsequenzen für die Hoteliers

Die Hoteliers der Inter Europe Hotels werden mit viel Coaching und neuester Hoteltechnologie in ihrem Reservationswesen unterstützt: Der Vertrag mit Trust ist unterschrieben.

Bisher erhielt der Hotelier der Inter Europe Hotels-Gruppe (IEH) einfache Buchungen über die Zentrale in Horw und eine Buchungsbestätigung per Fax. Selber konnte er elektronisch nichts bewirtschaften. Mit Trust als zentralem Reservierungssystem (CRS) kann der IEH-Hotelier nun dank Seamless-Technologie jederzeit seine Zimmer direkt bewirtschaften und sich präsentieren – «wie ein Kettenhotelier», meint dazu IEH-Geschäftsführer Max Achermann. Der Chain-Code bleibt mit «IE» derselbe. Ob Preise, Verfügbarkeiten, Packages oder zeitliche Abläufe, speziell auch die IEH-Resorthotels sind nun dank Trust-

Technik imstande, sich besser zu vermarkten. «Mit dem Anschluss an Trust erhalten die IEH-Häuser eine einfache Diskette und die Online-Verbindung ergibt sich», so Achermann. Und: Jene Betriebe, die ein Fidelio-System als Front-Office-Lösung einsetzen, haben bereits jetzt eine kompatible Verbindung zwischen Buchungen von aussen und dem Inhouse-System. In nächster Zeit sollen auch andere Front-Office-Systeme Trust-kompatibel gemacht werden.

Trusts Switch-Company ist WizCom, über die die Buchungen zu den Global Distribution Systemen gelangen. Dies schränke jedoch Bertelsmanns respektive die IEH-Handlungsfreiheit in künftigen Entscheidungen rund um eine kommende Internet-Lösung nicht ein. In Horw wird versichert, dass sich auch die Inter Europe Hotels bald für eine zweite Distributionschicht entscheiden, die über Internet läuft.

REKLAME

Die bessere Lösung!



Hogatex Starlight HMS Hotel Management System
Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung
Winword von Microsoft

- Front-Office inkl. Debitoren
- Konferenz- und Bankettmodul
- Lohnbuchhaltung
- Finanzbuchhaltung
- Kreditorenbuchhaltung

Standard-Lösungen unter Windows 95 oder Windows NT

hogatex Tel. 01/743 47 50
fenner HOTEL COMPUTER SYSTEM Fax 01/741 11 12



Nicht stehenbleiben: Durchgang zur Morgenstimmung.



Hotel-Störarchitektin Pia Schmid zur Einheit im Hotel: «Gastgeber, Geld, Geist, Gäste und Architekt ohne Verlust der Individualität.»

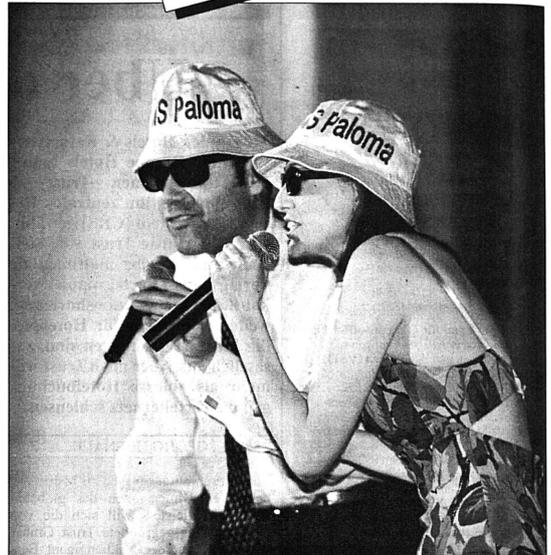
Wunsch nach «Verzauberung»

Es war einmal eine X2-75. Geschlecht: weiblich. Landort: Thun. Grund: Visionen kommen nicht immer von oben. Der wahre Grund: Der Meister ruft, X2-75 kommt. Denn der Meister will seine Visionen einer künftigen Hotelwelt glaubhaft darlegen. Kommen Visionen also doch von oben? Nicht immer, aber wenn's nach dem Meister geht, immer öfter... Der Moderator und «Hotelier auf Zeit» will X2-75 zu ihrem Meister bringen. Tritt ein! Lärm, Hektik, Stress und Druck: Hier sollen Gedanken fließend in Visionen übergleiten? Tritt ein in die Morgenstimmung der neuen Hotelwelt. Frische Säfte pressen die letzten Stresssymptome aus den Körpern, Symptome, gegen die auch X2-75 nicht gefeit ist.

Licht und Lichtblicke um die Mittagszeit! Die «Banker» seien es zurzeit nicht, ist zu hören. X2-75 aber auch nicht, meinen andere. «Fress»-Gutscheine als Altersvorsorge in Hotels und Restaurants, schlägt die Störarchitektin vor. Wenn das der Finanzmi-

nister wüsste. Gesang und Pianoklänge lenken um. Die Sängerin singt von tödlichen Träumen in Hotelbetten und versetzt die Hoteliers in Angst und Schrecken: «Von wem ich träume, der ist des Todes!» Doch der Regisseur, der nur in der «Zwischensaison» dreht, hält mit rauher Stimme dagegen: «Als Hotelier muss man Menschen mögen.» Vor allem in der Zwischensaison und wenn man träumt. Langgezogene menschenleere Hotelkorridore. Es gibt nichts Leeres als ein leeres Hotel. Das Klingeln der Glocke auf dem Empfangstisch hallt nach. Der neue Dauergast ist da, in Turnschuhen und nur einer Tasche in der Hand. Studenten sind die Dauergäste der neuen Hotelwelten. «Das Hotel ist ein Ort der Freiheit, fern vom alltäglichen materiellen Ballast.»

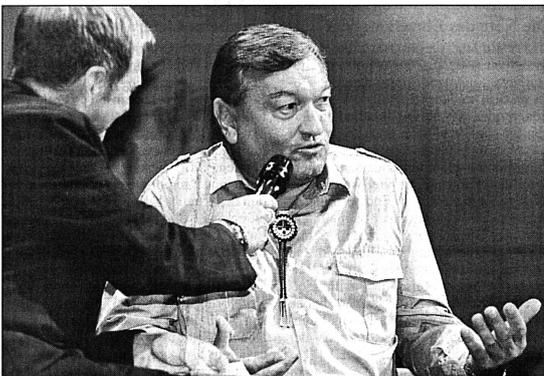
Muss man sich in einem Hotel unbedingt zu Hause fühlen, wenn der Wunsch nach Verwandlung und Verzauberung die Seele zu zerreissen beginnt...? Thomas Vaszary



Sängerin Lisa Berg und Pianist David Ruosch: Der Tourist will alles und dies immer gleich sofort.



Pantomime Oliver Haindl: Aus dem hektischen Tagesbeginn wird eine wohlthuende und stärkende Morgenstimmung.



Moderator und «Hotelier auf Zeit» Kurt Aeschbacher und Forscher, Buchautor und «Meister aller Ausserirdischen» Erich von Däniken: «Keine mickrigen, sondern grosszügige Hotelwelten.»



6 von 130 Studentinnen und Studenten der Höheren Gastronomie und Hotelfachschule Thun (HGF): Roger Steinmann, William Diana, Martin Moser, Ivan Häni, Ursula Mezger, Roger Widmer.



Vivian Vogt, HGF-Studentin und Mitorganisatorin: «Unsere Visionenster sind Fenster und Tor in die Zukunft.»



Morgenstimmung: Die Aufnahmebereitschaft für visionäre neue Hotelwelten soll spürbar steigen. Frische Säfte aller Art pressen die letzten Stresssymptome aus den Körpern der Gäste.

Fotos: Roland Koella



Szenenbildnerin Zora del Buono (rechts), Isabelle Favaz und Thomas Hess, Filmklasse Schule für Gestaltung Zürich: «Das Hotel als Befreiung vom Alltagsstress.»

Unwetter in Sachseln OW

Zum Abendessen kamen Schlamm und Felsbrocken

Im Gastgewerbe von Sachseln geht rund ein Jahr lang nichts mehr. Denn der Dorfbach hat am vorletzten Wochenende eine Wüste aus Felsbrocken, Baumstämmen und Schlamm hinterlassen. Betroffen sind drei Hotels.

ANDREA FLÜCKIGER

Wie ein wildgewordenes Ungeheuer hat der Dorfbach von Sachseln innerhalb von nur sechs Minuten Verwüstung und Zerstörung gebracht. Felsbrocken, Baumstämme und ungeheure Schlamm-Massen begruben Erdgeschosse und Keller. Geschockt stand Wim Sprokkereef, Direktor vom Hotel Kreuz vor einem Geröll- und Schlammberg, wo nur Minuten vorher noch sein Restaurant gewesen war und er mit seiner Frau zu Abend gegessen hatte.

Seit zehn Jahren führt er mit seiner Frau das 4-Stern-Hotel Kreuz mit 108 Betten; 1995 hat er den Betrieb gepachtet. 3,1 Millionen Franken Umsatz erwirtschaftete er jährlich. 70 Prozent davon entfallen auf Seminare, der Rest auf Individualreisende. Bis kommenden November sei sein Haus ausgebaut gewesen, jetzt ist der gesamte F&B-Bereich kaputt. «Verdammt, das darf doch nicht wahr sein.» Das sei sein erster Gedanke gewesen, erzählt er.

Kompletter Neuanfang

Tage nach dem Unwetter ist auch Ruth Sutter der Schock noch anzuhören. Zusammen mit ihrem Mann hat sie vor gut einem Jahr den «Schlüssel» gepachtet: ein Restaurant und ein Hotel mit 25 Betten. Das Haus wurde 1570 erbaut und hat jetzt überall in den Wänden Risse; die Mauern sind verschoben.

«Wir wissen noch nicht, ob das Haus abgerissen werden muss», sagt sie. Bis zur

Unwetterkatastrophe machten sie 5 bis 10 Prozent ihres Umsatzes mit dem Hotel, der überwiegende Teil ihrer Einnahmen kam aus dem Restaurant. Ihre Gäste sind vorwiegend Leute aus dem Dorf, aber auch Pilger, die zu den Stätten von Niklaus von der Flüe wallfahren (siehe Kasten).

Am liebsten gar nicht weiter darüber reden möchte Urs Scherrer. Seine Eltern führen das Hotel-Restaurant Löwen, einen kleinen Familienbetrieb mit 12 Betten.

Für die drei Hotelbetriebe ist klar: Während rund eines Jahres wird erst mal nichts mehr gehen. «Wir müssen komplett neu anfangen, zumal auch unsere ganze Kundendatei verloren ist», sagt Wim Sprokkereef vom «Kreuz». Dennoch will er in die Zukunft blicken und «mit ganzer Kraft auf die Neueröffnung hinarbeiten».

Zumindest, was seine Versicherung betrifft, sieht er keine grossen Probleme, auch wenn diese Verhandlungen jetzt erst beginnen. Der Gebäude- und Elementarschaden ist über ihn selbst und die Besitzerfirma seines Betriebes abgedeckt (siehe Kasten).

Und die Angestellten?

Für einen Hotelier, so auch für Wim Sprokkereef, kommt aber zum Gebäude- und Elementarschaden noch der Betriebsausfall. Nach Einschätzung von Beat Hildebrand, der beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV) für Sicherheitsfragen zuständig ist, macht das bei den Versicherungen eines Hotels «einen namhaften Anteil» aus. Wim Sprokkereef kann dazu keine konkreten Angaben machen, weil seine Daten durch das Unwetter verlorengegangen sind. Immerhin macht er sich Gedanken, wie er mit seinen Angestellten verfahren soll, wenn sein Hotel jetzt erst einmal ein Jahr lang geschlossen bleibt. «Auch mit der Be-



Sachseln in Obwalden ist eine Wüste aus Schlamm und Felsbrocken: Keller und Erdgeschoss des Hotels Kreuz sind zerstört. Foto: Josef Reinhard

triettsausfall-Versicherung kann ich sie nicht ein Jahr halten», sagt er. Er wolle aber versuchen, alle «so gut, wie möglich unterzubringen». Eine Überlegung, die das Ehepaar Sutter vom «Schlüssel» ebenfalls anstellt. «Es ist sinnlos, drei Angestellte mitzuziehen, wenn das Haus ein Jahr oder länger geschlossen bleibt», sagt Ruth Sutter.

Unterstützung vom SHV

Im Moment ist auch noch nicht abzu-

schätzen, mit welchen finanziellen Hilfen die Hotels sonst noch rechnen können. An verschiedenen Stellen wird für die Unwetteropfer gesammelt, wie beispielsweise bei der Glückskette, der Caritas oder einigen Gemeinden. Wieviel dort zusammenkommt und wer wieviel bekommt, ist aber im Moment noch völlig offen. Ein örtliches Krisenbüro wird das koordinieren. Auch der SHV will «im Rahmen seiner Möglichkeiten und wenn nötig» helfen, sagt SHV-Direktor

Heinz Probst. Eine Sammelaktion, wie sie 1993 lanciert wurde, als Brig und Locarno überschwemmt wurden, sei aber nicht geplant. Man werde direkt handeln, verspricht Heinz Probst. Wie hoch der entsprechende Betrag sein wird, sagt er nicht, nur: «Es wird keine Allerschwemme sein. Schliesslich geht es nicht darum, ein Geschäft zu machen, sondern den Schaden klein zu halten.» Und wie hoch der ist, das weiss jetzt noch niemand.

Die Briger Innenstadt hat gewonnen

Am 24. und 25. September 1993 richtete die Salina in Brig ähnliche Verwüstungen an, wie sie jetzt auch die Menschen in Sachseln erleben mussten. Erst diesen Sommer bewege sich der Briger Tourismus «in etwa wieder auf dem Niveau wie vor der Katastrophe», schätzt Kurdirektor Beat Pfammatter. Jetzt habe sich der Briger Tourismus wieder gefangen. Praktisch alle Hotels und Restaurants in der Briger Innenstadt waren von der Unwetterkatastrophe betroffen; die meisten konnten erst nach mehrmonatigem Renovieren wieder eröffnet werden. Aber: «Die neugeschaffene Fussgängerzone hat viel zur Attraktivitätssteigerung beigetragen.» Versicherungs- oder eigentliche Finanzprobleme habe es keine gegeben, glaubt Reto Steiner, Präsident des örtlichen Hoteliersvereins. Dennoch habe man die 30 000 Franken, die der SHV gesammelt hatte, gut gebrauchen können. Viele hätten ihre Betriebe nicht nur

modernisiert, sondern auch vergrössert; der Konkurrenzkampf sei härter geworden, sagt Reto Steiner. Dadurch habe sich das Angebot und auch das Gesicht der Stadt verändert. «Die bodenständigen, alten Restaurants wie das «Wenger» oder das «Commerce» fehlen einfach», bedauert Viktoriachef Reto Steiner. Die früheren Treffpunkte der älteren Generation kamen unter den Abbruchhammer. Neubauten – allen voran das zweistöckige «Scala» – sprechen heute eine andere, jüngere Kundschaft an. «Wer älter als 40 ist, geht abends kaum mehr aus», stellt Steiner fest. Auch Andrea Gemmet vom Hotel Simphon spricht von einem «eigentlichen Generationenwechsel». Während der Zeit des Wiederaufbaus hätten sich die Älteren daran gewöhnt, nicht mehr auszugehen und daran festgehalten. Alpina-Wirt Stefan Chanton sagt: «Wir haben dadurch Stammkundschaft verloren.» GER

Konflikt unter Versicherern

Der Kanton Obwalden ist einer von sieben Kantonen, in welchen Gebäude- und Elementarschaden-Versicherungen privat abgeschlossen werden. In den übrigen 19 Kantonen muss das bei öffentlich-rechtlichen Gesellschaften versichert werden, die im Kanton ein Monopol inne haben. Hier schwelt unter den Versicherern denn auch seit Jahren ein Konflikt. Die Privaten wehren sich gegen das Monopol bei den Öffentlich-Rechtlichen. Die Öffentlich-Rechtlichen kämpfen mit besseren Bedingungen: Ihre Prämien seien günstiger, sagte kürzlich Peter Haller, Direktor der Gebäudeversicherung Bern. Zudem hafteten die kantonalen Gesellschaften bei Elementarschäden unbegrenzt; dies gegenüber den Privaten, die Gebäudeschäden bis höchstens 150 Millionen Franken bezahlen, so Peter Haller weiter. AF

Einbrüche im Tourismus

Rund ein Jahr wird es dauern, bis die drei betroffenen Hotels in Sachseln wieder in Betrieb genommen werden können. Mit dieser Frist für den Wiederaufbau rechnen die Hoteliers selber, aber auch Brigitte Flück, Leiterin des Verkehrsbüros Sachseln. Am letzten Montag hat sie das Krisenbüro übernommen. Während dieser Zeit wird der Tourismus in Sachseln mit Einbrüchen zu rechnen haben, deren Ausmass im Moment noch niemand abschätzen kann. Gäste, die bis anhin nach Sachseln kamen, machten dort Ferien, nahmen an Seminaren im Hotel Kreuz teil oder waren auf der Durchreise. Einen grossen Anteil stellen zudem die Wallfahrer, die aufs Füeli fahren und die Wallfahrtskirche im Ort besuchen. «In Sachseln bringen die Hotels die meisten Logiernächte», sagt Brigitte Flück. Dennoch: Das «Belvoir» ist vom Unwetter nicht betroffen, und vor allem im Ferientourismus «läuft viel über Pri-

vatzimmer», so dass doch «noch einige weiterlaufen kann», sagt Brigitte Flück. «Im Wallfahrtstourismus wird sehr bald wieder normaler Betrieb herrschen, auch wenn jetzt natürlich Pilgergruppen wegbleiben», sagt Wallfahrtssekretär Pierre Perroulaz. Denn die Heiligtümer, wie die Wallfahrtskirche in Sachseln und das Füeli oberhalb des Ortes, sind nicht beschädigt worden. Einzig das Sekretariat und die Devotionalien-Handlung wurden überschwemmt, und die Wallfahrtskirche ist mit dem Car nicht zu erreichen. Auch bei den Übernachtungen stellen sich den Pilgern kaum Probleme. Denn die meisten kämen nur für einen Tag, und für diejenigen, die länger blieben, bestünde auf dem Füeli ein Wallfahrtshotel und ein Kurhaus, erklärt Pierre Perroulaz: «Im Moment lässt sich nichts langfristig planen. Wir müssen von Tag zu Tag leben.» AF

MIXED PICKLES

Die Polizeistunde am Wochenende wird im Aargau künftig bis 2 Uhr früh ausgedehnt. An Wochentagen gilt wie bisher 00.15 Uhr. Das hat der Grosse Rat des Kantons Aargau beschlossen und gleichzeitig das neue Gastgewerbegesetz genehmigt. Regierung und Kommission hatten dem Kantonsparlament vorgeschlagen, die heute geltende Regelung der Polizeistunde auch im neuen Gesetz zu verankern. Im Rat stiess das jedoch auf grosse Opposition. Auch künftig gilt im Aargau, dass Personen, die einen Gastbetrieb führen wollen, einen Fähigkeitsausweis vorlegen müssen. Zudem will die Regierung bis zur zweiten Lesung abklären, ob für die Erlangung des Gastgewerbe-Fähigkeitsausweises eine abgeschlossene Lehre in der lebensmittelverarbeitenden Industrie als Voraussetzung gelten kann. Die Bedürfnisklausel hingegen, die bisher die Zahl der Betriebe von den Einwohnerzahlen abhängig gemacht hatte, wird nicht ins neue Gesetz aufgenommen. Auch ein Wirtepatent ist künftig keine zwingende Voraussetzung mehr für den eigenen Betrieb. sda

Zionistenkongress, Basel

Im Stadtcasino wird koscher gegessen

Während der Feierlichkeiten zum 100-Jahr-Jubiläum des 1. Zionistenkongresses in Basel kann man im Stadtcasino auch koscher essen.

ISO AMBÜHL

Albert Dreyfuss ist Wirt des Basler Restaurants Topas für koscheres Essen, und er hat seine Beiz bis zum 31. August ins Stadtcasino verlegt. Dies, weil vom 25. bis 31. August zum 100-Jahr-Jubiläum des 1. Zionistenkongresses von 1897 im Stadtcasino Basel viele Besucherinnen und Besucher jüdischen Glaubens erwartet werden. Während dieser Zeit wird Dreyfuss eng zusammenarbeiten mit Rolf Sallenbach, dem Geschäftsführer der Restaurantbetriebe im Stadtcasino. «Insgesamt bieten wir Platz für 400 bis 500 Personen», sagt Dreyfuss. «Jeder

kann jetzt koscher gekochte Menüs und Speisen probieren.»

Jahrtausende alte Vorschriften

Seit Jahrtausenden regeln die jüdischen Speisevorschriften, welche Nahrungsmittel aus ritueller Sicht erlaubt sind. So darf Fleisch beispielsweise kein Blut mehr enthalten, weil Blut als Träger des Lebens gilt. Die spezielle Methode des Schächens führt zum vollständigen Ausbluten des Tieres. Das Schächten ist in der Schweiz verboten. Deshalb wird koscheres Fleisch aus dem Ausland eingeführt, besonders aus Frankreich. «Koscher», oder hebräisch «kascher», bedeutet, dass ein Nahrungsmittel für den Genuss des Menschen tauglich ist, es somit den Ritualvorschriften genügt. Verboten ist beispielsweise Fleisch von Wiederkäuern, sowie vom Hasen, vom Kamel oder vom Schwein. Auch Meerestiere wie Austern oder Krebse sind

nicht koscher. Nur Fische mit Schuppen und Flossen sind zum Verzehr zugelassen. Fleisch und Milch sind gemäss dem Bibelzitat «Du sollst ein Böcklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen» (1. Buch Moses 23,19) strikte zu trennen, dürfen bei der gleichen Mahlzeit also nicht zusammen verzehrt werden. Zudem muss garantiert sein, dass koschere Küchenutensilien und Lebensmittel nicht mit konventionellem in Berührung kommen.

Basel: Israelische Wochen

Im Stadtcasino bietet Dreyfuss ein Selfservice-Buffert sowie täglich zwei verschiedene Dinner-Menüs für 33 und 58 Franken an: Zum Beispiel für 33 Franken eine Potage Grisons, Sauce de veau rôti, sauce à l'ognon, Pommes risolées, Tomate clamart, Parfait glacé mozza, Kirsch. Im Buffert kostet eine Tagessuppe 6.50 Franken, eine Tranche

Fleischkäse mit Salat 13 Franken oder ein paniertes Pouletschnitzel mit Salat 23 Franken.

Zust auf den Zionistenkongress hin hat die Gastrag als Besitzerin des Casino das Restaurant im Parterre auf Vordermann gebracht: Neu heisst es Brasserie du Casino, die laut Rolf Sallenbach «eine traditionelle Küche, Gutes und Wertschaffende zu vernünftigen Preisen» bieten will. Ein Rumpsteak mit Pommes frites und grünem Salat kostet zum Beispiel 24 Franken.

In Zusammenarbeit mit dem Offiziellen Israelischen Verkehrsbüro bieten Basler Hotels, Restaurants, Warenhäuser und Grossverleiher noch bis zum 6. September israelische Wochen. Folgende Hotels und Restaurants machen mit: Hotel Europe, Café Spitz/Hotel Merian, Hotel International, Hotel Basiliak, Hotel Basel Hilton, das Restaurant Schützenhaus und das Bahnhofbuffet.

Küchenchefs und ihr Kräutergarten

Für frische Gewürze und Kräuter ist immer Saison

Gewürze aus dem eigenen Kräutergarten schmecken nicht nur besser, sondern sie inspirieren auch zu einem kreativeren Kochen. Die Natur hält zu jeder Jahreszeit intensive Gaumengenüsse bereit, die es zu entdecken gilt. Im Herbst sind Wachholder und Kümmel aktuell, und auf gemähten Magerwiesen wächst der Sauerampfer.

ROLAND BECK

Die Vorläufer der heutigen Kräutergärten sind die Klostergärten. Mit dem St. Galler Klosterplan von 816 besitzt die Schweiz das älteste Plandokument des Frühmittelalters. Laut diesem Dokument bestand damals der Würz- und Kräutergarten aus ganz bestimmten Blumen und Heilkräutern: Weisse Lilien, Gartenrosen, Stangenbohnen, Pfefferkraut, Frauenminze, Griechisches Heu, Rosmarin, Pfefferminze, Salbei, Raute, Schwertlilie, Polei, Krauseminze, Kreuzkümmel, Liebstöckel und Fenchel.

Kochen besteht aus fünf Phasen

Dieses Beispiel zeigt, dass das Wissen um die Bedeutung der Kräuter uralte und kein grüner Modetrend ist. Oskar Marti aus Münchenbuchsee, besser bekannt als «Chrüter-Oski», legte vor 23 Jahren mit seinem Kräutergarten den Grundstock zu seinem heutigen Erfolg. Kochen, sagt Marti, besteht nicht darin, dass man bei einem Händler die Ware abruft und sie verarbeitet. «Kochen besteht aus fünf



Chrüter Oski gibt sein Wissen an die Equipe weiter: «Im Kräutergarten kann ich meine Kreativitätsbatterien wieder aufladen und Ballast abladen». Foto: Roland Beck

Phasen: Selber etwas anpflanzen, selber eine Pflanze hegen und pflegen, selber ernten, die Ernte selber verarbeiten und anschliessend kochen.» Für die Ausflüchte von Stadtbewohnern, etwa der Zeit- oder Platzmangel, hat Oskar Marti kein Verständnis. Erstens, meint er, könne man auch in einem Blumenkistchen oder Topf Basilikum, Peter-

silie oder Salbei anpflanzen. Und stressgeplagten Leuten empfiehlt er, wilden Majoran oder wilden Thymian in der freier Natur zu suchen und dabei noch etwas für die Gesundheit zu tun. Auf Herbstwanderungen kann man auf gemähten Magerwiesen Sauerampfer sammeln, und auf Wiesen und Bergwiesen wächst die Ringelblume, der Wach-

holder sowie der Kümmel. Letztere beiden Gewürze haben seit jeher einen festen Platz in der saisonalen Küche, beispielsweise zum Würzen von Sauerkraut, Fleisch und Wurstwaren. Selbst im Winter braucht man auf aromatische Kräuter und Gewürze nicht zu verzichten. Salbei oder Rosmarin beispielsweise, an einem geschützten Ort aufbewahrt und direkt

ab Pflanze gepflückt, bieten auch in der kalten Jahreszeit intensive Genüsse.

Kräuter für die Frischküche

Im Grandhotel Giessbach ist es die Gärtnerin, die den Garten betreut. Die Köche holen dort jedes Kräutlein selber, das sie benötigen. «Frische Kräuter aus dem Garten sind das A und das O für unsere Küche», sagt Küchenchef Ferdinand Breg. «Mein Lieblingsgewürz ist der Liebstöckel. Steinbutt in Champagner gerät perfekt mit einer feinen Liebstöckelsauce.»

Im Park-Hotel in Zurich wird der Kräutergarten der Natur überlassen: «Wir hatten Probleme mit den Schnecken. Dann stellt sich immer wieder die Frage, wer denn noch Zeit für den Garten erbringen kann», meint der Küchenchef Peter Wernli. Auf frische Kräuter wird jedoch nicht verzichtet, denn diese werden von den Gästen nachdrücklich verlangt.

Beruf und Freizeit

Die Gartenarbeit erledigt Oskar Marti am Sonntag und Montag. Für ihn gibt es keine Trennung zwischen Beruf und Freizeit. «Wenn ich in der Erde herumwühle, wird meine Kreativitätsbatterie aufgeladen und ich kann bei dieser Arbeit erst noch allen unnötigen Ballast abladen.»

Anfängern, die selbst einen Kräutergarten anlegen möchten, empfiehlt Chrüter-Oski, mit einfachen Kräutern zu beginnen, die man besonders liebt. In diesem Falle sollte man junge Pflänzchen kaufen und nicht gleich Samen aussäen. Anregungen kann man auch Kräuter- und Gartenbüchern entnehmen.

ANZEIGEN

Lohnprobleme?

Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

KLEIDERBÜGEL+ -STÄNDER

Dunkel-Service
Basel
061 / 311 31 31

Buchhaltung einfach - Mit unserer EDV-Lösung!

Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

Beschriftungen
Selbstklebend, Schmelz, Offener Buchstaben
+ Folien, wasserfest, in allen Farben + Grössen
Für innen + aussen, 2/22 Grössen
Für jeden Zweck! 025 062/842 25 02 061/842 28 76

Vor dem Expressor
hotel + tourismus revue
Abonnementen 031 370 42 22

Caumasee, Flims GR

Der Caumasee bildet bereits heute eine Attraktivität im Flimser Tourismusangebot. Zur Erlangung von möglichst breitgefächerten Vorschlägen für eine Attraktivitätssteigerung am Caumasee führt die Gemeinde Flims einen Ideenwettbewerb in zwei anonymen Stufen durch.

- Erste Stufe Präqualifikation bis 21. November 1997
- Zweite Stufe Ideenwettbewerb mit ca. zehn Teilnehmern bis 10. April 1998.

Fachleute der Bereiche: Architektur, Raumplanung, Landschaftsarchitektur, Tourismus, Werbung, Promotion, etc., welche seit dem 1. Januar 1996 ihren Wohn- oder Geschäftssitz im Kanton Graubünden haben, in diesem heimatberechtigt sind oder einen Zweitwohnungssitz in Flims, Laax oder Falera nachweisen, können die Wettbewerbsunterlagen beim Wettbewerbsberater R. Schneller, dipl. Arch. ETH/SIA, Hauptstrasse 5, 7014 Trin, unter Beilage des Ausweises über die Teilnahmeberechtigung schriftlich anfordern.

95935/391023

Telefon mit Karte und Münz

CASH



comtello-CASH

- Vorteile der CASH-Karte:
- grosse Verbreitung: der CASH-Chip ist auf allen Bank- und Post-Kontokarten
 - kein Kartenrisiko: Betrag auf Chip entspricht Bargeld (elektr. Portemonnaie)
 - keine Fixkosten für Kartenmanagement
 - periodisch vollautomatisierte Abrechnung und Überweisung an Betreiber
 - Einsatz von neutralen CASH-Karten Kauf oder Leasing, monatl. ab Fr. 83.-

Münztelefon comtello-comfort

Münztelefon ohne Karte
Kauf oder Leasing, monatl. ab Fr. 57.-

telcoma

Angehörig + Wyss Co. Repräsentant en Suisse Romande
Wilierstrasse 73 Claude Hugonet
9200 Gossau 1143 Champvent
Tel. 071 388 69 11 Tel. 079 358 38 14
Fax 071 388 69 19 Fax 024 441 40 66

Für Hotel und Gastgewerbe:



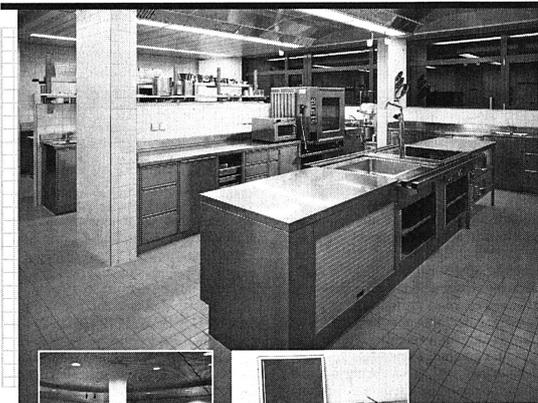
hotel + tourismus revue
Abonnementen
031 370 42 22

BAZAR

Teigwarenmaschine TR 95 mit diverser Zubehör

Wir verkaufen wegen Nichtgebrauchs fast neuwertige Teigwarenmaschine. Diese Maschine eignet sich für einen Hotel- oder Spitalbetrieb.
NP: Fr. 11 000.-, Über den VP kann verhandelt werden.
Bitte melden Sie sich unter Chiffre 95920, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95920/173142



Grossküchen

Die Firma Simeta AG ist spezialisiert in der Verarbeitung von Chromnickelstahl. Im Bereich Planung und Fabrikation von Grossküchen für Hotels, Restaurants, Mehrzweckgebäude, Krankenhäuser und Spitäler sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Von der Beratung über die Planung, Fabrikation, Montage bis zum Service wird Ihnen alles aus einer Hand geboten.

- Weiter in unserem Sortiment:
- Buffet- und Selbstbedienungsanlagen
 - Glacestationen
 - Getränkeköhlmöbel
 - Einbauwärmeschranken usw.

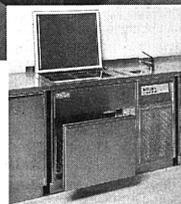
*** **simeta ag**

Grossküchen-Einrichtungen

Hauptsitz und Fabrikation:
5524 Niederwil
Telefon 056 / 622 32 33
Fax 056 / 621 93 40



Buffetanlagen



Glacestationen

Ihr Partner für Lohnbuchhaltung!

Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

minigolf plant und baut



6130 Willisau Tällebach 4
Telefon 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme (unverbindliche Beratung)

90774/376892

Löhne und EDV?

Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

GELEGENHEIT! ZU VERKAUFEN GÜNSTIG!

- Sehr schöne, gut erhaltene Schieferische mit eingelegetem Schieferblatt und gedrehten Tischbeinen
- Holzstühle Hochlehner mit Geflechttisch - Chromstahlsäulentische mit Kelco-Blatt (Holzmassen)
- Doppelkegelbahn -Rhin- inkl. zwei Steuerpulpen, komplett mit Kegekugeln
- WIBIS Bodenpflegemaschine W 1800 komplett, zusätzlich eine Wachsputze. Neuwertig.
- Posten ältere Saal-Tische
- Schalen-Fauteuils, drehbar

Bei Interesse melden Sie sich unter Telefon 071 787 15 60, Herr Wild verlangen.

0 9593/391030

Terrassen-Heizungen

Mineralwasserquelle St. Moritz

Wärmeschirme und Heizmatten korrigieren das Klima

Wie kann man im Spätsommer und im Herbst die Gäste dazu bringen, auch an kühlen Abenden auf der Terrasse oder im Garten zu verweilen? In Kalifornien erfand ein Tüftler einen Wärmeschirm, der dies wenigstens teilweise ermöglicht. Ebenfalls neu sind Elektro-Heizmatten, die mit Kleber am Boden fixiert werden.

ROLAND BECK

«Bleiben wir draussen oder gehen wir ins Restaurant?» Diese Frage stellten sich diesen Sommer viele Gäste. Manchmal war es zwar am Abend schön, aber einfach zu kühl. Oder dann kündigte sich bereits wieder ein Gewitter an. Fazit für die Gastbetriebe: Viel Arbeit und wenig Verdienst.

In Kalifornien, wo die Gäste noch sonnenhungriger sind als in der Schweiz, erfand ein Tüftler den Wärmeschirm SunGlo. Dieser besteht aus einem verschalteten Sockel, in dem sich eine Gasflasche befindet, einem Schirmträger und einem Wärmerreflektor und Heizelementen.

Wohlige Wärme auf Knopfdruck

Auf Knopfdruck beginnt es zu brennen. Zuerst brodelt es ein wenig, aber dann läuft das Gerät geräusch- und geruchlos. SunGlo verteilt die einstellbare Wärme im Umkreis von 8 Metern. Der Wärmeschirm ist gegen Regen unempfindlich; wirkungslos bleibt er lediglich, wenn der Wind die Wärme fortträgt. Der Wärmeschirm kostet rund 1800 Franken, kann aber auch für 85 Franken pro Tag gemietet werden.

Dass Terrassen beheizt werden, ist nicht neu. Bisher wurden aber fast ausschliesslich elektrische Strahler verwendet. Diese haben aber den Nachteil, dass sie fix montiert werden müssen, und die Wärme schlecht verteilt wird.

Wenn man alle Vorzüge betrachtet, müsste der SunGlo eigentlich zu einem Renner werden. Dem ist aber bisher nicht so. «Das Interesse war bislang flau, niemand will derzeit etwas investieren», klagt der Importeur, *Holy Holenstein*, Geschäftsführer der Holag in Emmen-Waldbrücke.

Was sagen die möglichen Anwender des Wärmeschirms zu dieser Erfindung? *Dajac Marian*, Geschäftsführer des «Select» in Zürich: «Wir sind die ersten



Neuer Wärmeschirm mit verschalteten Sockel und Wärmerreflektor verlängert die Gartensaison.
Foto: Roland Beck

auf dem Platze, die das Gartenrestaurant öffnen, und die letzten, die es schliessen. Aber es ist halt so: Scheint die Sonne auch nur wenige Minuten, besetzen die Gäste sofort die Stühle im Freien. Verschlechtert sich das Wetter eine Viertelstunde später, sind die Stühle schon wieder leer». Beheizte Plätze, würden dem «Select» deshalb keine Vorteile bringen. *Alfred Willenegger*, Vizedirektor des Restaurants Casino in Luzern, stellt fest, dass seine Gartenwirtschaft von den Touristen lebt, die dem See entlang spazieren. Regnet es, kommen diese gar nicht. «Daran könnte auch ein Wärmeschirm nichts ändern», gibt sich der Vizedirektor überzeugt. Neben den Skeptikern gibt es auch zufriedene Besitzer des Wärmeschirms. Zu ihnen gehört *Anton Ineichen*, Besitzer des Berghotels Niederbauen in Emmetten: «Am Abend ist es oft kühl, deshalb sind diese Wärmeschirme sehr wertvoll,

die Leute bleiben länger draussen». Genau informieren sollte sich, wer Strahlungsheizungen oder Infrarotheizungen installieren möchte. *Beno Colombo* vom EW Aarau macht darauf aufmerksam, dass diese Heizungen laut Bundesverordnung bewilligungspflichtig sind. Auskunft erteilt die energiewirtschaftliche Stelle des Kantons.

«Bodenheizung» auf Terrasse

Als Neuheit empfiehlt die Firma *Heim AG* in Wängi 3 Millimeter dicke Elektro-Heizmatten mit isoliertem Heizdraht, die mit Kleber am Boden fixiert werden können.

Laut *Robert Hagmann* von der Firma *Harro Wintergärten* in Däniken SO besteht in höhergelegenen Regionen der Trend zu klimatisierten Wintergärten, die je nach Temperatur automatisch geöffnet oder geschlossen werden können. Kostenpunkt: ab 250 000 Franken.

«St. Moritzer» soll globale Publizität und Geld bringen

Seit rund zehn Jahren trägt man sich in St. Moritz mit dem Gedanken, eigenes Mineralwasser in Flaschen abzufüllen. Heute ist das Projekt, das allenfalls in Zernez realisiert werden soll, so aktuell wie nie. Doch weder der Standort der Abfüllanlage noch die millionenschwere Finanzierung sind derzeit gesichert.

KARIN HUBER

Noch sind viele Fragen zu klären, bis das stark mineralhaltige Wasser aus der bei Chaunt Blais oberhalb von St. Moritz entspringenden Quelle in Flaschen abgefüllt und etwa von Japanern, Amerikanern und anderen Konsumenten in kaufkraftstarken Ländern getrunken werden kann. Beteiligt am Unternehmen «St. Moritz Mineralwasser Chaunt Blais AG» sind derzeit der italienische Mineralwasser-Unternehmer *Antonio Pasquale* sowie die Mineralwasser-Firma *Passugger Heilquellen*. Sobald Standortfrage und Finanzierung geklärt und gesichert sind, sollen Standortgemeinde und Bevölkerung Gelegenheit erhalten, sich mit einem weiteren Drittel ebenfalls an der Gesellschaft zu beteiligen.

Standortsuche schwierig

Nachdem in St. Moritz selbst kein geeignetes Land für eine Abfüllanlage gefunden werden konnte und sich auch *Celerina*, *Samedan* und *Bever* nicht als Standortgemeinden eignen, wurde die *Chaunt Blais AG* in Zernez fündig. In einer noch nicht terminierten Konsultativabstimmung wird sich die Bevölkerung zum nicht ganz unumstrittenen Bauvorhaben noch äussern. Zernez würde sich insbesondere deshalb gut eignen, weil mit dem in rund zwei Jahren fertiggestellten *Vereina-Tunnel* eine schnelle und umweltfreundliche Bahnverbindung ins Unterland gewährleistet wird. Das Wasser selbst könnte problemlos über eine entlang der *RhB-Trasse* geführte Pipeline nach Zernez geleitet werden.

Für *Arnold Merz*, Projektbeauftragter der *Passugger AG* und Projektleiter der *Chaunt Blais AG*, welche seit 1992 in Besitz der Konzession für das Quellwasser

ist, ist das weitere Vorgehen von der Klärung der Standortfrage abhängig. Erst dann seien die Kosten abschätzbar, was auch die Suche nach geeigneten Distributionspartnern erleichtere. Würde das Projekt in Zernez scheitern, könnte durchaus auch *Bergün* in den Mittelpunkt rücken. So oder so: Die Investitionen sind nicht unbeträchtlich, was schon von vorne herein einen Alleingang der *Passugger Heilquellen* ausschliesst. «Für das Unternehmen wäre das Projekt eine Schuhnummer zu gross», winkt *Merz* ab. Dass sich für das von der *Passugger AG* ebenfalls produzierte «Rhäzünser» dann zumal neue Verkaufskanäle erschliessen könnten, wird von *Merz* indes nicht ganz ausgeschlossen.

Mehreinnahmen für St. Moritz

Hanspeter Danuser, Kurdirektor von St. Moritz, ist vom Projekt überzeugt. «Wir erhoffen uns dadurch eine gewaltige und globale Publizität, eine gewisse wirtschaftliche Saisonunabhängigkeit und höhere Einnahmen durch Konzessions- und Lizenzgebühren». Die nicht unbeträchtlichen Mehreinnahmen würden sich gemäss *Danuser* auf «einige Hunderttausend Franken pro Jahr» belaufen.

Quasi wiederentdeckt wurde die Quelle bei *Chaunt Blais* mit dem gesamtschweizerisch grössten Wasserausstoss Ende der 80er Jahre von der italienischen Unternehmerfamilie *Nannini*. Der Bruder der *Popsängerin Gianna* und des *Formel-1-Rennfahrers Alessandro Nannini* hatte sich zuerst selbst mit dem Gedanken getragen, das Mineralwasser zu vermarkten, verkaufte dann aber das Projekt an die *Familie Pasquale*, die ihre eigene Mineralwasser-Firma *Qua* vera an den *Nestle-Konzern* weiterverkauft hatte. Bekannt war die Quelle schon seit Jahrzehnten. Anfang dieses Jahrhunderts hatte die *Gemeinde St. Moritz* die Quelle zwar gefasst, nutzte sie dann aber aus Gründen des ungeeigneten Leitungssystems nicht. «Die Wasserqualität», so weiss *Danuser* aufgrund vorgenommener chemischer Untersuchungen, «hat sich seither nicht verändert». Nicht verändert hat sich auch die Wassermenge, mit der rund 2 Prozent des Mineralwasser-Weltmarktes abgedeckt werden könnten.

MIXED-PICKLES

Frankfurt: Spitzenrestaurants mittags mit flauem Geschäft. Von einem neuen Verhaltensmuster vieler Gäste berichten die Edelgastrologen in der deutschen Bankenmetropole Frankfurt am Main: Mittags wird neuerdings immer weniger in den Spitzenhäusern gegessen. Auch bei bestem Wetter bleiben sogar die Terrassen der guten Gastronomiebetriebe leer. In Bistros und Pizzerien werden sich dagegen «um die unbequemen Plastikstühle geradezu gerissen». Einige der mit Mützen oder Sternen ausgezeichneten Gastrologen haben daraus bereits Konsequenzen gezogen und zu ihren *Edel-Adressen* jetzt auch Bistros eröffnet. Anders das Verhalten im Abendgeschäft: Nach einhelliger Aussage bei den Spitzenadressen gibt es, «wenn es dunkel wird, eine neue Luxus clientele». Während die heimischen Gäste weiterhin ausbleiben oder zurückhaltend bestellen, kommt

im *Grossraum Frankfurt/Main* ein neues internationales Publikum zur Geltung, «das oft nicht einmal nach den Preisen fragt». *Messekunden*, *Lobbyisten* oder *Geschäftspartner* würden dann fast ohne Preislimit bewirtet. Ob ein *Glas Cognac* zu 135 DM oder eine *Flasche alter Bordeaux* für mehrere hundert Mark – «da spielt der Preis fast keine Rolle». Die *grossen Geschäftsessen*, bei denen es um *Fusionen* oder *Personalfragen* mit «head hunt» gehe, würden allerdings mehr und mehr ausserhalb der *Bankenstadt Frankfurt* bei den feinen *Schlemmeradressen* im *Umland* getätigt. «Frankfurt ist eben doch ein Dorf, in dem sich alles sofort rumspricht», heisst es dazu bei den *Nobelwirten* zur Erklärung. Die *Schere* zwischen *Mittag- und Abendgeschäft* klappte jedoch bei allen Adressen der gehobenen *Gastronomie* in und um *Frankfurt* immer weiter auseinander. *GU*

LESERBRIEFE

«Veloland» bietet Partnerschaft

Hr Nr. 33 vom 14. Juli 1997: «Wo Radfahrer speisen können».

Die *Stiftung Veloland Schweiz* freut sich mit der *initiativen Frau Ingold*, die mit der *Eröffnung ihres Velogartens* im *Landgasthof Bären* in *Madiswil* eine tolle Idee mit viel *Elan* umgesetzt hat. Leider enthält der *Artikel* einige *Unstimmigkeiten*, was das *Projekt «Veloland Schweiz»* betrifft. Das «*Veloland Schweiz*», welches im *Frühsommer 98* mit einem *Event* eröffnet wird, umfasst *9 nationale* und *zahlreiche regionale Velowanderrouen* von insgesamt *mehr als 6000 km*. Das *Projekt* wird von einer *breit abgestützten Stiftung* getragen und von der *Projektleitungsgemeinschaft Schweizer Tourismus-Verband STV/Velobüro Olten* auf die *Beine* gestellt. Das *neue Schweiz-Angebot* wird den *künftigen Velo-Touristen* in *Routenführern*

näher gebracht. Leider ist es nicht möglich, *velotouristisch vorzügliche Leistungen* wie jene von *Frau Ingold* in diesem *Führer* zu kommunizieren, wenn sie weit ausserhalb des *Perimeters* einzelner *Routen* liegen. Die *Stiftung* bietet solchen *Leistungssträgern* eine *freie Partnerschaft* an, mit welcher sie vom *positiven Image* von «*Veloland Schweiz*» profitieren können. Ausserdem bieten wir *touristischen Regionen* und *anderen Leistungssträgern* *Werbeseiten* in den *Routenführern* an, in welchen sie auf *velotouristische Sonderleistungen* aufmerksam machen können.

Peter Anrig, Stiftungsrat «Veloland Schweiz»

Ausführliche Informationen zum *Veloland Schweiz* können bei der *Stiftung Veloland Schweiz*: *Telefon 031 302 16 41, Fax 031 302 33 57* bestellt werden.

PRODINDEX 25.8. bis 30.8.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht ²
	Woche 35	Woche 34	Woche 35	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				-3,8%	+0,2%	
Rindshuf ¹	28.80	35.90	33.90			
Entrecôte ¹	38.90	38.90	36.90			
Siedfleisch ¹	6.90	9.50	9.50			
Kalb- und Schweinefleisch						
Kalb- und Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				+1,0%	-8,4%	
Kalbsnuss ¹	33.90	33.90	35.50			
Kalbssteak ¹	36.50	36.50	40.90			
Kalbsbrust ¹	12.90	10.70	14.50			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				-1,4%	±0,0%	
Nierstück mit Huf ¹	22.50	22.50	21.50			
Hals ¹	17.40	17.40	17.50			
Schulterbraten ¹	12.90	12.90	12.90			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				+3,2%	+3,5%	
Lollo-Salat rot ¹	1.98	3.20	3.55			
Zurchof ¹	0.99	1.20	2.15			
Chinakohl ¹	1.43	1.85	1.20			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				-8,7%	+30,1%	
Birnen «Williams» ¹	2.10	2.25	2.15			
Malonen Galia, Stück	2.67	2.20	1.60			
Trauben weiss ¹	2.42	2.60	2.30			

¹ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ²Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)

Bio-Beef

Fideles Fleisch für die Gastronomie

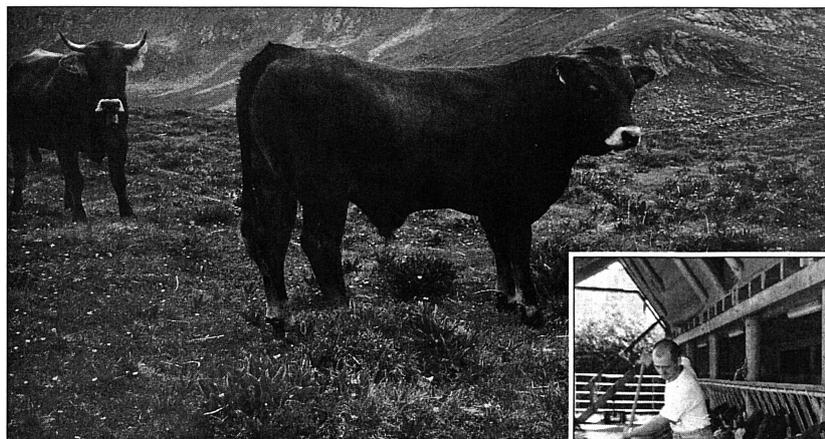
Jetzt wird Bio-Beef auch auf nationaler Ebene an Restaurants und Hotels geliefert. Denn dem schleppenden Fleischabsatz – die Gründe sind bekannt – will man jetzt auch in der Gastronomie begegnen. Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung soll den Weg aus der Misere weisen.

CHRISTIAN MEYER

Den Ausstieg aus der herkömmlichen Mast hat Bauer Martin Müller auf seinem Bio-Hof längst vollzogen. Schon vor rund fünf Jahren stellte er auf seinem 15-Hektar-Betrieb in Schmidrud AG die traditionelle Kuhhaltung ein und schwenkte auf Bio-Produktion mit Muttertierhaltung um. Unter Anleitung der landwirtschaftlichen Beratungsorganisation BH Brugg baute er zu diesem Zweck einen Offenfront-Laufstall für eine Angusrinder-Herde von 15 Kühen samt Kälbern und einem Stier.

Erhöhte Kosten

Eine Investition, die verzinst werden muss: Obwohl der Bau unter Mithilfe der Familie und eigenem Holz nur rund 150 000 Franken kostete, bezifferten sich die Erschliessungskosten (Abwasser, Strom usw.) auf zusätzliche 100 000 Franken. Martin Müller ist jedoch aufgrund seiner Erfahrungen überzeugt, dass man einen zweckmässigen Stall auch wesentlich billiger bauen könnte.



Martin Müller vor dem selbsterbauten Offenfront-Stall. Bei geeigneter Witterung sind die Kühe, Kälber und Jungrinder täglich auf der Weide. Bilder vlg

Gerade mal 20 Prozent betrage die Beleuchtung im Laufstall gegenüber der Intensivmast, erklärt der überzeugte Bio-Bauer den Unterschied zur herkömmlichen Haltung. Belastet wird die Betriebsrechnung zudem durch Einnahmehausfall von jährlichen 100 000 Litern Milch, die bei der Mutterkuhhaltung direkt der Aufzucht der Kälber dienen. Wichtigstes Merkmal der Bio-Mast ist jedoch, dass den Tieren bei geeigneter

Witterung die Möglichkeit zu täglicher Weiden geboten werden muss und das Futter den biologischen Richtlinien des VSBLO (siehe Kasten) entspricht.

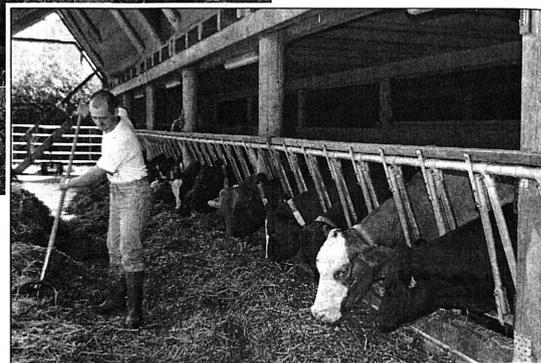
Am Puls der Natur

Dem Betrachter fällt denn auch sofort auf, dass die dunkelbraunen Angusrinder einen vitalen und zufriedenen Eindruck erwecken. Die Tiere fühlen sich wohl im sauberen, mit artgerechten Böden versehenen Offenfront-Stall. Dessen durchdachte Konstruktion erlaubt den Jungtieren und Kühen sowohl freie Bewegung als auch die Möglichkeit, sich nach Belieben einen Platz im Strohlager zu suchen.

Dass Martin Müller seine Angusherde tierrgerecht hält, wirkt sich auch anderweitig aus. «Ich kann mich nicht erinnern, wann ich zum letzten Mal den Tierarzt rufen musste», sagt er, sichtlich froh, auch in diesem Punkt seinen Bio-Prinzipien treu bleiben zu können.

Während sich bis vor kurzem fast ausschliesslich lokale Anbieter um die Vermarktung von Öko-Fleisch bemühten, steigt jetzt Hero-Traitafina als erster Gastro-Zulieferer auf nationaler Ebene in das Geschäft ein. Vorerst sind ungefähr

einem geringfügig höheren Preis als das konventionelle Rindfleisch anbietet, steht nicht das Preisproblem im Vordergrund, sondern die Vermarktung des ganzen Jungtieres. Hierzu liefert Traitafina den Betrieben eine Auswahl an Rezept- und Menüvorschlägen sowie Promotionsmaterial. Kostenlose Beratung für Kalkulation, Testkochen und Kartengestaltung bilden einen weiteren Teil des Promotionskonzepts. Wer Bio-Beef anbietet, ist zudem berechtigt, auf der Speisekarte die Labels Bio-Beef, Fidelio, KAG und die Bio-Knospe zu führen.



zehn Bauernbetriebe aus der Region Aargau als Lieferanten vorgesehen. Bei der Vermarktung in der Gastronomie stellen sich besondere Probleme, für die Reto Gnos, Marketing- und Verkaufsleiter bei Hero Traitafina, ein spezielles Konzept für das geschmacklich hervorragende Bio-Beef entwickelte.

Adäquates Verkaufskonzept

Bekanntlich überwiegt in der Gastronomie die Nachfrage nach Spezialstücken wie Filet, Entrecôte und Huf. Da die Rechnung nur aufgeht, wenn auch die Vorderviertel abgesetzt werden können, bietet Traitafina neun verschiedenen Warenkorbbezeichnungen an. Diese garantieren den Verkauf des ganzen Tieres und somit einen optimalen Marktpreis. Es besteht auch die Möglichkeit, einen eigenen Warenkorb zu «komponieren». Da die Traitafina das Bio-Beef nur zu

VSBLO und die Bio-Knospe

Vereinigung schweizerischer biologischer Landbau-Organisationen. Label: Bio-Knospe. Grundsatz: Berücksichtigung natürlicher Kreisläufe und das Erzeugen von Produkten mit hoher innerer Qualität.

Fidelio

Label der Fidelio-Biofreiland AG, Aarau, welche die Aufsicht über die Metzgereien innehat. Das Fleisch muss sowohl den Kriterien der Bio-Knospe als auch der KAG (Konsumenten-Arbeitsgruppe für tier- und umweltfreundliche Nutztierhaltung) entsprechen. CM

Bio-Beef wird ständig kontrolliert

Kälber und Kühe werden auf ausgebauten Betrieben gehalten, die nach VSBLO-Richtlinien biologisch bewirtschaftet und jährlich kontrolliert werden. Für die Haltung der Tiere gelten die strengen Richtlinien der KAG. Im Sommer müssen die Tiere täglich geweidet werden, im Winter genügt der tägliche Auslauf im Laufhof. Kälber dürfen nicht angebunden werden; die Tiere verfügen über eingestreute Liegeflächen. Gefüttert wird mit betriebseigenen Futtermitteln, vor allem mit Gras und Heu. Die Kälber werden von

Müttern oder Ammen gesäugt. Weder der Einsatz von Milchpulver noch der Einsatz von synthetisch-chemischen Wachstumsförderern oder gentechnisch veränderten Futtermitteln ist erlaubt. Die Kälber bleiben stets bei ihrer Mutter und werden gesäugt, bevor sie im Alter von acht bis zwölf Monaten als Jungrinder abgesetzt werden. Sie haben je nach Rasse ein Schlachtgewicht zwischen 160 und 250 Kilogramm. Eingesetzt werden Fleischrinder-Rassen wie Aberdeen Angus, Limousin, Charolais aus Schweizer Zucht. CM

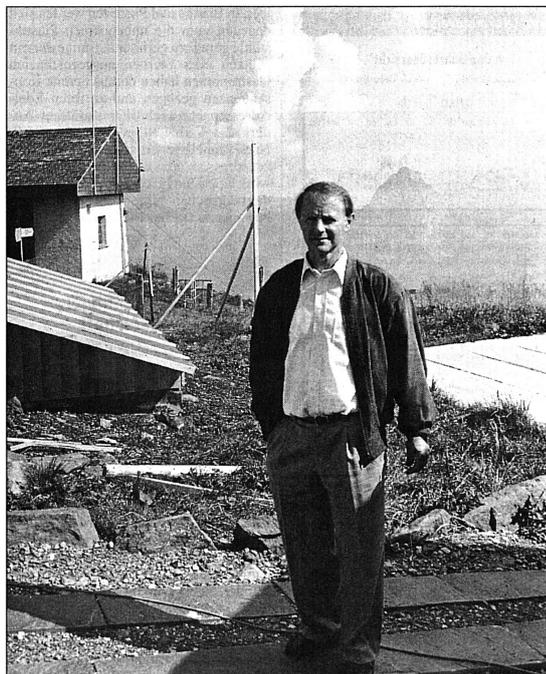
Hotel Fronalpstock, Stos SZ

Auf den Blitz wie der Blitz reagiert

Das Mitte Juli auf dem Fronalpstock ob dem Stos im Kanton Schwyz niedergebrannte Gipfelrestaurant soll wieder aufgebaut werden. Besitzer Albert Koch macht die Dimensionen eines Neubaus allerdings von der künftigen Erschliessung des Ski- und Wandergebietes abhängig. Vorderrand behält man sich auf 1922 Metern über Meer mit Provisorien.

STEFAN CHRISTEN

Es muss ein Blitz von seltener Gewalt gewesen sein, der in der Nacht vom 14. auf den 15. Juli dieses Jahres auf dem Fronalpstock in das Gipfelrestaurant einschlug. Weitherum habe man den Knall gehört, erzählt Albert Koch, Besitzer des Sporthotels auf dem 600 Meter tiefer gelegenen Stos, von wo aus das Gipfelrestaurant als Zweigbetrieb des Hotels geführt worden war. Von so grosser Kraft war der bei einem heftigen Gewitter niedergegangene Blitz, dass er selbst den einige hundert Meter entfernten bei der Seilbahn-Bergstation stehenden Steuerungskasten fürs Wasserreservoir massiv beschädigte. Vor allem aber löste er ein Feuer aus, welches das Gipfelrestaurant – es wurde tagsüber von Angestellten des Sporthotels geführt, war nachts aber unbewohnt – bis auf die Grundmauern niederbrannte. Die Feuerwehr Stos konnte mit Feuerlöschern gerade mal noch dafür sorgen, dass der zum Restaurant gehörende



Albert Koch auf dem Gipfel des Fronalpstock, auf der Sonnenterrasse des abgebrannten Restaurants. Foto: Stefan Christen

Kiosk und die Bergstation des Skiliftes in der Nähe unbeschädigt blieben.

Trümmer wurden weggeräumt

Einen Monat nach dem Brand ist auf dem Fronalpstock-Gipfel von der Brandruine, abgesehen von einem verkohlten Geländer und den Kellermauern, nicht mehr viel zu sehen. Albert Koch hat auf den Blitzschlag rasch reagiert. Die Sonnenterrasse ist auf jener Fläche, auf welcher vormals die Gaststätte stand, mit Brettern erweitert worden. Ein Holzwand schützt vor Wind. Und: Neben der prächtigen Rundschau auf weite Teile des Vierwaldstättersees, das Rütli, die beiden Mythen, auf die Glarner und Urner Alpen ist auf dem Fronalpstock auch für Verpflegung bereits wieder gesorgt. Der Kiosk samt Gipfelbar und 25plätzigem Sonnenstübli ist in Betrieb, ausserdem hat Albert Koch per Helikopter einen Verpflegungscontainer auf den Gipfel hochhieven lassen – ein Provisorium vor allem im Hinblick auf die Wintersaison, wird Koch doch in diesem Container den Gästen auf der Sonnenterrasse auch warme Mahlzeiten anbieten können.

Versicherungssumme zu niedrig

Gewurmt hat den 57-jährigen Albert Koch der Brand aber natürlich schon. Koch, der in Einsiedeln und Langnau am Albis zwei Karkasserie-Betriebe führt, hatte das Gipfelrestaurant vor 25 Jahren «per Zufall» erworben und wenig später auch das neugebaute Sporthotel auf dem Stos. Erst vor vier Jahren war die rund 120 Jahre alte Gaststätte auf dem Fronalpstock innen ausgehöhlt und umfassend renoviert worden. Zwar war das Gebäude auch versichert; die Versicherungs-

summe ist laut Albert Koch aber lediglich etwas höher als der Betrag, den er vor vier Jahren in die Renovation investierte.

Trotzdem: Albert Koch signalisiert klar, dass er das Restaurant, dessen Umsatz etwa 10 Prozent des Gesamtbetriebes ausmachte, wieder aufbauen will – «vielleicht schon im nächsten Sommer oder dann im Jahr darauf». Den Neubau und seine Dimensionen macht er jedoch davon abhängig, wie der Fronalpstock künftig erschlossen wird. Heute führen in diesem beliebten Ski- und Wandergebiet ein Sessellift sowie, für die Skifahrer, in zwei Sektionen Skilifte auf den Gipfel. Albert Koch: «Es gibt Bestrebungen, den unteren Skilift durch einen Sessellift zu ersetzen.» Falls diesen die Stos-Bahnen realisieren, kann er sich auf dem Gipfel auch etwas «Grosszügigeres» vorstellen. Koch will sich noch nicht festlegen: «Vielleicht entsteht ein Restaurant im bisherigen Rahmen, vielleicht auch etwas Grösseres.»

Vorerst aber führt Albert Koch in seinem 4-Stern-Hotel auf dem Stos eine Neuerung ein. Das vor allem als Ferien- und Seminarhotel bekannte Sporthotel mit 55 Zimmern eröffnet Anfang September eine Höhenkurstation. Die medizinische Verantwortung dafür trägt die Aeskulap Klinik in Brunnen. Angeboten werden gemäss den ganzheitlich orientierten Behandlungsmethoden der Aeskulap Klinik unter anderem Heilfasten-, Rheuma-, Wellness- und Fitnesskuren sowie Spezialkuren für Leute mit Burnout-Syndrom. «Mit diesem reichhaltigen Angebot», sagt Albert Koch, «führen wir die 150jährige Kurtradition auf dem Stos weiter.»

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les contingents saisonniers contestés

Les contingents de permis saisonniers proposés par le Conseil fédéral pour la période allant de novembre 1997 à octobre 1998 donnent lieu à des contestations. Selon cette proposition, le nombre de travailleurs saisonniers pouvant être engagés est ramené de 113 000 à 99 000. Raisons invoquées? L'évolution de la situation économique et le taux de chômage toujours élevé dans les branches soumises aux fluctuations saisonnières. La Société suisse des hôteliers critique notamment la seconde raison. Celle-ci, dit la SSH, trouve son origine dans la faiblesse de l'appareil statistique qui ne tient pas compte de la qualification des demandeurs d'emploi.

Page 1

Lignes postales automobiles en question

Le maintien des lignes automobiles postales dites touristiques n'est pas évident. L'intérêt de telles lignes exclusivement estivales sur des cols qui restent longtemps fermés en hiver n'est en tout cas pas ressentie de la même manière dans les différents cantons. Le canton de Berne a, par exemple, été le premier à s'être exprimé défavorablement lorsqu'il s'est agi de subventionner de telles lignes. Or, le tourisme dans les cols a énormément de cars postaux. Certains offices du tourisme valaisans ont ainsi payé cette année de leur poche une partie des subventions nécessaires au maintien de ces lignes postales.

Page 2

Quelles aides juridiques pour combattre le racisme?

Le fait qu'un loueur d'appartement ait refusé dernièrement de louer une famille juive à Arosa, dans le canton des Grisons, a suscité d'importants remous. Notamment en Angleterre où réside cette famille juive. D'autres touristes juifs ont mentionné des cas similaires de racisme en Suisse. Une clause antiraciste bien précise, dûment spécifiée et conjointement signée par le loueur et par l'office du tourisme qui sert bien souvent d'intermédiaire dans la location de d'appartements de vacances, aurait pu éviter un tel scandale. Notre hebdomadaire a mené l'enquête sur les aides juridiques qui existent pour combattre le racisme dans le tourisme.

Page 3

Mövenpick et Inter Europe Hotels choisissent Trust

Les deux chaînes hôtelières Mövenpick Hotels & Resorts et Inter Europe Hotels viennent de choisir la société anonyme Trust de Francfort pour leur centrale de réservation hôtelière. Comme notre hebdomadaire l'avait déjà annoncé au début de l'été, la société Trust avait été vendue il y a peu au puissant groupe allemand Bertelsmann, géant européen du multimédia, par la chaîne hôtelière Steigenberger. Sous l'impulsion de Bertelsmann, qui est également l'actionnaire principal de Trust, la distribution des différents établissements hôteliers des deux chaînes devrait être considérablement accrue.

Page 7

Eau minérale de St-Moritz: du nouveau

L'eau minérale de St-Moritz fait un peu figure d'Arlésienne dans les Grisons. C'est en effet depuis plus de dix ans qu'on en parle sans qu'on ne voie jamais rien venir! Cela pourrait cependant changer dans un proche avenir. Des investisseurs envisagent en effet très sérieusement de relancer l'eau de St-Moritz avec un projet situé à Zernez. L'emplacement exact de la source, de même que le financement de l'opération, qui se chiffre en dizaines de millions de francs, n'ont toutefois pas encore été garantis. Beaucoup d'eau risque ainsi encore de couler sous les ponts de l'Engadine avant que l'eau minérale de Chant Bains, au-dessus de St-Moritz, ne soit exportée sur les marchés japonais et américains.

Page 11

2e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme

Le forum, une source d'inspiration

En réunissant vendredi dernier à Thoue quelque 750 représentants des milieux hôteliers et touristiques, le 2e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme a atteint ses objectifs que ses organisateurs – la Société suisse des hôteliers – lui avaient fixés. Les participants ont en effet pu saisir des idées pour l'avenir de leur profession et la SSH a donné du corps à son forum, un forum destiné à devenir la plate-forme de la branche.

MIROSLAW HALABA

L'ambiance était détendue et conviviale vendredi à Thoue où les invités de la SSH s'étaient retrouvés pour saisir un peu de ce que pourrait être «un nouvel avenir hôtelier». Renouçant délibérément à une formule classique, les organisateurs avaient choisi de traiter ce sujet difficile en faisant appel à l'émotionnel, mêlant le spectacle et l'information. Le forum, a dit en substance le président central de la SSH, Alfred E. Urfer, doit montrer une direction, être une source d'inspiration et de motivation. Sous la houlette de l'animateur de télévision Kurt Aeschbacher, excellent dans son genre, les personnalités invitées se sont succédé sur la scène, apportant leurs témoignages et esquissant leurs visions du futur. Le tout était agrémenté par les prestations d'un mime, d'une chanteuse – Lisa Berg – et de séquences vidéo réalisées par les élèves de la section cinéma et vidéo de l'École supérieure d'arts appliqués de Zurich. En entrant dans la salle Schadau, théâtre du forum, les participants avaient été accueillis dans un décor futuriste par les étudiants de l'École supérieure de la restauration et de l'hôtellerie SSH de Thoue pour un apéritif de bienvenue. Fêtant son 10e anniversaire, l'école, co-organisatrice de cette journée, servi, bien entendu, de cadre au repas de midi.

Premières impressions

Les avis exprimés à Thoue ont, dans l'ensemble, montré qu'il n'y a pas de recette miracle pour l'avenir. Tout au plus quelques pistes. Ainsi, pour l'essayiste Erich von Däniken, il est temps de voir grand, notamment dans la construction



Il y avait foule vendredi à la salle Schadau à Thoue. Photo: Miroslaw Halaba

des chambres d'hôtel. L'architecte et scénographe Zora del Buono, quant à elle, se satisfierait parfaitement d'une chambre aux dimensions réduites si l'environnement (l'architecture, les prestations et l'atmosphère) est en harmonie avec les attentes du client. C'est ce message que le cinéaste et metteur en scène Daniel Schmid a également cherché à faire passer. Si l'environnement et le mode de vie changent, l'homme ne change pas dans ses sentiments, a-t-il dit. Ainsi, ce qui est très important, c'est la première impression qu'un hôte ressent lorsqu'il entre dans un hôtel.

L'intervention la plus intéressante, a cependant été celle de l'architecte Pia Schmid. Hélas pour les participants francophones, pourtant en nombre non négligeable, elle a eu lieu en dialecte suisse allemand. Pour Pia Schmid, il n'y a pas vraiment de style futuriste ou de règles pour construire l'hôtel de l'avenir. En revanche, il est indispensable aujourd'hui d'aménager un établissement en collaboration avec plusieurs architectes et personnes susceptibles de donner à l'hôtel cette touche tout à la fois futuriste et conservatrice qui fait le bonheur de l'hôte. Pia Schmid s'est par

ailleurs dit convaincue que la Suisse allait redevenir une destination touristique de premier plan. Par leur esprit novateur, plusieurs hôteliers ont déjà apporté leur contribution à ce renouveau. Une idée a également été évoquée à plusieurs reprises lors des discussions: celle du client d'hôtel à demeure. Ainsi, pourquoi ne pas louer à des prix modérés et pour une longue durée des chambres à des étudiants. On retiendra enfin les propos exprimés dans un vidéo par des adolescents interrogés sur leurs attentes en matière hôtelière. Ainsi, aux côtés des mots-clés comme piscine, grande baignoire, accès à Internet et possibilités sportives figuraient aussi des mots-clés, tout à fait traditionnels, comme bonnes prestations, confort et atmosphère conviviale.

Satisfaction

Les échos recueillis ont permis de constater que le public a, dans l'ensemble, apprécié ce 2e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme. Certes, certains participants attendaient davantage d'informations concrètes et pratiques. Nombreux sont cependant ceux qui – comme le souhaitent les organisateurs – se sont laissés imprégner par les diverses idées et opinions émises, de même que par l'ambiance qui a régné durant cette journée. Le succès de cette manifestation a, par ailleurs, donné une assise à cette plate-forme que la SSH veut désormais offrir à la branche. On ne peut donc qu'attendre avec intérêt les prochaines éditions.

Voir également page 8

Le 3e Forum à Montreux

Le 3e Forum sur le tourisme et l'hôtellerie aura lieu l'an prochain en Suisse romande, à Montreux pour être précis. Il portera sur le thème de la mise en place de l'Union monétaire européenne et de ses répercussions sur le tourisme suisse. «C'est un problème d'une très grande importance pour la branche», a déclaré le président central de la SSH, Alfred E. Urfer. Et d'ajouter que la SSH est la première association suisse à s'être attachée les services d'un commissaire européen à Bruxelles. Ce dernier pourra ainsi conseiller et fournir à la branche des informations de première main sur cette mise en place.

MH

Candidature séduisante pour les JO

Une entreprise désormais nationale

La semaine dernière, le pays s'est officiellement doté de structures qui devraient lui permettre d'espérer de décrocher le sacre olympique. Au vu des personnalités qui composent l'organigramme du comité de candidature «Sion-Valais-Switzerland 2006», il ne fait aucun doute que cet objectif implique dorénavant le pays tout entier. Encore discrets sur l'échiquier opérationnel, les milieux touristiques ne demandent pourtant qu'à y contribuer.

ALEXANDRE BOCHATAY

«Nous n'avons pas été officiellement approchés, ni par l'ancien comité d'initiative, ni par l'actuel comité de candidature, mais nous sommes prêts à mettre nos compétences au service de la cause olympique», tels est la proposition lancée notamment par Olivier Chevallaz, le nouveau directeur de l'école suisse du tourisme (EST), à Sierre. «Tout le monde est conscient des retombées touristiques et économiques qu'aurait l'organisation des Jeux olympiques d'hiver en Suisse et surtout en Valais, mais sur le papier, cette prise de conscience, reconnaissons-le, n'est pas forcément évidente». Cet avis est partagé par de nombreux professionnels du tourisme, parmi lesquels des directeurs d'office ou des responsables d'organisations faïtières. Pierrat Moren, l'ancien président de la Société de développement de Sion, Eddy

Peter, le directeur de l'Office du tourisme du chef-lieu, son homologue de Montana, Walter Loser, Monique Paccolat, de Montagne Plus, ou encore Jérémie Roby, le président de Valais Tourisme, ont bien collaboré dans de précédentes étapes, mais aucun professionnel de la branche n'apparaît actuellement dans l'organigramme officiel.

Priorités internationales

Il faut dire qu'au stade actuel de la candidature, l'étape principalement visée consiste à convaincre les membres du Comité international olympique (CIO) de l'excellence du dossier technique des Valaisans. Le dépôt officiel de la candidature aura lieu au mois de janvier prochain. Les membres de la Commission d'évaluation passeront ensuite au peigne fin le contenu de ce dossier et sa concrétisation sur le terrain. C'est enfin en au-

tomne 1999, à Séoul, que les «grands électeurs» du CIO porteront leur choix final. Dès cette date, et en cas de victoire helvétique, un Comité d'organisation des JO (COJO) prendra alors le relais. La mise sur pied de la manifestation nécessitera inévitablement la participation active des milieux touristiques. Pour l'heure, les candidats potentiels de la Suisse sont connus. Au moins quatre d'entre eux sont européens, soit les Slovaques de Poprad-Tatry, les Polonais de Zakopan et les Espagnols de Jacca. L'Autriche devrait également s'aligner, reste à choisir qui, de Klagenfurt, Salzbourg ou Kitzbühl, entrera en compétition. Quant à la Suède, l'éventuel échec de Stockholm pour l'attribution des Jeux d'été 2004, ce week-end à Lausanne, pourrait relancer la candidature d'Osterund, déjà rivale de Sion pour les Jeux olympiques de 2002.

Personnalités au front

Actuellement, la candidature valaisanne s'appuie sur trois piliers. Le Conseiller fédéral et futur ministre des sports Adolf Ogi préside le Comité national de soutien. Cet engagement confirme l'intérêt de la Confédération pour cet objectif helvétique. L'Association pour les Jeux olympiques d'hiver (AJOH) est présidée par Sepp Blatter, le secrétaire général de la FIFA, l'une des plus puissantes organisations sportives de la planète. La direction générale du comité de candidature, l'organe opérationnel du processus de candidature, a enfin été confiée au divisionnai-

re Jean-Daniel Mudry, commandant de la division de montagne 9. Parmi les départements techniques de cette organisation, la commission internationale a été mise sous la direction d'Edouard Brunner, l'ancien ambassadeur suisse à Paris et à New York. Il sera principalement chargé des relations avec les membres étrangers du CIO. Il pourra notamment compter sur la collaboration de deux anciens responsables du comité d'initiative 2006, le président sortant Gilbert Debons et le conseiller national Bernard Comby.

AB

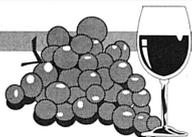
Hôtellerie suisse

Hausse des nuitées

L'hôtellerie suisse serait-elle en train de remonter la pente? En dépit des conditions météorologiques changeantes, le nombre des nuitées enregistrées en juillet s'est accru de 3,3% par rapport à juillet 1996, atteignant 3,55 millions, relève l'Office fédéral de la statistique. En juin déjà, l'augmentation était de 0,4%.

Cette progression réjouissante est principalement due à la clientèle étrangère. Celle-ci a en effet été à l'origine de 2,15 millions de nuitées, soit une augmentation de 4,8%. Dans le détail, on note une hausse de 22% (+32 000) des nuitées d'origine anglaise et de 3,9% (+23 000) des nuitées d'origine allemande. Les touristes italiens et japonais ont également fait un retour remarqué dans notre pays. On note respectivement une augmentation de 23% (+15 000 nuitées) et de 8,7% (+15 000 nuitées). La clientèle belge et la clientèle française ont en revanche reculé, à savoir, respectivement de 8,8% (-14 000) et de 4,3% (-5700). Les Suisses ont également été à l'origine de la hausse. On leur attribue en effet 1,4 millions de nuitées (+1,1%). Pour les sept premiers mois de l'année, la statistique fait état d'un total de 18,4 millions de nuitées, en hausse de 2,1%, 10,85 millions de nuitées (+3%) sont à mettre sur le compte de la clientèle étrangère et 7,55 millions (+0,8%) sur le compte de la clientèle suisse. Les auberges de jeunesse annoncent pour la même période 0,48 million de nuitées, soit une hausse de 4,6%.

MH



PAPIER-BOUCHON

A la recherche du vin du futur

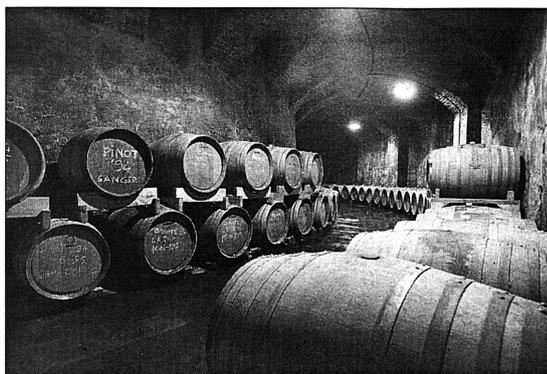
A quoi ressemblera le vin du futur? Chaque pays, chaque région a son idée. Les Piémontais, depuis vingt ans, et désormais les Italiens pensent que la barbera a toutes ses chances. Ils démontrent que cette variété de raisins, comme la pomme de terre, est bonne à tout faire.

PIERRE THOMAS

Dans la région d'Asti, de part et d'autre de la rivière Tanaro, qui se jette dans le Pô près d'Alessandria, dans le Basso et l'Alto Monferrato, c'est, de loin, le raisin le plus vinifié. De constitution vigoureuse, d'une production constante, ne craignant pas la pourriture, on le croirait sélectionné par des Suisses, tant il est productif... Au point que, très officiellement, on admet qu'il peut produire 2,5 kilos de raisin par cep, la densité, plus ou moins grande, de plantation ramenant la moyenne de production autour des 90 hectolitres par hectare.

Un vin docile

Longtemps, la barbera (masculin, quand on parle du raisin, féminin, lorsqu'il est devenu vin...) a souffert de la concurrence de l'autre grand cépage du Piémont, le nebbiolo. Celui qui donne ses grands vins réputés que sont le barbaresco et le barolo. Ceux-là même dont Michel Davaz disait qu'ils ont «trop de tout»: trop d'acidité, trop de tanin, trop d'alcool, trop besoin de vieillissement. Et bien, justement, la barbera d'Asti et du Monferrato s'oppose diamétralement à son rival des Langhe (le Piémont de la province de Cuneo): s'il est bien vinifié – et il supporte parfaitement les cuves en inox –, il est volontiers fruité, léger, certes d'une grande acidité, mais sans tanins rêches. Sur ce vin, le chène, si en vogue aujourd'hui, fait merveille: aucun risque d'opposition entre les tanins du raisin et du bois, mais bel et bien un apport gustatif, où la vanille se marie à la note d'amande amère typique de la barbera. Seuls handicaps pour l'instant, une réputation sulfureuse, en Italie, et le manque de notoriété internationale. Dans les années 80, la barbera a été au centre d'un



Le beau chais à barriques du Castello Alfieri qui produit une des meilleures barberas. Photo: Ldd

scandale sans précédent: des inconscients, jouant avec la santé des consommateurs qui y risquaient leur santé puis leur vie, avaient fabriqué du vin à base d'éthanol.

Viva l'America!

C'était au début de la notoriété médiatique du «pape» de la barbera, Giacomo Bologna, mort d'un cancer il y a sept ans. Géant rebelaisien, cet ancien aubergiste jonglait avec les fûts et avait démontré la qualité des barberas élevées en barriques. En Amérique, il avait fait un tabac. Aujourd'hui, sa veuve et ses enfants continuent l'œuvre du pionnier, en maîtrisant parfaitement, à l'enseigne de Braida à Rocchetta Tanaro*, l'aspect technique, dans une cave ultra-moderne, inaugurée l'an passé. Son chais à barriques ferait pâlir d'envie un Californien...

Fils d'un des fondateurs du «consorzio», porté sur les fonds baptismaux il y a un demi-siècle, les frères Coppo, de Caneli, la capitale du «spumante», se sont reconvertis eux aussi dans la barbera. Deux des frères sont restés au pays, à la tête de l'entreprise familiale centenaire, logée dans des caves creusées dans les collines. Les deux autres sont partis à la conquête des Etats-Unis. Diversément coté par les critiques en vins – mais il est vrai que les millésimes 92, 93 et 94 sont plutôt

maigres au Piémont –, leurs cuvées «Pomorosso» et «Camp du Rouss»** ne peuvent répondre à la demande. Il y a longtemps que Piero Coppo, lors de la foire annuelle Vinitaly, à Vérone proclame: «La barbera est le vin de l'avenir». L'affirmation n'est pas tombée dans l'oreille d'un sourd: il y a quelques mois, le marquis florentin Piero Antinori a racheté un négoce célèbre d'Alba, Prunotto, en affirmant exactement la même chose...

Comme le chianti

Et si les paysans renoncent parfois à leurs vignes, des propriétaires terriens croient en l'avenir de la viticulture piémontaise. Non loin d'Asti, par les hasards d'un héritage d'une cousine sans descendants directs, les sœurs San Martino di San Germano ont redonné vie aux seize hectares entourant le château d'Alfieri. Cavour, le père de l'unité italienne, mais aussi le ministre de l'agriculture francophile à qui le Piémont doit d'être sorti de la préhistoire vinicole, y séjourna.

En quelques années – le premier millésime commercialisé remonte à l'excellent 1990 –, les deux vins du domaine, «La Tota» et, surtout, l'«Alfier»*** se signalent par leur bonne concentration et leur bel équilibre. Ces vins sont exportés à 70%, en Allemagne, en Suisse, en Belgique et outre-Atlantique. Giovanna San Martino di San Germano le dit avec conviction: «Nous ne dépasserons pas les 100 000 bouteilles, car nous croyons qu'il y a un rapport entre quantité et qualité». Voit-elle des difficultés pour la barbera? «Le vin, parce qu'il se prête à toutes les formes de vinification, est difficile à classer. On en trouve dans le commerce entre 3000 et 30 000 litres». Aujourd'hui, la barbera se trouve dans la position du chianti, il y a vingt ans. On peut parier que, dans vingt ans, ceux toscans appelés à faire encore un bond en avant et barberas piémontaises seront les deux chevaux de bataille de l'Italie vinicole.

*Importé en Suisse par Bindella-Testuz, Cully.
**Importé en Suisse par Fischer et Rihs, Bienne.
***Importé en Suisse par Schenk, Rolle

Hôtel Pavillon et Résidence, Vevey

Extension en vue pour 1999

Avec sa dizaine de chambres, c'était, lors de la Fête des Vignerons de 1955, le plus petit hôtel de Vevey. Pour la Fête des Vignerons de 1999, l'Hôtel Pavillon et Résidence sera un quatre étoiles de 85 chambres, proposant fitness, business center et autres facilités. Devisée à 10 millions de francs, la quatrième étape des travaux d'aménagement doit débuter cet automne.

seront desservis par un ascenseur à voitures. En sous-sol, outre l'entrée-réception du nouveau complexe, le rez-de-chaussée abritera un restaurant ouvert sur la place. Un premier étage sera réservé à des salles de conférence et de banquets, deux autres augmenteront la capacité d'accueil de l'établissement de trente nouvelles chambres et suites modulables. Trois des chambres seront spécialement réservées aux personnes handicapées. Un centre de «wellness» (sauna, fitness, solarium, etc.) est prévu au dernier étage et sur le toit.

Une clientèle d'affaires

Enfin, en mezzanine, entre rez et premier étage, Niklaus Ming a prévu l'installation d'un business center. «60% de notre clientèle étant constituée par des hommes d'affaires, ils trouveront là toutes les commodités (bureau, matériel et connexions informatiques et même secrétariat) nécessaires à leurs activités». Les travaux, qui n'interrompent pas l'exploitation actuelle, sont prévus sur une période de 18 mois et l'accroissement des activités de Gestion hôtelière Ming SA devrait générer une vingtaine d'emplois supplémentaires (35 actuellement).

«La société bénéficiant d'un contrat d'exploitation de 25 ans, je ne pourrai bien sûr pas entreprendre cela seul», précise encore Niklaus Ming qui insiste sur le caractère familial de l'entreprise. «La confiance de nos partenaires repose aussi sur mon épouse et sur mes fils Nicolas et Christophe, tous les deux au bénéfice d'une formation hôtelière.»

Nouveau plan directeur

Atout non négligeable, à l'aube du troisième millénaire, le complexe «Pavillon et Résidence» pourrait également bénéficier d'un nouveau plan directeur pour la circulation en ville de Vevey. Celui-ci devrait, enfin, permettre de retrouver un accès direct au centre depuis la jonction autoroutière A9-A12, accès qui n'oblige pas l'automobiliste à subir un jeu de piste et de sens interdits. Et, avec le réaménagement prévu de la place de la Gare, c'est presque dans un centre ville renaissant que se situera l'Hôtel Pavillon et Résidence.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Je suis né un 1er avril, j'ai commencé mon apprentissage un 1er avril, j'ai repris cet hôtel à cette même date. Et c'est le 1er avril 1999 que je compte inaugurer nos nouvelles installations.» La date a valeur de symbole pour Niklaus Ming, propriétaire du «Pavillon et Résidence» situé sur la place de la Gare de Vevey. Et le premier jour du dernier mois d'avril du siècle marquera l'aboutissement d'une entreprise imaginée dès 1985 et entamée en 1989, avec la rénovation et l'agrandissement de ce qui n'était alors que l'Hôtel Pavillon.

Le projet s'est poursuivi en 1991, avec des travaux de réaménagement de la Brasserie-buffet de la Gare et l'adjonction d'une nouvelle aile augmentant de 15 chambres la capacité d'accueil, puis en 1993, avec l'ouverture de la «Résidence», un complexe d'hébergement hôtelier en studios. Ces travaux ont été menés à bien grâce à un partenariat entre la société Gestion hôtelière Ming SA (au bénéfice d'un contrat d'exploitation) et la Caisse de pension des centrales suisses d'électricité (propriétaire). L'engagement de la Caisse ayant été porté à 28 millions de francs, c'est sur ce même principe que sera menée la dernière étape des aménagements.

Début des travaux cet automne

Les travaux qui commenceront cet automne porteront sur l'édification d'une nouvelle aile de 400 mètres carrés sur quatre étages. Avec la façade principale orientée sur la place de la Gare, elle reliera les édifices existant sur la parcelle. Sur un parking souterrain, deux étages



L'Hôtel Pavillon et Résidence, tel qu'il se présentera en 1999. Photo: Ldd

Des femmes en première ligne

On sait les femmes omniprésentes dans la cuisine italienne, où elles sont cheffes des meilleurs établissements de mère en fille, mais elles sont aussi, très souvent, à la tête d'exploitations viticoles. Parmi elles, Mariuccia Borio, qui produit des curiosités comme une barbera et un moscato passerillés sur son domaine de Cascina Castlè, à Costiglione d'Asti. Elle est présidente de la section piémontaise du mouvement «Le donne del Vino», qui compte une septantaine de membres. Fondé il y a dix ans au plan national, il entend mettre en présence toutes les femmes de la filière du vin, de la pro-

duction à la consommation. Présidente nationale depuis avril dernier, Giuseppina Viglierchio, est la directrice commerciale de Vini Banfi, domaine prestigieux de Montalcino, en Toscane et de Gavi, à l'extrême est du Piémont. Pour elle, les femmes sont aussi la clientèle-cible de l'avenir. Mais plus encore, il s'agit de redonner au vin une place centrale dans l'alimentation. «si nous ne voulons pas que nos enfants deviennent obèses en ne buvant que du Coca-Cola». Rappel: en moyenne par tête d'habitant, l'Italien consommait encore près de 110 litres par an dans les années 70. Et moins de 60 litres aujourd'hui... PT

ANNONCE

MANOTEL MANAGEMENT SA
CHAÎNE HOTELIÈRE SUISSE - GENEVE

Bénéfices: de la synergie de groupe et d'un service personnalisé
Optimalisez la rentabilité de votre établissement

Nous offrons dans les domaines:

- Promotions/ventes
 - Promotion & commercialisation «Worldwide»
 - Une Centrale de réservations performante
- Achats
 - Une centrale d'achats très sélective
- Gestion
 - Reprise en gestion
 - Contrôles de gestion
 - Audit d'entreprise
 - Activité de Conseil

Nous disposons d'excellentes références professionnelles et financières.
Contactez-nous sans engagement en toute confidentialité.

Christophe Brisedou ou Michel Judet
43, rue de Lausanne, 1201 Genève
Téléphone 022 909 81 11, Fax 022 741 07 44

IMMEUBLES

France - Puy de Dôme.
Vente en toute propriété superbe

Hôtel Restaurant

2** équipé 3***,
38 chambres. Forte rentabilité, forte notoriété, possibilité logement de fonction.
Prix murs et fond: 1 400 000.- FS.
Ecrire sous chiffre 91812, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.
91812/388986

France, Doubs (25), proche Suisse

ferme-restaurant

licence IV, 2 appartements, 5000 m², parking, proximité centre équestre.
Prix: FF 1 480 000.-.
Case postale 785,
2301 La Chaux-de-Fonds
P 95676/930929

A vendre

bateau-restaurant

situé dans le port de Neuchâtel.
Conditions à discuter.
Curieux s'abstenir.
FAX 032 725 53 75 P 95769/26492

hotel + revue

tourismus

Vous êtes pressé?...

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

MÉLI-MÉLO

Des insectes dans les assiettes à Champéry. C'est une expérience pour le moins insolite qui a été tentée cet été au restaurant du Centre sportif de Champéry en Valais. Son chef, Raymond Coquozy, a en effet proposé une gastronomie sur le thème des insectes. Le menu comprenait notamment une salade estivale à l'avocat et aux larves de ténébrions grillées, ainsi que des larves de coléoptères poêlées au curry sauvage et des criquets migrateurs frits sur lits de cépes. Il paraît que le goût des insectes frits ne serait finalement pas très différent de celui des chips. LM

Joël Robuchon sur CD-Rom. Le grand chef français Joël Robuchon a récemment signé un très juteux contrat avec Global Rights, une filiale du grand japonais de l'électronique Sony. «Après avoir annoncé sa retraite en 1996, à 51 ans, fortune et réputation faites avec trois étoiles au guide Michelin, Joël Robuchon griffera désormais pour Global Rights des CD-Rom et des vidéos», a relevé le Nouveau Quotidien. LM

COUP DE FIL À...



Michele Schandroch

Directeur de l'Office de tourisme de Locarno

Vous venez de rentrer d'un voyage de promotion que vous avez effectué au Japon en compagnie de représentants des offices du tourisme du Tessin et de Lugano. Quel bilan tirez-vous de ce voyage et quels atouts le tourisme tessinois peut-il faire valoir auprès des touristes japonais?

Le bilan que nous avons tiré de ce voyage de promotion est vraiment très positif. Maurice Campofranco, le directeur de la représentation de Suisse Tourisme à Tokyo, et Swissair nous avaient proposé au STM de Crans-Montana de monter une campagne promotionnelle tessinoise d'une semaine au Japon. Aujourd'hui, nous ne regrettons pas d'avoir accepté leur proposition car nous avons rencontré un très grand intérêt de la part des tours-opérateurs japonais. Un des principaux atouts du Tessin pour le marché japonais est la proximité avec l'Italie. Les statistiques montrent en effet que les touristes japonais ont considérablement augmenté en Italie au cours de ces trois dernières années. A nous maintenant de profiter de cet engouement pour inciter les Japonais qui visitent Milan d'effectuer un détour au Tessin. Avec ses lacs et ses montagnes, le Tessin peut en outre très bien se rattacher aux programmes traditionnels des touristes japonais qui visitent Lucerne, Interlaken et Zermatt lorsqu'ils sont en Suisse. La position stratégique de Locarno, entre Lugano et Zermatt, voire entre Milan et Zermatt, peut également être un atout. A cet effet, l'Hôtel Belvedere et le Grand Hôtel, tous deux à Locarno, ont édité un prospectus en japonais à l'occasion de ce voyage de promotion. Le shopping, la culture et l'architecture sont encore d'autres atouts que nous avons mis en avant lors de nos différents contacts avec les tours-opérateurs japonais. Non sans succès d'ailleurs car, au retour de notre voyage, des hôtels de Lugano avaient déjà reçu des demandes concrètes du Japon.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Marchés viticoles

Le vin, important atout touristique

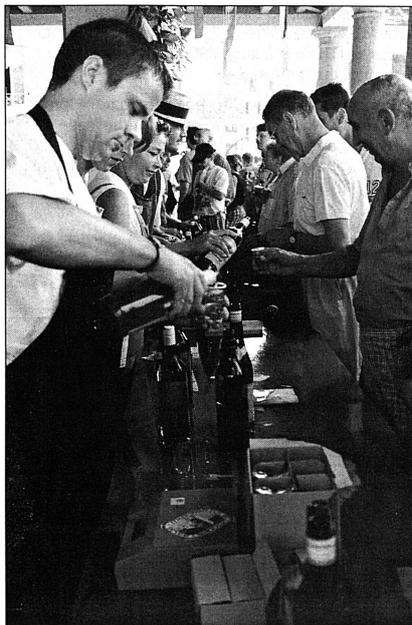
Si, au niveau romand, il s'avèrera difficile de concrétiser l'idée d'une région viti-vinicole globale lancée l'hiver dernier dans le canton de Vaud, le vin fait en revanche déjà recette. C'est même d'un véritable engouement dont il faut parler. Parfaitement orchestré, il représente un important atout touristique.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Pour huit samedis d'été, chaque année depuis 29 ans, Vevey vit au rythme de son marché folklorique. Une manifestation qui, selon que l'on soit Veveysan ou touriste, agace ou enchante. Le premier parce que ces jours-là, il a de la peine à accéder à son traditionnel marché, le visiteur parce qu'il y trouve la fête, la convivialité. Le principe de ces marchés folkloriques veveysans est simple. A l'achat d'un verre, l'amateur de vin, et de contact, est convié à le remplir... aussi souvent qu'il le désire et jusqu'à épuisement du stock. Et chaque samedi, ce sont entre 2500 et 2800 verres décorés qui sont écoulés entre 9 h 30 et 12 h 30. Quand, affluence oblige, verres... et vin ne manquent pas sur le coup de 11 heures déjà.

De nombreux succès

Le phénomène n'est pas unique. Même si elles sont plus limitées dans le temps (elles ne durent généralement qu'un jour), des manifestations similaires jalonnent toute la belle saison en Pays de Vaud. Du salon morgien Arvinis, en avril, aux journées de dégustation de l'appellation Epesses, à fin novembre, l'agenda du vin établi par l'OVV, l'Office des vins vaudois, est rempli. Quelques exemples illustrent ce succès: une pénurie de verres, dès 11 heures à Chardonne, en mai, pour le marché aux vins; 2500 verres vendus en un matin pour «Aigle, verre en main»; le délai d'inscription fermé à peine un mois après son ouverture pour la «Route gourmande», une balade gastronomique dans le



Les marchés viticoles sont des produits touristiques à part entière. Photo: Jean-Jacques Ethnoz

vignoble de l'appellation Vevey-Montreux, début septembre. Ou encore, en novembre de l'an dernier, les restaurateurs de la Foire aux vins de Vevey, incapables de satisfaire à la demande des consommateurs, stocks épuisés bien avant midi.

Un bel engouement

Tourisme ce cela? «Certainement» pour René C. Bernard, directeur de l'Office des vins vaudois, qui s'efforce de d'ordonner un calendrier cohérent et de conseiller les organisateurs afin d'éviter la concurrence et un phénomène de «copie». Mais un tourisme «difficilement

quantifiable», concède-t-il, «à moins de s'en aller recenser les visiteurs étrangers au lieu dans les parkings.» L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) ne s'y trompe pas d'ailleurs, qui inclut dans ses offres des circuits consacrés à la vigne et au vin. Voir même les suscite et les soutient, comme dans le Lavaux, où les associations de vigneronnes ont, en collaboration avec l'OVV et l'OTV, élaboré un circuit de sentiers pédestres balisés.

De nombreux visiteurs

Pour en profiter eux aussi, c'est vrai, même si les appréciations sont diffi-

ciles. Car on ne saura jamais précisément le résultat des contacts noués par un vigneron au plus profond de sa cave. «Mais, dit l'un d'eux en Lavaux, si je continue à ouvrir ma cave, c'est bien que quelques visiteurs d'un jour sont revenus et ont passé commande.»

L'indice est aussi parlant que les parkings, tout comme les statistiques de l'Office du tourisme de Vevey. Recensant un tourisme réputé journalier - les marchés veveysans drainent des visiteurs dans un rayon qui va jusqu'à trois heures de car ou de voiture - les responsables de l'office du tourisme comptent régulièrement entre 80 et 100 amateurs venus tout exprès. Le forfait qu'ils proposent donne aux hôtes le droit à un verre gratuit. Et de le remplir à satiété.

600 litres de vin à Vevey

Quelque 600 litres de vin, pour une moyenne de 2600 verres, sont offerts les samedis d'été à Vevey. Les verres sont vendus 5 francs (gobelet vaudois) et 8 francs (verre à pied). Ils sont chaque année décorés sur un thème général illustré en huit «tableaux» pour les huit marchés prévus. Certains fidèles assurent posséder toutes les séries depuis la création des marchés folkloriques (232 verres).

Chaque samedi, les stands placés sous la Grenette sont animés par une fanfare, un orchestre ou un groupe folklorique. Ce sont des bénévoles, recrutés dans les grandes entreprises de la région (Nestlé, La Poste, etc.) qui assurent le service, avec les représentants des producteurs de vin (à chaque fois une appellation différente).

L'office du tourisme qui paie ces producteurs au prix coûtant ainsi que l'impression des verres, couvre le budget de cette opération estivale par la vente des verres, que l'on peut également obtenir par série complète.

JJE

Grand-Hôtel Beau-Séjour, aux Mayens-de-Sion

Marier le tourisme à l'art contemporain

Ouvert en 1896, le Grand-Hôtel Beau-Séjour, aux Mayens-de-Sion, ne remplit plus sa fonction première qui consistait à offrir le gîte et le couvert aux touristes. Il propose aujourd'hui une nouvelle philosophie touristique qui entend éveiller la curiosité des vacanciers à la découverte de l'inédit et de l'art contemporain.

LAURENT MISSBAUER

A la fin du siècle dernier, les Mayens-de-Sion étaient une station touristique valaisanne qui était davantage réputée que tant d'autres devenues aujourd'hui célèbres. Au mois de mai 1896, lorsque la famille Cretz et inaugura le Grand-Hôtel Beau-Séjour, Saas Fee et Thyon 2000, pour ne citer que deux exemples, n'étaient en effet que de paisibles villages de montagne où les touristes étaient une denrée particulièrement rare. Tel n'était cependant pas le cas des Mayens-de-Sion où les vacanciers «venaient à dos de mulet suivre des cures de lait frais, constituer un herbier ou peindre à l'aquarelle les charmes généreux de dame Nature. Le tout, en contemplant, une vue magnifique sur les Alpes», pour reprendre les arguments évoqués dans une publicité d'époque qui précisait encore que le Grand-Hôtel Beau-Séjour disposait de bains modernes, de belles forêts et d'un téléphone!

Séminaires et spectacles

Tombé pratiquement en ruine après avoir notamment servi d'hôtel-colonie, le Beau-Séjour, propriété de la ville de Sion, a été repris il y a sept ans par l'architecte Christian Hunziker, le père de la «Maison des Schtroumpfs» à Genève, et par le cinéaste Guy Michaud. Ce dernier, après le décès de Christian Hunziker, em-

L'ancien Grand-Hôtel Beau-Séjour, représenté ici de façon artistique, est passé d'un tourisme traditionnel à un tourisme culturel qui invite les vacanciers à sortir des ghettos à touristes.

Illustrations: htr



porté par un cancer, allait rester seul à la barre de l'hôtel qui avait été dénommé entre-temps le Domaine de la Pitrière. Ce changement d'appellation allait également de pair avec une certaine métamorphose de l'établissement. Le simple gîte et les couverts proposés jusque-là aux touristes habitués cédaient leur place à des stages et à des séminaires, de même qu'à des expositions et des spectacles. Un peu comme cela avait été le cas pendant les travaux de rénovation de l'Hôtel Beaugreg'Art à Montana où treize artistes avaient décoré chacun une chambre différente, le Domaine de la Pitrière a pour but d'héberger avant tout des personnes désireuses de s'investir dans une production culturelle.

Sortir du ghetto à touristes

Le secteur de la restauration est en revanche resté ouvert à tout public, sans restriction. Il sert de trait d'union avec les touristes que le domaine entend intéres-

ser à l'art contemporain. «Notre démarche est d'inviter le touriste, qu'il provienne d'Evolène, de Veysonnaz, de Thyon 2000 ou de tout le Valais, à découvrir quelque chose d'inattendu», explique Guy Michaud. «Alors qu'il s'attend avant tout à admirer les montagnes, les bisesses, les mélèzes, les champignons et les marmottes, nous lui offrons la possibilité de faire plus ample connaissance avec l'art contemporain que ce soit avec notre exposition d'œuvres animalières de Sandra Snozzi ou avec notre représentation de danse et musique contemporaine.»

Dans un premier temps, la démarche poursuivie par le Domaine de la Pitrière est ainsi de faire découvrir aux promeneurs quelque chose d'inattendu, un peu comme l'Hôtel moderne construite au milieu du village traditionnel voisin d'Héremence. Dans un second temps, il s'agit «de faire sortir le touriste de son ghetto à touristes», ajoute Guy Michaud.

«En Valais, il n'y a en effet pas que les combats de reines pour égayer le séjour des vacanciers, il y a aussi l'art et la culture.»

Tourisme culturel

La Fondation Pierre Gianadda et le Verbier Festival & Academy ont chacun démontré avec beaucoup de succès que le tourisme culturel pouvait très bien se marier au tourisme traditionnel. Il appartient désormais au Domaine de la Pitrière d'en apporter une nouvelle démonstration. Ce qui est tout-à-fait dans ses cordes. Les critiques extrêmement positives publiées sur son spectacle de danses contemporaines Palosanto et Circum Vite laissent en effet entrevoir une belle carrière internationale à l'ensemble Interface. Celui-ci, composé des danseuses Géraldine Lonfat et Nathalie Zufferey, ainsi que du musicien André Pignat, a d'ailleurs reçu, il y a un peu plus de deux ans, le Prix culturel de la ville de Sion.

Sofitel Paris

Menus «light»

A Paris, un Hôtel Sofitel, situé sur la «Rive Gauche», est en train de tester une restauration diététique. Cet établissement, dénommé «La Forme» dispose d'une soixantaine de places. Il se soucie du bien-être et de la ligne de ses clients tout en leur servant des menus gastronomiques. Sa carte «basse calorique» indique le nombre de calories à côté de chaque plat afin que le client puisse se maintenir en dessous de la barre fatidique des mille calories. Par exemple, un magret de canard grillé accompagné d'une sauce à l'orange et d'une marmelade de pommes vaut 260 kilo-calories. Mais attention, l'Hôtel Sofitel n'impose pas à ses clients de se serrer la ceinture sous prétexte de garder la forme. Chaque menu comprend une coupe de champagne ou un verre de vin, ou encore un jus de fruits ou un jus de légumes.

NOTA BENE

Les touristes suisses aiment l'été

Les Suisses qui passent des vacances dans leur pays aiment particulièrement l'été. Ainsi, 69% des voyages qu'ils ont effectués en Suisse durant l'année touristique 1995/96 ont eu lieu durant le semestre d'été. Le détail par mois montre une proportion maximale de 17,7% en juillet et minimale de 6,5% en mai. La saison hivernale n'obtient qu'une part de 31%, avec une pointe de 8,8% en février.

Source: Marché touristique suisse 1995/96, édité par Suisse Tourisme.



Wollen Sie Ihre Ideen und Vorstellungen in die Tat umsetzen und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen?

Dann sind Sie die richtigen Partner für uns!

Mit viel Liebe zum Detail wurde die Liegenschaft «Sonnenhof» inmitten von Kriessern (im St.Galler Rheintal), vor sechs Jahren vollständig renoviert.

Von Anfang an hat es unser jetziges Pächterpaar verstanden, das Restaurant «Sonnen» zu einem geliebten Opernlokal für Jung und Alt zu machen, das weit in der Region herum bekannt und beliebt ist. Leider verlassen Sie uns nun aus persönlichen Gründen.

Das ist Ihre Chance! Denn wir suchen nun ein

Wirtpeaar

das sich selbst verwirklichen möchte und mit Fachwissen und Kompetenz in Küche und Service zu überzeugen weiss.

Selbstverständlich sind wir jederzeit bereit, Sie in jeder Form zu unterstützen und freuen uns auf ein initiatives Paar.

Details:

- Restaurant mit ca. 50 Plätzen
- Wintergarten mit ca. 20 Plätzen
- Speiserestaurant mit ca. 40 Plätzen (mit Kindercke)
- Säli mit ca. 30 Plätzen
- Garten mit Kinderspielfeld mit ca. 70 Plätzen
- Winterwohnung 5 Zimmer
- Schöne sep. Studio

Wir freuen uns, Sie in einem persönlichen Gespräch über diese einmalige Gelegenheit zu informieren.

Gebr. Dietsche AG, Moosackerstrasse 15, 9444 Diepoldau
Telefon 071/733 31 21, Fax 071/733 31 22, R. Dietsche

Zu verkaufen

im Zentrum von Zürich, Mehrfamilienhaus mit 9 Wohnungen, Restaurantbetrieb und 7 Parkplätzen, vielseitige Nutzungsmöglichkeiten, sehr gute Kapitalanlage für selbständigen Unternehmer, Bruttorendite 7%.

VP Fr. 3 860 000.-, Eigenkapitalbedarf Fr. 1 750 000.-.

Offerten unter Chiffre 94611, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94611/390387

USA. CAPE CORAL Westk. Golf v. Mexico Florida, SUPER-RESTAURANT

elegant eingerichtet, 60 Sitze, gr. Küch., gr. Gefrier-, Stadtmittel, neben 2 Hotels gelegen, Einzelgebäude mit Grundst., von Privat zu verkaufen (beihilflich bei Visa-Beschaffung über Rechtsanwalt vor Ort) Preis 399 000 \$, wovon 274 000 \$ mit 8% ohne Bankgebühren + ohne Bankauskunft privat finanziert werden können. Ideal als ital., franz., europ., chin., Fisch- oder Steak-Rest. etc. Wohnmöglichkeit in einem unserer 3 Schlitz-/2 Bad-Bungalows mit Pool, Garage, voll möbl., Motorboot, Cadillac, etc. \$ 1000/Monat. Miete wird bei 2-Jahres-Kauf + Option angerechnet.

Fax 001-941 540 08 92
95552/386493

Bangkok-Restaurant for Rent or Sale – Prime Location

«Now is the time»

This prestigious, well appointed restaurant is located in an established area of the city.

The premises, on three storeys, has a gross area of 415 square metres and currently operates 90 covers. There is a large car parking area at the front of the premises.

The current lease has seven years to run. Consideration will be given to offers for the lease or rental terms. A premium for goodwill is required which will also reflect the high standard of fixtures and fittings.

For further details please contact

H.P. Hänni, CH-3280 Murten
Tel. 026 670 25 99
Fax 026 670 55 64

95865/384141

Zu verkaufen an bester Touristenlage in **Fühli-Sörenberg** (grösstes Ski- und Wandergebiet in der Zentralschweiz – Golfplatz)

Jugendstil-Hotel KURHAUS FLÜHLI/LU

- Restaurant 50 Plätze
- Flühl-Stübli 25 Plätze
- Glaser-Säli 40 Plätze
- Terrasse gedeckt 60 Plätze
- Jugendstilgarten mit Springbrunnen und Kastanienbaum-Anlage 60 Plätze
- 8 grosse Doppelzimmer****
- 1 Einzelzimmer
- 2-Zimmer-Wohnung
- weitere Zimmer ausbaubar
- Gepfleger Umschwung mit Bauland-Reserven (total 5200 m²)
- Sehr interessanter Preis

Anfragen an:

Thalmann und Köpfli Architekten AG
Kirchgasse 2 Wolhusen, Telefon-Nr. 041 492 50 10
Fax-Nr. 041 492 50 15

95945/11460

Restaurant in Interlaken in Ferienanlage

an der Aare mit Bootsplätzen
Grundstück ca. 1250 m²
50 Innenplätze, 30 Terrassenplätze, 20 Barplätze, 8 einfache Zimmer, schöne Wirtpeaarwohnung mit Garage, expansionsfähig.
Telefon 01 261 85 80 oder 079 421 36 36
95660/390928

Zu verkaufen im Raum **Zürich-Baden** an attraktiver Lage gut frequentiertes und gepflegtes

****Hotel

mit 106 Zimmern und 150 Betten, verschiedenen Konferenzräumen für Seminare und Tagungen, moderner Infrastruktur, Jahresumsatz über Fr. 8 Mio. (Restaurations Fr. 4.5 Mio./Beherbergung Fr. 3.6 Mio.) Verkaufspreis: auf Anfrage.

Anfragen für detaillierte Unterlagen bitte an Chiffre M 249-317474 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich
0 95620119176

Wir sind beauftragt, das Hotel-Restaurant Walslerhof, Medels im Rheinwald

zu verkaufen, evtl. zu vermieten.

Das in heimeligem Walslerstil gebaute Objekt liegt an guter Lage an der San-Bernardino-Route.

Baujahr 1985
140 Sitzplätze + Terrasse
24 Betten
Wirtpeaarwohnung, Personalzimmer
interessante Bedingungen

Auskunft und unverbindliche Besichtigung bei

Immo-Grisca AG, Sägenstrasse 121,
7000 Chur, Telefon 081 252 07 26
P 95863/159905

FLORIDA – Golf von Mexico Apartment-Motel

7.5 acres, Pool. Kaufinteressenten haben 3 Tage freien Aufenthalt.
Offerten unter Chiffre 95215,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
95215/384304

Zu vermieten

an Barmaid/Barman mit
Fähigkeitsausweis

Dancing

mit einzigem Night-Club am Ort in bekanntem Wintersport-Gebiet

Mietbeginn ab 1. Dezember 1997

Interessenten melden sich unter Chiffre 95674, hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130,
3001 Bern
95674/1538

Gesucht

Kleines Restaurant

zu mieten.

Raum ZH – ZH-Land.

Telefon 01 483 02 89 ab 19.00 Uhr.
95870/5975

Zu verkaufen Fast-Food-Restaurant

Ertragsstarkes Fast-Food-Restaurant an bester Lage in der Südschweiz aus Nachfolgegründen zu verkaufen. Sehr hohe Rendite. Notwendiges Eigenkapital ca. CHF 2.0 Mio.

BridgeLink
Wenger & Walther Management AG
CH-4147 Aesch/Basel
Tel. 061 756 97 50, Fax 061 756 97 53
E-Mail: BridgeLink@msn.com
P 95844/391027



KAISER GASTRO CONSULTING

Per sofort **Zu verkaufen** oder **Zu vermieten** in der Nordwestschweiz im Ober-Baselbiet

Origineller - Einzigartiger **PUB-Betrieb** mit zusätzlicher Keller-Bar auch als Night-Club möglich

Interessiert?
Herr D. Kaiser freut sich über Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf

KREBSBACHWEG 1 4148 PFEFFINGEN
TEL. 061/756 96 01 FAX 061/756 96 06



Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

EIGER, MÖNCH UND JUNGFRAU
SOMMER- UND WINTERMETROPOLE MIT WELTRUF!

Im Auftrag zum Eigenwert zu verkaufen auf die Wintersaison 1997/98 oder nach Vereinbarung traditioneller

★★★-FAMILIEN-HOTEL-BETRIEB

an der **allerbesten** Passanten- und Promenadenlage im Zentrum vom Kurort.
Der Betrieb umfasst:

- 56 Zimmer mit insgesamt 99 Betten
- Gourmet-Restaurant mit 75 Sitzplätzen
- Speisesaal (unterteilbar) mit 150 Sitzplätzen
- Bar mit 25 Sitzplätzen
- Terrasse mit 80 Sitzplätzen
- 18 Personalzimmer

Das erfolgreiche Umsetzen und Weiterführen der bestehenden Konzepte, basierend auf der zahlreichen Stammkundschaft, erfordert Begeisterungsvermögen, Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Handeln verbunden mit Marketingkenntnissen.

Wir suchen den **Investor/Kapitalleger** oder/und **Hotelier**, der die Herausforderung annehmen will, den Betrieb **käuflich zu erwerben** und die von der Eigentümerfamilie aufgebaute Arbeit fortsetzt. Notwendiges **Eigenkapital** von mindestens sFr. 1.0 Million ist unumgänglich.

Anfragen und Bewerbungen sind zu richten an:

Daniel Spicher
Schweizer Hotelier-Verein
Immobilienberatung SHV
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon direkt 079 330 51 56 oder
Fax 031 370 43 44

95823/84735

DG
DOMINO GASTRO

Wir suchen die spezielle Pacht

Mein Auftraggeber ist ein solventes Ehepaar mit Sinn für das Spezielle. Gesucht ist ein Betrieb mit folgendem Profil:

Hotel mit F&B ca. 60-40. Ca. 80 bis 100 Betten, Restaurant/Bar, Säle für Bankette, Seminare usw. Region ländlich, ganze Schweiz, evtl. Voralpen, ohne GR, TI. Ambiance gemütlich modern oder rustikal mit Holz, dennoch gut bewirtschaftbar. Das Objekt sollte Ausstrahlung und Charme haben. Wellness-Abteilung kann vorhanden sein.

Sollte ein solches Lokal an hochmotivierte Profis zu verpachten sein (evtl. mit Vorkaufsrecht), nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Beauftragten Ernst Schaar auf. Diskretion selbstverständlich.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

GEMEINDE WINDISCH

Die Gemeinde Windisch schreibt auf Januar 1998 das

Restaurant Müli in Mülligen zur Abgabe im Baurecht auf 99 Jahre aus.

Das Speiserestaurant mit Gesellschaftsräumen befindet sich im historischen Gebäude an idyllischer, ruhiger Lage direkt am Reussufer in Mülligen.

Platzangebot:
Restaurant: 50 Sitzplätze
Gourmet-Stübli mit Cheminée: 20 Sitzplätze
Saal: 35-40 Sitzplätze

Gartenrestaurant: 20 Sitzplätze
Gedeckte Gartenterrasse: 24 Sitzplätze
Schöner Kinderspielfeld
50 Parkplätze

Für die zeitgemässe Einrichtung der Restaurationsräume ist ein Investitionsbedarf erforderlich, wofür ein ausgearbeitetes Bauprojekt vorliegt. Umfang und Mass können durch den Baurechtnnehmer bestimmt werden.
Für die Modalitäten des Baurechtes besteht Flexibilität. Der Baurechtszins kann entweder jährlich oder einmalig abgegolten werden.
Ernsthaft Interessenten erhalten auf schriftliches Verlangen eine umfassende Dokumentation. Zustelladresse: Gemeinderat, 5210 Windisch

Windisch, 8. August 1997 Der Gemeinderat
95717/395930

Nähe St. Gallen/Messegeleände

Zu verkaufen

Hotel/Restaurant

Restaurant ca. 50 Sitzplätze. Säle ca. 60 Sitzplätze. 10 Zimmer mit allem Komfort. Die neu renovierte Liegenschaft mit Parkplatz beinhaltet ausserdem eine 3-Zimmer-Wohnung/eine 3-Zimmer-Wohnung sowie drei 1-Zimmer-Wohnungen.

Benötigtes Eigenkapital ca. Fr. 350 000.-
Weitere Auskunft geben wir Ihnen gerne. Kontakt unter Telefon 071 298 37 73, Herr oder Frau Coray verlangen.

95915/385766

La Société suisse des hôteliers «on the road»

Ambassadrice d'une Suisse hospitalière et ouverte

La Société suisse des hôteliers est en tournée. Le mercredi 27 août, la SSH était l'hôte de Lenzerheide, et aujourd'hui, 28 août, elle est à Sion, le 29 elle sera à Neuchâtel et le mardi 9 septembre à Ascona. L'association n'entend pas être uniquement l'ambassadrice d'une Suisse hospitalière, elle tient également à consolider le lien qui la rattache à ses membres durant ce périple prévu pour une durée de deux à trois ans. Elle tentera aussi de réaliser un record du monde...

WALO MÜHLHEIM

Heinz Probst, directeur de la SSH, ne cache pas son inquiétude: «Il s'agit d'une campagne pleine d'inconnues. Plusieurs questions nous assaillent: Est-ce que nos hôteliers viendront visiter le petit village de toile? Seront-ils accompagnés de leur famille? Vont-ils inciter leurs collaboratrices et collaborateurs à venir au Happening de l'hôtellerie? Est-ce que l'hôtellerie et le tourisme seront représentés comme nous l'attendons? Est-il possible de motiver la population?» Malgré tout, le directeur se montre confiant. Nous disposons d'une riche palette d'informations et le cadre que nous avons choisi pour cette manifestation se distingue vraiment par son originalité, ajoute-t-il. «La tournée 1997 a le vent en poupe». La SSH a prévu quatre étapes. Le mercredi 27 août, le petit village de toile s'installait à Lenzerheide (près de l'Hôtel Schweizerhof), le jeudi 28 août à Sion (Restaurant Les Iles), le vendredi 29 août à Neuchâtel (près de l'Hôtel Touring au Lac) et le mardi 9 septembre à Ascona

(Park Hotel Delta). Pourquoi parle-t-on de «Tour de Suisse» alors qu'il n'est question que de quatre étapes? Le directeur SSH relativise le problème: «Le roadshow doit durer de deux à trois ans. Six à dix étapes sont prévues pour 1998 et le même nombre pour 1999». Un programme qui justifie donc le choix de l'appellation.

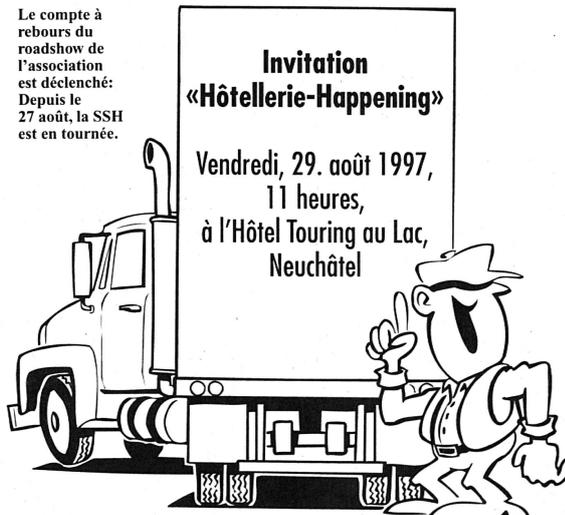
Un paquet d'informations

Pour la SSH, peu importe la taille de l'équipage, ce qui compte c'est ce qui est proposé dans les deux tentes qui restent ouvertes au public de 11 heures à 15 heures. «Nous avons préparé un paquet d'informations intéressantes», souligne Heinz Probst. Selon ses explications, l'accent a été mis sur la présentation d'informations détaillées sur la qualité du service (un volet facultatif de la nouvelle classification des hôtels), sur Switzerland Destination Management (SDM) et Deskline (le système d'information et de réservation de la destination Suisse) ou sur Internet (les offres actuelles de l'hôtellerie suisse et de la SSH). «Les responsables de ces domaines nous accompagnent durant le roadshow», rappelle encore Heinz Probst.

Jouer la carte vélo

Sont également de la partie les spécialistes de la formation professionnelle avec des informations sur les possibilités de formation et de perfectionnement, l'Hotel + tourisme revue ainsi que l'Hotel-Boutique qui propose une offre très spéciale avec pour devise «Veloland Schweiz» (La Suisse, le pays du vélo). L'Hotel-Boutique a développé une offre de vélos et VTT à la mesure de chaque hôtel, «Hôtel-Vélo», avec l'équipe du marchand de cycle *cycle craft*. Quelques vélos du parc cycliste peuvent être utilisés pour des parcours d'essai.

Le compte à rebours du roadshow de l'association est déclenché: Depuis le 27 août, la SSH est en tournée.



Et Heinz Probst de poursuivre: «Des spécialistes d'Hotel - Caisse sociales de la SSH - se tiennent aussi à la disposition des visiteurs pour tout renseignement concernant les assurances sociales. Des spécialistes de Radio TV Steiner SA répondront aux questions touchant au domaine du Consumer Electronic.»

Meilleure prise de conscience

Informations et conseils sont la clef de voûte de toute la campagne. «Le but de cette tournée est aussi de mieux faire comprendre à un large public l'importance de l'hôtellerie et de la restauration

ainsi que du tourisme pour notre pays et pour la SSH de se faire l'ambassadrice d'une Suisse hospitalière et ouverte», fait remarquer H. Probst. En résumé: «Favoriser une prise de conscience des enjeux politiques, souligner l'importance économique de la branche et approfondir les relations entre les clients (touristes) et les hôtes, tels sont les objectifs essentiels du roadshow.» La tournée d'information a été conçue en étroite collaboration avec les associations cantonales et les sections de la SSH qui entendent ainsi consolider le lien qui la rattache à ses membres et renforcer les contacts,

précise le directeur de l'association. Pour le directeur de la SSH, Heinz Probst, la manifestation ne servira pas uniquement de lieu d'information et de plate-forme pour des discussions avec des spécialistes, elle sera aussi un événement social d'autant que la population de la région est conviée au happening de l'hôtellerie. «Tous les visiteurs sont invités à participer à la création de la plus grande fresque du monde», souligne Heinz Probst. La SSH quant à elle se charge de la peinture, des pinceaux et de la toile. «A chaque étape du périple, la toile sera déroulée et la peinture agrandie au fil des inspirations». Elle doit donner naissance au tableau multicolore, amusant et peut-être aussi critique d'une Suisse ouverte et hospitalière.

Une fois achevée, la fresque sera dévoilée et présentée après la clôture de la campagne - Heinz Probst parle d'un tableau qui sera le témoin de l'époque. Du reste, la manifestation est soutenue par des artistes des régions visitées par la SSH, des peintres mondialement connus. Ils prodigueront leurs conseils à tous les amoureux de la peinture et contribueront eux-mêmes à la création de cette fresque. Après Rudolf Stüssi à Lenzerheide, Hans-Peter Bumann à Sion et Oreste Pellegrini à Neuchâtel, c'est Emilio Rissone qui sera présent à Ascona. Pour conclure, Heinz Probst ajoute: «Nous nous réjouissons d'ores et déjà de la tournée, des happenings qui se dérouleront dans une ambiance décontractée et qui doivent devenir le véritable point de rencontre de la branche du tourisme de même qu'un événement marquant pour les Suisses et les touristes. Je suis convaincu que les visiteurs pourront profiter de quelques informations et jour de quelques moments de plaisir sur un fond de musique, le tout agrémenté de spécialités de la région...»

L'Ecole de secrétariat hôtelier SSH Lausanne

Remise des diplômes du cycle 15

Le 22 août 1997, l'Hôtel Lausanne-Palace à Lausanne a accueilli, dans ses salons, la traditionnelle cérémonie de remise des diplômes de l'Ecole de secrétariat hôtelier de la Société suisse des hôteliers (SSH). 24 élèves, arrivés au terme de deux années d'études théoriques et pratiques, ont reçu leur diplôme des mains de Roger Kramer, président de la Commission vaudoise de formation professionnelle dans l'hôtellerie et la restauration.

Jean-Michel Illi, vice-directeur SSH et directeur de l'Ecole, a félicité les élèves pour le sens de l'effort et de la discipline personnelle dont ils ont fait preuve pendant ces deux années et leur a souhaité un excellent départ dans leur carrière hôtelière. Roger Kramer a rappelé, quant à

lui, la nécessité de rechercher la perfection et de s'ouvrir au monde pour affronter les nombreux défis qui attendent la profession dans l'avenir. Après la remise des diplômes, Carole Singy a pris la parole, au nom des nouveaux diplômés, pour souligner la qualité de l'enseignement et du stage pratique. A l'issue de cette cérémonie, agrémentée de morceaux de pianos, diplômés, parents, enseignants, maîtres de stage et représentants de la SSH se sont retrouvés dans le salon de l'hôtel pour un cocktail. La moyenne de la classe a été de 5,2. Le premier rang est revenu à Valentine Duc avec une moyenne de 5,6. Ci-dessous les noms des diplômés et des établissements de stage: Sophie Amiguet, Hôtel Continental à Lausanne; Sabine Barthassat, Hôtel La Longeraie à Morges; Pia Biondi, Hôtel Thermalp-les-Bains à Ovronnaz; Nathalie De Marco, Hôtel Movempick Radisson à Lausanne; Valentine Duc, Hôtel Eurotel Riviera à Montreux; Véronique Ducry, Hôtel

Novotel à Bussigny-Lausanne; Michèle Jaccoud, Hôtel Eden à Genève; Yannick Jampen, Hôtel Ambassador et du Midi à Genève; Sandra Jampen, Hôtel Villa Toscana à Montreux; Sandy Juillerat, Hôtel Mirabeau à Lausanne; Valérie Le Duault, Hôtel Au lac à Lausanne; Marie-Chantal Margot, Hôtel Ambassador et du Midi à Genève; Samantha Racine, Grand Hôtel des Bains à Yverdon; Marjorie Recordon, Hôtel Royal Plaza Inter-continental à Montreux; Marie-France Richard, Seepark Hotel à Muntelier-Morat; Claudia Richoz, Hôtel Crystal à Lausanne; Carine Schmutz, Hôtel Schiff am See à Morat; Chantal Schuwy, Hôtel Eden au Lac à Montreux; Patricia Scibilia, Hôtel Holiday Inn à Lausanne; Carole Singy, Hôtel Movempick Cadett à Genève; Séverine Turin, Hôtel Préalpin à Chexbres; Brigitte Wagemakers, Hôtel Bon Port à Montreux; Nathalie Wuthrich, Hôtel Chaumont et Golf à Chaumont; Maya Zeller, Hôtel de Famille à Vevey. JMI

Le Futé 5, le magazine pour les jeunes



Ton futur, l'accueil

La dernière édition du «Futé», le magazine branché des jeunes, publié conjointement par la SSH et par Gastrosuisse, répond à un besoin d'information des jeunes en fin de scolarité obligatoire. Quelles possibilités offre un apprentissage dans l'hôtellerie et la restauration? Support d'information idéal, le Futé contribue de manière optimale au choix d'une profession. Conçu pour les élèves et les jeunes en âge de choisir un métier, il offre un aperçu très intéressant du monde de la gastronomie. Vivant, coloré, parfois effronté, le Futé 5 représente, tant par son contenu que par sa mise en page - une véritable incitation au stage et au «zapping» - un feu d'artifice de renseignements sur des thèmes à la mode touchant la jeunesse. Il livre des informations de fond sur les professions et les possibilités de carrière dans l'hô-

tellerie et la restauration en Suisse, ou encore des nouvelles fraîches des deux médaillés d'or Suisses aux Olympiades professionnelles à Saint-Gall. Il offre des conseils et des adresses pour vivre des aventures outdoor inoubliables, des hompages «aux petits oignons» pour surfeurs gastronomiques, ainsi qu'un aperçu de la scolarité des futurs professionnels de la restauration, etc. Le Futé 5 sera distribué gratuitement dans les écoles, les foires spécialisées et lors d'autres manifestations. Il est également disponible directement aux adresses suivantes: Société suisse des hôteliers, promotion de la relève, rue des Terreaux 10, 1003 Lausanne, téléphone 021 320 03 32, ou Gastrosuisse, service de la formation professionnelle, avenue Général-Guisan 42 a, 1009 Pully, téléphone 021 721 08 30. (Photo: mad) mt



Les lauréats posent pour la postérité.

Photo: Ldl

CARROUSEL

Tourismus

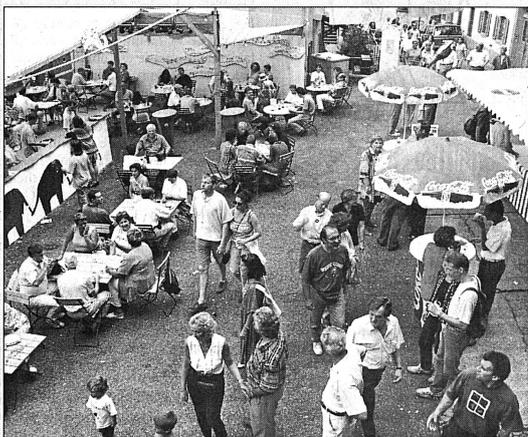
Der FIFA-Generalsekretär **Joseph S. Blatter** wurde zum Präsidenten und der PTT-Generaldirektor **Jean-Noel Rey** zum Co-Präsidenten des Vereins für die olympischen Winterspiele ernannt. Der Verein für die olympischen Winterspiele 2006 wurde am vergangenen Samstag in Sitten als Dachorganisation gegründet. Damit wurde der Grundstein gelegt für die eigentliche internationale Olympiabewerbung, nachdem die Walliser der Kandidatur am 8. Juni mit grosser Mehrheit zugestimmt haben. Das neuformierte Kandidaturkomitee wird von Generaldirektor **Jean-Daniel Mudry**, Divisionär, geleitet. Bundesrat **Adolf Ogi**, Vorste-

her des Eidgenössischen Militärdepartementes und ab 1. Januar 1998 Sportminister, präsidiert das nationale Unterstützungskomitee. GER

Hotellerie

Norbert Hummel (45) ist seit Mitte August bei der Maritim Hotelgesellschaft in Bad Salzuflen in Deutschland für die Bereiche Sales und Marketing zuständig. Hummel arbeitet seit 26 Jahren in der Hotellerie – unter anderem in Intercontinental Hotels, Penta Hotels und in der Renaissance Hotelgruppe. Zulezt war Hummel als Vizepräsident der Renaissance-Hotels für die Regionen Europa, Mittlerer Osten und Afrika zuständig. GSG

«La Badenfahrt»



Eine Million Gäste in Baden

Baden im Festfieber: Vom 15. bis 24. August fand «La Badenfahrt» statt. Ein Fest, das nur alle fünf Jahre durchgeführt wird. 150 Festbeizen und Stände säumten die Strassen der Stadt. Geführt haben die Restaurants und Stände vorwiegend die Vereine von Baden und Umgebung. «Rund eine Million Besucher kamen nach Baden», hält der OK-Präsident **Andreas Binder** fest. «Das sind doppelt soviel wie an der letzten Badenfahrt.» Das deshalb, «weil das Konzept gestimmt hat und die Reso-

nanz gross war», vermutet Binder. Mittlerweile habe sich herumgesprochen, dass das Fest mit vielen kulturellen Darbietungen nicht nur in Baden, sondern in der ganzen Schweiz Anklang findet. Dafür spricht auch der Erfolg, den das Badener Hotel du Parc für sich verbuchen kann: «255 Gäste profitieren von La-Badenfahrt-Packages», hält **Franziska Stadelmann**, Chef Réception, fest. Für 111 Franken übernachteten eine oder zwei Personen im Doppelzimmer. (Foto: Christine Künzler) CK

«Hotel des Jahres»: Giardino, Ascona

Gault Millau prämiert neu Hotels

Gault Millau nimmt nicht nur den «Koch des Jahres» für sich in Anspruch, sondern neu auch das «Hotel des Jahres». Gewinner der ersten Preisvergabe ist das «Giardino» in Ascona.



Für Hans Leu, seine Frau Farida Wolf (rechts) und die Führungscrew tickt jetzt eine IWC-Uhr im Giardino Foto: Gudrun Schlenzcek

Der kulinarische Führer Gault Millau Schweiz bleibt nicht bei der reinen Essensbewertung stehen. Neu nehmen die Herausgeber für sich in Anspruch, neben Küche und Keller auch über alle anderen Kriterien eines Schweizer Hotelbetriebes zu urteilen. Prämiert wird das «Hotel des Jahres» der Schweiz als die optimale Verbindung zwischen gutem Essen und sympathischer Beherbergung. «Essen und Übernachten wachsen immer enger zusammen», begründet der Redaktionsleiter des Gault Millau beim Ringier-Verlag, **Urs Heller**. Als Kriterien für den Preis sind persönliche Führung, «Zeit haben für die Gäste», Ideenreichtum und Investitionsfreude zum Wohle der Gäste ausschlaggebend. Bei der jährliche Prämierung eines Spitzenhotels soll es aber bleiben – ein breiter Einstieg in die Bewertung des Hotelangebots ist nicht vorgesehen. Dass gerade das «Giardino» unter der Führung von **Hans C. Leu** die erste Auszeichnung zum Hotel des Jahres von Gault Millau erhielt, war – trotz dem ersten Platz des Giardinos auch in der Statistik der Wirtschaftszeitung «Bilanz» – nicht von Anfang an klar. Doch laut Urs Heller verbinden sich im luxuriösen Relais&Chateau in Ascona ideal

Kulinarisches und persönliches Gastgeberrtum. Heller: «So 15 Gault-Millau-Punkte muss die Hotelküche für die Auszeichnung schon vorweisen.»

Giardino: 17 Punkte

Im nächsten Guide, der am 4. Oktober dieses Jahres erscheint, soll der Küchenchef des Giardinos, der Badener **Armin Röttele**, dann auch für seine Leistung mit 17 Punkten belohnt werden. Immerhin kann Röttele auf die Unterstützung von

28 Köchen in seiner Hotelküche zählen. Möglich wurde die Vergabe der Auszeichnung durch die Gewinnung des Hauptsponsors International Watch Cooperation (IWC) in Schaffhausen. Für die nächsten Jahre steht die Zusammenarbeit zwischen IWC und Gault Millau in der Sache «Hotel des Jahres» fest. Gemäss dem Presse- und Kommunikationsverantwortlichen von IWC liegt der Sponsoringbeitrag für das Event bei ungefähr 25 000 Franken. GSG

Nach dem Space-Abenteuer zur Erholung in die Schweiz

Der Glaube der Schweizer, die touristische Konkurrenz drohe vor allem aus den benachbarten Alpenländern, musste bereits vor einiger Zeit revidiert werden. Wie diverse Studien beschreiben, gleichen sich die Destinationen in den Ländern mit alpiner Landschaft immer mehr, und auch die Angebote werden einander immer ähnlicher. Als die grössten Feinde des Schweizer Tourismus gelten deshalb heute jene Veranstalter, die Reisen und Flugzeugstühle nach meist südlichen Zielen in letzter Minute zu Schleuderpreisen vergeben und damit bei der sparsam gewordenen Klientel das beste Argument haben.

richtenmagazin träumen «Millionen Menschen davon, einmal in ihrem Leben ins All zu fliegen». Eine Marktanalyse eines Raumfahrtingenieurs ergab sogar, dass fast 5 Prozent der Deutschen ein Jahresgehalt dafür hinlegen würden. Das müssten sie wahrscheinlich auch. Immerhin soll der Preis für eine Reise dereinst um die 75 000 Franken betragen. Dennoch prognostiziert der Wissenschaftler für das Jahr 2025 ein Potential von rund 20 Millionen Weltraumreisenden.

Unternehmen: In weniger als 5 Minuten sollen 50 Personen in seiner 23 Meter langen Rakete den Orbit erreichen. Pläne für ein komplettes Weltraumhotel liegen in den Schubladen eines japanischen Baukonzerns. Das futuristische Rohrgebilde hat 96 Zimmer und eine Freischwimmbad. Die Schwerkraft wird künstlich durch Rotation herbeigeführt.

Doch während man hierzulande noch nach Mitteln und Wegen sinnen, um eben diesen Veranstaltern das Wasser abzugraben, lauert unseren Kunden bereits ein neuer Feind auf: der Weltraumtourismus. Gierig streckt er seine Fänge nach denjenigen Gästen aus, die besonders dicke Briefaschen haben und sich beim Bungee-Jumping oder Canyoning langweilen. Und das sind nicht gerade wenige. Laut einem deutschen Nach-

Dass Massentourismus im All technisch machbar ist, darüber sind sich rund 100 Wissenschaftler, die kürzlich zum ersten internationalen Symposium über Weltraumtourismus zusammenkamen, einig. Die ersten kommerziellen Passagierflüge hält man ab 2020 für möglich. An der Hochschule Bremen wurde bereits ein Forschungsschwerpunkt «Weltraumtourismus» gegründet. Zur Zeit konkurrieren Raketenkonstrukteure um den Ruhm, als erste zahlende Passagiere in mindestens 100 Kilometer Höhe zu transportieren. Die besten Aussichten hat dabei ein Konsortium japanischer

Wer hat bei solchen Aussichten noch Lust auf Blumenweisse und Alpenglüh? Es ist ersthaft zu befürchten, dass sich die Touristen statt in unsere klaren Bergseen künftig lieber ins All stürzen, statt knackigem Seelandgemüse dreifachkonserviertes Undefiniertes essen, und in der Früh dem Piepsen der elektronischen Geräte lauschen. Trotzdem ist Schwarzmalerei angesichts dieser Tatsachen fehl am Platz. Im Gegenteil: Durch den Weltraumtourismus könnte sich gar eine neue Nische für die Schweiz auf tun. Denn: Wo sollen sich die gestressten All-Touristen nach ihrem Abenteuer im Weltraum erholen, sich wieder an den festen Boden unter den Füssen gewöhnen? Am besten doch in der Schweiz... Evelynne Mayr

TODESANZEIGE

Lenzerheide, 26. August 1997

Mit grossem Bedauern teilen wir Ihnen mit, dass unserem Verwaltungsratsmitglied

Herr

Hans-Rudolf Meier

18. Juli 1950 bis 23. August 1997

HRM

Hotel Restaurant Management & Consulting

während Ausübung seines geliebten Sportes – auf dem Rücken seines Pferdes «Charro» – sein Herz plötzlich und viel zu früh zu schlagen aufgehört hat.

Der Verwaltungsrat, die Direktion sowie alle MitarbeiterInnen des Hotel SchweizerHof werden ihn in bester, freundschaftlicher Erinnerung behalten.

In tiefer Trauer:
Verwaltungsrat Holessa AG
Hotel SchweizerHof, Lenzerheide

Direktion, Andreas & Claudia Züllig-Landolt
Claudio Frank und MitarbeiterInnen

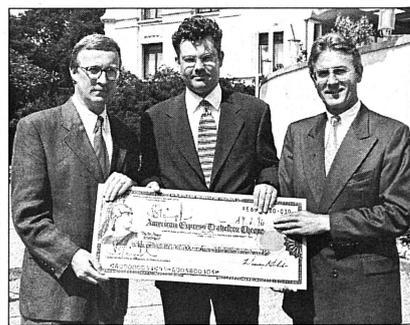
The Swiss Leading Hotels/American Express

60 000 Dollar für eine CD-Rom

Heinrich J. Hunold, Direktor des Dolder Grand Hotel in Zürich, hatte vor einigen Tagen allen Grund zufrieden zu sein. Als Präsident der Swiss Leading Hotels (SLH) durfte er von American Express einen Check über 60 000 US-Dollars entgegennehmen.

Bereits vor zwei Jahren hat die Amex Philanthropic Foundation in New York dem SLH-Schulungsprogramm «Service Excellence» bei seiner ersten Produktion mit einem «finanziellen Zustupf» in gleicher Grössenordnung unter die Arme gegriffen. Das Service-Excellence-Programm wurde 1995 von den SLH-Hoteliers und der Hotelfachschule in Lausanne entwickelt. In der zweiten Produktionsstufe stehen mit Spanisch, Italienisch und Portugiesisch (bisher Deutsch, Englisch und Französisch) neue Sprachver-

Zufrieden mit dem Sponsorbeitrag (v.l.): Dieter Bruder und Stephan Thaler von Amex Schweiz, Heinrich J. Hunold, Präsident Swiss Leading Hotels und Direktor Dolder Grand Hotel Zürich. Foto: HU



sionen und eine technische Verbesserung der bestehenden CD-Rom/CD-I-Version im Vordergrund. Stephan Thaler, Amex-Geschäftsführer Schweiz, zu den Spon-

soring-Beweggründen: «Wir erhoffen uns von diesem wegweisenden Projekt eine Signalwirkung für andere Länder und weitere Bereiche des Tourismus.» HU

FRONT/KADER



PARK HOTEL KURHAUS

de Novis

Zur Wintersaison 1997/98 suchen wir noch...
...kompetente

Empfangschefin

für unsere Réception in Jahresstelle

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe sollten Sie mitbringen:

- Führungsqualität
- Übersicht
- gute Italienischkenntnisse
- Belastbarkeit
- gutes Einfühlungsvermögen

Unsere Eckdaten:

- 260 Betten
- 4 Sterne
- traditionelles Grand-Hotel
- 150 Zimmer
- 2-Saison-Betrieb

Haben wir Sie neugierig gemacht?
Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen.

Parkhotel Kurhaus
D. Krigl, Personalchef, 7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 11, Fax 081 833 88 61

95969/33820

Geschäftsführerehepaar

Für die Führung eines Hotels mit Restaurant an idealem Standort und interessantem Konzept in der Zentralschweiz suchen wir ein junges, motiviertes Geschäftsführerehepaar.

Ideal wäre:

Er: Küchenchef mit Erfahrung, kalkulationssicher mit viel Initiative und Kreativität

Sie: charmante Gastgeberin, zuständig für das Hotel und die Administration.

Eine spätere Pacht oder Übernahme ist möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen unter Chiffre 95964, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95964/321370

Die Alternative in

Saas-Fee

und erst recht für die neue

Hoteldirektion

die den neuen Stil mit Kreativität und Engagement mitgestalten und entwickeln will.

Ungewöhnlich sind auch Sie - ungewöhnlich initiativ, kreativ, kooperativ, kommunikativ.

Sie sind unser

Hotelprofi

und übernehmen ein aussergewöhnliches Hotel. Sie bringen Erfahrung mit sich. Sie lieben eine aussergewöhnliche Herausforderung. Sie sind eine Leaderfigur und können ein Team so führen, dass niemandem die Lust vergeht. Sie erkennen die Zeichen der Zeit und sind neugierig auf das Konzept der Zukunft.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Haben Sie Freude an dieser Herausforderung? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel du Glacier AG
Walter Hausherr-Supersaxo
VR-Präsident
8916 Jönen

95910/291056

Australian Bar & Food House

Raum Bellevue, Zürich

Rote Wüste - Ayers Rock - Strände - Krokodile - Freiheit und Abenteuer. Australien - die kommende Traum-Destination!

Wir eröffnen im Dezember 1997 dieses völlig neue Restaurant mit Bar - lifestyle-orientierte Erlebnisgastronomie. Zur Verstärkung unserer Projektgruppe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den/die zukünftige/n

Geschäftsführer/in

Ihre Idealprofil: Eine gesunde Mischung aus Gastgeber/in, Entertainer/in, betriebswirtschaftlich denkende/r Teamplayer/in mit Führungspraxis. Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung, haben eine sympathische, positive Ausstrahlung, sind unkompliziert, flexibel und besitzen ein ausgesprochenes Qualitätsdenken.

Alles andere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich. Am besten senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Food Point AG, Gastronomie & Handel

Herr F. Wiesner
Industriestrasse 42, 8117 Fällanden
Telefon 01 826 02 30

96042/383407



Max Steiner & Partner

Hotellerie & Gastronomie

Der Verwaltungsrat einer renommierten schweizerischen Unternehmensgruppe stützt seine strategischen und operativen Führungsentscheidungen in erster Linie auf ein aussagekräftiges betriebswirtschaftliches Kontroll-Instrumentarium und sucht durch uns einen initiativen und loyalen

Controller

Ob es sich um den weiteren Ausbau des Management-Information-Systems (z.B. im Hinblick auf rasch ermittelbare Leistungsvergleiche zwischen den Betrieben), die Budgetierung und deren Überwachung im Soll-/Ist-Vergleich, die Steuerung des Geldflusses oder um spezielle Analysen, um deren Interpretation und die Erarbeitung von Verbesserungsvorschlägen handeln möge - hier verkörpern Sie das finanzielle Gewissen des obersten Führungsgremiums, welchem Sie direkt unterstellt sind.

Interessiert? Qualifiziert? Der Beauftragte, Max Steiner, freut sich auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung und ein anschliessendes Treffen.

Max Steiner & Partner

Personalberatung
Schulstrasse 29 Postfach 8050 Zürich
Telefon 01/312 34 40 Fax 01/312 34 88

0 8917281516

WALDEGG

Gastronomie
voller Ideen



8735 St. Gallenkappel
(Nähe Rapperswil)

Wir sind ein erfolgreiches Speiserestaurant mit Banketträumen und suchen einen jungen, begeisterungs- und teamfähigen

• Koch

in unsere 5-Mann-Brigade. Wir bieten Ihnen einen top modernen Arbeitsplatz und eine interessante, anspruchsvolle Tätigkeit, die Sie beruflich bestimmt weiter bringt.

Frau Cordula Liechti oder Herr Paul Ricklin erteilt Ihnen gerne über **Telefon 055 284 63 33** nähere Auskünfte. Wir freuen uns auf Sie.

95986/385067

Wir suchen in bekanntem Tourismusort der Zentralschweiz ein dienstbeflissenes

Betriebsleiterpaar

Wir stellen uns als Idealfall vor, dass ein Partner gastgewerbliche, der/die andere Partner/in pflegerisch-therapeutische Fachkompetenz mitbringt.

Sie zeichnen sich im weitern aus:

- mit einer engagierten Gästebetreuung
- mit einer Mitarbeiterführung, die hohe Dienstleistungsbereitschaft bewirkt
- mit einem aktiven, kontaktfreudigen Auftreten besonders bei Spitalern, Sozialdiensten usw.
- mit einer unternehmerischen, kostenbewussten Geschäftsführung.

Sie erhalten dafür:

- einen grossen, unternehmerischen Kompetenzspielraum
- eine erfüllende, vielseitige Aufgabe
- ein gutverkäufliches Produkt «Kurshaus» an einem attraktiven Standort
- ein eingespieltes, williges Mitarbeiterteam
- fachliche Unterstützung durch den Arbeitgeber
- alleinstehendes Einfamilienhaus kann zur Verfügung gestellt werden.

Das Haus hat 70 Betten und ist ganzjährig geöffnet. Den Gästen steht ein vielseitiges Therapieangebot zur Verfügung.

Haben Sie Verständnis dafür, dass dies als Chiffreinserat aufgegeben wird. Wir möchten eine Unruhe im Haus vermeiden. Wenn Sie nun einen Verantwortungsbereich, in dem Sie auch längerfristig mitgestalten und mitbauen wollen und nicht einfach einen «Durchlaufposten» suchen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen.

Offerten an: Chiffre 96031, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96031/77836

Grindelwald



BERGHAUS BORT

Welcher kreative, selbständige Koch möchte zusammen mit uns das Berghaus Bort bei der Mittelstation der Firstbahn führen.

120 Restaurantplätze, 240 Terrassenplätze, Skibar, 6 Hotelzimmer und 60 Plätze in Touristenlagern.

Wir suchen einen

Betriebsleiter

(Fähigkeitsausweis erwünscht, aber nicht notwendig)

Mitarbeitende Partnerin kann sich mitbewerben.

Wir bieten eine interessante Arbeitsstelle mit schöner Wohnung im Haus. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie Christian Brawand-Imboden
Hotel Kirchbühl
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 35 53

95981/250999

In Davoser Hotel gesucht

Gastgeberin/Gastgeber

für den Speisesaal und Hausbar

Sie sind verantwortlich, dass der Service rund läuft, die Gäste eine gutgelunte Servicebrigade am Morgen wie auch am Abend antrifft.

Wenn Sie sich für eine längere Zeit binden möchten, sind wir Ihr Partner.

Offerten bitte unter Chiffre 95825 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95825/9296

Inhalt

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

Sommaire

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

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

Sunstar

Hotel Wengen

Würden Sie sich als **Unternehmer** bezeichnen?
Liegt das **«Gastgeber sein»** Ihnen im Blut?
Nennen Ihre Kollegen Sie auch den **Visionär**?
Wissen Sie um den Wert der **Motivation**?

Dann sind Sie vielleicht unser/e Mann/Frau.

Für die kommende Wintersaison (Eintritt ab zirka 16. Dezember) suchen wir noch

den/die Restaurantleiter/in

- Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre alt, haben eine gastgewerbliche Ausbildung, eventuell Hotel-fachschulabschluss und erste Führungserfahrung gesammelt
- Sie sind kompetent, zielstrebig und begeisterungsfähig
- Sie wollen sich im Laufe der Zeit in den F&B-Bereich einarbeiten.

Wir bieten:

- einen nebefreien Arbeitsplatz
- ein hohes Mass an Eigenverantwortung
- die Möglichkeit, Ihr menschliches und fachliches Potential voll entfalten zu können.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Sunstar-Hotel Wengen
z. Hd. Fam. Zürcher
CH-3823 Wengen.

95959/37745

Für ein 5-Stern-Hotel in einem bekannten Kurort im Kanton Bern suchen wir einen

Maitre d'hôtel

Als Voraussetzung bringen Sie eine fundierte Ausbildung mit Führungserfahrung in der Luxus-Hôtellerie, gute Sprachkenntnisse (D, F, E, I), Verkaufsfair, Flexibilität sowie ein sicheres und gepflegtes Auftreten.

Sie sind ein versierter Fachmann mit Persönlichkeit.
Ihre Bewerbung erreicht uns unter Chiffre 96045, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

96045/15075

Kulturwerkstatt Kaserne

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb im Kulturzentrum suchen wir nach Vereinbarung

einen Leiter/in mit Wirtepatent

zur selbständigen Führung und Organisation. Voraussetzungen: Führungspersönlichkeit mit Erfahrung, abgeschlossene Kochlehre, Erfahrung in Administration, Buchhaltung und EDV, Kreativität, Belastbarkeit sowie kulturelles Interesse. Wir bieten eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Photo bitte bis 10.9.97 an Elsa Anklin, Kulturwerkstatt Kaserne, Klybeckstr. 1B, 4057 Basel

95967/388065

☆☆ Hotel Restaurant

OBERSEE

Eine Wintersaison in Arosa

Im weltbekanntesten Kurort Arosa mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten erleben unsere Mitarbeiter einen interessanten und abwechslungsreichen Winter.

Für die kommende Wintersaison suchen wir für

Küche: **Saucier/Entremetier**
in einem kleinen, jungen Team

Service: **Serviceangestellte/Kellner**

für gepflegten A-la-carte-Service

Sehr gute Deutschkenntnisse sind für alle Stellen erforderlich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen auch gerne telefonische Auskünfte.

Hotel Obersee, 7050 Arosa, N. P. Schemmekes,
Telefon 081 377 12 16.

95872/1490

GASTROGRAUBÜNDEN

VERBAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir suchen per 1. Oktober 1997 oder nach Übereinkunft für den öffentlichen Restaurationsbetrieb in unserem Schulungszentrum Rosengarten in Chur ein fachlich ausgewiesenes **Gastronomiepaar** als

Mieter oder evtl. als Geschäftsführer

Wir bieten:

Das Objekt umfasst ein Arvenstübli mit 25 Plätzen, das Restaurant mit 55 sowie den Saal mit 80 Plätzen. Im Sommer steht eine Terrasse mit 75 Plätzen zur Verfügung. Der Restaurationsbetrieb ist modern eingerichtet, befindet sich an gut frequentierter Lage und gewährt dem Gastronomiepaar eine sichere Existenzmöglichkeit. Ein grosses Gästepotential ist vorhanden und kann mit einem ansprechenden Konzept vollumfänglich erschlossen werden. Die Vermietung erfolgt zu sehr guten Bedingungen.

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie den Fähigkeitsausweis besitzen. Idealerweise bringen Sie folgende berufliche Kenntnisse und Erfahrungen mit:

Er/Sie:

- Ausbildung als Koch und evtl. Weiterbildung zum Gastronomikoch/eidg. dipl. Küchenchef/in
- hohe Einsatzbereitschaft
- erfolgreiche, mehrjährige Tätigkeit als Mieter oder Geschäftsführer eines Restaurationsbetriebes.

Sie/Er:

- Ausbildung als Servicefachangestellte/r und/oder mehrjährige Erfahrung als Gastgeber/in im Service
- Bereitschaft, an der Front aktiv mitzuwirken
- erfolgreiche, mehrjährige Tätigkeit als Mieter/in oder Geschäftsführer/in eines Restaurationsbetriebes.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Lebenslauf freuen wir uns:

Gastro Graubünden, z. H. Herren Andy Abplanalp und Fluregn Fravi,
Loestrass 161, 7000 Chur.

P 95628/68829

Wieso nicht dort arbeiten, wo der Winter am schönsten ist?

Ab der Wintersaison in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung als **SOUS-CHEF** verantwortlich für unser à la carte Restaurant ACLA. Zur Unterstützung im hauswirtschaftlichen Bereich als **2. GOUVERNANTE** welche diese Abteilung in Planung und Organisation tatkräftig unterstützt. Sind Sie es gewohnt selbständig zu arbeiten, motivieren Ihre Mitarbeiter und verfügen über eine solide Grundausbildung im Gastgewerbe, dann würden wir **SIE** bei uns als neuen Mitarbeiter begrüßen. Schreiben Sie doch einfach einen Brief an



Herrn Urs Höhener. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung,
Ihr Hotel Schweizerhof,

Via dal Bagn 54

CH-7500 St. Moritz

Telefon 081 - 837 07 07

SCHWEIZERHOF

95963/34045

SOËRENBERG BAHNEN

Bergbahnen Sörenberg AG
Hinterschönleisstrasse 4
CH-6174 Sörenberg

Wir suchen auf die Wintersaison 1997/98

Geranten

zur Führung unserer Restaurants Sporthaus und Ochsenweid.

Sind Sie dynamisch, belastbar und kreativ?

Möchten Sie unserem Publikum ein guter Gastgeber sein?

Dann erwartet Sie eine interessante Herausforderung.

Wir bieten:

- guten Lohn mit Erfolgsbeteiligung
- Wohnung im Haus
- gute Sozialleistungen
- bei Interesse Möglichkeit zur Pacht.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, melden Sie sich bei den

Bergbahnen Sörenberg AG
6174 Sörenberg

95029/60888

Wo ist meine htr? Jedem seine



Telefon 031 370 42 22
für 134.- inkl. MWSt./Jahr

ZÜRICH Marriott HOTEL

Sightseeing Tours mit Japanern

durchzuführen, gehört zwar nicht ganz zu Ihrem Aufgabengebiet, aber das Wohlbefinden von Gästen in kleineren Gruppen sollte als

Veranstaltungs- und Gruppenverantwortlicher

eines Ihrer wichtigsten Anliegen sein.

In dieser Funktion bearbeiten und betreuen Sie selbstständig Gruppen bis zu 30 Personen von der Beherbergung über die Verpflegung bis zu einem eventuellen Rahmenprogramm.

Wenn Sie bereits Erfahrung im F&B und/oder im Sales mitbringen, erleichtert dies Ihnen sicher den Einstieg in diese abwechslungsreiche und spannende Aufgabe. Dass Sie eine Gastgeberin oder ein Gastgeber mit Leib und Seele sind, setzen wir eigentlich voraus, ebenso sehr gute mündliche und schriftliche Kenntnisse der deutschen und englischen Sprache.

Wir freuen uns auf eine Sightseeing Tour mit Ihnen in unserem Hause und erwarten deshalb gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Haben Sie noch Fragen zur Tour? Frau Regula Müller, Director of Human Resources, und Frau Marietta Lombri, Personnel Manager, stehen Ihnen für weitere Auskünfte auch telefonisch zur Verfügung.

Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42
CH-8035 Zürich
Telefon 01 360 70 70

96019/41432



Restaurant Falken

Anfang September ziehe ich nach Kanada. Für meine Gäste im "Falken", übrigens das Stammhaus der Brauerei Falken, suche ich eine/n Nachfolger/in als

Gastgeber/in.

Der "Falken" zählt rund 500 Sitzplätze, und er liegt im Zentrum der Schaffhauser Altstadt.

Mein Aufgabenbereich umfasst: Gästebetreuung, Teamleader von 18 Mitarbeitern, Einsatzpläne, F&B Aufgaben.

Mein Chef bietet Dir unternehmerische Freiheit in Deinem Aufgabenbereich. Das Idealalter für diese Stelle ist ca. 25 Jahre.

Interessiert Dich diese Stelle, schreibe uns oder rufe uns an. Mein Name lautet Liselle Wettstein. Mein Chef heisst Tomislav Babic. Unsere Adresse;

Vorstadt 5 8200 Schaffhausen
Tel. 052 625 32 21

Ram
HOTELS & RESTAURANTS AG

0 95701/145238

GRÜEZI



Schützenhaus Albigüetli

Per sofort suchen unsere Gäste einen freundlichen, erfahrenen und flexiblen **Gastgeber/in**, der es versteht, unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen. Zusammen mit seinen Teamkollegen betreut er 2 Restaurants mit bis zu 120 Sitzplätzen sowie Bankette nach Bedarf. Haben Sie eine Servicelehre absolviert und/oder schon mehrjährige Erfahrung auf diesem Gebiet? Sind Sie unser neuer Mann/Frau in unserer **Servicebrigade**? Ja, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung. Bitte wenden Sie sich an Barbara Brägger oder Georg Tännler. Ausländer bitte nur mit Bewilligung C.

Ein renommiertes **★★★★**-Hotel in der Ostschweiz sucht per sofort einen

Küchenchef

Wir bieten: – eine anspruchsvolle, ausbaufähige Position

- ein junges und motiviertes Team
- eine vielseitige Küche in verschiedenen Restaurants
- auf Wunsch auch Unterkunftsmöglichkeiten.

Wir erwarten: – Sinn für Organisation und Führungsqualitäten
– Koch aus Leidenschaft
– Kalkulieren und Rezeptieren
– EDV-Kenntnisse erwünscht.

Fühlen Sie sich durch diese Herausforderung angesprochen, dann richten Sie bitte Ihre Bewerbung an Chiffre 95912 *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

95912/41220

VERKAUF



Als führender Veranstalter von Pauschalreisen in Europa legen wir grössten Wert auf einwandfreien Service für unsere Kunden, die Reisebüros und Bahnhöfe der ganzen Schweiz.

Zur Ergänzung unseres Reservations-Teams in Genf suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Sachbearbeiter/in Verkauf & Operating

Beratung und Verkauf per Telefon; Bearbeitung der Reservierungen; selbständige Betreuung verschiedener Destinationen; Ausstellen von Reisedokumenten; Mitarbeit bei verkaufsfördernden Aktivitäten.

Sehr gute Sprachkenntnisse D/F (I/E von Vorteil); Gewandtheit und Freude am Telefonverkauf sowie im Umgang mit EDV; Branchenerfahrung und GALILEO-Kenntnisse sollten Sie mitbringen.

Sachbearbeiter/in Kundendienst/Generalsekretariat

Selbständige Bearbeitung der Reklamationen von A bis Z; diverse administrative Arbeiten, teilweise Bedienung einer kleinen Telefonzentrale und der Réception.

Deutsche Muttersprache (perfekte Beherrschung und gepflegter Schreibstil); sehr gute Französischkenntnisse (E/I von Vorteil); PC-Kenntnisse; Geschäftssinn, analytisches Denken und Freude am Kundendienst sind wichtig.

Sekretär/in Marketing/Verkaufsförderung

Redaktion und Übersetzung von Korrespondenz, Werbeteilen, Berichten; telefonische Kontakte mit Kunden und Leistungsträgern; Verwaltung von Statistiken und Kundendaten; Analysen, Mitarbeit bei der Organisation von Studienreisen, Workshops, Werbeaktionen; allgemeine Sekretariatsarbeiten.

Deutsche Muttersprache (perfekte Beherrschung und gepflegter Schreibstil); sehr gute Französischkenntnisse (I von Vorteil); PC-Erfahrung (Word/Excel) und Organisationstalent brauchen Sie für diesen Posten.

Für alle 3 Aktivitäten wünschen wir uns eine kaufmännische Ausbildung (vorzugsweise mit Tourismus-erfahrung); eine von Qualitätsdenken geprägte, selbständige und initiativ Arbeitsweise; eine flexible, belastbare und teamfähige Persönlichkeit.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Tätigkeit in leistungsfähigen Teams und attraktive Anstellungsbedingungen. Interessiert? Dann sollten Sie uns heute noch Ihre vollständigen Unterlagen senden – wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

FRANTOUR (Suisse) S.A. Charlotte Lutziger
Bahnhof Cornavin, Postfach 2991, 1211 Genf 2
Telefon 022 906 41 00

95978/25782

So einfach können Reisen sein.

HOTELLERIE

Kaderstellen im diskreten Kundenauftrag

Geschäftsführer/in

Region: Genf-Lausanne

Im Auftrag eines bedeutenden, grossen Restaurantsbetriebes an hervorragender Passantenlage. Dieser umsatzstarke, sehr neuzeitliche Betrieb verlangt einen ausgewiesenen jüngeren Restaurateur (mit Patent und F-Muttersprache oder bilingue) sowie einem starken Leistungsausweis als Geschäftsführer oder Stv. in ähnlich grossen Betrieben.

Wir können uns dies auch als Karrierefortsetzung für einen jüngeren, dynamischen Bewerber bestens vorstellen.

Direktionsassistent/in

als Stellvertreter der Direktion zeichnen Sie verantwortlich für grosse und vielseitige Hotel/Restaurantsbetriebe in: Basel/Zürich/Region Bielesee.

Wir suchen führungserfahrene Bewerber/innen mit einem Leistungsausweis von mindestens 2 Jahren in einer Führungsposition. Lehre/Hotelfachschule, evtl. Weiterbildung sowie sehr gute administrative und sprachliche Kenntnisse (F) aber auch Fronterfahrung sind Bedingung. Dafür bieten sich Ihnen wirkliche Topstellen.

Sales Manager/in Sales Repräsentative

Verkauf ist eine Begabung – Hotelverkauf (Sales) setzt zudem eine fundierte Ausbildung und Berufserfahrung vor allem im Bereich Front-Office voraus. Wir suchen wirklich erstklassige Häuser, die ein gutes Produkt anbieten und am Markt mehr als konkurrenzfähig sind, die entsprechenden «erfolgsbesseren» Sales-Leute. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen; für ergänzende Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Vollste Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select, Kaderberatung AG

Frau Y. Hirsbrunner
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 95 75

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

95978/20811

Verkaufsunterstützung – Gästebetreuung

Ein vielseitiges Hotel und Tagungshaus in der Zentralschweiz sucht den organisationalstarken Kadermitarbeiter, der sich mit grossem Geschick um den Aufbau einer guten Auslastung kümmert. Er ist für die Akquisition sowie den reibungslosen Ablauf mitverantwortlich.

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung, Kenntnis der Réception und Organisationstalent. Sie überzeugen durch Ihre Selbständigkeit und suchen eine vielseitige Herausforderung in einer besonderen Ausbauphase.

Ihre Unterlagen erwartet gerne L. Duss, Gasser, Bautreuhand AG, 6110 Wohlen, Telefon 041 490 12 28.

95969/32170

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hoteller-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
Montag, 16.00 Uhr
Last minute:

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber

Druck: Druckzentrum Bern

RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES



Rue du Trésor 4
2000 Neuchâtel
Tel. 032 724 31 41

Im ♥ der Altstadt Neuchâtel

Brasserie mit grosser Sommerterrasse
Restaurant gastronomique «Au Premier»

Suchen per sofort oder
nach Vereinbarung

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

für unsere Brasserie mit Terrasse.

- F-Kenntnisse notwendig
- Bewilligungen vorhanden.

Vollständige Unterlagen an:
Albert Reichl, eidg. dipl.
Küchenchef.

96044/26565

RESTAURANT CHINA GARDEN

Für unser Spezialitäten-restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung unsere zukünftige

Chef de service

- Servicelehraabschluss
- Serviceerfahrung
- Englisch
- 25–30 Jahre

Senden Sie uns Ihre
Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant China Garden
T. Flury
Schützengasse 12
8001 Zürich

96005/382379

Hotel Wetterhorn 3818 Grindelwald

Wir suchen auf kommende Wintersaison in lebhaften Betrieb direkt im Skigebiet einsatzfreudigen, fachlich gutausgebildeter

Jungkoch CH
(für à-la-carte und Bankette)
sowie

aufgestellte, tüchtige
Servicefachangestellte(r) CH

Sehr schöner Verdienst, 5-Tage-Wochen, Studio's oder Zimmer vorhanden.

Fam. Ad. Lohner
Telefon 033 853 12 18
(bitte Frau Lohner verlangen)

96059/14788

JUNGFRAU LODGE SWISS MOUNTAIN HOTEL

Grindelwald

«MISTER CHICKEN» SWISS MOUNTAIN RESTAURANT

Am 20. Dezember eröffnen wir unser neugestaltetes Hotel im gastlichen Gletscherdorf Grindelwald.

Wir suchen aufgestellte und initiativ Mitarbeiter für folgende Positionen:

★ **Küchenchef** mit vielen Ideen für eine kreative Küche (Halbpension und unser Mr. Chicken)

★ **Hilfskoch**

★ **Servicefachangestellte/n** für unser Mr. Chicken, offen von 16–23h

★ **Servicefachangestellte** für unser Frühstücksbuffet und Nachtesen der Hausgäste

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Frau Renata Märkle, Jungfrau Swiss Mountain Lodge, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 13 41

96030/14524

GRÄCHEN

Der Tourismusverein Grächen hat auf die kommende Wintersaison (Eintritt ab 1. November 1997 oder nach Vereinbarung) folgende Jahresstellen zu besetzen:

Leiter/in Animation

(mit teilweiser Stellvertretung der Direktion)

Sie sind innovativ und voller Tatendrang. Als Verantwortliche/r der Gästeanimation stehen Sie im täglichen Kontakt mit unseren Gästen und wissen diese zu begeistern. Gute Fremdsprachenkenntnisse (F/E/I) sowie ein sicheres Auftreten sind Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Stelle. Zudem verfügen Sie über Erfahrung im Tourismus und kaufmännische Kenntnisse.

Mitarbeiter/in Gästeinformation

Sie haben Freude im Umgang mit Gästen, sind aufgeschlossen und haben stets ein offenes Ohr für das Anliegen unserer Gäste. Selbst in hektischen Zeiten meistern Sie die Situation spielend. Sie verfügen über solide EDV- und Sprachkenntnisse sowie über eine gute Allgemeinbildung. Teamgeist, touristische Erfahrung und motiviertes Arbeiten sind für Sie keine Fremdwörter.

Falls Sie sich durch eine dieser Tätigkeiten angesprochen fühlen, so erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen bis spätestens 15. September 1997. Wir freuen uns, Sie anschliessend noch ausführlicher über die Tätigkeiten zu informieren.

Tourismusverein Grächen
Herrn Otto Andenmatten, Präsident
3925 Grächen/Wallis

95569/282634

Hotel Hippel Krone

3210 Kerzers

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten? Wir suchen für unser Hotel und Spezialitäten-Restaurant nach Oberrückunft

Aide du patron Serviceangestellte Servicelehrtöchter Küchenhilfe

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Kurzofferte. Ausländer nur mit Bewilligung bitte.
U. + R. Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Telefon 031 755 51 22.

95549/17205

Gesucht in Jahresstelle ab November/Dezember 1997

Aide du patron/ Direktionsassistentin

in einem ★★★-Hotel in Davos.

Mit Verantwortung der Réception, Service- und Lohnbuchhaltung. PC vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 95826 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95826/9296

HOTEL SEEHOF DAVOS-SCHWEIZ

Da, wo Traditionen mit Trends lebendig sind

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 den Leistungen des Seehof-Teams zu den ersten Häusern am Platz.

Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf jeder Stufe mit natürlicher Freundlichkeit, grossem Engagement, Fachkompetenz und hohem Leistungswillen.

Nun suchen wir per 1. November oder nach Vereinbarung unsere/n neue/n flexible/n und aufgestellte/n

Reservationsleiter/in

Erfahrung in ****- oder *****-Häusern und viel persönliches Engagement ist erforderlich. Gerne erzählen wir Ihnen mehr über Ihre neue, interessante Stelle. 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

96054/9067

Prima Hotels

Member of
swiss golf Hotels

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Sie sind ein versierter **Küchenchef** oder haben das Ziel, einer zu werden. Ihre Kreativität, Motivation und Freude am Beruf sind bei uns gefragt. Ihrer Zukunft steht nichts mehr im Wege, wenn Sie ein gut qualifizierter, flexibler Kadermitarbeiter sind, der gerne Verantwortung übernimmt und zusammen mit einer motivierten Brigade die Gäste verwöhnen möchte. **Basel**

Diesen Zug dürfen Sie nicht verpassen!

Zur Betreuung einer internationalen Gästekundschaft im Nacht-Hotelzug suchen wir die Persönlichkeit als **Chef de train**. Auf der Fahrt quer durch Deutschland sorgen Sie mit Ihrer Crew für das Wohl der Reisepassagiere. Ihr Profil: 30-40 Jahre alt, verantwortungsbewusst, selbstständig und belastbar mit entsprechender Erfahrung in der Gastronomie. **Zürich und Basel**

Zur **Wiedereröffnung** eines bekannten Restaurant/Hotelbetriebs mit Sportzentrum im Berner Mittelland suchen wir aufgestellte, qualifizierte und tatkräftige Gastrofachleute für die Bereiche Küche, Service und Reception. Neugierig? Rufen Sie uns gleich an. Wir informieren Sie gerne. **Basel**

Chef de rang: Für bekannte Gastronomie-Unternehmen in der ganzen Schweiz suchen wir junge und motivierte Gastgeberinnen, die mit Begeisterung und Kompetenz die Gäste verwöhnen möchten (Jahres- oder Saisonanstellung). **Zürich und Basel**

Chef de partie: Für erfahrene, tatkräftige Fachleute, die mit Freude die kreative Kochkunst «leben» möchten, haben wir eine Vielzahl von interessanten Stellenangeboten in der ganzen Schweiz. (Jahres- oder Saisonanstellung). **Zürich und Basel**

Natürlich haben wir eine Vielzahl an weiteren Stellenangeboten für gut ausgebildete Betriebsassistenten/in, Barmaid, Receptionisten/in, Commis de cuisine usw. Am besten Sie rufen uns gleich an oder besuchen 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>

DER TEUFELHOF BASEL

Für unsere Weinstube mit ihrer anspruchsvollen Kundschaft und ihrem ököpfigen Team suchen wir eine oder einen

WEINSTUBELEITER/IN als Vermittler/in

- * der Kochkunst unseres 14köpfigen Küchenteams
- * unserer stets wechselnden Weine im Offenausschank
- * unserer 450 Flaschenweine

Übrigens: Diese Kaderperson benötigt:

- Neugier, Offenheit, Flexibilität, Selbständigkeit,
- Belastbarkeit, Organisationstalent, Führungsqualitäten,
- gute Weinkenntnisse, Sprachen D - F - E

Eintritt wenn möglich auf den 1. September 1997
oder auf Vereinbarung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Monica Thommy, Leonhardsgraben 49, CH - 4051 Basel

9570765440

Für unser schön gelegenes Altersheim mit 82 Betten am linken Zürichseeufer suchen wir nach Über-einkunft

Hotelfachassistentin/Hofa

Jedes 2. Wochenende Samstag und Sonntag frei. Kein Spätdienst, Wohnmöglichkeit im Hause vorhanden.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte und erwarten Ihre Bewerbung mit Interesse.

Altersheim der Gemeinde Horgen, Verwaltung
Tödistrasse 20, 8810 Horgen
Telefon 01 718 11 00

94588/202452

HERMITAGE

SEEHOTEL RESTAURANT

Für unser **Erstklasshotel** an bester Lage der Stadt Luzern mit einem Tages- und einem Gourmetrestaurant suchen wir in unser Team eine/n

Servicefachangestellte/n

Für diese Position stellen wir uns motivierte Fachleute mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf vor.

Möchten Sie mehr über uns wissen,
dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Gerne gibt Ihnen Frau R. Gripenberg, stellv. Direktorin,
auch telefonisch Auskunft.

Hermitage

Seeburgstrasse 72, CH - 6006 Luzern
Telefon 041 370 37 37, Telefax 041 370 69 55

95902/22985

Sunstar Hotels

Davos, Flims, Lenzerheide, Grindelwald, Wengen

Dank Neuorientierung der Verkaufsabteilung und durch Erwartung von Nachwuchs der bisherigen Stelleninhaberinnen werden in unserer Marketing- und Verkaufsabteilung zwei Stellen als

Sales Manager/in

frei. Um nebst der Marktnähe auch die lokalen und regionalen Kontakte optimal pflegen zu können, werden zwei Standorte aktuell. Die ausgeschriebenen Stellen werden in

Davos und in **Grindelwald**

besetzt werden. Von dort aus bearbeiten Sie die zugeteilten Märkte. Für diese anspruchsvolle Aufgabe sollten Sie nebst viel Freude am aktiven Verkauf folgende Pluspunkte bieten können:

- Bereitschaft zu hoher Reisetätigkeit im Ausland
- Verkaufserfahrung gepaart mit einer gesunden Portion «Erfolgshunger»
- Kenntnisse der Tourismus- und Hotelbranche
- ein gewinnendes Auftreten und Initiative
- Verhandlungsgeschick im Umgang mit Kunden und Partnern.

Kenntnisse der jeweiligen Region (Bündnerland/Berner Oberland) sind von Vorteil.

Dieser Job bietet Ihnen:

- eine interessante, verantwortungsvolle Aufgabe, bei der Sie eine grosse Selbständigkeit geniessen
- ein abwechslungsreiches, lebendiges Metier, das viele interessante Kontakte mit sich bringen wird
- die üblichen Sozialleistungen und angemessenes Salär
- ein dynamisches, junges Verkaufsteam
- Geschäftswagen für Verkaufstätigkeit.

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

SUNSTAR HOTELS, Zentralverwaltung, Galmstrasse 5, 4410 Liestal

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

95637/73717



In Mürren - im autofreien Bergerland auf 1 650 m. ü. M. im Berner Oberland - suchen wir für das junge Jungfrau-Team noch selbständige und verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen:

In Wintersaison:
ab Mitte Dezember 1997

Küche:

Garde-manger
Saucier
Entremetier
Tourant mit
Pâtisserie-Kenntnissen
Casserolier
jung und motiviert
Bedingung: Deutschkenntnisse

Service:

Chef de service
Servicefachangestellte/r
für A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse, Flambieren, Tranchieren und Plattenservice, D/E/F

Saaltochter/Kellner
für aufgestellten Plattenservice, D/E

Barmaid

aufgestellt und pfiffig, D/E/F, mit Phantasie für unsere Schnee- und Hotelbar

Réception

Réceptionistin mit Erfahrung
aufgestellte und kompetente
Schweizerin, D/E/F

Anfangsréceptionistin

fröhliche und unternehmungslustige
Schweizerin, D/E/F

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Hotel Jungfrau ***

und **Jungfrau Lodge**
Familie Öhmar und Silvia
Emmenegger-Jordan
3825 Mürren BE
Telefon 033 855 45 45
Internet: www.muennen.ch/jungfrau
E-Mail: jungfrau@muennen.ch

95708/26018

Wir suchen für die selbständige Führung unseres gepflegten, kinderlosen Privathaushaltes in der unmittelbaren Nähe von Luzern eine tüchtige und umsichtige

Hausangestellte

Separate Wohnung vorhanden. Chiffre G 025-114557, an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 95896/44300

ZERMATT



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

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

Küche:
Entremetier
Grill-Koch
Commis

Service:
Chef de rang D/F/E
Praktikanten für Service und Bar der Tourismus- oder Hotelfachschule

Réception:

Alleinstellende/in-
Receptionist/in für unser Hotel **Aristella**, sprachkundig mit Hotel-erfahrung, guten Umgangsformen und Freude am aktiven Zimmerverkauf. Selbständigkeit und Verantwortung, gute Anstellungsbedingungen.

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

96041/38768



Familie A. Cathrein, CH-3983 Mörel

Gesucht ins schöne, sonnige Wallis, zur Unterstützung unseres Teams, sympathisches

Zimmer-/Küchenmädchen

welches selbständige und abwechslungsreiche Arbeiten liebt. Eintritt nach Übereinkunft.

Hotel Aletsch

Herrn A. Cathrein

3983 Mörel

Telefon 027 927 18 21

95982/64688

Bist DU die attraktive, aufgestellte und motivierte

Barbade

zwischen 23 und 37 Jahren, welche in unserem Team noch fehlt! Aushilfe oder Festanstellung möglich.

Dancing Black-Jack

5430 Westingen

Telefon 056 426 50 13

(ab 6.30 Uhr, Frau Rohner verlangen)

0 95950/985365



Beste Qualität und hoher Standard haben in unserem kulinarischen Angebot absolute Priorität. Deshalb beschäftigen wir Fachleute, die in ihrem Beruf Erstklassiges und Kreatives zu bieten haben. Per Ende 1997/Anfang 1998 suchen wir einen

Küchenchef

Unser idealer Bewerber verfügt über ausgezeichnete praktische Erfahrung (evtl. eidg. dipl. Küchenchef), fundierte Kenntnisse im Bereich Bankette und Party Service, ausgesprochenes Organisationstalent sowie wirtschaftliches Wissen. Es macht Ihnen Freude, eine Küchenbrigade von 26 Mitarbeitern zu führen. Die Qualifikation für eine erfolgreiche Lehrlingsausbildung bringen Sie mit, Sie arbeiten gerne im Team und sind ein guter Motivator. Entscheidungen zu treffen und Verantwortung zu tragen, das ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bahnhof Restaurants Basel

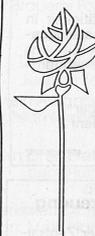
Hans Berchtold, Personaldienst

Centralbahnstrasse 14, 4051 Basel.

95471/2941



BAHNHOF RESTAURANTS
BASEL



Hôtel***-Restaurant de la Rose

Rue de Morat 1, CH-1702 Fribourg
Telefon 026 351 01 01, Fax 026 351 01 00

Für unser traditionelles, unter Denkmalschutz stehendes Hotel aus dem 17. Jahrhundert, im Herzen der Altstadt von Fribourg (70 Betten, 2 Restaurants, Bankett- und Seminarsäle, 1 Bar und 1 Discothèque), suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche, qualifizierte und belastbare

1. Réceptionssekretär/in – Aide du patron

in Jahresstelle.

Wir erwarten von Ihnen:

- abgeschlossene kaufm. Beruf, Berufserfahrung in der Hotellerie
- sehr gute Sprachkenntnisse in D, F, E wenn möglich Italienisch
- Front-Office, System Fidelio-, Microsoft Word-, Excel-Kenntnisse
- Teamgeist, Mithilfe an der Front (Buffet, Mittags- und Bankettservice).

Wir bieten Ihnen:

- eine sehr interessante, abwechslungsreiche und äusserst verantwortungsvolle Aufgabe, selbständiges Arbeiten sowie ein angenehmes Arbeitsklima
- der Aufgabe entsprechende Entlohnung, geregelte Freizeit sowie auf Wunsch eine nette Unterkunft.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hôtel* de la Rose,**
z. Hd. Frau Elisabeth Demola-Stangl
Rue de Morat 1, CH-1702 Fribourg.

95530/11746

In unseren modernen Betrieb mit rasch wechselndem Angebot suchen wir nach Vereinbarung berufserfahrene

Servicefachangestellte/n

Ausserdem engagieren wir einen berufskundigen

Chef de partie

Sie haben Freude an einem gepflegten Speiseservice und an auserwählten Weinen und Spirituosen? Sie haben Freude, zusammen mit einem jungen, engagierten Wirtspaar am gleichen Strick zu ziehen? Sie haben Freude, unsere Gäste zu verwöhnen? Dann rufen Sie doch an: **Telefon 061 481 3370.**

Montag Ruhetag.



Conny und Urs Kunz 4123 Allschwil

Mühlebachweg 41 061 481 33 70

95827/46272

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

1311	Souschef	28	CH	n. Ver.	D/F/E	Tagesbetr., Zug	
1312	Alleinkoch	48	CH	sofort	D	TI/GR/VS/BE-Oberl.	
1313	Jungkoch/w.	19	D	A	Okt. 97	D/E	GR
1314	Pâtissière	19	D	A	Nov. 97	D/E	
1315	Küchenchef	59	CH	n. Ver.	F/I	Genève	
1316	Pizzaiolo	37	I	A	Okt. 97	D/E/I	Rest./Pizzeria
1317	Chef de partie	24	CH	Okt. 97	D/F	VD/FR/VS	
1318	Küchenchef	52	CH	sofort	D/I	ZH	
1319	Koch/w.	21	CH	n. Ver.	D		
1320	Jungkoch/w.	25	CH	Sept. 97	F/D	2-3*Hotel, VS/VD/FR/NE	

Service/service

2675	Soalkellner	29	P	A	sofort	P/D/I	GR
2676	Anfangssofa	22	CH	sofort	D/F/E	Bern	
2677	Chef de service	41	P	C	n. Ver.	F/I/E	VD/NE
2678	Soalkellner	32	I	A	Nov. 97	V/D/F	
2679	Chef de service	26	TR	C	sofort	D/E	Deutsch-CH
2680	Sefa	22	E	C	sofort	D/F/I	BS/BL
2681	Chef de service	37	I	C	sofort	I/F/D	Rest., West-CH
2682	Sefa/Allrounderin	35	CH	sofort	D/F/E	Tagesbetr., ZH	
2683	Chef de service	50	YU	B	Okt. 97	D	Deutsch-CH
2684	Sefa	29	NL	A	Sept. 97	D/E/F	BE-Oberl.
2685	Sefa	43	CH	Nov. 97	D/E/I	Café/Rest.	
2686	Sefa/Bardame	24	A	A	Sept. 97	D/E/I	

Administration/administration

3707	Réceptionistprakt./w.	18	CH	n. Ver.	D/F/E		
3708	F&B-Manager	29	NL	B	Okt. 97	D/E/F	Hotel, BE/ZH/GR/SG/LU
3709	Admin./w.	35	CH	Sept. 97	D/F/E	Hotel, Zürich+Umgeb.	
3710	Geschäftsführer	39	CH	sofort	D/F/E	Kleinbetrieb, BE/SO/LU/AG/BL/BS	
3711	Anfangsrecept.	20	CH	sofort	D/F/E	BE	
3712	Telefonistin	35	CH	sofort	F/D/I	VS/TI	
3713	Night-auditor	33	CH	sofort	F/E/D		
3714	Aide du patron	25	CH	Okt. 97	F/I/D	West-CH/BE/ZH	
3715	Anfangsrecept./w.	26	CH	sofort	D/F/E	BE/NE/SO	
3716	Betriebsass./w.	45	CH	n. Ver.	D/F/I	ZH	
3717	Gästekammerin	24	F	C	n. Ver.	F/E/D	
3718	Hotellektrikerin	23	CH	n. Ver.	D/E/F	ZH	
3719	Récept./Sefa	27	CH	sofort	D/F/E	Teilzeit/ZH	
3720	Anfangsrecept./w.	19	CH	sofort	D/F/E		
3721	Receptionistin	35	CH	sofort	D/E/F	VS/BE/FR	
3722	Anfangsrecept.	21	CH	Nov. 97	D/F/E	Davos/West-CH	
3723	Geschäftsführer	46	CH	sofort	D/F/E	SG/TG	
3724	Receptionistin	34	F	Sept. 97	D/F/E	BE-Oberl.	
3725	F&B/Ch. d. service	24	ZYP	B	Sept. 97	D/E	BE/ZH/BS/SO
3726	Pub-Leiterin	25	F	A	Dez. 97	F/D/E	Basel

Hauswirtschaft/ménage

4144	Hotelpraktikantin	22	CH	sofort	D/F/E	BE	
4145	Hilfskraft/w.	35	CH	sofort	D	ZH/Unterland	
4146	Hilfskraft	19	P	A	Okt. 97	D/F/E	ZH/AG
4147	Hilfskraft/w.	48	CH	sofort	D	Uzwil	
4148	Haushilfe/w.	47	E	A	sofort	F/E	West-CH
4149	Hilfskraft	29	TR	B	Sept. 97	D/F/E	Bern + Umgeb.

4150 Hofa
4151 Hofa

27 PE B sofort D/F/E Hotel, Zürich + Umgeb.
31 CH Okt. 97 D/F LU

- 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 **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés, il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

Telefon 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die 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!)

9598/94735

HOTEL URANIA ZERMATT

Für unser neueres ****-Garnihotel suchen wir ab zirka 20. Dezember 1997 noch folgende freundliche und motivierte Mitarbeiter

- Réceptionist/in oder Hotelfachassistentin

mit Berufserfahrung, deutscher Muttersprache und Französisch- und Englischkenntnissen in Wort und Schrift für Réception, Ablösung Frühstücksservice und Hotelbar.

- Etagenportier/Chauffeur

- Zimmermädchen mit Berufserfahrung

Sind Sie an einer abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Familie K. Lochmatter-Welschen
Hotel Urania
3920 Zermatt

95960/242594

Möchten Sie in einem jungen Team mitarbeiten?

Wir suchen per 1. November 1997 für unser Personalrestaurant in Zug eine/n gelernte/n

Koch/Köchin

Haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre sowie 2 bis 3 Jahre Berufserfahrung und sind Sie jünger als 40, dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Bei uns finden Sie einen Tagesbetrieb, welcher von Montag bis Freitag von 7.45-16.15 Uhr geöffnet hat.

CULINARIUM AG
Ester Mönch, Baarerstr. 14a
6300 Zug

© 95951/150650



Auf die kommende Saison sind in unserem Hotel folgende Stellen neu zu besetzen:

**Küchenbursche/
Salat Cliner
Office-/
Hausbursche
Etagen-Zimmermädchen**

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder melden Sie sich telefonisch für eine erste Kontaktaufnahme.

Hotel
Alpenblick

Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Bernese Oberland/Schweiz

Telefon 033 822 07 07
Telefax 033 822 80 07

95883/30008



KRONE-NEWS

Nur zehn Minuten von Luzern entfernt, am schönen Sarnersee, suchen wir per 1. November 1997 oder nach Vereinbarung einen

Chef de service

Wir erwarten jemanden, der sich an der Front wohl fühlt und Erfahrung hat, stressorientiert ist, gerne ein Team führt und für unsere Lehrlinge ein Vorbild ist. Fachliche Kompetenz und die entsprechenden Sprachkenntnisse setzen wir voraus.

Rufen Sie uns an, gerne gibt Ihnen Herr Stuppan, Personalchef, weitere Auskünfte, oder senden Sie die Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL KRONE SARNEN
Brünigstrasse 130, 6060 Sarnen
Tel. 041 660 66 33, Fax 041 660 82 34

P. 95827/64084

Flims
GRAND HOTEL

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter/innen:

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetbursche
Saalkellner/in
Zimmermädchen

Für die Pizzeria Veneziana und die Fonduestube suchen wir erfahrene:

Servicefachangestellte

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

95829/11185



Baguette

Bistrokultur für Leib und Seele

Haben Sie Erfahrung in Küche und Service, mit einem Flair für die Mitarbeiterführung? Falls Sie auch administrativen Arbeiten nicht schrecken, sollten Sie sich melden als

Betriebsassistenten

Monsieur Baguette ist ein modernes Bistro mit angegliedertem Take Away in Zug. Es erwarten Sie aufgestellte Mitarbeiter und eine selbstständige Arbeit.

Bei Interesse senden Sie Ihre Unterlagen an:
Walter Speck, Postfach 4716, 6300 Zug

95899/291041

HOTEL ELITE



Biel-Bienne

Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

Für unser komplett renoviertes 120-Betten-Hotel suchen wir ab Mitte September oder nach Vereinbarung eine/n

Chef/in de réception

Erwünschtes Profil:

- 25-35-jährig
- Sprachkenntnisse: D/Mundart/F/E
- mindestens 2 Jahre Réceptionserfahrung
- Informatik: Classic Line/Fidelio
- evtl. Lohnbuchhaltungskennntnisse auf Computer.

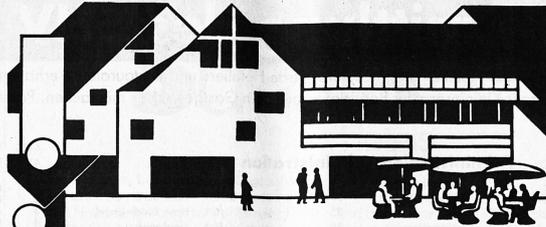
Wir bieten:

- eine Dauerstelle in Kaderposition zur Führung eines Teams von fünf Mitarbeitern
- eine verantwortungsvolle Stelle mit zusätzlicher Betreuung des Personalwesens (Löhne, Human Resource)
- eine den Anforderungen entsprechende Entlohnung.

Vollständige Bewerbungsunterlagen sind erbeten an:
J.-C. Bondolfi, Direktor Hotel Elite, 2501 Biel
Für weitere Auskünfte: **Telefon 032 322 54 41.**

Rue de la Gare 14 · CH-2502 Biel-Bienne
Tél. 032 322 54 41 · Fax 032 322 13 83

94019/4935



mittenza

Das Schwierige am Erfolg ist, dass er jeden Tag neu erarbeitet werden muss!

Wir suchen per sofort in Jahresstelle einen zielstrebigem, freundlichen, einsetzfreudigen und fachlich gut ausgewiesenen

**Bankettleiter/
Direktionsassistenten**
mit Ambitionen.

Wir möchten unserem neuen Mitarbeiter die Chance bieten, in einem gut frequentierten und vielseitigen Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel jeden Tag sein unternehmerisches Denken und organisatorisches Talent unter Beweis zu stellen.

Ihr Erfolg wird nicht nur durch Ihren persönlichen Einsatz, sondern auch durch unser kulinarisch gutes Angebot und den aufmerksamen Restaurations- und Bankettservice beeinflusst, deshalb haben wir auch gewisse Erwartungen an Ihre Persönlichkeit.

Sie sollten Schweizer Bürger sein, einige Jahre Berufserfahrung besitzen und eventuell schon in ähnlicher Position gearbeitet haben.

Wenn Sie zudem eine gute Portion Begeisterungsfähigkeit besitzen und den Willen haben, etwas mehr zu leisten, dann sind die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Laufbahn vorhanden, und es lohnt sich, uns Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe einzureichen.

Ihr Chef, Kurt Jenni, freut sich auf Ihre Unterlagen.



**kongresszentrum
hotel mittenza**

4132 Muttenz bei Basel
Hauptstrasse 4
Telefon 061 461 06 06

77320/28271

Restaurant GRÜTLI

Zur Ergänzung unseres kleinen Teams suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle einsetzfreudigen

Jungkoch/Koch w/m

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Stelle und erwarten von Ihnen Freude am Gastgewerbe und Teamgeist.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Barbara + Peter Iten-Bürgi
Dorfstrasse 10, 8834 Schinddellegi
Telefon 01 784 04 05

95974/391024

DG

DOMINO GASTRO

Topstellen in Basel und Region

Kongress- und Bankettleiter

für ein Kongresszentrum mit entsprechender Infrastruktur. Sie sind Schweizer mit Hotelfachschulabschluss und haben bereits in ähnlicher Position ihr Organisationstalent und unternehmerisches Handeln bewiesen. (ca. 28-40 J.)

Küchenchef/Betriebsleiter

für ein Personalrestaurant. Sie haben einen CH-Kochlehrensabschluss sowie bereits gute Fach-Führungspraxis und unternehmerisches Denken. (ca. 30-40 J. (Tagdienst mit Sa./So. frei).

Geschäftsführer/in mit Patent

für Music-Bar und Disco-Betrieb. Sie arbeiten gerne in der Nacht. Alter 30-40 J.

Marketing- & Verkaufsmitarbeiter/in

für die Salesabteilung eines *****Hotels. Gewünscht wird: Verkaufspraxis in der Hotellerie im Innen- und Aussendienst, gute EF-Kenntnisse, eigener PW.

Réceptionist/in D, E, F

für *****Geschäftshotel. Sie bringen mit: einige Jahre Hotelréceptions- und PC-Praxis (Fidelio von Vorteil).

sowie

TZ-Réceptionistin 50-80 %

DRINGEND GESUCHT:

Chef saucier

Chefs de partie

Jungköche/-köchinnen

z. T. im Tagdienst, Sa./So. frei)

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St. Alban-Anlage 04, 4052 Basel

95942/29184

HOTEL SCHWEIZERHAUS

Engadin/Nähe St. Moritz

Dieses weltberühmte Hochtal zieht Gäste aus aller Welt magisch an.

Warum nicht auch Sie?

Wir sind weitherum bekannt für unsere hervorragende Küche und unseren freundlichen Service.

Wir wünschen uns aufgestellte, motivierte Mitarbeiter, die in lockerem Arbeitsklima ihr Bestes geben wollen.

**Chef de partie/
Commis de cuisine**
Pizzaiolo
Servicefachangestellte

für A-la-carte-Restaurant,
Pizzeria/Trattoria und Saal

Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
(mit Erfahrung)

Praktikant/in für Empfang
Portier

Auf Ihre Nachricht freuen sich
Jörg und Karoline Wintsch
**Hotel-Restaurant
Schweizerhaus & Pöstli**
CH-7516 Maloja
Tel. 0041 81 824 34 55
Fax 0041 81 824 33 41

95895/23671



Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Zur Ergänzung unseres Teams im Motel Wülflingen in Winterthur suchen wir eine/n motivierte/n

**Geschäftsführer-
assistentin/-en**

Sie sind mit verantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf, administrative Arbeiten und die Vertretung des Geschäftsführers. Ihre Stärken liegen im Organisieren und Verkaufen sowie in der Betreuung unserer Kunden.

Frau A. Hämmerle freut sich auf Ihre Bewerbung.

P 95899/247049

Gartenstrasse 120 · 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

Hotel/Restaurant ****

LA COLLINA

350 Tage Sonne, Skifahren Snowboarden und vieles mehr, bietet Ihnen der bekannte Winterkurort Pontresina.

Hotel La Collina - das renommierte und weit über Pontresina hinaus bekannte, persönlich geführte Haus sucht für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember bis Mitte April (evtl. auch Sommersaison):

**Réceptions-/Service-
praktikantin**

in Jahresstelle

Chef de service

zur Betreuung unserer Hotelgäste im Hotelrestaurant, Spezialitäten- und Thai-Restaurant

Servicefachangestellte

für den Speisesaal und unser Spezialitäten- und Thai-Restaurant

Chef de partie
Commis de cuisine

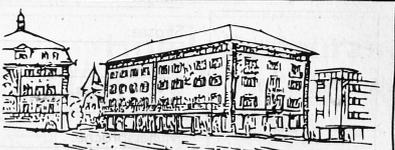
für unsere gepflegte, kreative und abwechslungsreiche Küche.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an:

Familie B. van Engelen
Hotel La Collina
CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 01 21



95889/27731



Hotel Wysses Rössli, Schwyz

Mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Service:

Servicefachangestellte

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team, gute Entlohnung und auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

U. und R. Ming-Odermatt, **Telefon 041 811 19 22**

9519/32700



Für unser Restaurant Gmüetti auf dem Uetliberg/Zürich suchen wir eine/n

Betriebsassistenten/-in

der/die sich auf dem Hausberg der Stadt Zürich zu Hause fühlen könnte. Eine/n junge/n, aufgestellte/n **Gastgeber/in**, der/die:

- gute Erfahrung im Service hat
- im Service mithilft
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und für diesen die **Stellvertretung** übernimmt.

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bergrestaurant Gmüetti, Christian J. Wetter
Postfach 2519, 6342 Baar
Telefon 079 444 66 22

P 9577/3509

Hofas...

WALDHOTEL BELLEVUE 7270 DAVOS

Suchen Sie für die kommende Wintersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in einzigartiger Landschaft des Landwassertals, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren verantwortungsbewussten Beruf ab 12. Dezember 1997 bis Ostern 1998 als:

Réception/ Sekretariat: **Nachtportier** (sprachgewandt)
Nachtportier-Aushilfe
(2 Nächte wöchentlich/sprachgewandt)

Bellevue-Pub: **Barmaid/Barman**
Demi-chef de rang/ Tournante
Gitarist/Alleinunterhalter
(wechselsind)

Waldcafé und Speisesaal: **Servicefachmitarbeiterin**
Commis de rang/Tournante
Buffet-Officeangestellte

Küche: **Sous-chef/Chef-saucier**
Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Küchenangestellter

Hauswirtschaft: **Zimmer-/Lingerie-**
angestellte/r
Chauffeur/Schnee-
reinigung/Tourn.

Wellness-Pavillon: **Bademeister**
Solebad Mitarbeiter/in
Bademeister/in/Freitage-
ablösung
(4 Tage wöchentlich)

Coiffeuse-Teilzeitjob
(flexibler Halbtageseinsatz)

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem modernst eingerichteten **Zwei-Saison-4-Stern-Betrieb** legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

Waldhotel Bellevue
Herrn Joe F. Theiller-Zehnder, Direktor
Buolstrasse 3, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 37 47, Telefax 081 415 37 99 95940/9199

Wanted!

Sporthotel SIGNINA★★★★, Laax

Für Sportfans sind die folgenden Stellen das Grösste, denn unser **Sporthotel Signina★★★★** mit eigenem Tennis-Center und neuem Erlebnisbad «Laguna» befindet sich direkt bei der Talstation der **Weissen Arena AG** in Laax. Für die kommende Wintersaison ab November oder nach Vereinbarung suchen wir zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams:

Chef de partie/Garde-manger
Commis de cuisine

Saaltochter/-kellner
(mit guten D-Kenntnissen)

Servicefachangestellte/r
mit Erfahrung (für unser A-la-carte-Stübl)

Zimmermädchen mit D-Kenntnissen

2. Chef de réception
(Schweizerin nur mit Réceptionserfahrung)

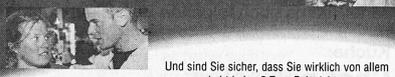
Gute Entlohnung, Gratis-Bergbahn-Abonnement, auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Sporthotel Signina, Frau M. Cathomen, 7032 Laax,
(Telefon 081 921 21 21 – Personalsekretariat – Frau Bea Keller)

weissearena 

*Haben Sie schon mal von
allem so richtig
genug gehabt?*



Und sind Sie sicher, dass Sie wirklich von allem genug gehabt haben? Zum Beispiel genug Förderung? Genug in der Lohnhöhe? Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug Spass am Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem haben möchten, kommen Sie zu uns als

SERVICE

CHEF DE RANG
und

COMMIS DE RANG
für unser Tagesrestaurant «Muntanella»
und das «Hotelrestaurant»

SERVICE-TOURNANT mit Inkasso
für folgende Restaurants:

«Ahaan Thai»
thailändische Spezialitäten

«Taverne»

«Muntanella»

KÜCHE

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

RÉCEPTION

ABLÖSUNG NIGHT-AUDITOR
mit Führerausweis

MITARBEITER GUEST RELATIONS
OFFICER
mit Führerausweis

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Dann sollten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse schicken.

KULM

Arosa Kulm Hotel

CH-7650 Arosa • Telefon 081 377 01 31 • Telefax 081 377 40 90

Member of  **swiss golf Hotels**

HOTEL

Flüela

DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die Wintersaison, Eintritt per Ende November 1997, sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Servicefachangestellte

(für A-la-carte-Service im «Stübl»/Zur Flüela Post, Chef de rang)

II. Barman
Commis de bar
Chef garde-manger
Chef saucier
Demi-chef
Logen-Tournante Ablösung
Nachtconciere

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Romy Frangi, Direktionsassistentin

****Hotel Flüela • CH-7460 Davos Dorf
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18
Internet: <http://www.hophotels-hatag.ch/hotel/flueela.htm>



DAVOS

96017/8558

Adecco HOTEL

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79

Waaghaugasse 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

Place du Midi 29, 1951 Sion 1
027/329 06 80

KÜCHENCHEF

Anspruchsvolle Stellen auf höchstem Niveau in den unterschiedlichsten Erstklasshäusern in und um Zürich können wir erfolgreichen Küchenchefs mit Profil anbieten. Sie haben reiche Erfahrungen in führenden Positionen in Vier- oder Fünfsterhäusern gesammelt und verfügen über beste Fachkenntnisse, Führungserfahrung und ausserordentliche Referenzen. Wenn Sie Ihrem Ziel einen Schritt näherkommen und einer gehobenen Küche Ihren Charakter geben möchten, dann sollten Sie mir schnell Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit zwei Passfotos zusenden.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

ALLEINKOCH

Sie sind ein Kochkünstler, der mit einem Mix aus Phantasie, kundenorientiertem Denken und Renditebewusstsein herrliche Gerichte kreiert – Sie wollen Verantwortung übernehmen und mit Ihren Ideen den Markt überraschen! In einem dynamischen, nicht alltäglichen Betrieb im Seeland bietet sich Ihnen eine abwechslungsreiche Kaderposition. Sind Sie interessiert, in einem sportlich attraktiven Umfeld Erfolg und den entsprechenden Bonus zu erlangen, dann rufen Sie mich an.
Bern, Frau Stalder, 031/310 10 10

ALLEINKOCH w/m

Für ein originelles Restaurant/Café im Herzen von Zürich suchen wir für den Herbst eine selbständige, initiative und kreative Persönlichkeit. Sie führen in Eigenregie die Küche, gestalten das kulinarische Angebot und arbeiten gerne in einem jungen Team. Wenn Sie zwischen 25 und 30 Jahre alt sind und eine interessante Aufgabe mit freien Wochenenden wünschen, erwarte ich gerne Ihren Anruf.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SOUS CHEF

Jung und ambitös wie Sie sind suchen Sie nun den passenden Platz am Herd, wo Sie Führungsfähigkeiten einsetzen und kreative Ideen realisieren können. Adecco HOTEL bietet jedem karriereorientierten Chef de partie oder Sous chef das massgeschneiderte Umfeld um später den Aufstieg zum Küchenchef zu meistern. Unsere Kunden sind Restaurants und Hotels im gutbürgerlichen wie Gourmet-Bereich. Zögern Sie nicht länger.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE TAGESDIENST w/m

Qualifizierten Köchen mit besten Referenzen bieten sich im Tagesdienst mit freien Wochenenden viele Möglichkeiten, den Einstieg zum Aufstieg zu finden. Die Personalrestaurants mehrerer Grossbanken und Versicherungen bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, beste Sozialleistungen und ein entsprechendes Salär.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

ASSISTENT DER GESCHÄFTSLEITUNG w/m

Sie sind jung, dynamisch und haben Ihre Ausbildung an der Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen. Für ein modernes Hotel in Zürich suchen wir Sie, einen zuverlässigen und speditiv arbeitenden Assistenten. Sie unterstützen die Geschäftsleitung in allen planerischen, operativen und administrativen Belangen. Sie arbeiten effizient, Sie sind vertrauenswürdig und beeindrucken durch Ihr gepflegtes Auftreten. Wenn Sie zwischen 24 bis 30 Jahre jung sind, deutsch, englisch und französisch sprechen und nach der Ausbildung den richtigen Einstieg in die Berufswelt schaffen wollen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

VERKAUFSEKRETÄR/IN

Als Verkaufsekretär/in in einem führenden Fünfsterhotel in der Nordwestschweiz neben der Administration auch für den Verkauf verantwortlich zu sein, das wünschen Sie sich schon lange. Wenn Sie Know-how aus der Hotellerie/Gastronomie (eventuell KV), Sprachkenntnisse in deutsch, englisch und französisch mitbringen, dann sind Sie mein Kandidat. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

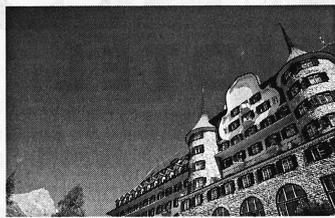
Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

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

95938/17884

Zur Spitze vorstossen.

Ein edler Ort, ein edles Haus. Hier ist es unser Stolz, als Team für unsere Gäste da zu sein.



Ist das nicht auch Ihr Wunsch?

Kommen Sie zu uns! Wir suchen auf kommende Wintersaison

**Chef F&B Control/
Einkauf**
2. Concierge
Etagengouvernante
Chef de vins
(Maitre d'hôtel de rang)
Chef de rang
Chef gardemanger

Rufen Sie uns an. Peter Korn,
Personalchef, erzählt Ihnen gerne mehr über die
Arbeit in unserem aussergewöhnlichen Haus.
Suvretta House. Eine Welt für sich.

SUVRETTA HOUSE

CH-7500 ST. MORITZ
TEL. 081 832 11 32, FAX 081 833 85 24

9519/34096



Crystal Hotel

St. Moritz

TOP OF THE WORLD

neu renoviertes superior 4-Stern-Hotel
im Zentrum von St. Moritz

sucht ab kommender Wintersaison 1997/98 folgende
Mitarbeiter

Etage:

Portier

Sprachen D, I, mit Führerschein

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto
sind zu richten an:

Crystal Hotel, St. Moritz
Direktion
7500 St. Moritz

96020/33677

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

**Servicefachangestellte/r
und
Jungkoch**

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.

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wissensgrund
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon 0041 1 920 63 60

95652/294128



POSTHOTEL VALBELLA

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung un-
seres Teams noch folgende Berufsleute mit Erfahrung.

Küche:

Chef pâtissier (m/w)

Chef saucier (m/w)

Chef entremetier (m/w)

Service:

Servicefachmitarbeiter/in

(für regen A-la-carte-Service)

Chef de rang (für Speisesaal)

Bar und Disco:

Bardame (für Piano-Bar, sprachgewandt)

Barmaid (lebhaftes Disco)

Barmaid-Tournant (auch Anfängerin)

Ein moderner und vielseitiger Arbeitsplatz in einem jungen und
motivierten Team erwartet Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Posthotel Valbella

Walter und Miriam Trösch
CH - 7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 0041/81 384 12 12

95820/35513

Landgasthof

- Pizzeria
- Gaststube
- Terrasse
- Region Bern

Im Auftrag eines renommierten, jungen Be-
triebes suchen wir zur Leitung der Küche mit
einem Küchenumsatz von 1.5 Mio eine/n

*creative/n,
motivierte/n und teamfähige/n*

Mitunternehmer/in als

Küchenchef/in.

Besitzen Sie zudem ein überdurchschnittliches
Organisationstalent und ein Flair für die
italienische Küche, von der Pizza über
Antipasti bis zu italienischen Köstlichkeiten?

Haben wir Ihre Aufmerksamkeit geweckt,
dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung mit Leistungsausweis.

Hans-Peter Misteli, Jubiläumsstrasse 73, 3005 BERN

P. 85948/228365

Küchenchef

(mit zusätzlicher Erfahrung in
asiatischer Küche)

für ein speziell situiertes Restaurant mit
70 Plätzen, Bankettmöglichkeiten für
bis zu 600 Personen in Zürich.

Gerne informieren wir Sie in einem per-
sönlichen Gespräch über alles weitere.
Chiffre 95877, *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

95877/390978



**HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN,
BASEL**

sucht für das traditionsbewusste Haus eine/n
Barmaid/-man

Wir suchen eine aufgestellte, extrovertierte
Person, die es versteht, mit Witz und Charme
unsere internationale Kundschaft mit Ihren
Spezialdrinks zu verwöhnen. Gute Sprach-
kenntnisse sind erwünscht.

Über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freu-
en wir uns. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Frau A. Ryhiner
Hotel Drei Könige, Basel
Blumenrain 8, Telefon 061 261 52 52, Telefax 061 261 21 53

one of *The Leading Hotels of the World*

95833/017



**hotel
viktorija**

Zur Ergänzung unseres jungen Teams
suchen wir ab Dezember 1997:

Sous-chef

**Gute Aussichten
für motivierte Berufsleute:**

- attraktiver Arbeitsplatz in einem ganz
neu umgebauten ***-Betrieb
- fortschrittliche Arbeits- und
Lohnbedingungen
- ideale Arbeitszeiten
(keine Spätschicht)
- viele Möglichkeiten, sich zu entfalten.

**Junge Leute mit guter
«Ausrüstung» sind willkommen!**

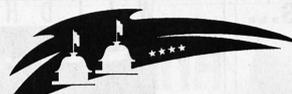
- abgeschlossene Kochlehre und
etwas Erfahrung
- Kochen und Verwehnen machen
Ihnen Freude
- Verantwortung tragen und Kochkunst
leben sind Ihnen wichtig.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann
sollten Sie nicht zögern!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre
schriftliche Bewerbung:

Telefon 033 971 11 21 (Herren P. Siegfried
oder G. Schmalhardt verlangen).

95909/68276



PARK HOTEL KURHAUS

St. Moritz

Sind Sie auf Stellensuche...
...dann haben wir vielleicht das Richtige für Sie

Réception: **– Chef de réception**
– Réceptionssekretärin

Loge: **– Night-auditor**
**– Logentournant mit
Nachtablösung**
– Telefonistin
– Chauffeur/Chasseur

Küche: **– Chef de partie**
– Commis de cuisine

F&B: **– Lagerverwalter/Einkäufer/
Controller**

Speisesaal: **– Chef de rang**
– Commis de rang

Hotelbar: **– II. Barmann**
– Chef de halle
– Commis de bar

Etage: **– Zimmermädchen**
– Etagenportier

Lingerie: **– Büglerin**
Divers: **– Sportanimateur/in**

Sind Sie interessiert, die Wintersaison (20. Dezember-
14. April) mit uns zusammenzuarbeiten? Dann erwarten
wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Parkhotel Kurhaus
D. Krigl, Personalchef, 7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 11, Fax 081 833 88 61

95970/38820

Gasthof



Herrenberg

Wir sind ein gutbürgerlich geführter, in ländlicher Region
liegender Landgasthof. Unser Betrieb, der ein hohes
Mass an Flexibilität verlangt, bietet zwei Gastroprofis
(25-40jährig) die Möglichkeit, sich als

Küchenchef/in

- abgeschlossene Lehre als Koch
- mehrjährige Berufserfahrung evtl. mit Kader-
funktion

und

Jungkoch/Chef de partie (m/w)

zu etablieren.

Da sich unser jetziger Küchenverantwortlicher aus ge-
sundheitlichen Gründen zurückzieht, wäre der Eintritt per
sofort oder Ende September möglich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freut sich Frau
Christine Minder-Steiner auf Ihren Anruf oder Ihr kom-
plettes Bewerbungsossier.

Gasthof Herrenberg, 8962 Bergdietikon
Telefon 01 740 82 56, Fax 01 742 03 77

95922/218528



**HOTEL
WEISSES KREUZ
MURTEN**

Wir suchen für unser ****-Hotel am Murtensee

Hotelsekretärin (Réception)

So stellen wir uns unsere neue Mitarbeiterin vor:

Sie sollten über einen kaufmännischen Lehrausbildungsver-
fahren, viel Freude am Umgang mit Gästen und wenn mög-
lich Hotelerfahrung haben, Sprachen D/F; PC-Erfahrung.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle, die viel Selb-
ständigkeit verlangt;

– gute Anstellungsbedingungen
– auf Wunsch 2-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

A. und D. Bischoff, **Hotel Weisses Kreuz**
3280 Murten
Telefon 026 670 26 41

95806/26255



Für unser neugestaltetes Haus, das **SOMMERAU TICINO, Dietikon**, in südländischem Stil, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretär/in (m/w)

Hotelreservationsverwaltung und Empfangsaufgaben, Seminar- und Kongressorganisation, also ein sehr umfassendes, interessantes und selbständiges Arbeitsumfeld in einem jungen Team. Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss (den benötigen Sie, um unsere Lehrlinge zu betreuen), Erfahrung mit **Winoffice**, und von Vorteil (nicht zwingend) sind **Fidelio**-Kenntnisse.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Tessiner Familienbetrieb: 180 Betten, div. Restaurants, Bar, Seminare bis 100 Plätze und einen erfolgreichen, grossen Party-Service.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte: Ezio Frapoli, **Hotel Sommerau Ticino**, 8953 Dietikon-Zürich, **Telefon 01 745 41 41, Fax 01 745 44 88.**

AZ 9587/9610



Waldhuus

Das **Golfhotel Waldhuus** ist eines der renommiertesten ****Hotels in Davos. 100 Betten und eine vielfältige Restauration mit unvergleichlicher Ambiance warten auf unsere Gäste.

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Nachtportier (mit guten Deutschkenntnissen)

Portiers

Zimmermädchen

Wenn Sie sich nicht nur eine Stelle, sondern eine Tätigkeit in einem jungen Team wünschen und bereit sind, Überdurchschnittliches zu leisten, sollten wir uns kennenlernen.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Ronald Grob
Frohbergstrasse 19
8645 Jona

IM 9595/390661

HOTEL MONT CERVIN*****



ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte **Hotel Mont Cervin******* und die neue **Résidence**, die mit dem Hotel verbunden ist. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit 98 Zimmern und 31 Suiten das grösste Haus am Platz. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auf die kommende Wintersaison von Ende November 1997 bis zirka Ende April 1998 noch folgende Mitarbeiter/innen:

2. Etagegouvernante

D/F/E

Réceptionssekretär/in

D/F/E mit Erfahrung und EDV-Kenntnissen (Hogatec w. m.)

Telefonist/in

D/F/E Erfahrung in der Textverarbeitung w. m.

Sommelier/Chef de vins

D/F/E

Chef de rang

D/F/E

Commis de rang

D/F/E

Barmaid/Barman

D/F/E

Chef de partie tournant

Kinderbetreuer/in

für Weihnachten/Neujahr mit Sprachkenntnissen

Als Mitarbeiter/in der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung und Aufstiegschancen innerhalb unserer Betriebe sowie die ganze Palette der Sport-Aktivitäten.

Wollen Sie auch dabei sein? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Personalbüro, Fr. A. Arnold
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54



95993/39250

Réceptionisten/-innen

Sunstar

Hotel Wengen

Den Menschen sehen
offen sein – offen reden
miteinander statt nebeneinander
Transparenz schaffen

Sind unsere Leitmotive auch Ihre?
Dann sagen Sie ja zu uns und wir sagen ja zu Ihnen.

Wir – wer sind wir?

4 Sterne, 148 Betten, Pensions- und A-la-carte-Restaurant, Bar, Hallenbad, Sauna, Solarium und ein fröhliches Team, das den Gast zum König krönt. Unser Haus liegt inmitten der Berner Alpen, im autofreien Wengen, zu Füssen der Jungfrau.

Für die kommende Wintersaison
(Eintritt zirka 16. Dezember 1997) suchen noch

Sous-chef

ein Karrieresprung für den motivierten Chef de partie (längerfristiges Engagement erwünscht)



Chef de partie

als Tournant



Servicefachangestellte

für unser Pensions- und A-la-carte-Restaurant



Chef de bar

zur Leitung unserer Kaminbar
(Sprachen E/F)



Réceptionist/in

mit Erfahrung

Portier

(längerfristiges Engagement erwünscht, möglich auch Ehepaar: er Portier, sie Zimmerfrau)

Wir freuen uns auf Sie!

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Sunstar-Hotel Wengen
z. H. Fan, Zürcher, CH-3823 Wengen
(PS: Ski fahren, Snöben usw. ausdrücklich erwünscht!)

95959/37745

verkehrshaus luzern RESTAURANT

Die Restauration des meistbesuchten Museums der Schweiz sucht nach Vereinbarung einen zukunftsorientierten und unternehmerisch denkenden

KÜCHENCHEF

Wir verfügen über 4 Restaurants, drei mit Selbstbedienung, eines mit A la carte-Service sowie vielseitigen Bankettmöglichkeiten.

Für diese abwechslungsreiche und anspruchsvolle Stelle erwarten wir eine Person mit Erfahrungen in ähnlichen Positionen, wie auch Flexibilität, Begeisterungsfähigkeit Dynamik und Kreativität.

Wir bieten eine eingespielte, kooperative und zielstrebende Küchenbrigade mit 10-12 Mitarbeiter sowie viel Selbständigkeit und Eigenverantwortung.

Reizt Sie diese Herausforderung, dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

RESTAURANT VERKEHRSHAUS LUZERN
Herrn R. Kneubühler, Geschäftsführer
Lidostr. 5
6006 Luzern

95882/58066*

HOTEL GARNI metropol

Basel beim Bahnhof SBB und Air-Terminal

Für unser lebhaftes **** Hotel Metropol garni in Basel, (45 Zimmer) suchen wir

Réceptionist/in, D/E/F

Im **Fidelio Front Desk Program** sollte er/sie ein kleiner Meister sein. Wir bieten Ihnen eine interessante Stellung in einem kleinen Team.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Metropol
z. Hd. Frau R. Tier
Elisabethenanlage 5
4002 Basel
Telefon 061 271 77 21

95930/91766

Adecco HOTEL

HOTELSEKRETÄRIN w/m

Sie sind jung, humorvoll und finden Freude darin, in einem kleinen Hotelbetrieb in der Region Zürich für die Gäste da zu sein. Mit Charme und in den wichtigsten Sprachen (deutsch, englisch, französisch) betreuen und beraten Sie Ihre Kundschaft, gewissenhaft erledigen Sie sämtliche im Hintergrund nötigen Arbeiten. Wenn Sie eine entsprechende Ausbildung, gute Erfahrung an der Réception und viel Motivation mitbringen, sollten Sie mich noch heute anrufen.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE SERVICE

Begrüssen Sie Ihre Gäste lieber in einem exklusivem Ambiente am See oder in einem gehobenen Gourmetlokal im Stadtzentrum? Für erstklassige Restaurants in und um Zürich suchen wir fröhliche, flexible und belastbare Chefs de service zwischen 25 bis 30 Jahren. Als Leader führen und schulen Sie erfolgreich jeweils eine mittelgrosse Crew und als Gastgeber überzeugen Sie kompetent und mit Charme. Nach einer abgeschlossenen Berufslehre und/oder einem Hotelfachschulabschluss suchen Sie nun den Einstieg zum Aufstieg. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE RECEPTION w/m

Mögen Sie es am liebsten international und suchen Sie das Sprungbrett zum weiteren Erfolg? In Jahresstelle suchen wir für ein renommiertes Vierstern-Erstklassenhotel in Graubünden den Chef de réception. Sie verfügen über Erfahrung in ähnlichen Positionen, sind 25 bis 30 Jahre jung, sprechen und schreiben fließend deutsch, französisch, englisch und kennen Fidelio. Wenn Sie eine fröhliche und charmante Person sind, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

ERSTE GOUBERNANTE

Für ein führendes Viersternhotel in einem bekannten Kurort in Graubünden suchen wir die erfahrene Goubernante mit Flair für Details und Ordnung, die es versteht die internationalen Gäste zu betreuen. Sie führen eine mittelgrosse Brigade und sind für die erfolgreiche Lehrlingsausbildung verantwortlich. Sie haben eine fundierte Ausbildung, sprechen deutsch, englisch und französisch, sind 25 bis 30 Jahre alt und suchen die neue Herausforderung. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

GOUBERNANTE

Für einen renommierten Hotelbetrieb im Kanton Nidwalden suchen wir ein berufserfahrene und sprachlich versierte Goubernante. Diese Kaderstelle fordert Ihr Führungs- und Organisationstalent, setzt viel Eigenverantwortung sowie Liebe zum Detail voraus. Es erwartet Sie eine gediegene Arbeitsatmosphäre in einem jungen, dynamischen Team. Sind Sie daran interessiert mehr über diese Herausforderung zu erfahren, dann freue ich mich auf Ihren Anruf.
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

ADMINISTRATIONSMITARBEITERIN

Für ein sehr bekanntes, der Hotelbranche verwandtes Dienstleistungsunternehmen suchen wir die Administrationsmitarbeiterin. Wenn Sie eine jüngere, selbstsichere Person sind, die über gute Sprachkenntnisse verfügt, Sie stark in EDV und Kommunikation sind, Korrespondenz für Sie kein Problem darstellt, und Sie sich in einem dynamischen Umfeld behaupten möchten, so bietet sich hier eine nicht alltägliche Gelegenheit. Sollten Sie zudem über Erfahrung in der Hotellerie verfügen und eine Tagesstelle suchen, rufen Sie an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

BOUVERET, MONTHÉY, AIGLE, MARTIGNY, SION, SIERRE

Envie de travailler dans un de ces beaux endroits Valaisans? Si vous êtes cuisinier, sous-chef, serveur(se), chef de rang ou réceptionniste et vous cherchez un nouvel poste, appelez-nous ou envoyez vos dossiers. Nous avons de différents postes à vous proposer, temporaires ou fixes.
Sion, Monsieur Chabbey, 027/329 06 80

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95**.



finden Sie mit einem Inserat im Stellenangebot der **hotel + tourismus revue!**
Tel. 031 370 42 22

Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Betriebsleiter/in
für kleines aber feines 3-Stern-Hotel, zirka 40 Betten mitten in der romantischen Bergwelt von Graubünden. Diverse Sporteinrichtungen vorhanden. Sie sind praxis- und frontorientiert, eventuell ein Newcomer

Aide du patron Bankettmanager/in
Sie haben den Abschluss einer Hotelfachschule, sind flexibel, dynamisch und ambitioniert. Sie haben Erfahrungen an der Front sowie im Back-Bereich, Sprachen E/F. Verschiedene interessante Häuser in BE/VD

Küchenchef
3-Sterne in Graubünden, Jahresstelle, auch Einsteiger möglich

Chef/in de réception, E/F
oder Stellvertretung Jahresstellen in verschiedenen 4- bis 5-Stern-Häusern in VS/GR/ZH

Chef/in de service
Restaurantleitung. Sie arbeiten selbstständig und haben Führungserfahrung. E/F/I von Vorteil, gehobene Hotellerie in GR/VD/LU

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

gastro S
VPS FSPC
gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

Sandwich-Factory, Zug und Mägenwil
- Möchten Sie gerne nachts arbeiten und tagsüber frei sein?
Für unsere Sandwich-Grossproduktion in Zug und Mägenwil suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

- einen Sous-chef
oder
- einen Chef de partie

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Frau D. Ruchet gerne unter folgender Telefonnummer zur Verfügung:
056 634 47 84.

Alpen resort hotel Zermatt

Gesucht für die Wintersaison
Chef de service
(auch Anfangschef de service)

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Familie Jörg Aufdenblatten
Telefon 027 966 30 00
Fax 027 966 30 55

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE
LEUKERBAD
LOECHE LES BAINS

Als führendes Haus im aufstrebenden Walliser Ferienort Leukerbad (mit seiner einzigartigen Infrastruktur) haben wir uns für die kommende Wintersaison einiges vorgenommen.
Wir suchen deshalb, in Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes, per Mitte Dezember 1997 dynamische und sprachgewandte Fachkräfte zur Besetzung der nachstehenden Positionen:

Stv. Chef de service
Chef de rang
Commis de rang
Chef de partie garde-manger
Réceptionistin
Hotelfachassistentin

Idealerweise haben Sie bereits in ähnlichen Betrieben Ihre Berufserfahrung gesammelt und stellen sich gerne einer neuen Herausforderung. Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Personalchef, Herrn Eugen Gerschler, macht sie zum ernsthaften Kandidaten?

Hotel Les Sources des Alpes
CH- 3954 Leukerbad/Loèche-les-Bains
Tel. 027 470 51 51, Fax 027 470 35 33

Sunstar Flims

Unser 4-Sterne-Hotel in Flims sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
Chef de partie (Garde-manger)

Office:
1 Officebursche
2 Zimmermädchen
2 Portier

Service:
Chef de rang
Commis de rang
Barmaid oder Barman

Bitte melden Sie sich bei Frau Martina Bohnert.
Telefon 081 911 11 21

engelberg

Möchten Sie dort arbeiten, wo andere Ferien machen?
Familiäres ***-Hotel, im Herzen der Schweiz gelegen, sucht auf Anfang Dezember für unser junges und aufgestelltes Team eine kontaktfreudige **Servicemitarbeiterin** (mit A-la-carte-Erfahrung und guten Deutschkenntnissen) sowie einen kreativen **Koch** (in kleine Brigade) 9-Monate-Bewilligung vorhanden. Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf!
Bianca und Hanspeter Ruckstuhl

HOTEL CENTRAL
CH-6390 ENGELBERG
Tel. 041 637 32 32
Fax 041 637 32 33

Zur Neueröffnung meines Restaurants in Bern per 20. Oktober 1997 suche ich einen jungen, kreativen und an selbständiges Arbeiten gewohnten

Alleinkoch

Auf die kurze schriftliche Bewerbung freut sich

Burgermeister Nora
Hochfeldstrasse 22
3012 Bern

PARK HOTEL DELTA

Paradiesisch
Animierend
Affiniert
Komfortabel

Küchenchef in Jahresstellung

Anforderungsprofil:
Kreativität und phantasievolle Menügestaltung
Kalkulationssicher mit Renditenverantwortung
Organisationstalent mit Motivations- und Führungseigenschaften.
Was wir Ihnen bieten - und erwarten, erfahren Sie in einem persönlichen Gespräch...

Herzlich
Originell
Essenierisch
Elegant
Luxuriös

Diskret
Exklusiv
Lebhaft
Traumhaft
Anders

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und natürlich mit Foto:

Park Hotel Delta
Daniel Braun, Direktor
Hotelier SHV/VDH
Via Delta 137, 6612 Ascona
Telefon 091 791 11 05, Fax 091 791 67 24

Das Hotel International Basel ist ein grosses, renommiertes ****-Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern - Member of SRS Hotels First Class Collection, zwei Restaurants mit insgesamt über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Party- und Veranstaltungsservice.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Commis de cuisine

mit solider Ausbildung, Freude am Beruf und hohen Qualitätsansprüchen.
Es erwartet Sie ein interessanter und abwechslungsreicher Aufgabenbereich.
Wenn Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
Herrn Mathieu Zevenhuizen
Executive Chef
Hotel International Basel
Steinertorstrasse 25
4001 Basel
Telefon 061 227 27 27

Represented by **SRS STEIGENBERGER RESERVATION SERVICE**

LE VIEUX MANOIR AU LAC Murten-Morat

Lächeln
Ruhe bewahren
Professioneller Service
Natürliche Freundlichkeit
Freude am Beruf
Teamegeist.

Treffen diese Eigenschaften auf Sie zu?
Dann sind Sie der/die Richtige in unserem jungen Team als

Chef de service
oder
Chef de partie
oder
Chef de rang

um zum guten Namen unseres Hauses beizutragen.
Wir bieten den Rahmen, in welchem Sie Ihren Traum-beruf mit Verantwortung ausüben können.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

E. und E. Thomas
Relais-Châteaux-Hotel-Restaurant
LE VIEUX MANOIR AU LAC
3280 Murten-Morat
Telefon 026 678 61 61, Fax 026 678 61 62

arc-en-ciel HOTEL

CH-3780 GSTAAD • TEL. 033 748 31 91 • FAX 033 748 36 33
FAMILIE MATTI

80-Betten-Hotel mit Restaurant, Pizzeria, Wintergarten, Terrasse, Seminar- und Banketträumen

Für unseren sympathischen, lebhaften A-la-carte-Betrieb (zirka 300 Restaurationsplätze) suchen wir ab November oder nach Übereinkunft einen gut ausgebildeten und erfahrenen

Küchenchef
in Jahresstelle

Führungsqualitäten, Organisation, Kreativität, Belastbarkeit und Eigeninitiative sind Voraussetzungen für diesen anspruchsvollen Posten.
Wir bieten Ihnen eine modern eingerichtete Küche, einen selbständigen Jahresjob und eine gute Umgebung. Ihre Ideen umzusetzen.
Die Küchenbrigade besteht aus 10 Mitarbeitern.
Sind sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und haben Sie Lust, ins wunderschöne Saanenland zu kommen?
Herr Michel Matti freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Dezember in Saison- oder Jahresstelle:

Küche:
Chef de partie/Koch m/w
Service:
Chef de rang (D, F) m/w

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Stefan Walliser, Personalbüro, Hotel Arc-en-ciel 3780 Gstaad, Tel. 033 748 31 91

GSTAAD SAANENLAND

4-★-HOTEL KONGRESS-ZENTRUM BERN
150 Betten, 450 Seminarplätze, 2 Restaurants, Hallenbad

sucht

1 Chef de réception

- ★ mindestens 2 Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Stelle erwünscht
- ★ Hotelfachschule
- ★ Beherrschung der deutschen Sprache (F/GB erforderlich)
- ★ Freude am Verkauf und Gästerkontakt
- ★ Alter: mindestens 27 Jahre
- ★ geregelte Arbeitszeiten (Samstag/Sonntag frei)
- ★ zeitgemässe Entlohnung

1 Réceptionistin

- ★ Erfahrung in einer ähnlichen Stelle erwünscht.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto z. H. der Direktion

Hotel Ambassador
Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon 031 370 99 99

swissôtel

BASEL HOTEL LE PLAZA

Für unsere exklusive, internationale Firstclass-Business-Hotelbar suchen wir eine/n charmante/n und versierte/n

Head bar-tender

Sie sind:

- ca. 30 Jahre alt
- sprachgewandt (D/F/E)
- offen und extrovertiert
- innovativ, lernwillig und wissbegierig
- bereit für Neues, offen für Weiterbildung
- gewohnt vor Leuten zu arbeiten, zu repräsentieren
- ein Organisationstalent
- eher ein Nachtmensch
- seriös, charakterfest

Wir bieten:

- eine interessante, ausbaufähige Position; langfristig
- ein modernes Salärssystem
- fortschrittliche Anstellungsverhältnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza
Herrn A. Rogger, F&B Manager
Messeplatz 25, CH-4021 Basel

Per 1. Oktober 1997 *Klosters*

Wir suchen für unser Restaurant im Sportzentrum in Jahresstelle eine charmante Gastgeberin als

Chef de service

Als Stellvertreterin unseres Geranten möchten wir Sie auch in die Gästebetreuung und Administration miteinbeziehen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

Kur- und Verkehrsverein
7250 Klosters
Marc Kämpf
Telefon 081 410 20 23

96043/51780

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unserer Vision. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Nach Übereinkunft suchen wir einen

F & B Assistent/F & B Praktikant

In dieser Funktion verstehen Sie es, unseren F & B Manager in allen Belangen kompetent zu vertreten, unseren Bankett- und Seminar Gästen das Gefühl von Herzlichkeit und Wohlbehagen zu vermitteln, die Gastfreundschaft im Haus entscheidend mitzutragen, auch in hektischen Momenten die Übersicht und Ruhe zu bewahren und die anfallenden Büroarbeiten effizient und selbständig zu erledigen.

Kontaktfreudig, verkaufsorientiert, flexibel und begeisterungsfähig – so stellen wir uns unseren Mitarbeiter vor.

Ein junges, gästeorientiertes Team an einem wunderschönen Arbeitsort erwartet Sie. Senden Sie heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Theo Indermauer oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Matthias Fischer
Hotelier

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 09, Fax 041 419 09 10

95887/23132

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unser Stadrestaurant «7-Stube» suchen wir nach Übereinkunft eine/n freundliche/n, aufgestellte/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

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND

0 96049/9693

***HOTEL

COLLINA
CAFE RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Das Familienhotel mit Charme und bündnerischer Atmosphäre.

Für unser Speiserestaurant suchen wir auf die kommende Wintersaison 1997/98 folgende Mitarbeiter:

Chef saucier
Chef entremetier
Commis de cuisine
Servicefachangestellte

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie St. Bergamin-Meyer
Hotel Collina
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 18 17

Lenzerheide
Valbella

95996/19470

HOTEL **S** *****
SEEHOF
DAVOS-SCHWEIZ

Tradition und Moderne
stilvoll vereint

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 den Leistungen des Seehof-Teams zu den ersten Häusern am Platz.

Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf jeder Stufe mit natürlicher Freundlichkeit, grossem Engagement, Fachkompetenz und hohem Leistungs willen.

Zur Ergänzung unseres Kadern suchen wir per 1. Oktober oder auf Vereinbarung in Jahresstelle unsere/n neue/n erfahrene/n

Chef Einkäufer/Controller

Es steht Ihnen ein F & B Assistent zur Seite. 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 *****, Christoph Schlosser, Direktor
7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 12 12

PrimaHotels *Member of swiss golf Hotels*

96053/9067

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein *****-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Für die nächste Wintersaison 1997/98 (ab 17. 12. 1997) und anschliessende Sommersaison 1998 suchen wir motivierte, junge und junggebliebene Persönlichkeiten, die ihre Berufserfahrung in folgenden Bereichen einsetzen und erweitern möchten:

Réception **Night-auditor D/E/F**
Tournant (Réception, Loge, Nachtblöße) D/E/F
Service **2. Oberkellner/Chef de service D/E/F**
Chef de rang
Chef de rang mit Barabläsung D/E/F mit Erfahrung in gepflegtem Service
Commis de rang D/E/F

Hausbar «Le vieux rivage» **Bardame D/E/F**
Küche **Sous-chef** mit Erfahrung im A-la-carte-Bereich (4- oder 5-Stern-Hotel)
Chef de partie mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotel
Commis tournant

Wenn es auch in Ihrem Interesse liegt, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und beruflich weiterzukommen, schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
z.H. Frau I. Christen, Personalbüro
3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72
Fax 033 823 28 47

PrimaHotels *Member of swiss golf Hotels*

96006/91510

Hotel **EUROPE**
For Pleasure And Business.

Wir sind das rundum renovierte, führende *****-Hotel in Basel, in unmittelbarer Nähe der Messe, mit 170 Zimmern, einer lebhaften Restauration sowie einem modernen Tagungs- und Bankett-Center.

Unsere F&B-Leitung wird sich innerhalb der BäleHotels einer neuen Aufgabe widmen. Wir suchen deshalb per Ende 1997 einen

F&B-Manager (D/E/F)

Sie haben eine fundierte Ausbildung, z. B. Kochlehre und Hotelfachschule, haben bereits Erfahrung in ähnlicher Kaderposition und suchen nun die echte frontbezogene Herausforderung, bei der Sie Ihr Organisationstalent, Ihr Know-how und Ihr Flair für motivierende Personalführung in einer Dauerstelle einbringen können. In dieser Position sind Sie Mitglied der Geschäftsleitung.

Ebenfalls suchen wir per Oktober 1997 oder nach Übereinkunft seine Unterstützung als

F&B-Assistentin (D/E/F)

Sie haben einen kaufmännischen Background und sind Absolventin einer Hotelfachschule.

Der vielseitige Aufgabenbereich beinhaltet die Erledigung der Administration der F&B-Abteilung sowie die Organisation des Tagungs- und Bankett-Centers in Zusammenarbeit mit dem F&B-Manager und dem Bankettleiter.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BäleHotels c/o Hotel Europe
Direktion: Marc Haubensak
Frau Ruth Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel, Telefon 061 690 87 75

95606/3140

ERLEBNIS
säntis
DER BERG

Wir sind eines der bekanntesten Ausflugsziele der Ostschweiz, 30 Minuten von St. Gallen entfernt. Die Säntisgasthäuser sind bekannt für ihre grosse Ausflugsrestauration, für Seminare, Hochzeiten und Bankette

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle für das Berghotel Schwägälpe bei der Talstation der Säntis-Schwebebahn

Koch/Chef de partie

Ein stark witterungsabhängiger Betrieb verlangt neben soliden Fachkenntnissen gutes Organisationstalent und hohe Flexibilität.

Wir bieten unseren Mitarbeitern eine vielseitige Tätigkeit in einer herrlichen Bergwelt. Ein neues Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden. Zögern Sie nicht, der Berg ruft, lassen Sie sich durch die tolle Gegend hier im Appenzellerland verzaubern.

Telefonieren Sie, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Gasthäuser der Säntis-Schwebebahn AG
Roland Schefer
9107 Schwägälpe
Telefon 071 365 66 00

96003/136581

Direkt am See.

Berner Oberland – Thunersee

Das führende Haus am Thunersee 75 Zimmern und umfangreicher Restauration, traumhaft schön am See gelegen, sucht noch für die zweite Hälfte der Sommersaison 1997 ab sofort oder nach Vereinbarung qualifizierte Mitarbeiter/innen im Service als

Chef de rang (D, E, F)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto, oder rufen Sie uns einfach an.

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Personalabteilung
3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 252 81 81

95902/6200

BEATUS-MERLIGEN
3658 Merligen - Interlaken. ☎ 033 252 81 81

G

Restaurant Gerliswil

Für unser gepflegtes Speiserestaurant in Emmenbrücke suchen wir per 1. Oktober eine/n junge/n

Service Mitarbeiter/in

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer Arbeit mit einem jungen Team.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen
Romaine Stoffel
Neumattstrasse 31
6048 Horw

96001/091039

Für die Zuger Messe suchen wir (24. Okt. bis 2. Nov. 1997)

- Koch/Köchin
- Servicemitarbeiter/in

(nur mit sehr guten Deutschkenntnissen (Ausländer nur mit Aufenthaltsbewilligung). Wir erwarten aufgestellte, freundliche, flexible, teambewusste Mitarbeiter/innen.

Bewerbung an Heidy Merz
Gasthaus Bären
6315 Oberägeri
Tel. 041 750 12 44.

95882/249149

CITY-HOTEL
Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Hotel suchen wir per 1. Oktober oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Réceptionnistin

in Jahresstelle
Réceptionserfahrung, Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.

Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Matthias Heggin
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Telefon 041 729 32 32

Wir halten uns immer noch an den L-GAV '92

96006/91510

DG

DOMINO GASTRO

Wir suchen ab sofort in Saison- oder Jahresstelle:

Küchenchef
sehr geeigneter Landgasthof Nähe Winterthur

Küchenchef
gepflegte Restauration, Selbstbedienungsrest. auf bekanntem Berggipfel Nähe St. Gallen, Wil oder Winterthur.

Servicefachangestellte und Köche
diverse interessante Stellenangebote in gutbürgerlichen Restaurants Nähe St. Gallen, Wil oder Winterthur.

Schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an:

Marcel Zollinger
Telefon 071 925 33 66
Glärnschstr. 6, 9500 Wül/Sg

95979/303008

Im Oktober kommt



nach Zürich!

Im Restaurant gibt's Chicken Wings, Spare Ribs, Potatoes, an der Bar Caipirinha und Daiquiri - and a lot more.

Papa Joe's sucht noch Mitarbeiter & Mitarbeiterinnen für:

- Service mit eigener Station
- Bar
- Küche
- Empfang & Réception

American Service - wait to be seated

Stehen Sie auf Fun und sind Sie bereit, mit uns etwas Neues anzupacken, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter dem Stichwort "Papa Joe's" direkt an:

GASTRAG, Marlies Hubert
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
Tel. 061/272 04 80

O 959903182

Hotel
★★★★
Laaxerhof
Unsere Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Dezember 1997 noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Hotelrestaurant «Vallarosa»:
2. Oberkellner Serviceangestellte/n Tournant/e Restaurant/Bar
Restaurant «Stivetta»
2. Oberkellner Servicefachangestellte/n à la carte

Küche:
Demi-chef de partie

Etage:
Portier Zimmermädchen

Lingerie:
Lingère mit Grossbetriebserfahrung

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof ★★★★★
Familie A. und G. van Pelt
7032 Laax-Murschetg/Graubünden
Mitten in der «Alpenarena» Flims-Laax-Falera

9517917268



Z E R M A T T

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Wintersaison:

für unser Büro/Réception
SEKRETÄRIN/PRAKTIKANTIN

für unser Restaurant «Le Corbeau d'or»
RESTAURANTKELLNER/IN (D/F/A)

und für das Restaurant der Hausgäste
CHEF DE RANG SERVICEFACHANGESTELLTE

in unsere kleine Hausbar
BARMAID

sowie für unsere kreative Küche
CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

für den Etagenbereich
ETAGENPORTIER

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU • CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN • TEL. 027 966 26 60



9577829233



EXCELSIOR ★★★★★

Winter-Saisonhotel mit 125 Betten sucht noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin/Réceptionistin
(Fidelio/MS Office 95/97/CH)

Nachtportier (keine EDV-Kenntnisse nötig)

Gouvernante für Economatbereich
Gouvernante für Etagen/Hotelbereich
Qualifiziertes Zimmermädchen

Chef saucier
Chef gardemanger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis de cuisine/Jungkoch

* es werden ausschliesslich Frischprodukte (keine Convenience Food) verwendet, welche von Grund auf im Haus zubereitet werden.

Maître de vins/2. Oberkellner
Commis de rang/
Jungkellnerin für Speisesaal

Barmaid/-man
Jungkellner/in für Hotelbar

Ausführliche Offerten mit Foto erbeten an:
Oscar E. Rederer, Direktion
Hotel Excelsior, 7050 Arosa

959841287

Wieso nicht dort arbeiten, wo der Winter am schönsten ist?

Ab der Wintersaison in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel zum Beispiel als **CHEF DE PARTIE** oder **COMMIS DE CUISINE**. Vielleicht als erfahrener **RÉCEPTIONISMITARBEITER**, der sich in einem jungen, motivierten Team zu Hause fühlt. Genauso freundlich wie unsere Gäste wünschen wir uns aufgestellte **CHEF DE RANG** für unseren Speisesaal und zur Unterstützung unseres Teams auf der Etage einen **PORTIER/CHAUFFEUR**. Würden Sie sich gerne um unsere jüngsten Gäste als **KINDERBETREUERIN** kümmern? Schreiben Sie doch einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung,

Ihr Hotel Schweizerhof,
Via dal Bagn 54
CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 - 837 07 07



9596234045

DAS VIER-WELLEN-HOTEL
BAD HORN
AM BODENSEE

Seestrasse 36
CH-9326 Horn
Telefon 071-841 55 11
Telefax 071-841 60 89

DAS WASSERSCHLOSS-HOTEL
AM BODENSEE-SÜDSEEUFER

Wir suchen Sie als Mitarbeiter/in für folgende Aufgabenbereiche:

Büro:
- **Direktionsassistent/in (F&B)**

Service:
- **Chef de service**

Büro:
- **Praktikant/in (F&B-Controlling)**

Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Grenzgänger-Bewilligung, Bewilligung B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten Ihre geschätzte Bewerbung bitte an: Herrn U. Hatt.

Mit einer 170jährigen Tradition pflegen wir exklusive Gastlichkeit an einem der schönsten Flecken am Schweizer Bodensee. Unser «Vier-Wellen-Hotel» erstrahlt in einer maritimen Eleganz, die im ganzen Haus nie protzig wirkt. Auch kulinarisch bieten wir ein Ambiente wie auf legendären Luxusyachten.

P 9594915822



Um unser Team zu vervollständigen suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

- 1 diplomierte Koch
- 1 Chef de Rang
- 1 Saal-Commis
- 1 Casserolier
- 1 Kellnerlehrling
- 1 Zimmermädchen (Stundenweise)
- 1 Putzfrau (Stundenweise)

Wir bieten: Jahresstelle, Karriere-Aufstiegsmöglichkeiten, Den Fähigkeiten entsprechender Lohn Berücksichtigung des CCNL 92.

Fam. Marcionetti
Tel. 091/857 24 31

P 959091140

Hotel Dolder
waldhaus
Zürich

Erfolg! Auch Ihr Ziel?

In einer modern eingerichteten Küche zu arbeiten – welche/r fachlich gut ausgebildete/r Koch/Köchin wünscht sich dies nicht? Als

Chef de partie entremetier (w/m)
Eintritt nach Vereinbarung

können Sie in unserer Küchenbrigade Ihre Fähigkeiten selbständig einsetzen und Ihre Kenntnisse erweitern. Es können nur Schweizer Bürger und Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir bieten Ihnen eine berufliche Herausforderung in einem aufgeschlossenen Team, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und ein positives Arbeitsklima.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann sollten Sie nicht zögern und uns Ihre Bewerbungsunterlagen zukommen lassen; oder rufen Sie uns zur Besprechung Ihrer Fragen vorher an, Telefon 01 269 10 00, Herrn Thierry Kern, Küchenchef, verlangen).

Hotel Dolder Waldhaus
Frau Susanne Meier, Personalverantwortliche
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

9577441327

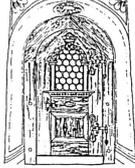
Liebe

Réceptionistinnen und Réceptionisten

Auf Anfang Oktober 1997 sucht das Réceptionsteam vom **Hotel Righof**, Universitätsstrasse 101, 8033 Zürich (64 Zimmer und 2 Restaurants/Bar) Verstärkung!

Wollen Sie an vorderster Front dazu beitragen, unserer internationalen Kundschaft einen schönen Aufenthalt zu bereiten? Ihre Sprach-, Administrations- und EDV-Kenntnisse bilden für diese abwechslungsreiche Aufgabe die richtige Basis. Wir arbeiten mit Fidelio. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an **Regula Wyssling**, Direktion Hotel Righof, ab 1. Oktober 1997. **Vorübergehende Postadresse: Turicum Hotel Management AG, Stampfenbachstrasse 7, 8023 Zürich, Telefon 01 252 60 72. Bis bald?**

95973190669



HOTEL
★★★★
RESTAURANT
WALSERHOF
Klosters

Restaurant mit 18 Gault Millau Punkten und 1 Michelin Stern in der herrlichen Klosterser Bergwelt sucht:

Auf die Wintersaison 1997/98 noch folgende/n, qualifizierte/n Mitarbeiter/in:

Servicefachangestellte/Chef de rang
Chef pâtissier und **Commis de cuisine**

Wenn Sie Freude haben, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und sich beruflich fortdenken möchten, so würden wir uns freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Beat Bolliger, Hotel Walsertal
CH - 7250 Klosters
Telefon 081 422 42 42

9593191489

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unserer Vision. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Nach Übereinkunft suchen wir

Servicefachangestellten (m)

oder

Servicefachpraktikant (m)

für unser Gourmet-Restaurant «Le Trianon»

sowie

Servicefachangestellten (m)

(bis Ende Dezember)

für den A-la-carte-, Bankett- und Zimmerservice

Lieben Sie Ihren Beruf und den Kontakt mit Gästen aus aller Welt, sind Sie eine zuvorkommende Persönlichkeit und behalten Sie auch in hektischen Situationen Ruhe und Übersicht, haben Sie ein charmantes, fröhliches und überzeugendes Auftreten und sind sprachgewandt (D, F, E), dann senden Sie heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Theo Indermauer oder rufen Sie uns an – wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Hotelier

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 09, Fax 041 419 09 10

95937/2132

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

★★★★★

Unser architektonisch und historisch bedeutendes Grand Hotel pflegt eine feine Engadiner Gastfreundschaft. Die Ansprüche unserer internationalen Gäste erfüllen wir mit Freundlichkeit, Spass, Engagement und fachlichem Können.

Zur Ergänzung unseres motivierten und erfolgreichen Teams suchen wir für die Wintersaison 1997/98 folgende Mitarbeiter/innen:

GOUVERNANTEZUR WAHRUNG EINER GEPFLEGTEN AMBIANCE IN UNSEREN
HOTELRÄUMLICHKEITEN

Sie sind eine im Umgang mit Menschen motivierte, initiative und belastbare Persönlichkeit, welche mit Fach- und Führungskompetenz den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich führt. Gute Fremdsprachenkenntnisse in E/I sind für diese vielseitige Führungsposition wichtig.

2. CHEF DE RÉCEPTION

Sie sind für den Empfang sowie für die Betreuung der Gäste zuständig und vertreten den Chef de réception. Neben der beruflichen Erfahrung (Front-office-System «Fidelio») verfügen Sie auch über gute Sprachkenntnisse in D/E/I/F.

Falls Sie gerne Ihr berufliches Können einbringen und weiterentwickeln möchten, flexibel und zuverlässig sind und auch einen freundlichen Umgang pflegen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach dem L-GAV.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

GRAND HOTEL KRONENHOF

Frau Vreni Birri
CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 01 11
Telefax 081 842 60 66

95036/2782

CHÂTEAU GÜTSCH
LUZERN

In unserem traditionsreichen Schlosshotel hoch über den Dächern von Luzern weht ein neuer kulinarischer Wind. Deshalb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung sehr gut qualifizierte Köche:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Château Gütsch
Herr Marc Zimmermann
Kanonenstrasse
6000 Luzern
Fax 041 249 41 41

95011/22764

PARKHOTEL BEAU-SITE ZERMATT

★★★★

Cestor
• CHEFIN DE PARTIE

Breithorn

• BARMAID

Matterhorn

• RÉCEPTIONSPRAKTIKANT/IN

• SERVICEMITARBEITER/IN
(Gute D- und E-Kenntnisse)

Zinalrothorn

Weisshorn

Wir haben zwar das weltberühmte Matterhorn und sonst einiges zu bieten, z. B. ein motivierendes Arbeitsklima, auch unsere Anstellungsbedingungen entsprechen nach wie vor dem Gesamtarbeitsvertrag. Es fehlen uns aber noch die oben aufgeführten wichtigen Stützen für unser Top-Winter-Team 1997/98). Bewerbungen von talentierten Berufsleuten, welche unsere anspruchsvolle Kundschaft durch ihre Leistung zu begeistern vermögen, sind bei uns an der richtigen Adresse.

PARKHOTEL BEAU-SITE, Franz und Dilia Schwegler-Dossetto, 3920 Zermatt, Telefon 027 967 41 41, Fax 027 967 23 28

95204/0814



Stiftung Diakoniewerk Neumünster

Täglich verpflegen wir 200 Patienten im Spital Neumünster und kochen für 200 auswärtige Gäste und Mitarbeiter des Diakoniewerks Neumünster, und jetzt suchen wir Verstärkung, nämlich Sie als

Diätkoch

da rund 35 Prozent der Mahlzeiten vielseitige und anspruchsvolle Diäten sind. Sie können per Oktober oder nach Vereinbarung eintreten, haben nach der Diätkoch-Ausbildung bereits Arbeitserfahrung gesammelt, sind flexibel und selbständiges Arbeiten gewohnt, arbeiten gern in einer grösseren Brigade und übernehmen auch Fleisch-, Gemüse- oder Pâtisseriesposten.

Wir sind ein motiviertes, junges Team mit 20 Mitarbeitern in einem wirtschaftlich geführten Betrieb, bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung, einen neuzeitlichen Arbeitsplatz mit Tageslicht und die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen. Auf Wunsch stellen wir ein möbliertes Zimmer und einen Parkplatz zur Verfügung.

Für weitere Informationen rufen Sie Frau U. Caduff über die Telefonnummer 01 397 31 11 an, oder schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Diakoniewerk Neumünster
Gastronomie
Trichtenhauserstrasse 24
8125 Zollikerberg

95369/212970

Gasthaus
St. Anton

Wir suchen auf den 1. Oktober 1997 oder nach Übereinkunft

Koch (m/w)

der uns hilft, aus unserem Landgasthof etwas ganz Besonderes zu machen.

Ein Profi aus Leidenschaft, der mit Freude, in einem kleinen Team tatkräftig, mit Phantasie und Eigenverantwortung mitarbeitet.

Das Gasthaus St. Anton, zwar kein GOURMET-TEMPEL, aber ein Landgasthof mit grossen Zielen.

Bewerbungen an:

Gasthaus St. Anton
Erika und Franz Hunkeler-Häberli
Dorf 6, 6243 Egolzwil LU
Telefon 041 980 31 06

95766/208132

Das neue Scuoler Hotel und Restaurant

Hotel * * * Restaurant

Scuol

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in unser modern-gemütliches Hotel und Restaurant mit 48 Betten und 70 Restaurationsplätzen auf kommende Wintersaison von Mitte Dezember bis Mitte April folgende Mitarbeiter

**Servicefachangestellte
Koch**

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen, senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Edwin A. Lehmann
Hotel Altana
7550 Scuol
Tel. 081 861 11 11

95261/67164

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto



... Im Pöstli geht die Post ab ...

... deshalb meldet Euch ...

Wir suchen:

- Koch (m/w)
- Servicemitarbeiter (w/m)

für die kommende Wintersaison!

Bis bald im

Hotel Pöstli, 7078 Lenzerheide

Telefon 081 384 11 60

95971/74241

HOTEL EUROPE AU LAC, Ascona****

sucht per sofort

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Offerten erbeten an:

Hotel Europe au lac, 6612 Ascona
Telefon 091 791 28 81

95740/2003

HOTEL WINKELRIED

CH-6362 Stansstad
Telefon 041 610 99 01, Fax 041 610 96 31

am See

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab September oder nach Vereinbarung:

**Chef de partie
Pizzaiolo/Hilfskoch
Bardame**

Möchten Sie Ihr Fachwissen, Ihre Kreativität und Ihren Teamgeist in unserem schönen und neuen Hotelbetrieb einsetzen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Direktion
Hotel Winkelried, 6362 Stansstad.

95009/329525

J. CARRERAS AG

Weinkellerei seit 1899

Die J. Carreras AG ist eine traditionsreiche Weinkellerei, spezialisiert auf spanische, italienische und französische Weine. Wir vertreten unter anderem die bekannten Produkte von La Rioja Alta, Freixenet und Champagne Maxims de Paris.

Unsere

Assistentin des Geschäftsführers

betreut die Kunden aus dem Bereich der höheren Gastronomie am Telefon, führt Korrespondenz, ist für Bestellungen, Statistiken und vieles mehr zuständig.

Interessiert Sie eine herausfordernde und abwechslungsreiche Arbeit, sprechen und schreiben Sie Französisch und etwas Englisch? Wenn Sie eine Hotelfachschule absolviert haben oder über eine kaufm. Ausbildung verfügen, ca. 20 bis 30 Jahre alt sind und den Kontakt zum Gastgewerbe lieben, dann sind Sie die ideale Kandidatin.

Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Frau A. Farré, Personalverantwortliche freut sich auf Ihre Kontaktnahme, Tel. 01/481 90 11.

J. Carreras AG

Leimbachstr. 5
8041 Zürich

O 95780/25936

DG

DOMINO GASTRO
«Stein um Stein», wir von der
DOMINO GASTRO ZÜRICH bringen Sie
garantiert ans Ziel!

Gesucht in und um Zürich:
Jungkoch, Chef de partie (Tagesdienst möglich), Souschef, Küchenchef, Pâtissier, Chef de rang, Chef de service, Betriebsassistenten, Réceptionsmitarbeiter w/m, Gouvernanten und viele weitere interessante Stellen.

Nutzen Sie Ihre Chance, und senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu, oder rufen Sie Herrn R. Eng an.

Telefon 01 432 73 73
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95



ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Für die kommende Wintersaison suchen wir junge und motivierte Kollegen und Kolleginnen zwischen 20 und 25 Jahre jung, die bereit sind, hauptnah und aktiv mitzuwirken.

- PENTHOUSE**
Dachgarten-Bar
Eintritt: 1. Nov. oder 1. Dez. 1997
Willkommen hoch über den Dächern von Luzern! Berufserfahrung setzen wir nicht unbedingt voraus. Charme und Gastfreundschaft müssen Sie jedoch mitbringen.
- LATINO**
Servicefachmitarbeiter/in (deutschsprachig)
Eintritt: 1. Okt. oder 1. Nov. 1997
Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre. Ein belastbares Team unterstützt Sie in unserem neuen Restaurationskonzept mit 14 Punkten Gault Millau.
- Eintritt: 1. Dez. 1997
Jungkoch (w/m)
Sie sind ein kreatives Koch-Talent mit viel Berufsambitionen und Sie haben 2 bis 3 Jahre Erfahrung als Koch? 14 Punkten Gault Millau
- LATINO-BAR**
Barmitarbeiterin
Eintritt: 1. Dez. 1997
Hier treffen sich Luzernerinnen und Luzerner zum Apéro oder zum Schlummertrunk.
- Eintritt: 1. Okt. 1997
Buffettochter (deutschsprachig)
- Eintritt: 1. Aug. 1998/
1. Aug. 1999
Kochlehrer (w/m)
Hofa-Lehrtochter (w)
Eine abwechslungsreiche Ausbildung von qualifizierten Mitarbeitern geben wir an motivierte, lernfreudige und aufgeweckte Jugendliche weiter.
- Wir offerieren Ihnen geregelte Arbeitszeiten und ein angenehmes Arbeitsklima. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an. Frau S. Anliker gibt Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 210 22 44

95905/22567

5-Sterne-Hotel, Berner Oberland, sucht eine

Persönlichkeit

für die Administration, mit vollständiger Ausbildung und Erfahrung.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch
Alter: 30 bis 40 Jahre
Eintritt: zu vereinbaren.

Sehr interessante, gut bezahlte Dauerstellung. Diskretion selbstverständlich.

Vollständige handschriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Referenzen an Chiffre 95667, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95667/224421

HOTEL PISCHA

DAVOS

...und man fühlt sich wie zu Hause!

Für unser Jugendstil-Ferienhotel mit 150 Betten und grosser Stammkundschaft suchen wir ab Mitte Dezember 1997 zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Saucier/Sous-chef

Bar/Service-mitarbeiterin

(Hausbar/Halbpensions-Service)

Service-mitarbeiter/in

Nachtportier

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen!
Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel PISCHA
Jürg und Heidi Trepp
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 55 13, Fax 413 16 19

95814/9431

Für unser charmantes Ristorante Tavolino und die gediegene Stüva Colani (1 Michelin-Stern) suchen wir für die Wintersaison gelehrte

SERVICEFACHANGESTELLTE SOWIE COMMIS DE CUISINE

Wir bieten Ihnen nebst einer abwechslungsreichen Arbeit mit internationaler Kundschaft in einem familiären Team, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und einen nebefreien Winter in der bezaubernden Landschaft des Oberengadins. Eintritt anfangs Dezember.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Sind Sie erfahren, sympathisch & aufmerksam? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Stüva Colani

JOLE & GILBERT STÖHR

CH-7523 MADULAIN • TELEFON 081-854 17 71

DAVIDOFF SWISS INDOORS
BASEL 1997

«Röschti-Palascht»

Wir sind auch in diesem Jahr wieder am bekannten ATP-Tourier.

Wir suchen aufgestellte Profis für Restaurant, Bar, Küche, Buffet und Office.

Termin: 26. Sept. bis 5. Okt. 1997.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie doch einfach an, oder schreiben Sie an

Frau B. Berchtold
Restaurant Aeschenplatz
4052 Basel
Telefon 061 271 38 55
Fax 061 271 38 39.

95888/101338



Lenzerheide-Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1997/98 (zirka Mitte Dezember '97 bis zirka Mitte April '98) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service: - Servicefachangestellte/Kellner à-la-carte-kundig

Küche: - Sous-chef/Saucier
- Chef de partie
- Commis de cuisine
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Kinderland: - Kindergärtnerin/
Kleinkinderzieherin
- Praktikantin
zur Unterstützung der Leiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04
Familie E. und R. Frauchiger

95879/25521



3818 Grindelwald

auf kommenden Winter und Sommer 1998 suchen wir: aufgestellte, nette, freundliche

Restaurations-Servicefachangestellte sprach- und fachkundig, in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit verwöhnter Stammkundschaft.

Offerten bitte an
R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 033 853 42 42
(Frau Gruber verlangen)

95029/14273

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
Tel. 033 223 23 61
Fax 033 223 19 78

DIE Stellenbörse
für Hotellerie und
Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/
Administration:
Aide du Patron
Diréktionsassistenten/in
Réceptionisten/in
Sekretären
etc.

Küche:
Küchenchef
Küchenfönner
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Hausdienst:
Hofa/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingelemaschinenbetrieber
etc.

Divers:
Glätzer, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!



HOTEL REGINA

★★★★

Für unser stilvolles 4-Stern-, 175-Betten-Hotel im autofreien Ferienort Wengen im Berner Oberland mit vielen, jedes Jahr wiederkehrenden Gästen, einer bekannten, frischen und abwechslungsreichen Küche, suchen wir ab Dezember in Jahresstellung noch folgende Positionen zu besetzen:

Grand Restaurant: Servicefachangestellte (D, F, E)

Chez Meyer's: Servicefachangestellten zur selbständigen Führung (D, E, F)

Küche: Chef de partie
Entremetier und
Garde-manger (mlw)

Etage: Zimmermädchen
Portier

Hotelbar: Barman/Barmaid

In einem persönlichen Gespräch würden wir Ihnen gerne mehr über unsere Philosophie unseres «Reginas» erzählen, bitten Sie jedoch zuvor, uns Ihre vollständigen Unterlagen zu übersenden an:

Ariane und Guido Meyer
Hotel Regina, 3823 Wengen
Telefon 033 855 15 12, Fax 033 855 15 74

95763/37753

Bestellen Sie jetzt ein Jahresabonnement der



für Fr. 134.-
inkl. MWSt.



DORINT Hotel Beatenberg
3803 Beatenberg • Telefon 033 841 41 11

Dorint – für Freizeit, Urlaub und Tagungen. Unser Hotel liegt auf der Sonnenterrasse des Berner Oberlandes. Unserem internationalen Gästekreis stehen 140 Appartements mit 450 Betten, mehrere Restaurants, Bankett- und Konferenzräume sowie ein grosser Freizeitbereich zur Verfügung.

Wir suchen ab zirka Mitte September oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

EDV- (Fidelio, Windows), Sprachkenntnisse und Erfahrung am Hotelpflicht setzen wir voraus.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und Sie mit uns partnerschaftlich zusammenarbeiten möchten, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung zuzustellen.

Herr H. Briner steht Ihnen auch für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung.

95423/2727

Dorint® an sich Lebenqualität!

DAVOS

Parsenn Sporthotel
7260 Davos Dorf

vis-à-vis Parsenn-Bahn und Pischabus-Terminal sucht für lange Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: 1. Sekretärin D, F, E
Fidelio- und Windows-kundig

Restaurant: Restaurationstochter

Saal: Saaltöchter

Cuisine: Saucier
Entremetier
Garde-manger
Tournant

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien an:

J. Fopp, Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 416 32 32

95709/9040

Wir führen unser lebhaftes Stadthotel (72 Zimmer, 2 Restaurants Bar, 7 Bankett-/Seminarräume) in teamorientierter Weise. Unsere Chefin de réception zieht es ins Ausland. Daher wird per 1. Oktober die Stelle frei als

Réceptionsleiterin

Sind Sie selbständige Arbeiten gewohnt, sprachgewandt (E, F, evtl. I) EDV-kundig (Fidelio, Windows) und bereit, aussergewöhnliche Situationen auch mal mit Humor zu bewältigen? Macht es Ihnen Spass, Verantwortung zu übernehmen?

Wir wünschen uns von Ihnen Erfahrung an der Hotelréception, abteilungsübergreifendes Interesse am Betrieb und Freude an der Führung eines kleinen Teams!

Schicken Sie bitte Ihre Unterlagen mit Foto z.H. Frau Birgit Wartmann-Schjold.

95929/38415

Club-Hotel Valaisia
mit Solebad/Fitnesszentrum
3962 Montana Crans

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/innen für die Wintersaison 97/98 (ab Mitte Dezember 97 bis Mitte April 98).

Küche
Jungkoch/-köchin
Koch/Pâtissier

Speisesaal/Cafeteria
Servicefachangestellte D/F-Kenntnisse

Club-Bar
junge, charmante Barmaid
D/F (auch Anfängerin)

Réception/Büro
Réceptionistin D/F

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf. **Telefon 027 481 26 12/Fax 027 481 26 60**, Herr U. Häfliger, Dir.

95033/25054

NEUERÖFFNUNG!!!

Wir suchen für unser neues, exklusives Cabaret in Affoltern am Albis eine qualifizierte

CABARET-BARMAID

Wir stellen uns eine selbständige, saubere, aufgestellte Person, 35 Jahre aufwärts, vor, die gerne eine anspruchsvolle Kundschaft bedient und bereits Cabaret-Erfahrung mitbringt!

Stellenantritt: 1. November 1997.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, 13. Mt.-Lohn usw. Schriftliche Bewerbungen sind mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:

Cabaret, Direktion Arche Freizeit AG, Zürichstrasse 183, 8910 Affoltern am Albis, zu richten.

95725/39049

Romantik-Hotel/Restaurant
Chesa Grischuna

7250 Klosters
Das originelle Bündner Kleinhotel mit A-la-carte-Restaurant, marktorientierter Küche und internationalen Gästen sucht für lange Wintersaison:

Chesa-Bar: Servicepraktikant/in evtl. Hotelfachschüler/in

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:

Romantik-Hotel Chesa Grischuna
Familie Güler
7250 Klosters



95529/17434



Für unser legendäres Bergrestaurant auf dem Weisshornjügel, 2653 m ü.M. suchen wir die pflifigen, flexiblen, aufgestellten, natürlichen und vor allem freundlichen

Köche m/w
Servicemitarbeiter m/w
Buffet- und Officemitarbeiter m/w

mit einer unglaublichen Portion Berufsstolz, kurz, wir suchen Sie.

Wenn Sie also Pep haben, den Winter nicht in der Nebelsuppe verbringen wollen, nichts gegen faire Arbeitszeiten, gute Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistung haben und obendrein schon immer einmal gratis und franko einen persönlichen Skipass besitzen wollten, dann sollten Sie jetzt keine Zeit verlieren und sich subito bei uns bewerben. In Wort und Bild, per Post oder per Telefon.

Wir sind gespannt auf Sie.

Bergrestaurant Weisshornjügel
Familie D. und R. Perret
Telefon 081 378 84 02 (Geschäft), Fax 081 378 84 03
Telefon 081 377 12 58 (privat)

AROSA BERGBAHNEN

P 95761/173401

Hotel-Restaurant-Theater
Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung
qualifizierten Koch

- kreativ
- teamorientiert
- verantwortungsbewusst
- der seinen Beruf als Berufung und nicht als Brotwerb sieht.

- Wir bieten:
- Mithilfe bei der Menüplanung
 - Teamgeist
 - abwechslungsreichen, saisonal angepassten A-la-carte-Service
 - eine grosse Stammkundschaft.

Unser Hotel-Restaurant ist ein mittelgrosser Familienbetrieb in der Nähe des Hauptbahnhofs. Sind Sie Schweizer/Schweizerin oder verfügen über eine gültige Bewilligung, so telefonieren Sie uns (031 381 19 88), oder schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

National
Am Hirschengraben

Familie Grünenwald, Hotel National
Hirschengraben 24, 3011 Bern
Hotel-Restaurant-Theater

P 95904/472

Sherlock's City
PUB • BAR • BILLARDSAAL

Wir sind ein grosser Betrieb mit Pub, Billards, Bars und chinesischem Restaurant.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Betriebsassistenten

- Ihr Aufgabengebiet umfasst:
- Mithilfe im Service
 - Erledigung der F&B-Administration
 - Einkauf Beverages
 - Aufnahme und Auswertung Inventur.

- Unser Anforderungsprofil:
- frontorientierte Persönlichkeit
 - mehrjährige Tätigkeit im Service und in der Küche
 - gute EDV-Kenntnisse (Word für Windows/Excel)
 - Hotelfachschul-Abschluss oder ähnliche Weiterbildung.

Sind Sie interessiert? Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.

Sherlock's City
Walldöheweg 1, 3013 Bern
Tel. 031 331 62 20, Fax 031 332 55 86
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

95876/383515



Hotel Bären Lachen am See

Der gepflegte Landgasthof mit neuerbautem Hotel, Säle und Bar sucht für sofort

- **Servicefachangestellte** für das Restaurant und Bärenstübli auf den 15. September
- **Koch oder Köchin** einsetzfreudig und flexibel für Bankett- und A-la-carte-Küche

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Mitarbeit mit zeitgemässer Entlohnung. Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Fam. W. Benz, Telefon 055 451 99 99

95813/16271



Parkhotel Bellevue, ein wunderschön gelegenes, neuzeitlich geführtes ****-Hotel im Herzen des Berner Oberlandes, sucht initiativ, fröhliche Mitarbeiter für die folgende Wintersaison:

Réceptionistin/Sekretärin
CH mit Fidelio-Kenntnissen

Réceptionspraktikant/in
für 1 Jahr ab Sommer 1998

Servicemitarbeiterinnen
deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse

Barmaid
für Scotch Club 69, deutsche Muttersprache

Zimmerfrau und Officemitarbeiter
(Ehepaar)

Haben Sie Spass, den nächsten Winter mit uns und unseren anspruchsvollen Gästen zu erleben, dann schicken Sie uns bitte Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Parkhotel Bellevue
Andreas Richard
3715 Adelboden
Telefon 033 673 40 00

95917/026

Für unser neu eröffnetes Restaurant im Herzen von Bülach suchen wir ab Mitte September eine/n flexible/n

Jungkoch/-köchin

Arbeitszeiten 9.00 bis 14.00 Uhr, Mo.-Fr.
Telefon 079 209 56 61

0 95965/391029



Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr

DG DOMINO GASTRO

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

Köche m, w
Serviceangestellte
Réceptionist/in
Gouvernante

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote wie: Hotelsekretärin, Sous-chef, Bar/Pubmitarbeiter, Chef de réception, erteilt Ihnen kostenlos

Daniel Imboden
Telefon 033 823 32 32
Fax 033 823 33 43
Domino Gastro, Postfach 74
3800 Interlaken

P 95924/303089

Sunstar

Hotel Grindelwald

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

Möchten Sie in einem topmotivierten Team mithelfen, neue Akzente zu setzen und innovativ in einem renommierten Haus neue Wege mitzugehen?

Sie haben uns gerade noch gefehlt... Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf kommende Wintersaison per Mitte Dezember

Réception: Réceptions-/Hotelsekretärin (D, E, F/EDV)
Night-auditor (Gelegenheit für Hotelfachschulabsolventen)

Küche: Chef saucier, Chef entremetier, Chef tournant, Commis pâtissier/-ère, Commis de cuisine

Adlerstube: Commis de rang (A-la-carte-Rest.) (flambier- und tranchierkundig)

Speisesaal: Chef de rang, Demi-chef de rang, Commis de rang

Hotelbar: Commis de bar w/m

Adlerhorst: Servicemitarbeiterin (A-la-carte-Rest. mit Tellerservice)

Housekeeping: Generalgouvernante (ausgebildete Hofa)

Economat/Office: 2. Economat-Officegouvernante Hausdame

für den Bereich Wareneinkauf, Lagerverwaltung, Office und Kaffeeküche.

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann zögern Sie nicht und richten Ihr Schreiben an Herrn Thomas Schaad, Vize-Direktor/Personalchef.



Waldhuus

Das Golshotel Waldhuus ist eines der renommiertesten ****-Hotels in Davos. 100 Betten und eine vielfältige Restauration mit unvergleichlicher Ambiance warten auf unsere Gäste.

Für die kommende Wintersaison suchen wir junge motivierte Teammitglieder, die den Gast immer in den Mittelpunkt stellen.

Direktionsassistent/in (Jahresstelle)
Sie leiten die Réception und übernehmen die Personaladministration. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und/oder Hotelfachschule.

Stv. Restaurantleiter/in
Sie sind eine kompetente/r Gastgeber/in und übernehmen auch den Bankettverkauf. Sie bringen fundierte F&B Kenntnisse und evtl. einen Hotelfachschulabschluss mit.

Sous-Chef
Sie sorgen mit dem Küchenchef für kulinarische Erlebnisse. Sie sind Koch aus Leidenschaft und in der Spitzgastroonomie zu Hause.

Hauswirtschaftsleiterin (50% Stelle)
Sie sichern den Qualitätsstandard durch Ihr Organisationsalent auch bei Abwesenheit. Sie haben eine HOFA-Ausbildung und Erfahrung im Hauswirtschaftsbereich.

Wenn Sie sich nicht nur eine Stelle, sondern eine Tätigkeit mit Mitentscheidungskompetenzen in einem jungen Team wünschen, und bereit sind, Überdurchschnittliches zu leisten, sollten wir uns kennenlernen.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Ronald Grob
Frohhbergstrasse 19
8645 Jona

IM 95957/390661

Für die kommende Wintersaison haben wir in unserem beliebten Ferienhotel in den Bündner Bergen die Stelle der

Gouvernante
neu zu besetzen.

Sofern Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung sowie über Praxis in der gehobenen Ferienhotellerie verfügen, Verantwortungsbewusstsein, Organisationsalent, sehr gute Sprachkenntnisse mitbringen, ein besonderes Auge fürs Detail haben und zudem belastbar, offen für Neues und flexibel sind, so sind Sie sicherlich die richtige Gastgeberin, welche wir uns für unsere Gäste wünschen.

Suchen Sie eine Herausforderung mit viel Verantwortung und Kompetenz, dann freuen wir uns auf Ihre baldige Bewerbung unter Chiffre 95874, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

95874/1538

LAUDINELLA ST. MORITZ

Das Hotel mit Kultur

Unser Team braucht Verstärkung!

Wir suchen für unser modernes und aufstrebendes Drei-Sterne-Hotel (170 Zimmer) per sofort oder nach Vereinbarung fröhliche/en, humorvolle/en und kontaktfreudige/en

Empfangs-Sekretär/in

in Jahresstelle (Bewilligung B/C oder CH-Bürger).

Sie sind beweglich und einsatzfreudig; haben EDV-Erfahrung (System Fidelio), kennen das Reservations- sowie das Check-in/out-Prozedere und sprechen zudem D/I/E. Ihr gewinnendes Auftreten verbunden mit Ihrem ausgeprägten Dienstleistungsverständnis sind ideale Voraussetzungen für diese vielseitige Aufgabe im Dienste unserer Gäste. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten einen klaren Kopf behalten, dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen bieten wir Ihnen einen Arbeitsplatz im Zentrum von St. Moritz-Bad nur wenige Gehminuten von Sommer- und Wintersportanlagen entfernt und rundum ein gutes Klima!

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwartet Felix Schlatter mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung.

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
CH-7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 31, Fax 081 833 57 07

Hotel Alpenroyal

Wir sind ein 3*-Hotel mit 90 Betten und internationalen Gästen und suchen für die Wintersaison noch Verstärkung für unser Team.

Servicefachangestellte/r

Sie verfügen über:

- Berufserfahrung im Service
- Sprachkenntnisse in D, F, E
- Spass am Beruf und am Umgang mit Gästen
- sind selbständiges Arbeiten gewöhnt
- sind flexibel, zuvorkommend und froher Natur.

Barman/Barmaid

Sie verstehen es:

- Ihre Berufserfahrung an der Bar/im Service auszunützen
- unsere Gäste mit Ihren Cocktailkreationen zu überraschen
- selbstständig, zuverlässig und organisiert unsere Hotelbar zu führen
- mit viel Einsatz und Freude Ihrem Beruf nachzugehen
- Ihre Sprachkenntnisse D, F, E einzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Alpenroyal
Frau Mayenzett Judith
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 46 46



TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Motivation, Freundlichkeit und Teamgeist sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere Art, einen tollen Betrieb zu führen. Lust mitzumachen? Für die Wintersaison ab 15. Dezember 1997 suchen wir noch...

...für unser A-la-carte-Restaurant Titlis sowie für den Frühstücks- und Halbpensionsservice erfahrene

Servicefachangestellte (w/m)

die Freude daran haben, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Roland Odermatt, Direktor

Treff Hotel Regina Titlis
6390 Engelberg
Telefon 041 637 28 28



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

Direktorenpost

Hotelfachassistentin

Für unseren Hausdienst suchen wir per 1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung, eine ausgebildete Hotelfachassistentin.

Neben verschiedenen hauswirtschaftlichen Aufgaben steht das Umsetzen der Hotellerie-Bedürfnisse von Privatpatientinnen und -patienten in unserem lebhaften Spitalbetrieb als herausfordernde Zielsetzung im Vordergrund.

Wenn Initiative, Teamfähigkeit und Organisation zu Ihren Stärken zählen, Sie über Italienisch- oder Spanischkenntnisse verfügen und Sie bereits Erfahrung in ähnlichen Funktionen gewinnen konnten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Frau Helena Gut, Sektorleiterin, Tel. 255 56 76, gerne zur Verfügung.

UniversitätsSpital
Personalbüro 4
Frau Karin von Gunten
8091 Zürich



UniversitätsSpital
Zürich

0 96047/28388

Wanted!

Bergrestaurant/Bar PLAUN

Inmitten der WEISSEN ARENA Films/Laax/Falera

Für die kommende Wintersaison ab Dezember bis April 1998 suchen wir folgende aufgestellte, einsatzfreudige Mitarbeiter:

Alleinkoch/Alleinköchin Allrounder/innen für Service/Buffer/Office

(alles Tagesstellen mit Unterkunft im Tal)

Gute Entlohnung, Gratis-Bergbahn-Abonnement, auf Wunsch die Unterkunft im Tal/Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Weisse Arena AG, Hotel-Restaurationsbetriebe
Frau Bea Keller
7032 Laax, Telefon 081 921 21 21

Weisse arena

95939/17884



☆☆☆

Im Engadin, dem
schönsten
Hochtal Europas!

Erstklasshotel**** mit 130 Betten, Appartements, Jugendstilspisessaal, Restaurant, Bar, Terrasse, modernste Wellness- und Fitnessanlage

bietet engagierten, qualitätsbewussten und kontaktfreudigen Menschen attraktive Arbeitsplätze in angenehmer Ferienatmosphäre.

Wir suchen auf kommende Wintersaison, ab zirka 18. Dezember 1997, vielleicht gerade Sie!

Réception:

Réceptionsssekretärin
Sprachen: D, F, E, wenn möglich I

Küche:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Service:

Servicefachmitarbeiter/in
(gepflegter A-la-carte-Service)

Hauswirtschaft:

Hilfsgouvernante

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Hotel Edelweiss
Herr R. Brüggemann
CH-7514 Sils Maria
Telefon 081 826 66 26
Fax 081 826 66 55

95990/31259

STEFFANI

★★★★

Das komplette Viersternhaus in St. Moritz.

Wir suchen auf diesen Winter:

BARMAIDS (D/E)
für unsere Stübli- und Cava-Bar

RECEPTIONISTIN (D/E/I)
mit Erfahrung (Fidelio/Windows)

SAUCIER (I/D)

COMMIS DE CUISINE (I/D)

Kommen Sie zu uns in die wunderschöne Engadiner Bergwelt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Steffani
Brigitte und Peter Märky
CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 832 21 01, Fax 081 833 40 97

HOTEL SPINNE

Grindelwald

Propr.: Willy Brawand
Führendes Viersternhotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten; 4 Restaurants; 3 Bars; Disco.

Grindelwald – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter.

In Jahresstelle ab Oktober ist noch folgende Stelle zu besetzen:

Réceptionist/in

Sie bringen bereits Réceptionserfahrung mit, arbeiten gerne selbstständig an einer gut eingerichteten Réception (Win 95), HIS und beherrschen D/E/E in Wort und Schrift.

Für die Wintersaison ab Mitte Dezember sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Barmaid/Barman Servicemitarbeiter/in

Eine internationale Kundschaft freut sich, von Ihnen verwöhnt zu werden.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Daniel Kaufmann
Hotel Spinne, CH-3518 Grindelwald
Telefon 033 853 23 41

95995/14710

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Der 138jährige Berner Schweizerhof ist bekannt für seine hochstehende Gastronomie, die familiäre Atmosphäre und die gelungene Verbindung von zeitgemässer Hotellerie und Tradition. 1997 wurden die Zimmer und Badezimmer mehrheitlich renoviert und alle unsere Suiten, Juniorsuiten und Doppelzimmer sind voll klimatisiert. Ebenfalls wurden vier neue Konferenzzimmer gebaut.

Ihr abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten Team wartet auf Sie als

F&B-Assistent/in/Bankettsekretär/in

Ihr Aufgabenbereich umfasst den Bankettverkauf, die Reservationen, die Korrespondenz, die internen Bankettabläufe sowie diverse Salesaktivitäten.

Diese verantwortungsvolle Aufgabe richtet sich an eine Persönlichkeit, die bereits über Erfahrung in einer ähnlichen Position oder über den Abschluss einer Hotelfachschule verfügt. Weiter sollten Sie gute Deutsch-, Französisch-, Englisch- sowie Computerkenntnisse besitzen.

Spricht Sie diese neue Herausforderung an? Zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit curriculum vitae, Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Schweizerhof
Frau M. Cassani
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 311 45 01



The
Leading
Hotels
of the
World



The Swiss Leading Hotels

P 95919/4600

Resort GRANDHOTELS Bad Ragaz

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

****GRANDHOTEL QUELLENHOF
LEADING HOTEL OF THE WORLD:

Servicefachangestellte/Kellner

(mit Erfahrung im A-la-carte-Service)

Commis de bar

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. 081 303 30 30 (Direktwahl 081 303 20 08).

95879/2658



Parkhotel Arosa

Das Parkhotel-Team ist für die kommende Wintersaison 1997/98 noch nicht vollständig. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungen für folgende Positionen:

Réception

- Réceptionisten/-innen mit mind. 1 Saison Erfahrung
- Nachtportier

Küche

- Küchenchef
- Sous-chef
- Commis de cuisine

Service

- Chef de rang m/w
- Commis de rang m/w

Etage

- Hofa

Parkhotel Arosa
Margrit und Reto Marthy, Direktion
7050 Arosa

96652/1520

Arosa

Hotel Cristallo Le Bistro

Familiär geführtes Erstklasshaus mit 70 Betten, im Zentrum von Arosa, sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche Entremetier Chef-de-manger Garde de partie

Buffet Buffetmitarbeiter

Sehr guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Interesse haben, in einem jungen und dynamischen Betrieb mitzuwirken, bitten wir Sie, sich mit den üblichen Unterlagen schriftlich zu bewerben.

Hotel Cristallo, 7050 Arosa
Telefon 081 377 22 61

95943/1236

Charmantes Hotel in Zürich

sucht eine verantwortungsvolle, flexible

Réceptionistin

(23-35 Jahre alt)

für ein Arbeitspensum von 70-100%. Arbeitsbeginn nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Kurzbewerbung mit Foto an Chiffre 95901, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95901/41076



LANDGASTHOF ZUR TRAUBE WYNAU

Sie mögen Gäste und Ihre Arbeit? Sie sind aufgestellt, freundlich und bleiben auch ruhig, wenn's mal etwas hektischer läuft? Zudem haben Sie Erfahrung im Speiseservice?

Dann sind Sie genau die

flotte Servicemitarbeiterin

die wir suchen!

Unser Küchenchef braucht Unterstützung!

Welcher

Jungkoch (Commis de cuisine)

macht mit?

Rufen Sie uns an, wir stellen uns Ihnen gerne persönlich vor.

Landgasthof zur Traube
Frau Leslie Künch
Bernstrasse 4
4923 Wynau
Tel. 062 929 00 66
Montag/Dienstag geschlossen

0 95649/0268

HOTEL ISLA AROSA

Für die Wintersaison 1997/98 suchen wir folgende Mitarbeiter/innen

Réceptionsekretärin CH

mit Hotelenerfahrung

Tourante für Saal/Buffer/Büro

Servicemitarbeiterin für Speisesaal (deutsch-sprechend)

Motivierten und teamfähigen Interessenten bieten wir ein freundliches Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung sowie geregelte Einsatzzeiten.

Bitte um schriftliche Bewerbung:
HOTEL ISLA, 7050 Arosa
Th. und F. Müller, Dir.
Telefon 081 377 12 13

95051/1392



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN, BASEL

sucht für das traditionsbewusste Haus einen

Night-auditor

Von einem Bewerber für diese interessante Jahresstelle erwarten wir sehr gute Sprachkenntnisse D/F, Gewandtheit im Umgang mit einer internationalen Gästeschaft und Verantwortungsbewusstsein. Sie verfügen über Durchsetzungsvermögen, über gutes Zahlenverständnis sowie über Fidelity-, Micros- und Winwordkenntnis.

Über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Frau A. Ryhiner

Hotel Drei Könige, Basel

Blumenrain 8, Telefon 061 261 52 52, Telefax 061 261 21 53
one of "The Leading Hotels of the World"

95643/107

Restaurant Rössli am See 6300 Zug

Wir suchen für unser Restaurant mit dem "speziellen Ambiente" im Herzen der Stadt Zug und doch am See gelegen sprachkundige/n

Servicefachangestellte/n

auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft. Sind Sie flexibel, belastbar und behalten in hektischen Momenten den Überblick, dann wären Sie der/die Mitarbeiter/in in unser kleines, aufgestelltes Team!

Sind Sie interessiert, dann schicken Sie Ihre Bewerbung an:

Annemarie und Werner Jenni-Wieser
Restaurant Rössli am See
6300 Zug

Telefonisch sind wir ab 26. August erreichbar über 041 710 96 36.

95759/41637

Lebhaftes Top-Restaurant mit Bistro und Gourmet-Stübl im Herzen der Zürcher Altstadt sucht per sofort oder nach Übereinkunft

junge Servicemitarbeiterinnen

(Teilzeit, z. B. 60 % möglich) Arbeitszeit nach Absprache frei wählbar. Sonntag geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihre Antwort.
Heinz Etter

GOETHE-STÜBLI
in Kaiser's Roblaube

Glockengasse 7, 8001 Zürich 95934/234915

Hotel-Restaurant Eierhals
6315 Oberägeri

Zur Unterstützung in unserem Fischspezialitäten-Haus suchen wir am schönen Ägerisee per sofort oder nach Vereinbarung eine flinke, aufgestellte

Servicefachangestellte

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Hanspeter Merz gerne zur Verfügung.
Telefon 041 754 50 50.

95913/159220

Saas-Fee

Ab Mitte Dezember 1997 oder Mitte Januar 1998 suchen wir gelernte

Servicefachangestellte/n

Jungkoch
Buffettochter
Kindermädchen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Familie Burgener Siegfried
Restaurant Chämi-Stuba
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 17 47
Fax 027 957 41 47

95903/0792



Kantonsspital St. Gallen

Wir wollen unseren Patientinnen und Patienten auf den Privatstationen des Chirurgischen Departements einen persönlichen Service erbringen. Für unser Pilotprojekt zur Verbesserung des Roomservices suchen wir befristet per 1. November 1997 bis 31. August 1998 oder nach Vereinbarung (Festanstellung bei erfolgreichem Projektverlauf möglich)

Hotelfach-Assistentinnen

(100 % und Teilzeitanstellung möglich)

- Interessiert es Sie mit Ihrem fachlichen Wissen und Können unser Projekt engagiert mitzuentwickeln und mitzugestalten?
- Steht Freundlichkeit und fachliche Kompetenz im Umgang mit unseren Patientinnen und Patienten für Sie im Vordergrund?
- Sind Sie flexibel, tolerant und eine selbständige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsausbildung sowie Erfahrung, dann melden Sie sich bei uns (Ausländerinnen nur mit B- oder C-Ausweis).
- Wir bieten Ihnen eine sorgfältige Einführung in den Spitalalltag und eine zeitgemässe Entlohnung.
- Unsere Teams freuen sich auf das neue Projekt und auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau N. Mösl, Projektleiterin 071/494 13 41. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an den

Personaldienst Frau M. Walsler
Kantonsspital, 9007 St. Gallen

P95923/357464

Anfang November eröffnen wir in unmittelbarer Nähe der Zürcher Bahnhofstrasse die **Rex Bar**. Ein Top Angebot und ein sehr persönlicher, exklusiver Service mit einem gehörigen Schuss Coolness sind unsere Stärken. Und natürlich Sie, unser/e Mitarbeiter/in:

Barmann/-frau Servicemitarbeiter/innen

Wir erwarten: selbstsicheres und sympathisches Auftreten kundenorientierte Persönlichkeit Erfahrung in Bar und/oder Servicebereich initiatives Verhalten.

Wir bieten: zeitgemässe Anstellungsbedingungen Weiterbildungsmöglichkeiten angenehmes Arbeitsklima abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit.

Sollte Sie dieses Stellenangebot reizen, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

Rex
Markus Lichtenstein, Geschäftsführer
Schützengasse 16
Postfach, 8023 Zürich

95049/391049



Hotel Randolins 7500 St. Moritz

Gepflegtes Familienhotel mit 120 Betten mitten im Skigebiet

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen? Wir suchen auf kommende Wintersaison, zirka Anfang Dezember, noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionistin in Jahresstelle

(evtl. auf Anfang Oktober) D/I/E, mit ausgewiesener Hotelerfahrung

Réceptionspraktikantin

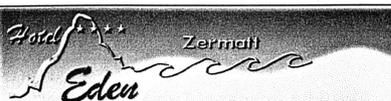
mit KV-Abschluss oder Handelsschulabschluss

Servicefachangestellte

(gute Deutschkenntnisse) für Speisesaal
Möchten Sie in einem jungen, motivierten Team mitarbeiten und in der Freizeit die Vorzüge einer phantastischen Bergwelt geniessen? Ja. Sie fühlen sich angesprochen? Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

Hotel Randolins
z. Hd. von Herrn L. Utelli, Direktor, 7500 St. Moritz
Telefon 081 833 77 55, Fax 081 833 85 39

95925/33987



Zusammen mit einem jungen Team führen wir unser traditionsreiches ****-Hotel im Herzen von Zermatt.

Zur Ergänzung des Teams suchen wir per Mitte November oder nach Vereinbarung eine kompetente und aufgestellte

Réceptionistin

(D, F, E in Wort und Schrift)

Ebenso suchen wir eine erfahrene und freundliche

Masseurin

für unser neues Wellness-Center, welche auch bereit ist, an der Réception mitzuarbeiten.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Karin und Christian Lutz-Aufdenblatten
Hotel Eden, 3920 Zermatt

95885/39012

hotel **** INTERLAKEN

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 1997 eine aufgestellte und freundliche

Réceptionistin

mit guten D/E/F-Kenntnissen.

Haben Sie bereits Réception- und EDV-Erfahrung, und lieben Sie den Kontakt mit internationalen Gästen?

... sind Sie zudem an exaktes, selbständiges Arbeiten gewöhnt, sind kreativ und haben ein gestalterisches Flair? - Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Interlaken
Höheweg 74, 3800 Interlaken
Toni Holzer, Direktor
Telefon 033 826 68 68
Fax 033 826 68 69



95676/16365

CARRIERE

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Anfangsréceptionistin
- Réceptionistin
- Praktikantin
- Sefa mit E-Kenntnissen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40660



Hotel Butterfly Zermatt
Für unser schönes ****-Stern-Hotel (40 Zimmer/70 Betten) suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Hotelsekretär/in Réceptionist/in

Haben Sie
- eine kaufmännische Ausbildung?
- als Muttersprache Deutsch?
- sehr gute Kenntnisse in E, F?
- ein Flair für Korrespondenz?
- EDV-Kenntnisse?
- eine Frohnatur?

Wenn Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe suchen, bei der Sie all Ihre Fähigkeiten und Ihre Freude am Umgang mit Menschen aus aller Welt entfalten können, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Hotel Butterfly Zermatt
z. H. v. Frau Gunda Woischng
3920 Zermatt VS
Telefon 027 966 41 66, Fax 027 966 41 65



95904/39893

CARRIERE



Für unser einzigartig gelegenes, gepflegtes und fröhliches ****-Hotel mit internationaler Kundschaft und einem aussergewöhnlich hohen Stammkundenkreis suchen wir die folgenden, aufgestellten und fröhlichen Mitarbeiterinnen:

**Alleinsekretärin/
Direktionsassistentin**

für eine längerfristige, verantwortungsvolle Jahresstelle. Hotelerfahrung, Buchhaltungs-, Mehrwertsteuer- und Fremdsprachenkenntnisse erforderlich. Eintritt per Herbst/Winter 1997. Eine kleine Wohnung ist bei Bedarf vorhanden.

Bardame (Saisonstelle)

deutschsprachig, mit Erfahrung für die selbständige Führung unserer Hotelbar/Kaminhalle. Eintritt per Mitte Dezember 1997.

Wir bieten Ihnen eine längerfristige Herausforderung in einem jungen, aufgestellten Team und ein Umfeld, in dem Sie sich wohlfühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina, 7515 Sils Baselgia, Telefon 081 826 52 24, Telefax 081 826 56 00.

9590031224



Wir suchen für die kommende Wintersaison (Eintritt 1. 12. 97): Für unser kleines 4-Stern-Hotel Beau-Rivage

Réceptionistin sprachgewandt (D, E, F) und mit Hotelerfahrung sowie für unser Speiserestaurant mit A-la-carte-Service Chez-Max Julien

Servicefachangestellte mit Erfahrung Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, entsprechende Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Beau-Rivage, Restaurant Chez-Max Julien, CH-3920 Zermatt, Telefon 027 967 18 84

9598849409



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

Ich möchte meine eigene



Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 134.- inkl. MWSt.



Zur Unterstützung unseres Teams für unser traditionsreiches ****-Luxus-Hotel suchen wir auf September 1997 oder nach Vereinbarung:

**Caissier/-ère/Réceptionist/in
sowie
Tournant/e/Réceptionist/in**

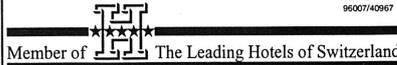
Für diese anspruchsvolle Stelle ist Ihre Gewandtheit und Sicherheit in der deutschen, englischen und französischen Sprache erforderlich.

Im weiteren haben Sie bereits Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels.

Wenn Sie CH-er/in sind oder über eine B- oder C-Bewilligung verfügen, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Savooy Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 215 27 70

9600740967



Das ****-Hotel St. Gotthard in Zürich sucht per 1. Oktober 1997 eine

ausgelernte Hofa

für den Aufgabenbereich Lingerie und Etagé.

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Traditionshaus zu arbeiten? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel St. Gotthard
B. Steinemann
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich



9598841230

Hotel Weisses Kreuz***
3800 Interlaken
Wir suchen auf Anfang Dezember 1997 in Jahresstelle

Sekretärin/Réceptionistin

die auch bereit ist, Arbeiten ausserhalb dieses Gebietes zu übernehmen. Abgeschlossene KV-Lehre oder gleichwertige Ausbildung sowie Erfahrung im Hotel-fach unerlässlich. EDV Front-office DIA-LOG Hotel.

Bewerberinnen melden sich mit den üblichen Unterlagen bei Familie Bieri, Hotel Weisses Kreuz, 3800 Interlaken, Telefon 033 822 59 51.

95900316640

Restaurant Chez Gaby
Zermatt

In unseren kleinen Familienbetrieb mit gemütlicher Atmosphäre suchen wir per Mitte November eine junge, aufgestellte

Service-mitarbeiterin

für die Wintersaison 1997/98. Sie sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sprachgewandt (D, F, E) und möchten mithelfen, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen. Wir bieten Ihnen zeitgemässe Entlohnung, interessante Arbeitszeiten, ein angenehmes Betriebsklima und Unterkunft ist vorhanden. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Restaurant Chez Gaby
Familie Zumtaugwald
3920 Zermatt
Tel. 027 967 31 34 oder 027 967 26 74

95941078057

TOURISMUS

«Hoch über dem Alltag» ...
... Wohnen. Arbeiten. Leben?
Das kann demnächst für Sie Realität werden!
Im sonnigen, autofreien Ferienort Braunwald im Glarnerland suchen wir eine aufgestellte, jüngere

Tourismusfachperson

- Was wir erwarten:**
- Solide kaufmännische Ausbildung
 - Erfahrungen in Hotellerie/Tourismus
 - Sprachgewandt (deutsch, französisch & englisch)
 - Keine Angst vor PCs
 - Initiativ und selbstständig
 - Kontaktfreudig und belastbar
 - Freude am Verkaufen

- Dafür bieten wir:**
- Verantwortungsvolle, vielseitige und interessante Arbeit
 - Viel Spielraum für Eigeninitiative
 - Fortschrittliche Arbeitsbedingungen
 - Moderner, freundlicher Arbeitsplatz
 - Sehr gutes Arbeitsklima

**Stellenantritt per November 1997
oder nach Vereinbarung.**

Ihre telefonische Anfrage oder schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Beat A. Brunner, Geschäftsführer, 8784 Braunwald (055 643 11 08).

im Glarnerland

9588020581



WHY NOT SPEND THE NEXT WINTER WHERE THE SUN IS ALWAYS SHINING?

**SPORT ANIMATOR
CHILDREN ANIMATOR**

in a superb resort hotel on the RED SEA, EGYPT

The duty of the animators is to make sure that guests enjoy their stay. For this, practising all kinds of sport (especially tennis), knowing how to organize sport or fun events, having fun in taking care of children of all ages and not being afraid of moderating in front of guests should be some of your talents. For both positions, we are looking to receive applications (couple applications also welcome) of young, motivated candidates, who speak well German and English, with outgoing and dynamic personality. Basic contract of 6 months, which can be extended, free room and board, travel to and from Egypt paid.

Please send your complete application with photo to:
WIPS Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel

96022704913

Die hotel + tourismus revue folgt Ihnen überall hin:



- Adressänderung (z. B. Stellenwechsel, Wohnortwechsel) Umleitung (z. B. während Zwischensaison) Unterbruch
 Bitte Gewünschtes ankreuzen

Gültig vom

bis

Aktuelle Adresse/Kundennummer:

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Land _____
Telefon _____ Telefax _____

Umleitadresse/Adressänderung:

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Land _____
Telefon _____ Telefax _____

Für Adressänderungen/-umleitungen ins Ausland werden wir die Laufzeit Ihres bestehenden Abonnements entsprechend verkürzen. Umleitungen in der Schweiz sind kostenlos. Die Adressänderungen/-umleitungen sollten **mindestens 2 Wochen vor** Ihrer Abreise bei uns eintreffen.

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel de tout premier rang situé dans la Suisse romande, cherche:

Barman/Chef de bar
Gouvernante
Chef de service

Nous demandons:
• solides connaissances techniques, esprit créatif et caractère agréable
• parlant le français, bonnes connaissances D, I, E
• suisse ou permis à l'année.

Nous offrons:
• ambiance jeune, dynamique et positive
• activités variées
• possibilité de formation continue.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae sous chiffre 96032 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

96032/24767



Pour compléter notre équipe, nous recherchons de vrais professionnels pour les postes suivants:

Barman pour notre Harry's Bar

Expérience dans un poste comparable, fr./anglais, sens du contact, dynamique, bonne présentation, suisse ou permis C.

Responsable du service d'étage

Solide expérience dans un poste comparable, fr./anglais/allemand, sens du contact, dynamique, bonne présentation, suisse ou permis C.

Les personnes intéressées voudront bien faire suivre leur dossier de candidature complet avec curriculum vitae, copies de certificats et photo. Il ne sera répondu qu'aux offres complètes correspondant au profil demandé.

96021/25470

LE MONTREUX PALACE

Grand-Rue 100 • 1820 Montreux
Tél. 021 962 12 12
Fax 021 962 17 17

Hôtel & Résidence ** de Champéry**

recherche pour compléter son équipe de réception jeune et dynamique, un(e)

réceptionniste

Nous désirons engager une personne ayant le sens des responsabilités, une expérience similaire dans le front-office, une excellente présentation et pratiquant les langues française, anglaise et allemande.

La maîtrise de Visual front office est un atout.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont invité(e)s à adresser leur dossier complet, photo indispensable, à M. O. de Reynier, directeur, ODR-HOTELMANAGEMENT, Hôtel de Champéry, 1874 Champéry.

96024/7080

Ristorante Valentino

Route de Mosan 63, 1222 Versoix - Genève

Cucina gastronomica italiana

CERCA:
(subito o a convenire)

- **capo partita**
- **pasticcieri**
- **commis di cucina**
- **maître d'hôtel**
- **serveuses**
- **barman o barmaid**

Spedire curriculum vitae e photo alla direzione.

96025/36030

Hôtel Fleur-de-Lys Chaux-de-Fonds

cherche de suite

une réceptionniste

Profil souhaité:
formation hôtelière, maîtrise de la langue allemande et française, connaissance de «Fidelio» un atout.

Veillez faire parvenir votre dossier complet ou prendre directement rendez-vous:

Hôtel Fleur-de-Lys
Av. Léopold-Robert 13
2300 La Chaux-de-Fonds
Téléphone 032 913 37 31
Fax 032 913 58 51

96050/17900

Groupe de restaurants à Lausanne et environs

cherche pour entrée au plus vite

1 assistant de direction (Département service)

motivé pour diriger notre brigade et veiller au bon fonctionnement du restaurant.

Age idéal 25 à 30 ans
Un diplôme EH serait un atout
Suisse ou avec permis valable.

Faire offres sous chiffre 130672 à La Presse Riviera/Chablais à Montreux avec curriculum vitae, photo, prétentions de salaire et documents usuels.

IM 96016/292788

RESTAURANT **GEORGES WENGER** HÔTEL DE LA GARE LE NOIRMONT

1 étoile Michelin, 18 points Gault Millau, cuisinier de l'année 1997

cherche pour compléter sa brigade pour date à convenir

pâtissier avec expérience chef de partie

Veillez faire parvenir votre dossier complet à

M. Georges Wenger
Restaurant G. Wenger
2340 Le Noirmont (Jura)
téléphone 032 953 11 10
fax 032 953 10 59

96018/19402

Restaurant dans cadre touristique idéalement situé à la Vallée de Joux, recherche activement pour le 1^{er} octobre 1997 ou à convenir

un gérant ou couple de gérants

Profil désiré:

- esprit jeune et dynamique
- en possession de la patente vaudoise
- capacités professionnelles, ambition, esprit d'initiative.

Faire offres avec curriculum vitae à

Fiduciaire Fidoc et Partenaires S.A.
Chemin des Bosquets 4
1315 La Sarraz

P 95947/206911

HOTEL LA PERLA ****

6982 Agno-Lugano

E' alla ricerca d'un lavoro interessante? Conosce le lingue nazionali + l'inglese? Ha esperienza nel ramo alberghiero? E libera dal 1 novembre per almeno un'anno?

Le piace l'aria internazionale di un rinomato albergo; lavorare in un team giovane e allegro? allora potrebbe essere Lei la nostra futura

segretaria del ricevimento

Gli interessati, con i requisiti richiesti e con permesso valido, sono pregati di inviare le loro offerte scritte a:

HOTEL LA PERLA
Ufficio del personale
6982 Agno



P 95921/485

Ecole Hôtelière de Genève "ES"

TRADITION, QUALITÉ ET DYNAMISME
UNE RECETTE GAGNANTE DEPUIS 1914



ISO 9002

Nous cherchons pour compléter notre équipe :

1 PROFESSEUR F & B / HÉBERGEMENT
(diplômé d'une école hôtelière)

Vous aimez communiquer et partager vos expériences; le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive.

Vous êtes un(e) professionnel(le) de 35 à 45 ans, au bénéfice d'une formation supérieure et d'une expérience internationale de 10 ans.

Nous vous offrons de travailler dans l'ambiance d'une école personnalisée, au sein d'une petite équipe proche des milieux professionnels, et dans un cadre agréable.

Entrée en fonction à convenir

Merci d'adresser vos offres à **O. R. Szykora, directeur**
Ecole Hôtelière de Genève "ES"
Avenue de la Paix 12 CH - 1202 Genève

95871/92207

Le Mont-Blanc

Hôtel-Restaurant

Les Plans Mayens 3963 **crans-montana** VALAIS-SURSE

Famille Jean-Pierre Gasser Téléphone 027 481 31 43
Téléfax 027 481 31 46

cherche pour la fin de la saison d'été et pour cet hiver, début décembre, entrée de suite ou à convenir:

- 1 garçon de cuisine**
- 1 femme de chambre**
- 1 chef de rang qualifié**
(connaissance de la restauration)
- 1 serveuse**
- 1 chef de partie**

1 assistent de direction

Faire offres à la direction avec copie de certificats.

96027/8656

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare l'effettivo del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suite, ristorante gastronomico con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze, cerchiamo

- chef pasticciere**
- commis di cucina**
- governante di lingerie**
- conciierge di notte**

Questi 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. A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
tel. 091 971 22 13

95873/22497



Per completare il nostro team cerchiamo da subito o per data da convenire:

- 1 Cuoco qualificato**
- 1 Chef de rang**
- 1 Commis di sala**
- 1 Casseroier**
- 1 Apprendista cameriere**
- 1 Cameriera ai piani (a ore)**
- 1 Donna di pulizia (a ore)**

Si offrono: Posto annuale, Possibilità di carriera, Salario adeguato alle capacità, Rispetto del CCNL 92.

Fam. Marcionetti
Tel. 091/857 24 31

P 95920/91140

Mettre une annonce rend du succès!

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

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Our firm specialized in crew management has been requested by some International Cruise Companies to engage as part of their team:

Chefs de partie/1st cooks

to be employed on cruise lines vessels.

Specialised in one of these sections:

- Garde-manger/Pantry
- Rôtisserie/Grill
- Saucier/Sauce
- Pâtisserie/Pastry
- Boulangerie/Bakery

Ideal candidate to be:

- from 25 to 35 age
- possess a good command of English
- already experienced in pertinent position in 4/5 Stars International Hotel/Restaurants
- able to supervise and train personnel
- good attitude to operate in multinational - multiracial environment
- good knowledge in sanitary rules.

For selection purposes, candidates should send resume and photo mentioning Tel N° and availability to:

CMS - Crew Management and Services
Attn. Corporate Chef Alfredo Peloni
Via de Marini 60 - 16149 Genova - ITALY
Tel: (+39.10) 64.791
Fax: (+39.10) 247.727

96035/295515

PYRAMISA HOTELS AND RESORTS COMPANY

A leading Egyptian Hotels Chain that owns and manages several Hotels & Resorts, has vacancies for the following managerial positions:

- Resort General Managers
- Food and Beverage Managers
- Executive Chefs
- Executives Housekeeping
- Rooms Finishing and maintenance specialists (English language only is acceptable).

Experience in De-Luxe and 1st class hotels minimum 5 years is required.

Languages required: English is a must, German, Italian and French.

Applications to be received up till 15th September 1997 accompanied by:

1. c. v. in English.
2. Photograph.
3. Full address and telephone number.
4. Experience and recommendation letters.

Applications to be send to cipher address 95975 to *hotel revue*, P.O. Box, 3001 Berne.

95975/391025



ISROTEL

We are presently recruiting

CHEFS DE PARTIE DIET COOK BAKER

for our hotels in Israël

CARMEIL HOTEL in HAIFA (in the green Carmel region, where green nature meets the sea)
ROYAL BEACH & KING SOLOMON HOTELS in EILAT (the sunny resort place where desert meets the sea)

Isrotel establishments are known for the quality of their services, thus the reasons why we need young qualified kitchen professionals, who have international experience, speak some English and are interested to tackle an interesting new challenge. Conditions of employment include net salary, full board and lodging, travel paid by one year contract. Starting date to be agreed upon.

If you qualify for one of the above positions, please send your complete application to:

Isrotel Waldhofstr. 43 CH-4310 Rheinfelden

96023/04113

Live and Work in the U.S.A.



Win a Green Card and all related benefits, including the right to live and work in the U.S.A. permanently U.S. citizenship possible, if desired. Applications for the new-upcoming official government lottery accepted now. For free detailed information, fax or mail your name and address or call 24 hrs:

DIPL.-KFM. MEYER / HT • P.O. BOX 76 32 02 • D-22071 HAMBURG
FAX: 0049 40 - 229 84 10 • TEL: 0049 40 - 2271567 - 8 (english) - 7 (german)

USA USA USA USA USA USA USA

Florida Captiva Island

Gesucht per November 1997 oder nach Übereinkunft

Jungkoch oder Koch

Wir erwarten:

- abgeschlossene Lehre
- Freude an einer abwechslungsreichen und kreativen Küche
- Einsatzbereitschaft.

Wir bieten:

- leistungsgerechten Lohn
- angenehmes Arbeitsklima
- anspruchsvolle Arbeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Frau A. Bieri gibt Ihnen gerne nähere Auskunft. Lehn, CH-3123 Belp, Telefon 031 819 53 01.

95886/195111



USA

Leben und Arbeiten?

Green Cards: Fristen - Formen - Formalitäten

INFO-LINE 041-282 04 54 24 STD.

Erlenmatte 32 - 6020 Emmenbrücke - Schweiz

GREEN CARD SUPPORT SERVICE

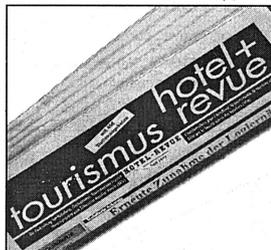
ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben! Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zugangs-/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

95975/391025



Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-

Aufträge einfach per **Telefax**.

Rund um die Uhr.

Nummer **031 372 23 95**.

Ital. gehobene Trattoria in München sucht

Küchenchef

Telefon 0171-681 24 02, 089-47 88 41

95932/391018

Gesucht für Dezember und Januar auf Landsitz in Kapstadt, Südafrika, qualifizierten

Koch (D, E)

mit Frau, der in der gehobenen Gastronomie tätig ist. Sie sollten einen ausgesuchten Gästebereich von 5 bis 10 Personen selbständig bewirten können.

Fax 062 751 03 44

96055/384469

PETER PERSONAL

HOSPITALITY, CAREERS, AND DEVELOPMENT

Wir haben laufend Angebote auf renommierten Kreuzfahrtschiffen und in Hotels und Restaurants weltweit für junge, motivierte und professionelle

• **Sous-chefs, Chef de partie, Commis de cuisine**

• **Bäcker und Pâtissier**

• **Maitre d'hôtels, Oberkellner, Chefs- und Commis de rangs**

• **Generalgouvernante**

Peter Personal: Interessante Stellen für Fachpersonal, Kader & Manager im In- und Ausland.

Peter Personal, Zunstrasse 11, CH-8152 Opfikon

Tel. 01 828 18 75, Fax 01 828 18 19

Hofas...



finden Sie mit diesem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue* Tel. 031 370 42 22

Executive Head Housekeeper

K+K Hotel George

A challenging opportunity presents itself for this position in a newly refurbished 154 rooms 4 star property in London. Reporting directly to the general manager, languages essential, live in accommodation can be offered.

Please apply with CV to:

Heinrich Koller
Waagplatz 2
A-5020 Salzburg



Hotels & Restaurants

Wien Salzburg München Budapest London

P 95898/109240



INTERNATIONAL RECRUITMENT

«The Best Jobs» for The Best People»

Wanted for major Hotel Groups

Throughout the U.K.

Live in accommodation provided

Restaurant Manager - All Levels

Chefs de Partie - All Levels

Commis Chefs - All Levels

Receptionists - All Levels

Spoken English essential

Send CVs to

Tel. +44 (0) 161 633 0838

Fax +44 (0) 161 633 3049

E-Mail: info@LEE-WAY.co.uk

Leeway International Recruitment

17 Queen Street, Oldham, England OL1 1RD

96035/295515

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

CH, 34, gelernter Koch, SIU, Wirtschaftsschule, D, F, E, ortsunabhängig, 6jährige Geschäftsführung (erfolgreich) in diversen, mittleren Betrieben, front- und führungsstark, sehr gute PC- und Internet-Kenntnisse, sucht nach 20monatigem, selbständigem Wirten (nicht erfolgreich, sonst würde ich nicht eine neue Stellung suchen) eine

neue Herausforderung

mit langjährigen Perspektiven in den Bereichen Geschäftsführung, Personal- oder Bereichsleitung mit vielseitigem Tätigkeitsfeld. Offen für Neues, möchte ich auch gefordert werden. Eintritt möglich nach Vereinbarung.

Zuschriften an:
Postfach 3170, 8021 Zürich
gastroweb@hotmail.com

95841/390979

Deutschschweizerin, 49jährig, Erfahrung als Reiseleiterin, Sportinstruktörin, Sekretärin (CFC), F/I/E, w/s, wünscht sich Neustart als

Barmaid in Hotelbar oder Cabaret

ganze Schweiz. Chiffre 95907, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

95907/370851

Jeune homme, 20 ans, parlant français, allemand, anglais, ayant suivi les cours de l'Ecole de Secrétariat Hôtellerie, cherche une place pour 12 mois comme stagiaire réceptionniste dans hôtel 3 à 5 étoiles en Suisse.

Contact: Mr. Frédéric Wendt
Téléphone 021 947 50 30
Fax 021 947 49 00

96056/390987

Hotelier & Restaurateur

CH, Mitte 30, sucht ab Oktober 1997 neue Aufgabenstellung in Hoteldirektion oder als Restaurant-Geschäftsführer. Ebenso bin ich an einem Miet-/Pachtobjekt interessiert. (Evtl. suchen Sie auch einen erfahrenen Fachmann für Interimsmässig. Überprüfen auch diese Einsatzmöglichkeit.)

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 95928 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

95928/211990

CH 34, compétent, diplômé EH, très qualifié, D/F/E, bonnes connaissances informatiques (Fidelio), cherche une place de

night-auditor

un ou deux jour par semaine, dans un hôtel de Suisse romande.
Chiffre 95687, *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.

95687/389827

Bardame CH mit langjähriger Erfahrung sucht

Wintersaison-Stelle

in gepflegte Hotel-Piano-Bar.

Auskunft über Telefon 041 820 10 51.

96000/391037

CH 34, diplômé EH, très polyvalent, D/F/E, bonnes connaissances informatiques, cherche une place à l'année

d'assistant de direction

(déjà expérience du poste) dans un hôtel 3- ou 4* région VD/GE.

Contact tél. 024 441 47 79 ou fax 024 441 59 79.

Chiffre 95737, *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.

95737/389827

Top-Sologitarist

mit breitem Repertoire aus Klassik, Jazz, Pop etc. sucht regelmässiges Engagement in einem Hotel, Restaurant oder einer Bar. Kurze Engagements für besondere Anlässe wie Bankette, Ausstellungen, Firmenfeiern etc. kommen auch in Frage. Diese sind auch im Duo mit einem Geiger möglich (zusätzliche Spezialität: ungarische und rumänische Melodien).

Anfragen bitte über Telefon 071 911 84 94.

95997/391040

Hotelbetriebswirt (38), Koch mit internationaler Erfahrung und mehrjähriger, erfolgreicher Selbstständigkeit, PC-erfahren, vielseitig und flexibel, mit sehr gutem Zahlen-Flair, sucht neuen Wirkungskreis im Administrations- und Controlling-Bereich, Warenbewirtschaftung, oder als Betriebsleiter in der Gemeinschaftsverpflegung. Nord- und Westschweiz bevorzugt. Einstellungsdatum nach Vereinbarung. Alle seriösen Offerten bekommen eine Antwort. Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 96057 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

96057/391056

Initiative und erfahrene 47jährige Krankenschwester sucht

neuen Wirkungskreis

zum Beispiel Führen von Kleinhotel oder Pension. Ganze Schweiz, auch Ausland. Telefon 01 422 47 32.

95933/391017

Begeisterter Berufsmann sucht ab 1. 12. 1997 neue Herausforderung als

Küchenchef

34jährig, ideenreich, kreativ, belastbar, kalkulationsstark, langjährige Erfahrung in der internationalen und regionalen Gastronomie. Motivation und unternehmerisches Denken sind keine Fremdwörter für mich.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 95654, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

95654/341878

Etwas zu verkaufen?

Inserieren Sie im Bazar der



Fax 031 370 42 23

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95

