

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 38

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 599
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE
Seit 1892

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

TOURISMUS

Üben für die Expo 2001 2
Die Weltausstellungen 1998 in Lissabon und 2000 in Hannover geben einen Vorgeschmack auf die Expo 2001.

55 Millionen für ein Gleis 3
Die durchgehende Schmalspurverbindung Luzern-Montreux soll zu einem neuen touristischen USP werden.

HOTELLERIE

Radisson/SAS Hotels 7
Kurt Ritter, Präsident der Radisson/SAS Hotelgruppe, koppelt seine Gruppe von der Airline ab.

«Holiday Hospitality» 10
Die weltgrösste Hotelkette, Holiday Inn, tauf sich um: Das Unternehmen heisst nun «Holiday Hospitality».

GASTRONOMIE · TECHNIK

Betriebe brauchen Profil 11
Laut André Jaeger ist nicht die Fast-Food-Konkurrenz das Problem der Branche, sondern das fehlende Profil.

Gensoja: nicht definitiv 11
Nachdem die Gensoja-Gegner am Bundesgericht scheiterten, hoffen sie 1998 auf einen Volksentscheid.

HOTEL·TOURISME

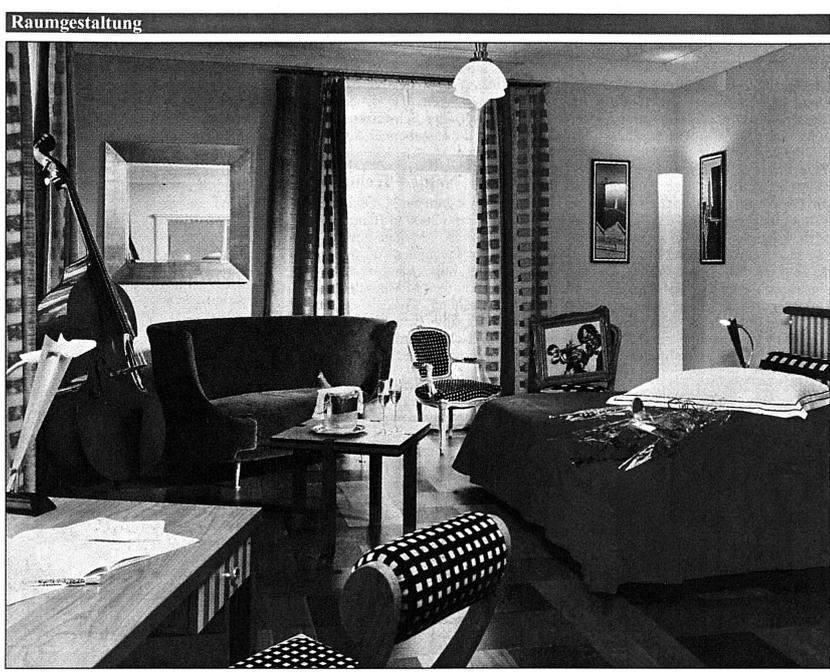
Magasins de sports 15
La saison d'hiver s'annonce sous de bons auspices. Ce sont les propriétaires des magasins de sports qui le disent.

Cadeaux de bienvenue 17
Les hôteliers ne manquent pas d'idées pour remercier leurs hôtes avec des cadeaux. Ceux-ci fidélisent les clients.

SHV-SSH-SSA

DV in Engelberg 19
Die Delegiertenversammlung des SHV wird 1998 in Engelberg stattfinden. Die Vorbereitungen sind angelaufen.

Zahlen und Fakten 19
In den Erfa-Gruppen SHV wurden relevante Zahlen und Fakten der Jahre 1995 und 1996 erhoben.



Rezepte fürs Ambiente gibt es nicht

Es gibt kein Rezept, wie Ambiente geschaffen werden kann. Genauso wenig gibt es objektive Kriterien, mit denen Ambiente zu bewerten wäre. Beim SHV hat man daraus die Konsequenz gezogen: Obwohl anders geplant, wird Ambiente nicht in die neue Hotelklassifikation einbezogen. Innenarchitekten sind sich den- noch einig, dass eine gute Atmosphäre nur zu schaffen ist, wenn hinter der Einrichtung und Nutzung eines Raumes ein klares Konzept steht. **Seiten 12 und 14**

Alpenkonvention

Alpenkonvention stärkt Tourismuspolitik

Der Bundesrat hat die Botschaft zur Ratifizierung der Alpenkonvention vorgelegt. Die Kritik der Gebirgskantone ist zurückhaltender geworden. Mit der Alpenkonvention gewinnen aktuelle tourismuspolitische Massnahmen an Bedeutung, da sie Ziele der Konvention einlösen helfen.

SUSANNE RICHARD

«Es ist äusserst positiv, dass zwischen Bund und Kantonen eine Einigung gefunden werden konnte, die aller Voraussicht nach die Ratifizierung der Alpenkonvention erlauben wird», kommentiert Peter Keller, Chef Dienst für Tourismus am Biga, den jüngsten Schritt des Bundesrats, mit seiner Botschaft an die Räte zu gelangen. «Denn in der Alpenkonvention, so wie sie heute vorliegt, geht es nicht mehr nur um den Schutz der Alpen,

sondern um eine nachhaltige Entwicklung, wo Tourismusförderung und Landschafts- und Umweltschutz miteinander kompatibel sind und beide ihre Berechtigung haben.» Die Alpenkonvention und ihre Protokolle – formal Staatsverträge – sollen die Rahmenbedingungen für eine umweltverträgliche Nutzung des Lebens-, Wirtschafts- und Naturreichs Alpen schaffen. Insbesondere soll damit das Schutzniveau alpenweit harmonisiert werden. «Die EU anerkennt mit der Alpenkonvention die Rolle der Alpen als zweitgrösstem Erholungsraum in Europa nebst dem Mittelmeer», streicht Keller hervor.

Vernetzte Sichtweise

«Das Tourismusprotokoll ist das zentrale Wirtschaftsprotokoll der Alpenkonvention», meint Peter Keller. Doch wichtig sei auch, die Protokolle nicht isoliert zu betrachten. Denn eine besondere Stärke der Alpenkonvention sei ihre vernetzte Sichtweise, die nicht nur sektoriell nach ein-

zelnen Politikbereichen isoliert den Alpenraum betrachte. «Auch innerhalb der Schweiz sind durch die Alpenkonvention positive Prozesse ausgelöst worden. Heute wird vermehrt interdisziplinär gearbeitet, indem beispielsweise über Departementsgrenzen hinweg zwischen Buwal und Biga intensiver kommuniziert wird.»

Hohes Schweizer Schutzniveau

Obwohl der Alpenschutz in der wohlhabenden Schweiz im internationalen Vergleich bereits auf einem hohen Niveau ist, sind weitere Massnahmen zur Umsetzung der Alpenkonvention erforderlich. Teilweise sind diese Massnahmen unabhängig von der Alpenkonvention bereits eingeleitet und erhalten nun durch die Alpenkonvention eine zusätzliche Rechtfertigung. Beispiele dafür sind die im Tourismusprotokoll festgeschriebenen Massnahmen zur Qualitätsförderung und zur Innovationsförderung. Der Bundesbeschluss zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tou-

E&G Hotels

Hohes Ziel: Bald 250 Hotels

139 Tage nach der Änderung in der Geschäftsführung gab es an der ausserordentlichen Generalversammlung der E&G-Hotels in Luzern eine erste Standortbestimmung. Aus dem momentan 150 sollen bald 250 Budgethotels werden, sagt Robert Michel, der neue Geschäftsführer. Im Marketingbereich denkt er ans Familien- und Velosegment, bei den Vertriebswegen nähert er sich Schweiz Tourismus: DeskLine, Internet, aber noch keinen Link an die Global Distribution Systeme der Airlines. Michels Touristika SA ist die zentrale Reservationsstelle E & G Betriebe. **Seite 7**

Holiday Inn

Un grand intérêt pour la Suisse

Depuis quelques jours, Holiday Inn Worldwide, sous sa nouvelle enseigne «Holiday Hospitality», dispose d'une structure de management, de marketing et de développement complètement axée sur trois marques. Le premier groupe hôtelier du monde porte ses efforts sur la nouvelle formule Holiday Inn Express, des hôtels de classe moyenne dont on prévoit une bonne douzaine d'exemplaires en Suisse. Le premier HI Express de notre pays devrait s'ouvrir sur l'autoroute A2 près de Lucerne, en avril 1999. D'autres HI Express devraient voir le jour d'ici cinq ans. **Page 16**

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

Gegründet 1946
OERTLE
Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren
OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 ABTWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 311 48 31

Adecco
HOTEL
Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Beachten Sie die aktuellen Stellenangebote in der «stellen revue».

SEINET
Comestibles
frisch für flexibel
Seinet & Co. Comestibles und Fleisch
Postfach / Gibraltarstrasse 1, 6000 Luzern 7
Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven
Tiefkühlprodukte
Der heisse Draht für kühle Frische:
Tel. 041 249 44 44
oder der flinke Fax 041 249 44 49

Rechner **LOX-20**
Fr. 208.-
inkl. MwSt. und Porto
LOX-20/35 Zimmersafe
● zwei verschiedene Grössen
● Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich
STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8716 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Alpenkonvention

Tourismusstärkung

Fortsetzung von Seite 1

Die bisherige Bergepolitik der Schweiz werde dadurch aber konsolidiert und legitimiert, wie Bundesrätin Ruth Dreifuss kürzlich erklärte.

Bereits heute ist das Motorbootfahren auf Seen eingeschränkt, ebenso wie der Sportflugbetrieb in den Alpen und ähnliches. Das Tourismusprotokoll fordert auch eine konsequente Förderung von qualitativ hochwertigen Tourismusprodukten und Innovation in diesem Bereich. Auch diesem Anliegen wird mit den aktuellen Qualitätsoffensiven in der Schweiz teilweise bereits Rechnung getragen. Ebenfalls in die gewünschte Richtung gehen das Investitionsfördergesetz, die wachsende Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft und die Ferienstafelung nach Kantonen. Internationale Kontakte gewinnen in Zukunft an Gewicht. Und von der gemeinsamen Forschung soll auch das Schweizer Berggebiet profitieren.

Gute Chancen im Parlament

Wahrscheinlich frühestens in der kommenden Winteression werden die eidgenössischen Räte über die Ratifizierung der Alpenkonvention beschliessen. Die Chancen der Alpenkonvention stehen dabei gemäss Peter Keller gut: «Selbst der Ständerat wird nach dem Kompromiss mit den Gebirgskantonen – wenn auch nicht mit Enthusiasmus – dazu wohl ja sagen.»

Bereits haben auch verschiedene tourismusrelevante Organisationen ihre Unterstützung zugesagt. Der Schweizer Tourismus-Verband einigte sich an seiner kürzlichen Vorstandssitzung darauf, die Ratifizierung zu unterstützen. Auch die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für das Berggebiet (SAB) bejaht die Ratifizierung.

Nur noch zwei Kantone mit Vorbehalten

«Bei den Gebirgskantonen hat anlässlich der Alpenkonvention-Konferenz vom vergangenen Sommer in Arosa ein Gesinnungswandel stattgefunden», konstatiert Keller. Die Einigung im Bereich der Wasserzinsen hat den Weg für die Alpenkonvention wesentlich ebener gemacht. Klaus Huber, Bündner Regierungsrat und Präsident der Konferenz der Gebirgskantone, meinte gegenüber der «Südostschweiz» im Rückblick: «Man hat wohl den ganzen Prozess bis zur Einigung zwischen dem Bund und der Regierungskonferenz der Gebirgskantone zuwenig mitverfolgt, so dass die Basis der Kritik noch immer der schutzlastige Konventionsentwurf von 1991 bildete.»

Mit ein Auslöser für die neuerdings positive Haltung der meisten Gebirgskantone ist auch die Tatsache, dass sie selber für die Umsetzung und den Vollzug der Alpenkonvention die Verantwortung tragen werden.

Nach den langwierigen und zähen Verhandlungen mit den Gebirgskantonen hat der Bundesrat nun dem Parlament die Botschaft zur definitiven Ratifizierung der Alpenkonvention und der fünf detaillierten Protokolle zu den Sachbereichen Raumpflanung und nachhaltige Entwicklung, Berglandwirtschaft, Naturschutz und Landschaftspflege, Bergwald sowie Tourismus vorlegen können. Von den 15 betroffenen Gebirgskantonen bringen jetzt nur noch deren zwei, Appenzell Innerrhoden und Nidwalden, gewisse Vorbehalte an.

Hefiger umstritten, aber gar nicht Bestandteil der jetzt vom Bundesrat verabschiedeten Botschaft ist nur das Energieprotokoll, an dem noch verhandelt wird. Die Elektrizitätswirtschaft bringt dazu noch starke Vorbehalte vor. Das Energieprotokoll wird zusammen mit dem Verkehrsprotokoll erst zu einem späteren Zeitpunkt verhandelt.

Im europäischen Alpenraum leben rund 13 Millionen Menschen. Die Alpenkonvention ist am 6. März 1995 in Kraft getreten und mittlerweile von Österreich, Deutschland, Liechtenstein, Slowenien, Frankreich und der Europäischen Union ratifiziert worden. Wegen des Widerstands der Gebirgskantone konnte der Bundesrat die Alpenkonvention bislang nur mit Vorbehalten ratifizieren. SR

Schweizer Präsenz an Weltausstellungen

Erfahrungen sammeln für Expo 2001

Gleich zwei Weltausstellungen stehen an: An der Weltausstellung von 1998 in Lissabon will sich die Schweiz als «Wasserschloss» präsentieren und an der Expo 2000 in Hannover wird der Bündner Architekt Peter Zumthor den Auftritt der Schweiz gestalten.

SUSANNE RICHARD

Die Spezial-Weltausstellung von 1998 in Lissabon steht unter dem Motto «Die Ozeane – ein kostbares Gut der Zukunft». «Die Schweiz als Wasserschloss des Kontinents trägt Sorge zum Ursprung des «europäischen Wassers», wird deshalb die Message des Schweizer Pavillons lauten. Gleichzeitig erbege sich, so das Ausstellungskonzept, aus der geographischen Lage der Schweiz ein starker Bezug zu den europäischen Nationen.

Im Zentrum der von den Berner Ausstellungsspezialisten Eva und Willi Ebinger konzipierten Ausstellung steht ein 9 Meter hoher Aquadrom mit vier unterschiedlich gestalteten Brunnen, die den Stellenwert des Wassers in der Schweiz

symbolisieren. In vier Vitrinenlandschaften sollen zudem die vier Schweizer Kulturregionen vorgestellt werden. Die konkreten Themen werden teilweise aktuell festgelegt werden.

Chance für Radwanderwege

Aus touristischer Sicht bietet das Thema «Wasserschloss Europas» zahlreiche interessante und aktuelle Anknüpfungspunkte. Mit vier Fotoreportagen entlang den grossen Schweizer Flüssen, soll die landschaftlich schöne und touristisch attraktive Schweiz ins Zentrum gerückt werden. Die Flussrouten bieten auch die ideale Möglichkeit, das dazumal neu eröffnete Netz der Schweizer Radwanderwege in die Lissabonner Ausstellung einzubeziehen.

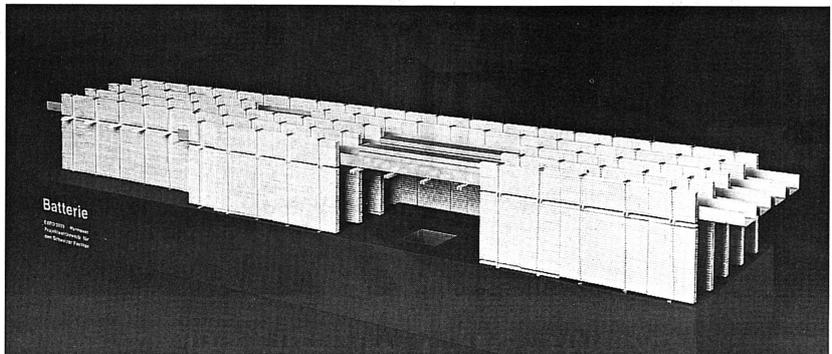
«Mensch – Natur – Technik»

Mit der vom 1. Juni bis 31. Oktober 2000 dauernden Expo 2000 in Hannover wird erstmals eine Weltausstellung in Deutschland stattfinden (im Internet zu finden unter <http://www.expo2000.de>). Unter dem Leitthema «Mensch – Natur – Technik» sollen Wege aufgezeigt werden, wie die Bewohner der Erde die ökologischen und ökonomischen Herausforderungen der Zukunft anneh-

men können. Thema der Hannoveraner Weltausstellung ist damit die Zukunft selbst.

Für den Schweizer Pavillon ist vor kurzem der definitive Entscheid zugunsten des Projekts «Batterie» des Bündner Architekten Peter Zumthor gefallen, der unter anderem die Therme Vals gestaltet hat. Das von Zumthor, Lars Müller und Jürg Conzett eingereichte Projekt sieht den Bau einer mit Holz gestalteten begehbaren «Batterie» vor. Neonschriftzüge und hörbare Klangbilder aus der Schweiz sollen ebenso wie Düfte von Schweizer Gerichten den Pavillonbesucher begleiten. «Wir wollen kein selbstquälerisches Bild der Schweiz zeigen, sondern ein Bild der Schweiz, so wie sie ist», umschreiben die ausgezeichneten Projektverfasser ihr Anliegen. Die ganze Anlage, deren Bau rund 9 Millionen Franken kosten wird, soll die Durchgangssituation der Schweiz symbolisieren.

Die Ausstellung zum Projektwettbewerb für den Schweizer Pavillon kann vom 12. bis 26. September im sogenannten «Gespensterhaus» an der Junkergasse 54 in Bern besucht werden. Öffnungszeiten sind Montag bis Freitag von 13.00 bis 19.00 und am Samstag von 09.00 bis 12.00 Uhr.



Das Projekt Batterie des Bündners Architekten Peter Zumthor, das die Schweiz in Hannover präsentieren soll. Foto: zvg

Camping

Ost-Gäste schlagen ihre Zelte auf

Auf dem Campingplatz Luzern und Zürich nächtigen zunehmend japanische und koreanische Gäste. Doch diese Entwicklung trifft nicht für alle Campingplätze zu. Auch osteuropäische Gäste schlagen ihre Zelte in der Schweiz auf. Das ergibt eine Umfrage der hotel + tourismus revue.

CHRISTINE KÜNZLER

«Wir haben immer mehr koreanische und japanische Gäste», hält Ueli Glättli, Leiter des Campingplatzes Zürich-Seebuch fest. «Die Gruppenreisenden kommen meist mit dem deutschen Reiseunternehmen Rotel-Tours und schlafen im Anhänger des Busses», sagt er, «die Individualreisenden bringen ein kleines Zelt mit.» Durchschnittlich bleiben die asiatischen Gäste ein bis zwei Nächte. Von einer ähnlichen Entwicklung spricht René Kiser, Direktor Camping Lido in Luzern. «Wir haben dieses Jahr extrem viele Koreaner, Japaner und Australier», stellt er fest. Waren es im Sommer des Vorjahres (1.3.–31.8.) 731 asiatische Gäste, sind es in diesem Jahr 1222. Auch in Luzern bleiben die asiatischen Gäste etwa ein bis zwei Nächte. Im Unterschied zu Zürich sind in Luzern vor allem Individualreisende anzutreffen. «Sie nächtigen hauptsächlich im Massenlager des Campingplatzes», erklärt René Kiser. Auch aus dem osteuropäischen Ländern wie Tschechien, Ungarn und Slowenien kämen mehr Gäste, sagt er Dagegen sei die Anzahl der deutschen Camper rückläufig (1996: 13 117, 1997: 12 014).

Nur vereinzelt asiatische Gäste

Vergleicht man die Logiernächte der Japaner auf Campingplätzen mit denen in Hotels, war die Anzahl im letzten Jahr noch verschwindend klein: «Gesamt-schweizerisch zählte man im Sommer

1996 1139 Übernachtungen auf Campingplätzen und 677 000 in Hotels», hält Jürgen Ritschard, Zentralsekretär des Verbands Schweizerische Campings, fest. Nicht mitgezählt sind da die koreanischen Gäste.

Weniger Holländer sind diesen Sommer laut Aussage der Gerantin Ruth Huber auf dem TCS-Campingplatz in Sion anzutreffen. Asiatische Gäste habe sie keine. Auf dem Campo Felice in Tenero nächtigen «nur wenige Gäste aus Korea und Japan», bestätigt der Direktor Franco Patelli. «Die meisten Gäste kommen aus Deutschland und der Schweiz», fasst er zusammen. «Mehr Holländer und Deutsche und etwas weniger Spanier» schlagen diesen Sommer ihre Zelte auf dem Camping Manorfarm in Interlaken auf, zieht Zentralsekretär und Manorfarm-Direktor Jürgen Ritschard, Bilanz. Die Zahl der asiatischen Gäste sei gering.

Unterschiedliche Sommersaison

Die Sommersaison beurteilen die Befragten unterschiedlich. Einig sind sie sich, dass der schöne August die verreg-

neten Monate kaum wettmachen kann. Trotzdem zufrieden sind die Camping-Direktoren in der welschen Schweiz und im Tessin. Franco Patelli aus Tenero spricht von 10% mehr Übernachtungen als letzten Sommer. Ruth Huber kann das Plus für Sion nicht in Zahlen angeben, aber es seien «sicher mehr Übernachtungen» als letztes Jahr.

«Etwa gleich wie letztes Jahr, das nicht sehr gut war», schätzt Jürgen Ritschard die Logiernächtezahl für den Interlaken Campingplatz. Mit «rund 10% weniger Übernachtungen» rechnet René Kiser für den Luzerner Campingplatz. Er schreibt das Minus einerseits «dem schlechten Wetter» und andererseits den «Billigflügen ins Ausland» zu. «Die Leute geben merklich weniger Geld aus», stellt Ueli Glättli vom Zürcher Camping fest. «Das merken wir auch in unserem Restaurant und dem Lebensmittelladen», sagt er. Er schätzt den Rückgang der Logiernächte auf 10%. «Aber gegenüber unseren besten Jahren 1990 bis 1992 haben wir ein Minus von etwa 50%.»



Asiatische und osteuropäische Gäste entdecken das Campieren. Foto: zvg

Zürich Tourismus

Ab 1998 wird restrukturiert

Ausschuss und Vorstand von Zürich Tourismus (ZT) haben die Empfehlungen der durch die Grischconulta durchgeführten Analyse «Zero Base» gutgeheissen. Die Restrukturierung kann ab Januar 1998 eingeleitet werden. Künftig konzentriert sich ZT auf die drei wichtigsten Marktsegmente.

Sinkende Erträge sowie der verschärfte Wirtschaftsdruck machen für Zürich Tourismus eine Restrukturierung erforderlich. «Angesagt ist eine unternehmerisch organisierte, dynamische, innovative und gästerorientierte Organisation», sagt Präsident Franz Turler. Ausschuss und Vorstand haben die Empfehlungen der durch die Grischconulta AG durchgeführten «Zero Base»-Analyse gutgeheissen. Die Vorbereitung der Anpassungen beginnt im Spätherbst und deren Umsetzung folgt bereits ab Januar 1998.

«Wir werden uns auf die drei wichtigsten Marktsegmente Convention & Incentive, Leisure sowie Culture & Events konzentrieren und verzichten auf die Bearbeitung anderer Segmente», sagt ZT-Direktorin Edith Strub. Die Marketingabteilung soll in eine prozessorientierte Product-Management-Organisation umgewandelt und für die drei Marktsegmente Product Manager eingesetzt werden. Der neue Leistungsauftrag sieht folgendes Vorgehen vor:

- Marktbearbeitung: Promotion und Markenprofilierung für die Region Zürich als sympathische und vielfältige Tourismusdestination in den in- und ausländischen Zielmärkten.
- Produktegestaltung: Koordination und Bündelung von marktgerechten touristischen Dienstleistungen und Produkten in Zusammenarbeit mit allen geeigneten touristischen Leistungsträgern, ausgerichtet auf die Zielgruppen.
- Vertrieb: Aktiver Verkauf von touristischen Produkten und Dienstleistungen an in- und ausländische Vermittler der definierten Zielgruppen sowie Sicherstellung von adäquaten Vertriebs- und Buchungskanälen.
- Tourist Service: Betrieb eines kompetenten Tourist Service für Stadt und Kanton Zürich mit Auskunfts- und Vermittlungsdienstleistungen.

Doppeltes Marketingbudget

Das Marketingbudget von jährlich 800 000 Franken (bei einem Gesamtbudget rund 4 Mio. Franken) reicht zur Bewältigung der neuen Aufgaben nicht aus. Wie Ausschussmitglied Hans Peter Dierr ausführte, muss das Budget derart aufgestockt werden, dass mindestens das Doppelte für das Marketing und mehr Mittel für die Öffentlichkeitsarbeit zur Verfügung stehen. Dabei soll mit verschiedenen Massnahmen, darunter eventuell auch eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge auf minimal 300 Franken pro Firma, bis zum Jahr 2000 ein Ertrag von rund 1,3 Millionen Franken erwirtschaftet werden. HU

REKLAME

Tou-
rism-
US

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenwerbungs- zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.

iva
Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlbachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

Golden Pass / 3. Schiene

55 Millionen Franken werden gesucht

Ab dem Jahr 2001 soll die direkte Fahrt mit dem Panoramic-Express von Montreux bis Luzern möglich sein. Die Initianten des Projekts «Golden Pass / 3. Schiene» sehen darin ein grosses touristisches Potential und möchten nach zehnjährigem Einsatz endlich die durchgehende Schmalspurlinie realisieren. Bringen die Initianten die benötigten 55 Millionen Franken zusammen, soll 2001 der erste Zug rollen.

STEFAN RENGLI

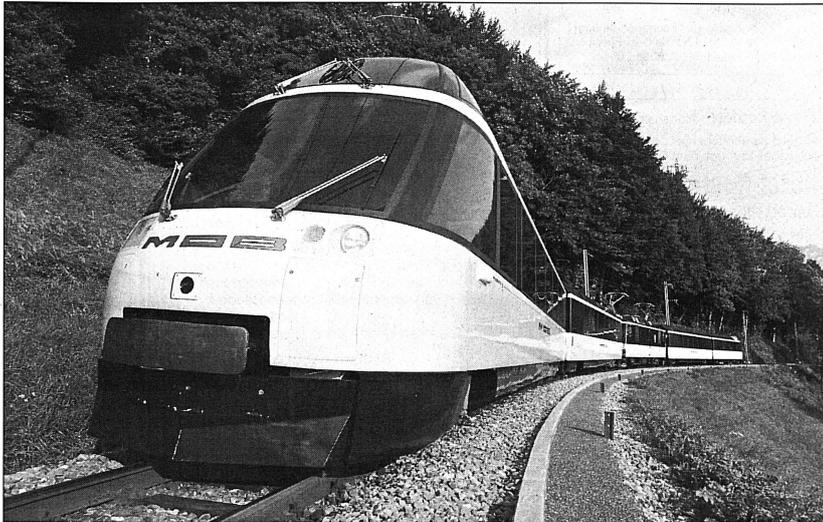
Ein touristisch gut vermarktbare Produkt soll dereinst die durchgehende Bahnverbindung von Montreux nach Luzern werden, analog dem Glacier-Express von St. Moritz nach Zermatt. «Als wesentliches Erfolgshindernis der MOB hat sich deshalb immer der zwangsweise Unterbruch des Zugslaufes in Zweisimmen erwiesen», erkennen die Initianten eines der Haupthindernisse der bisherigen MOB-Entwicklung. Bereits seit 1987 ist deshalb die Schaffung einer umsteigefreien Meterspur-Verbindung vom Vierwaldstättersee an den Genfersee über den Brüning und die Montreux Oberland Bahnen MOB in Diskussion. Sie scheiterte aber bisher am fehlenden Geld. Denn der Einbau einer dritten Schiene ins Normalspurgleis auf dem 53 Kilometer langen Teilstück von Zweisimmen über Spiez nach Interlaken Ost wird nach neuesten Rechnungen 55,3 Millionen Franken kosten. Gemäss den Initianten würden dereinst täglich in jede Richtung drei komfortable Panoramic-Express-Züge der nächsten Generation verkehren.

Neues Schweizer Bahn-UP

Die MOB erreicht auf ihren Panoramic-Zügen jährliche Frequenzen von rund 500 000 Passagieren. Auf der Golden-Pass-Strecke sollen dereinst 170 000 zusätzliche Frequenzen erzielt werden. Zum Vergleich: Die FO schätzt die Frequenzen auf dem – am Markt gut eingeführten Glacier-Express – auf jährlich etwa 230 000 Reisende zwischen Chur und Brig (1995). Dabei ist auf dem Glacier-Express der Anteil Gruppen mit rund zwei Dritteln aller Frequenzen verhältnismässig hoch, viel höher als heute auf der MOB (lediglich gut 8%). 60% der Reisenden auf dem Glacier-Express sind Ausländer; der Glacier-Express wird nahezu weltweit vermarktet.

Wertschöpfung für die Region

Der Golden-Pass-Panoramic-Express müsste dereinst also sehr aktiv vermarktet werden, um gegen den Glacier-Express in den Wettbewerb treten zu können. Zugute kommt der Golden-Pass-Route allerdings, dass sie durch ein touristisch attraktives und vielfältiges Gebiet führt. Die Golden-Pass-Verbindung soll denn auch nicht nur eine Punkt-zu-Punkt-Verbindung zwischen den touristischen Zentren Luzern und Montreux bilden. Trotz dem für die Vermarktung



Ab 2001 auch in Luzern zu bewundern: Qualitativ hochstehender MOB-Panoramic-Express.

Foto: zvg

und Package-Schaffung zentralen Ausgangspunkt Luzern sollen dereinst auch die touristisch wichtigen Orte entlang der Strecke (Interlaken, Gstaad und auch kleinere Destinationen) profitieren. Der Golden-Pass soll damit zu einem «Nächte-Generator» für einen breiten Korridor entlang der Strecke dienen. MOB-Präsident Edgar Snyger will denn zur touristischen Vermarktung auch eng mit Tourismus und Hotellerie zusammenarbeiten. Bereits heute ist mit dem BOT-Vize-Direktor Beat Anneler ein Mann im Initiativkomitee, der in der Vermarktung von

Bahnpauschalen erfolgreich Erfahrung gesammelt hat.

*

Schade ist, dass die Studie des ITV-HSG ihre Verlässlichkeit nicht damit zu belegen versucht, dass sie die heutige Situation mit derselben Methode nachzurechnen versucht. Hier müsste ein Potentialwert in der Grössenordnung der heute realisierten 500 000 Fahrgäste erzielt werden. Dieses Indiz für die Verlässlichkeit der Studie fehlt leider, wäre aber angesichts der Wichtigkeit der ermittelten

Frequenzerwartung für die Erfolgsrechnung sehr wünschenswert. Bevor Geldgeber – besonders auch die öffentliche Hand, an die sich auch andere touristische Projekte mit berechtigten Finanzbegehren richten – das aus touristischer Sicht durchaus begrüssenswerte Projekt finanzieren helfen, müsste die HSG-Studie einer Überprüfung standhalten und ein seriös erarbeiteter Businessplan vorgelegt werden, der auf der Basis der vorliegenden Zahlenannahmen eine Erfolgsrechnung des 55-Millionen-Projekts präsentiert. STR

Schwierige Frequenzschätzung

Eine durchgehende, umsteigefreie Schmalspurverbindung Luzern–Interlaken–Montreux wäre unbestritten eine touristische Attraktivitätssteigerung. Wie stark sich diese aber in effektiven Mehrfrequenzen auswirken wird, ist äusserst schwer abschätzbar. Die MOB Montreux Oberland Bernois hat deshalb das Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen (ITV-HSG) mit einer entsprechenden Studie beauftragt. «Eine Frequenzschätzung gestaltet sich aus heutiger Sicht als enorm schwierig...», räumt Projektleiter Christian Laesser ein. 480 000 Plätze würden jährlich auf der zukünftigen Direktverbindung angeboten. Die Schätzung des Fahrgästepotentials der neuen Direktverbindung basiert auf zahlreichen Parametern und Annahmen. Eine davon ist, dass rund 35% der Bevölkerung grundsätzlich für ein Golden-Pass-Angebot begeistert werden könnten. Gewichtet multipliziert mit der Bevölkerung im potentiellen Ein-

zugsgebiet der neuen Bahnverbindung errechnet Laesser daraus ein Potential von gut 1 Million Schweizer Kunden, von denen – verteilt über fünf Jahre – jährlich deren 200 000 die neue Bahnverbindung beanspruchen werden. Ein ähnliches Rechenmodell bringt für die MOB gemäss Laesser ein jährliches Potential an ausländischen Golden-Pass-Fahrern von rund 465 000. Zusammen ergibt dieses sehr heikle Rechenmodell ein Total von nahezu 670 000 Fahrgästen, also 170 000 Fahrgästen mehr als heute. Die MOB erreicht derzeit auf ihren verschiedenen Panoramic-Zügen jährliche Frequenzen von rund 500 000 Passagieren. Die Montreux-Oberland-Bahn rechnet mit einem durchschnittlichen Ertrag von 35 Franken für die ganze Strecke, hochgerechnet aus den heute gültigen Fahrpreisen der Strecke Montreux–Luzern, gewichtet mit dem Verhältnis zwischen 1.-Klass- und 2.-Klassbilletten und unter Berücksichtigung von

Gruppentarifen und anderen Vergünstigungen (GA, Halbtaxabo etc.). Die jährlich erwarteten 5,95 Mio. Franken Mehrertrag genügen gemäss der Rentabilitätsrechnung der Initianten, um die Investitionskosten von 55,3 Mio. Franken respektive die daraus resultierenden Kapital- und Amortisationskosten sowie die Betriebskosten decken zu können. Dies selbst im Falle, dass das Projekt Golden Pass/3. Schiene ohne jegliche Gelder der öffentlichen Hand realisiert werden müsste. «Dieses Risiko wäre allerdings zu hoch», räumt Nationalrat Hans-Peter Seiler, Präsident der IG 3. Schiene, ein. «Gut 20 bis 25 Mio. Franken müssen sichergestellt sein, damit das Projekt realistisch umgesetzt werden kann.» Die Initianten erwarten von der öffentlichen Hand insgesamt etwa 20 Mio. Franken, davon rund 10 Mio. Franken vom Bund, beispielsweise aus dem Bundeskredit zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus. STR

Aargau Tourismus

Bald Anschluss ans Mittelland

An der Generalversammlung hat Aargau Tourismus beschlossen, sich in Zukunft um eine engere Zusammenarbeit mit Mittelland Tourismus zu bemühen. Per 1998 ist auch die Mitgliedschaft bei Schweiz Tourismus beantragt.

Der Verein Aargau Tourismus, der bisher noch keine Unterstützung der öffentlichen Hand erhält, hat im Juli beim Kanton den Antrag für eine einmalige Starthilfe zum Aufbau einer Geschäfts- und Informationsstelle gestellt. Bis Ende Jahr wird voraussichtlich klar sein, ob seitens des Kantons Aargau eine Unterstützung gewährt und wie hoch sie sein wird. Nach den Turbulenzen im ersten Geschäftsjahr mit der Trennung von Geschäftsführer Stefan Schmid wird das Sekretariat von Aargau Tourismus von Daniel Schärer vom Aargausichen Gewerbeverein (AGV) geführt. Im Vorstand von Aargau Tourismus haben die beiden Kantonalpräsidenten des Hoteliervereins, Peter W. Walter vom Hotel du Parc in Baden und Walter Konrad, Kantonalpräsident von Gastro-Aargau, Einsitz. Angesichts des sehr bescheidenen Budgets von 110 000 Franken für das Geschäftsjahr 1997/98 ist mit der Neubesetzung der Geschäftsführerrolle in nächster Zeit nicht zu rechnen. Da im Kanton Aargau keine Kurtaxen erhoben werden, stammt das Budget zu knapp 20 Prozent aus den Beiträgen der 70 Mitglieder. Die übrigen Mittel werden durch eigene kommerzielle Leistungen von Aargau Tourismus erwirtschaftet. Nicht zuletzt der knappen eigenen Mittel wegen soll in Zukunft immer mit Mittelland Tourismus zusammengearbeitet werden. Ebenfalls angestrebt wird die Mitgliedschaft bei Schweiz Tourismus.

Im kommenden Geschäftsjahr soll der von vielen Gästen nachgefragte Hotel- und Restaurantführer wieder aufgelegt werden. Darin sollen neu auch Camping und Jugendherbergen erfasst werden. In einer späteren Phase sind Prospekte über Museen, Ausstellungen und Burgen und Schlösser geplant. SR

Talk '97

2. Bündner Tourismusgipfel

Der Verkehrsverein Graubünden organisiert gemeinsam mit den wichtigsten touristischen Organisationen Graubündens – Bergbahnen Graubünden, Bündner Hotelier-Verein und Gastro Graubünden – am 4./5. Dezember den 2. Bündner Tourismusgipfel. Am Talk '97 wird die Arbeit fortgesetzt, welche im Vorjahr in Angriff genommen wurde. Hauptthema von Talk '97 wird wiederum das Thema «Destinationen» sein. Unter diesem Hauptthema werden die Bereiche Kooperation, Angebotsgestaltung und Kommunikation Diskussionschwerpunkte sein. Die derzeit laufende Strukturreform des VVGR soll am Talk '97 nicht Gegenstand der Diskussion sein. pd/r



BLICKPUNKT STV

Am Zauberberg

Über seine eigene Generalversammlung zu schreiben, ist jedem Verbandsbüffel vergönnt. Weil diese Kolonne der Meinungsäusserungsfreiheit untersteht, wird die Chance genutzt, die Generalversammlung des STV, Jahrgang 1997, Tatort Davos, aus egoistischer Warte zu würdigen. Drumherum, F+B, Organisation, Welcome und so: In Sachen Gästebetreuung der perfekten und gediegenen Art liefern Mario Gubser und seine Gattin von Morosanis Posthotel samt Team den Top-Massstab. Grosse Klasse. Davos Tourismus unter Bruno Gerber und mit Helen Frei unterstützen unsere schon nicht so riesige Veranstaltung grosszügig und betreuen sie grossartig. Man spürt, dass in Davos der Tagungskunde Gott ist und dass eine fein eingefahrene, an höchsten internationalen Massstäben geschulte Crew am Werk ist. Von nichts kommt nichts.

Unser Vorstand beugt sich über die Alpenkonvention, die bald vors Parlament kommt und diskutiert das dazugehörige Tourismusprotokoll. Positiv: Der STV will die Ratifikation der Konvention unterstützen. Hansruedi Müller zeigt Hintergründe und Details des «Schweizer Gütesiegels Servicequalität». Was hier angerichtet wird, muss morgen schmecken und Geld bringen. Da köchelt etwas ganz Feines, verdaulich für alle.

Abschied und Ehrung: Lucien Bruchez, Claude Kaspar, Etienne Membrez und Hans Teuscher sind zum letzten Mal als Vorstandsmitglieder dabei. Etwas Rührung, Geschenke, Blumen. Zum letzten Mal mit Fred Rubi gesprochen. Blumen und Essbares auch für den Präsidenten Franz Steingger und den Direktor, weil 10 Jahre im Amt. Vorgriff auf eine Zeit, in der der STV seine Diener in Realien entlohnen muss?

Reden an der Generalversammlung: Ein gut gelaunter, kritischer, bissiger Präsident, ein muterwärtiger Regierungsrat, ein charmant-sportlicher Landammann, ein besorgter Direktor (wegen dem Geld). Und schliesslich unser Gast Pirmin Meier, ein gescheiter, versponnener, raffinierter Magier, der neue Welten aufatmet. Zauber der unorganisierten Rhetorik.

Fazit: Eine gute, stimmige Versammlung in gediegener, grosser Umgebung, mit kulinarischem Glanz und mit feinem Kulturflair à la Kirchner und Zauberberg-Singers. Einmal mehr liebe und treue Mitstreiter sehen, Davies, das man getragen wird. Neu in Davos: Harter Worte übers Geld. Viele Worte über die STV-Zukunft. Neues beginnt. Kein Schonklima am Zauberberg.

Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband

REKLAME

Pioniere in der neuen Programmgeneration für die Hotellerie und Restauration

Rufen Sie uns an, damit wir Ihnen eine auf Ihren Betrieb massgeschneiderte Offerte zusenden können.

VISUAL® Front-Office

Since 1980

Pionnier de la nouvelle génération de logiciels pour l'hôtellerie et la restauration

Contactez-nous pour une offre adaptée à votre établissement.



Twann

Zu verkaufen im alten Ortskern an sehr guter Lage, renovationsbedürftiges **Gastgewerbe- und Wohnliegenschaft**

Raumangebot: Restaurant mit 50 Sitzplätzen und 15 Gartenplätzen, drei Gästezimmer, drei 2-Zimmer-Wohnungen, eine 3-Zimmer-Wohnung. Grosser Garten angrenzend an die Rebberge.

Kaufpreis: Fr. 430'000.-

Auskunft, Dokumentation und Besichtigung durch

KUNZ + LICHTI AG

IMMOBILIEN, VERWALTUNGEN
Mombjousstrasse 114, 3000 Bern 23
Telefon 031 370 15 11

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. (Restauration 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 95862/199176

Zu verkaufen «Altershalber»

Auf den Jurahöhenzügen, sehr idyllisch gelegenes und trotzdem Passantenlage

Hotel-Restaurant

Bar 30 Plätze mit Patent

- Restaurant 28 Plätze, Esssaal 25 Plätze
- Veranda verglast 70 Plätze
- 6 Hotelzimmer, 14 Betten
- Gartenterrasse 100 Plätze
- Grosser Parkplatz

Das Objekt ist in sehr gutem Zustand.

Fr. 600 000.- inkl. Inventar

Auskünfte, Besichtigungen

Telefon 032 476 70 71

Natel 079 423 44 25

95524/391230

REGION SPIEZ

Auf Frühjahr 1998 zu verpachten an zentraler, gut frequentierter Lage

heimeliger Landgasthof

→ insgesamt 200 Sitzplätze (Restaurant, Saal, Sali)
→ 14 einfache Gästezimmer mit insgesamt 22 Betten
→ Kegelbahn
→ grosser, eigener Parkplatz
→ Wirtwohnung

Interessiert? Ihre schriftliche Anfrage richten Sie bitte an

INTER-TREUHAND AG

Postgasse 12, 3800 Interlaken

P 95679/160733

Zu verpachten in Curaglia GR (an der Lükmanierstrasse und in der Nähe der Skigebiete Disentis-Sedrun) ab sofort oder nach Vereinbarung: gemütliches älteres

Restaurant/Hotel

(ca. 70 Sitzplätze, Terrasse und 10 Zimmer)

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 96730, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.
96730/391290

DG DOMINO GASTRO
Wir suchen die spezielle Pacht

Mein Auftraggeber ist ein solvantes 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 Vorkaufrecht), nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Beauftragten Ernst Schaer auf. Diskretion selbstverständlich.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

Schlössli Sax

Zu vermieten auf 1. November

Landgasthof

Schlössli Sax

9468 Sax

Im St. Galler Rheintal - in der Nähe von Buchs und dem Fürstentum Liechtenstein - ist der Landgasthof Schlössli ein idealer Treffpunkt für Geschäftsessen und Familienfeste.

Sind Sie ein versiertes Wirtespaar und suchen Sie eine neue Herausforderung, so ist der gutbesuchte und bekannte Landgasthof bestimmt das Richtige.

30 Plätze in der Gaststube
25 Plätze in der Freierrenstube
20 Plätze im Grotto
100 Plätze im (unterteilbaren) Rittersaal
30 Plätze im Party-Torkel-Keller
80 Plätze auf der sehr schönen Gartenterrasse, durchsetzt von schattenspendenden Bäumen

Sind Sie interessiert? Dann schreiben Sie an

Richard Aebi
Verwaltungsratspräsident der Schlössli Sax AG

Bifig

9466 Sennwald

Telefon 081 757 11 06, Fax 081 757 14 03

0 96518/391222

Goms/Blitzingen/VS

Pension-Taverne

mit 7 Zimmern (15 Betten)
Restaurant 45 Sitzplätze
Sali 20 Sitzplätze
Terrasse 52 Sitzplätze
Parkplatz 12
3/4-Zimmerwohnung
Verhandlungspreis Fr. 1 550 000.-
Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3830 Visp
Telefon 027 946 25 50

P 95946/382373

Zu verkaufen in Fiesch/Wallis

Hotel-Restaurant Ritz

(zentrale Lage)
27 Betten, Saal 30 Personen,
Restaurant 70 Plätze, 15 Parkplätze
Fr. 750 000.-

KIMAX Liquidationen, Naters

Telefon 027 923 81 23

M 96523/390036

Gesucht in Luzern, Zug und Umgebung in Miete per sofort

Pub oder Bar

Angebote unter Chiffre 96695, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.
96695/391284

Von Privat zu verkaufen

Restaurant

an bester Lage in der Altstadt von

Altea (Costa Blanca)

Grösse: 65 Plätze
Komplett eingerichtet, mit Gross- und Kleininventar, inkl. möblierter 3-Zimmer-Wohnung mit Terrasse über Restaurant.
Verhandlungsbasis: Fr. 350 000.-

Solvante Interessenten erhalten Auskunft unter:
Tel. 071 969 49 39, Fax 071 969 49 30
96618/391269

Zu verkaufen

in der Stadt Bern

Bar mit Tanzbetrieb

Interessenten melden sich unter
032 685 75 50
96514/391218

GELEGENHEIT!

In bekanntem Bündner Kurort an der Talstation einer Bergbahn zu verkaufen **best eingeführte**

Pizzeria

mit 76 Sitzplätzen im EG, separatem Grotto mit 56 Sitzplätzen, grosser Terrasse mit 42 Sitzplätzen, Kiosk, 12 Parkplätzen, einer 5/2-Zimmer-Wohnung und einer 3/2-Zimmer-Wohnung.

Anfragen unter Chiffre 293 an Davoser Inserate-Service, 7270 Davos Platz.
DA 96367/382067

Spende Blut. Rette Leben

Gesucht

Renovationsbedürftiges Restaurant

mit ca. 100 Sitzplätzen und Terrasse, an gut frequentierter Lage mit Parkmöglichkeiten, im Raum Bern oder Umgebung.

Sollte ein solches Lokal zu verpachten sein, nehmen Sie bitte Kontakt auf unter Chiffre 96516, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.
96516/391219



Wissen Sie schon

- dass die SHV Hotel-Boutique über ein umfassendes Materialsortiment verfügt?

- dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel gerne beraten?

- dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?

Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.

Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

Zu verkaufen im ENGADIN

HOTEL-RESTAURANT

aus Gesundheits- und Altersgründen.

15 bis 20 Minuten von St. Moritz, GOLF- und FLUGPLATZ Samedan und zukünftigen VEREINA-Bahn- und Strassentunnel. Dorfzentrum nahe Bahnhof. Absolute Nachtruhe, weil kein Durchgangsverkehr (Umfahrungsstrasse). Zur Zeit 60 Betten. Enorme Ausbaureserven für BAR/DANCING etc. Das über 300 Jahre alte, interessante Objekt ist in gutem Bauzustand. Seit 1985 wurden über 2,3 Mio. Neuinvestitionen getätigt.

Verkauf an Ausländer oder Auslandsgesellschaften möglich. Grosse Hypothek vorhanden. Der jetzige Besitzer wäre bereit, eine gewisse Zeit im Angestelltenverhältnis den Betrieb weiterzuführen und eine neue Leitung eingehend zu instruieren.

Verkaufspreis 2,98 Mio. Fr.

Auskünfte: Telefon 034 422 90 70

0 95532/391231

Zu verpachten ab 1. März 1998

Restaurant Misteli-Gasche, in der Altstadt von Solothurn.

Das Haus liegt in der Fussgängerzone der historischen Altstadt an bester Lage; Parkplätze und Parkhäuser in unmittelbarer Nähe.

Gaststube (40 Plätze), Sali (30 Plätze), zwei Sali im alten Stil im ersten Stock (14 und 18 Plätze), Boulevardcafé (42 Plätze), sowie eine kleine Terrasse.

Wirtwohnung im Haus. Gut geeignet für Interessenten mit einem Flair für Traditionelles und Spezielles, wobei auch Neues zum Zuge kommen darf.

Attraktive Bedingungen, langfristiger Pachtvertrag möglich.

Interessenten richten ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn M. Sieber, Buchenstrasse 3, 4500 Solothurn.
96267/391144

DAVOS

Zu vermieten per 1. November 1997 an der Promenade

Restaurant 35 Plätze

geeignet für Konzept «Fernöstliche Küche». Küche und Inventar modern. Ohne Kauf.

Interessenten für diese interessante Herausforderung bewerben sich bitte unter Chiffre 96613, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.
96613/391258

Für tüchtiges, solvantes Fachpaar zu kaufen gesucht:

Hotel Garni/Pension/Ferienanlage mit ca. 30 bis 40 Betten im Tessin, Italien, Frankreich, Spanien.
Telefon 01 241 80 24, Fax 01 241 80 13.
96682/386451

Hotel-Restaurant Bar-Diskotheek

Unsere individuelle Gratisberatung abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse. Beste Qualität zu konkurrenzlosen Preisen.

Professionelle Einrichtungen von A-Z

- Mobiliar für Restaurant, Zimmer, Terrasse
- Küche, Geschirr, Bestecke, Accessoires
- Gestaltung von Bars und Wintergärten
- Bodenbeläge, Vorhänge, Lampen
- Fenster, Storen,
- Aussenbeleuchtungen
direkt ab Fabrik, ohne Zwischenhändler. Der Preis ist unsere Referenz.

EHS EQUIP'HOTEL (Suisse) Luzern
Tel. 041 368 06 10, Fax 041 368 06 11
E-Mail techni@mail.tic.ch
96364/391168



ANZEIGE

Institut «Omega» Zürich
... denn Sie wissen, daß Sie bei uns in den besten Händen sind. Der ideale Vertrauenspartner für niveauvolle Menschen weltweit.

Sehnsucht nach Liebe ... Sehnsucht nach Verstehen und Zweisamkeit ... kennen Sie das auch? Bezaubernde, charmante, frei und finanziell unabhängige, mehrsprachige **Top-Unternehmerin** (42/167), die gerne Tennis spielt und auch Ski fährt, möchte, daß diese Sehnsucht nun ein Ende findet. Sie besitzt Eigentum, genießt die Annehmlichkeiten, die die Welt zu bieten hat, bleibt aber immer auf dem Boden der Realität. Sie ist eine warmherzige, spontane, flexible Dame und möchte den Partner (gerne bis Ende 50) an ihrer Seite durch uns kennenlernen. Sie wird die Liebe und das Glück in Ihr Leben zurückbringen. Näheres erfahren Sie durch Frau Hämmerli.
Rebenstrasse 5, CH-8913 Ottenbach. Tel./Fax 0041/1760 26 15, Mo-So 10-20 Uhr

AUS-/WEITERBILDUNG

Natürliche, gesunde Bio-Küche...
halt doch nicht nur ein Trend!
Darüber kann man nicht genug wissen. Können in diesem Bereich bringt neue, interessante Kunden.
6. bis 11. Oktober 1997

mit verschiedenen internationalen Naturkost-Köchen/Köchinnen (darunter Katriona Forrester, Mit-Autorin des neuen Kochbuch-Hits: «Yin/Yang und die natürliche Küche - AT-Verlag)

Natürliches Gourmet-Festival

ein besonderer Kochkurs für Professionelle wie auch fortgeschrittene Hobby-Köche/Köchinnen.
(Es können auch Einzeltage belegt werden)

Weitere Informationen:

IMI-Kiental, Kurshotel Kientalerhof, 3723 Kiental
Telefon 033 676 26 76/77, Fax 033 676 12 41
96754/17290

Weiterbildung SHV
speziell für Sie
031 370 41 11

«Best for ladies»

Frauenreisen zu Hexen und Wellness

«Best for ladies» heisst das Tourismusprojekt, das 1996 in Salzburg gestartet wurde und alleinreisende Frauen und Frauengruppen ansprechen soll. Das positive Echo hat 1997 auch Graz und Wien auf den Geschmack an diesem Gästesegment gebracht.

SUSANNE RICHARD

1996 war von der Österreich Werbung eine Studie zum Thema «Probleme und Wünsche alleinreisender Frauen» publiziert worden. Eines der Ergebnisse der Studie war, dass Österreich ein sehr single-unfreundliches Land ist, ganz besonders für weibliche Alleinreisende. Daraufhin wurde im «Club der Managerinnen» in Salzburg die Idee zu speziellen Frauenreisen unter der Bezeichnung «Best for ladies» geboren. Die Initiantinnen waren *Isabella Klien*, Tourismusfachfrau und PR-Beraterin, und *Paula*

Koppensteiner. Das «Best for ladies»-Startkapital von umgerechnet rund 60 000 Franken stammt von den Verkehrsbetrieben von Salzburg, dem Frauenbüro der Stadt, vom Land Salzburg sowie von Sponsoren und den beteiligten Betrieben.

Die Studie der Österreich Werbung beinhaltet auch einen Anforderungskatalog für frauenfreundliche Angebote, der nach einem Test von «Best for ladies» als Kriterienliste für deren frauengerechte Angebote (siehe Kasten) übernommen wurde. Sicherheit spielt beim eigenen «Best for ladies»-Gütesiegel, das jährlich neu vergeben wird, eine wichtige Rolle.

Gemeinsames Interesse

Die Weekend-Packages von «Best for ladies» mit frauengerechten, unkonventionellen Programmen richten sich an alleinreisende Frauen und an Frauengruppen, die Lust verspüren, neue Kontakte zu knüpfen. Im Gegensatz zu Frauenwochenenden, wie sie etwa in Berlin aus der Alternativszene entstanden sind, will man in Salzburg mit Kultur-, Verwöhn- und Shopping-Angeboten ein breiteres und vielleicht auch klassischeres Publikum ansprechen. Besuche bei Künstlerinnen, Ausstellungen zu Frauenthemen, Personal-Styling-Beratung, Kosmetikbehandlung im Hotelzimmer und Theaterbesuche gehören ebenso zum Programm wie Shopping-Tips. Die Weekends kosten umgerechnet zwischen 280 und 380 Schweizer Franken, inklusive zwei Übernachtungen und Rahmenprogramm.

Keine typische Kundin

Bestseller im Programm von «Best for Ladies» waren die Adventswochenenden und die Weekends «Vollmond & Hexen» und «Vielfältige Verführungen» in Salzburg. Während in der Vollmondnacht, nach dem Vollmondfest «Krötenzahn und Zaubertank», ein nächtlicher Hexenschmaus und Hexenmärchen serviert wurden, standen bei den «Vielfältigen Verführungen» Massagen, aphrodisierende Speisen, Besuche von Salzburger Lastermeile etc. auf dem Programm. Breit angelegt ist auch das Herbst-/Winterprogramm 1997, das von «Lady de Luxe» einem Genusswochenende über «The lady is a tramp» mit Kunst und Museumsbesuchen bis zu «Steirischen Schnäppchen» mit Wellness und Schnäppchenjagd reicht.



VOLLMOND & HEXEN

Eine Veranstaltung des Frauentourismusprojektes „best for ladies“



Frauen jeden Alters fühlten sich bisher von den Angeboten für Alleinreisende angesprochen.

Fotos: zvg

Obwohl das Alter der angepeilten Zielgruppe zwischen 40 und 60 Jahren liegt, gibt es nach Angaben der Initiantinnen keine typische «Best for ladies»-Kundin. Das Alter liegt zwischen 25 und 75 Jahren. «Gemeinsam ist den Frauen das Interesse am Thema des Wochenendes. Darüber finden sie auch leicht Kontakt.» Die optimale Gruppengrösse liegt bei 10 bis 15 Frauen, in der eine persönliche Betreuung noch sichergestellt werden könne. Wichtig ist den Initiantinnen die persönliche Betreuung durch die Initiantin-

nen, die auch später durch ortsansässige Frauen gewährleistet sein soll. Weil das Echo bei Frauen und Hoteliers sehr positiv war, ist das Programm 1997 auf die Städte Wien und Graz ausgedehnt worden. 1998 ist erstmals ein Country-Pilotprojekt im Nationalpark Hohe Tauern geplant. Damit sollen dann vermehrt auch alleinerziehende Mütter mit ihren Kindern angesprochen werden. Für 1998 soll auch ein «Best for ladies»-3-Städte-Paket für die Märkte in Übersee aufgelegt werden.

Buchungsverhalten

Neue Medien im Vormarsch

In den vergangenen Jahren hat sich das Informationsverhalten der deutschen Urlauber grundsätzlich geändert. Dies geht aus einem Detail der «Reiseanalyse '97» hervor. Erstmals seit 1992 wurde der Frage nachgegangen, welche Auskunfts-möglichkeiten bei der Vorbereitung des Urlaubs genutzt werden.

Reise- und Fremdenverkehrsbüros wurden um 50% häufiger frequentiert (von 22,3 auf 32,8%). Informationen aus Katalogen der Reiseveranstalter holten sich 1997 30% der Deutschen (92,2, 27%). In Prozenten stieg die Rolle der neuen Medien natürlich am stärksten. Waren es 1992 ganz 0,3%, holen sich heute bereits 4,4% der Befragten Informationen aus TV und Internet. All das belegt, dass sich der Reisende heutzutage wesentlich gewissener mit dem Reiseziel auseinandersetzt, als noch vor wenigen Jahren. Flexibilität und rückläufiges Stammgastverhalten sind passende Stichworte. Die glatte Nummer eins in Sachen Informationsbeschaffung ist und bleibt aber die «private Auskunft». Sie wird von 43,1% (92,38, 1%) zur Urlaubsplanung benötigt. FF

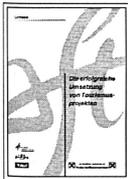
PANORAMA

Vorarlberg Tourismus setzt mit finanzieller Hilfe des Landes auf Neue Medien. Anfang August ist der Vertrag mit der Innsbrucker TIS GmbH und dem Vorarlberger Internet-Provider Teletop in Kraft getreten. Gastronomiebetriebe und Tourismusgemeinden erhalten die Möglichkeit, sich auf dem elektronischen Marktplatz zu präsentieren und/oder Buchungen via Internet abzuwickeln. Die bestehende «Internet Plattform Vorarlberg» wird nun mit TIS und Teletop zum möglichst flächendeckenden Informations- und Reservierungssystem für Vorarlberg. Lech am Arlberg ist bereits dabei, TIScover zu installieren. In drei Jahren sollen sich ein Drittel (etwa 300) der 1000 gewerblichen Betriebe und mit 40 bis 50 ein Grossteil der Gemeinden mit hauptamtlichen Tourismusbüros aktiv am System beteiligen. sda

Europaweite Mitarbeitersuche für Vorarlberger Tourismus. Die europaweite Mitarbeitersuche für den Vorarlberger Tourismus hat seit Herbst 1995 über 350 erfolgreiche Vermittlungen für Fach- und Hilfskräfte aus EU-Ländern gebracht. In der kommenden Wintersaison wird in Vorarlberg mit etwa 300 touristischen Arbeitskräften aus der Europäischen Union gerechnet. Berater der EURES (EU-Netzwerk der Arbeitsmarktverwaltungen) haben sich kürzlich bei Vorarlberger Tourismusbetrieben über Anforderungen und Bedarf an Personal – Zimmermädchen, Kellner, Receptionisten etc. – informiert. Ziel dieser Aktion sei die Zusammenarbeit mit Arbeitsvermittlungen aus dem EU-Raum. Vorarlbergs Tourismuswirtschaft habe – insbesondere im Winter – einen hohen Bedarf an qualifiziertem Personal. Seit 1994 brauchen EU-Arbeitnehmer keine Beschäftigungsbewilligung mehr. sda

LESEBAR

Erfolg hat Methode



«Das Wesentliche des Wissens besteht darin, es umzusetzen». Diese Jahrtausende alte Weisheit des Konfuzius ist heute aktueller denn je. Es fehlt nicht an Wissen, und es fehlt auch nicht an Ideen zur Stärkung des Tourismus. Es fehlt aber oft an der Fähigkeit, gute Ideen in konkrete Projekte zu fassen und diese Projekte dann auch umzusetzen.

Hier hakt der Arbeitskreis Freizeit & Tourismus an der Universität Innsbruck (aft) mit seinem neuen Buch «Die erfolgreiche Umsetzung von Tourismusprojekten» ein. Das Buch zeigt, was zu tun ist, damit Ideen nicht Wunschvorstellungen und Konzepte nicht Papier bleiben. In praxisnaher, leicht lesbaren Form wird das Instrumentarium zur Vorbereitung, Ausarbeitung und Umsetzung von Tourismusprojekten vorgestellt. Besondere Beachtung finden Themen, die sonst eher am Rande mitlaufen: Die Kommunikation und ihre Rolle bei der Teambildung und bei der Gestaltung der Umfeldbeziehungen oder die Evaluation als Methode zur Verbesserung der Arbeitsabläufe und der Ergebnisse.

«Der kompakte, als Nachschlagewerk geeignete Leitfaden bietet Unternehmern und Führungskräften viele Anregungen zur eigenständigen Planung und Umsetzung von Tourismusprojekten. Er liefert zudem zahlreiche Tipps für die Zusammenarbeit mit Beratern und externen Begleitern», sagt der Universitätsprofessor, Leiter des aft und Verfasser des Leitfadens, *Peter Haimayer*. Mitinitiator *Ernst Schöpf*, Bürgermeister von Sölden und Vorsitzender des Tourismusausschusses des Tiroler Landtages ist

überzeugt, dass auch in schwierigen Zeiten im Tourismus Erfolge erzielt werden können: «Unser nächster Schritt wird daher sein, konkrete Beispiele vorzustellen, die zeigen, wie das funktioniert.» pd/r

Die erfolgreiche Umsetzung von Tourismusprojekten. Ein Leitfaden zur Umsetzung von Tourismusprojekten. ISBN 3-901440-04-6. Erhältlich über den Buchhandel oder beim Arbeitskreis Freizeit & Tourismus, Universität Innsbruck, Innrain 52, A-6020 Innsbruck, Telefon 0043 512 507 5413 oder 5414, Fax 0043 512 507 2895.

aft-Tagung

Warum sind die einen Tourismusprojekte erfolgreich, während die anderen als Flops enden? Welche Kräfte stecken hinter den Erfolgen? Welche Rolle spielen die beteiligten Menschen? Welchen Beitrag leisten die Berater? Welchen Einfluss haben die Rahmenbedingungen?

Antworten auf diese Fragen gibt am 23. und 24. September 1997 eine Tagung in Sölden, zu der der Arbeitskreis Freizeit & Tourismus an der Universität Innsbruck (aft) und sein Leiter *Peter Haimayer* einladen. Die Referenten sind erfahrene Praktiker, die zeigen, wie sie den neuen Herausforderungen begegnen. Die Projekte stammen aus allen Bereichen des Tourismus und umfassen die betriebliche, die örtliche und die regionale Ebene: Schischule Serfaus, Tiflis Seilbahnen, Greber Gastronomie, Swiss Alpine Classic Hotels, Magic Mountains, Vinschgau, Ossiacher See, Mostviertel, Sächsischer Schweiz und Salzburger Bauernherbst. Beispiele aus der Schweiz präsentiert *Olaf Reinhardt*, Direktor des Seehotel Kastanienbad und Präsident der Alpine Classic Hotels Service AG und *Eugenio Rüegger*, Geschäftsführer der Tiflisbahnen in Engelberg.

Österreich Tourismus

Durchgängig rückgängig?

Nicht in allen Bereichen des österreichischen Tourismus sind Rückgänge zu verzeichnen. Während die Direktbücher ausblieben wie nie, berichten Reiseveranstalter von einem Buchungsschub nach Österreich.

FRED FETTNER

Österreich in Minuszahlen: In der Sommersaison gingen bis Juli 7,8% der Übernachtungen gegenüber 1996 verloren. Und das ist noch die niedrigste Minuszahl. Denn die Monatsstatistik Juli beschriftete österreichweit minus 12,1%. Selbst Wien, in den Vorjahren Retter in der Not, musste 9% Verluste registrieren. In absoluten Zahlen: Mit 14,4 Millionen Gästenächtingungen gab es um 2 Millionen weniger als im Juli 1996. Ein Vergleich mit dem Jahr 1991 zeigt das ganze Ausmass dieses Krisensommers: Damals füllten noch 20,5 Millionen Gäste die Betten.

Politik spürt das Devisenloch

Die Politik spürt das Milliardenlicke in der Devisenbilanz. Und denkt lautstark nach. «Der Tourismus hat als Entwicklungshelfer der Regionen ausgedient», sagt Wirtschaftsminister *Hannes Farnleitner*. Und handelt sich Rüffel ein. Was, wenn nicht der Tourismus, soll die Entsendung der Alpentäler aufhalten? Analysen sind rat. Laut Wochenmagazin «Profil» macht sich Wirtschaftsforscher *Egon Smeral* im Auftrag des Wirtschaftsministers Überlegungen über die zukünftige Grösse einer gesundeschrumpften Tourismuswirtschaft. Offenbar sind die Resultate von hoher Brisanz, denn Farnleitner sagte dazu: «Ich

gebe dieses Material noch nicht frei. Es herrscht schon Panik genug».

Recht hat der Wirtschaftsminister nur mit seiner Theorie «Es kann nicht nur das Wetter sein». Andererseits: Vieles unterstreicht die Wetterabhängigkeit. Einheitlich ist bereits zu hören, dass der August das Sommerminus gedämpft hat und auch der September gut läuft. Das liegt sicher an der Rückkehr der Italiener, aber zumindest in gleichem Ausmass am stabilen Schönwetter. Gepaart mit dem Trend zu kurzfristiger Urlaubsplanung mischt Petrus noch drastischer mit, als noch vor fünf Jahren.

TUI mit Zuwächsen

Ein zweites Indiz für die Wettertheorie: Während sich die Verluste im Sommer relativ einheitlich über Österreich verteilen, hört man aus dem Hause TUI anderes. «Wenn die Positionierung des Hotels stimmt, kommen auch die Gäste», betont *Astrid Clasen-Czaja*, Produktverantwortliche für Österreich bei TUI in Hannover. Bestärkt in ihrer Aussage fühlte sich Clasen-Czaja durch das Ergebnis der laufenden Sommersaison. «Dort wo wir unsere Sortimentsbereinigung konsequent durchgeführt haben, erreichten wir enorme Zuwächse». Konkret können 1997 im Salzburger Pinzgau um 30 bis 40% mehr TUI-Gäste begrüsst werden. Auch für Gesamtösterreich (ohne Städtetourismus) verstärkte TUI ein spürbares Buchungsschub. TUI-Gäste buchen nicht wetterabhängig, sondern langfristig. Nicht minder bemerkenswert die Zahlen aus dem österreichischen Verkehrsbüro, wo dem Österreichurlaub wieder mehr Aufmerksamkeit zuteil wurde: Bis zum 31. Juli 1997 gab es in den über 100 Reisebürofizialen um 94,8% mehr Österreichbuchungen als 1996.

REKLAME

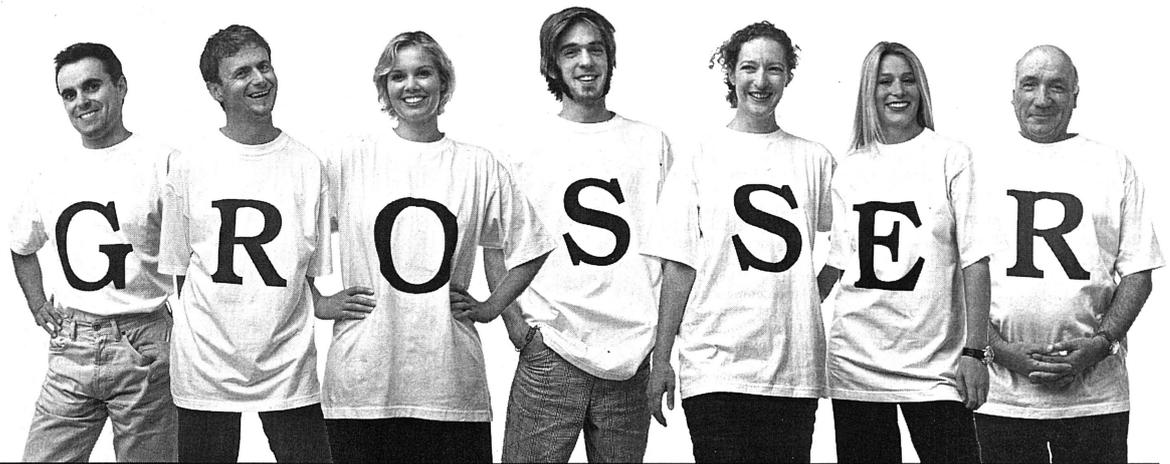
CHECK IN DATA

Nous ne vous proposons pas des programmes gratuits, mais des programmes utiles.

La solution: Fidello 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

Lebendige Vielfalt im HB Zürich: Die ganze Schweizer Presse fährt ein.



Grund genug für Sie, am 22. September ebenfalls im Zürcher Hauptbahnhof anzuhalten.
Denn die Woche der Schweizer Presse beginnt mit einem gigantischen Medienspektakel in der Bahnhofshalle.



Im grössten «Pressecafé» aller Zeiten können Sie in der ganzen Schweizer Presse blättern und lesen, so viel Sie wollen: Sämtliche Schweizer Zeitungen, Zeitschriften und Fachzeitschriften liegen auf. Dazu gibt's Getränke zum Sonderpreis und ein vielfältiges Unterhaltungsprogramm. Studieren Sie schon einmal den Fahrplan unten.

Offizieller Pressefahrplan, gültig am 22. September 1997 im Hauptbahnhof Zürich:

07.00 – 09.00 Talk-Shows: Kurt Aeschbacher im Gespräch mit Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Kultur. (U. a.: Walter Bosch, Werber; François Loeb, Nationalrat; Jürg Wildberger, Chefredaktor Facts)

10.00 Kaffeehausmusik

11.00 – 14.00 Talk-Shows: Kurt Aeschbacher im Gespräch mit Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Kultur. (U. a.: Peter Rothenbühler, Chefredaktor SI; Vreni Spoerry, Ständerätin; Frank Baumann, Werber)

15.00 Kaffeehaus-Musik

16.00 – 18.00 Talk-Shows: Kurt Aeschbacher im Gespräch mit Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Kultur. (U. a.: Emilie Lieberherr, Alt-Stadträtin; Beat Schlatter, Kabarettist; Peter Schellenberg, Fernsehredaktor SF DRS)

18.00 Mummenschanz 1. Auftritt *

18.45 Mummenschanz 2. Auftritt *

19.30 Mummenschanz 3. Auftritt *

* Mummenschanz bietet eine Uraufführung: ein eigens für diesen Tag geschaffenes Programm, das auch nur am 22. September 1997 aufgeführt wird.

Herzlich willkommen!



WOCHE DER
SCHWEIZER PRESSE
DAS WORT LEBT

Victoria-Jungfrau-Aktie

Bewegte Gäste – Stille Aktionäre

Den Gästen will das Grand Hotel Victoria-Jungfrau Wohlbedinden und gesundheitliche Bewegung verschaffen. Bei den Aktien hingegen fehlt etwas «Bewegung», was den Titel des Interlaker Hotels für die Börse wenig attraktiv machte. Das könnte mit der neuen Rechnungslegung ändern.

URS WALTER

Der betriebliche Umsatz im 5-Stern-Haus ist besser als der Handelsumsatz mit seinen Aktien an der Elektronischen Börse Schweiz (EBS). Denn für die Gäste waren das Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken und sein neues Partnerhotel in Luzern auch diesen Sommer wieder ein gefragtes Ziel. «Die Auslastung des Vorjahres wurde in beiden Häusern übertroffen», sagt Direktor Emanuel Berger auf Anfrage.

An der Aktienbörse sehen die Umsätze anders aus. Gehandelt würden nur «etwa 100 Stück im Schnitt», sagt Berger – wobei an vielen Tagen aber gar kein Abschluss erfolge. Titel mit geringem Handelsumsatz, auch wenn es sich um Qualitätsaktien handelt, sind jedoch für viele Anleger wenig attraktiv. Erst recht nicht, wenn sich der Kurs vom Rückgang zur Zeit der Kapitalerhöhung (von 20 auf 28 Mio. Fr. und einem Bezugsrecht von drei zu eins) erst wenig, um knapp 10% auf 215/220 Franken, erholt hat. Vor zwei Jahren galt er noch knapp 260 Franken. «Die erhöhte Anzahl Aktien und die Unterbewertung sollte die Aktie Victoria-Jungfrau zusätzlich beflügeln», gibt sich Berger jedoch zuversichtlich.

Stabiles Aktionariat

Die Aktie zusätzlich beflügeln sollte auch ein buchhalterisches Element: Wenn die Jahresrechnung nämlich neu nach den anerkannten Standards von IAS oder FER offengelegt wird. «Wir prüfen diesen Schritt bereits für den Abschluss 1997», gibt Berger bekannt. Doch das stabile Aktionariat bleibt ein Hemmschuh für einen regen Handel: Zwei Drittel der Victoria-Jungfrau AG sind in festen Händen. Zur Schweizer Investorengruppe mit Bankverein und UBS ist neu die Schweizer Rück gestossen. Grossaktionär ist weiterhin das Kuwait Investment Office KIO in London. Auch die 5000 bis 6000 Kleinaktionäre dürften weniger auf raschen Kursgewinn aus sein. Lieber halten sie ihren Anteil an der führenden Hotelunternehmung und freuen sich auf die jährliche Generalversammlung und den geselligen Anlass. Trotz Börsenboom liegt der Kurs von Victoria-Jungfrau deutlich unter dem Stand von Anfang Jahr. Dafür hat das Preis-Gewinn-Verhältnis auf der Basis des geschätzten Gewinnes für 1998 stolze 30 erreicht, ein Wert, wie er sonst eher für wachstumsstarke High-Tech-Firmen gilt. «Wird der Cash-flow ständig in Renovationen gesteckt, bleibt das Geld in der Firma, und ihr innerer Wert steigt». Auch das sei eine gute Anlageperspektive, meint Christopher Chandiramani, Finanzanalyst der Credit Suisse.

Swiss International Hotels

Zwei neue Hotels in der Schweiz

Die Inlandschweizer Mitglieder der Swiss International Hotels (SIH) profilieren sich unter der Marketingbezeichnung «Gourmet Selection». Zu den 16 bestehenden SIH-Häusern sind nun zwei neue gestossen: Das Golfhotel Les Hauts de Gstaad in Saanenmösler und das Crystal Hotel in St. Moritz. Das Golfhotel offeriert 30 Zimmer und Suiten sowie Seminarräumlichkeiten für bis zu 120 Personen. Das Crystal hat 82 Gästezimmer und Suiten und ebenfalls Konferenzräume, die bis zu 170 Personen aufnehmen können. Seit März dieses Jahres wird es umgebaut, am 19. Dezember eröffnet.

SIH offeriert im internationalen Bereich neue Hotels in den kommenden Destinationen St. Petersburg und Moskau. Auch in Hongkong ist SIH neu vertreten, wo ein attraktives Angebot zusammen mit Cathay Pacific angeboten wird. *APK*

E&G Hotels: Ausserordentliche GV

Das Ziel: Weitere 100 Mitglieder

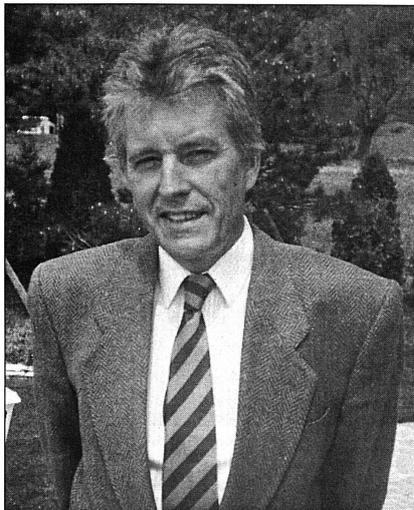
150 Budgethotels in einem Portefeuille mit einer Bezeichnung zu haben, kommt heute einem Anfangskapital gleich. Der neue E&G-Geschäftsführer, Robert Michel, Touristika SA Villars, machte letzten Dienstag an der ausserordentlichen Generalversammlung in Luzern nach 139 Tagen eine erste Standortbestimmung, Ziel: Bald 250 Hotels unter dem Label «E&G» vereinen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Einfach und schnell muss es werden, rund um die Einfach&Gemütlich-Hotels, und das vor allem im Marketing», meint Robert Michel, Besitzer von Touristika SA, Villars, und seit 139 Tagen Geschäftsführer der E&G Hotels. Eigentlich eine Softwarefirma im touristischen Bereich, offizielle Vertreterin von Byte Link und Tourist-online für die Westschweiz, versucht sich die Touristika seit einigen Monaten als geschäftsführende Marketingzentrale der einzigen schweizerischen Hotelgruppierung im Low-Budget-Bereich, die gewerblich und nicht formelmässig strukturiert ist.

Modul- und Röhrenkonkurrenz

Die Marktsegmentierung für die Einfach&Gemütlich-Hotels bleibt sowohl im klassischen als auch im Internetbereich gleich: Familien-, Biker-, City- und Resorthotel. Doch da sind E&G nicht die einzigen: Michel bezeichnet die kommenden Modul- und Röhrenhotellerie sowie die Low-Budget-Franchiseketten als seine grösste Konkurrenz. Als starkes Moment von E&G sieht er – der Software-Spezialist – den Umstand, dass E&G-Betriebe immer aus Fleisch und Blut bestehen werden. Im Gegensatz zu den standardisierten Low-Budget-Ketten, die den Service immer weiter computerisieren und viel standortspezifischer expandieren. «Wir müssen im Auftritt standardisierter werden, nicht im Produkt», so Michel, «denn die Gruppe besteht aus 150 Unternehmen, nicht Direktoren.» *APK*



Robert Michel, seit 139 Tagen neuer Geschäftsführer der E&G-Hotels, will die Gruppierung auch dem Marketing von Schweiz Tourismus und DeskLine näherbringen. Foto: zvg

«Meine Aufgabe ist, den Gästen so schnell und einfach wie möglich den Weg ins Hotel zu zeigen. Der Rest ist Sache des Hoteliers», so Michel, der sich darüber freue, mit 150 Besitzer-Hoteliers und nicht mit beschränkter entscheidungsfähigen Franchisenehmern zusammenzuarbeiten.

Bald 250 Hotels?

Das Hotelfortfolio ist gut über die Schweiz verteilt, einzig in der Romandie könnte es einige Betriebe mehr haben: Michel sei stolz auf die 150 Betriebe – doch sein Ziel sind 250 Hotels. Die Logik der grossen Zahl gilt sowohl bei den Grossen wie Hyatt oder den ganz Kleinen wie E&G, die er am liebsten «Swiss Budget Hotels» nennen möchte. Die E&G-Mitgliederbeiträge sind mit 1000 Franken jährlich nicht sehr hoch. Teure Marketingwürfe liegen da nicht drin. Bei 250 Mitgliedern ergäbe sich ein Budget von einer Viertelmillion. Selbstverständlich, dass auch informativ wird auf der Budgetlinie gefahren wird: Internet, Michel-Vorgänger und Ideengeber Hans Peter Rubi hatte E&G längst im Web positioniert. Doch jetzt muss eine

neue Site her, mit mehr Informationen über Reservationen, Produkte und Preise. Softwarespezialist Michel kennt die Standards und Bedürfnisse: Wenn ein Surfer übers E-Mail nachfragen muss, wieviel ein Hotelzimmer kostet, ist das ein Zeichen, dass die momentane Site nicht mehr genügt. Ab November erhält E&G einen revidierten Internetauftritt: Pro Hotel eine Bildschirmseite mit Preisangaben.

DeskLine statt GDS

Das klassische elektronische Marketing über die Vertriebswege der Airline-Systeme, der Global Distribution Systeme, erscheint Michel zu teuer. Dafür hofft und setzt er auf DeskLine, die auf dem Destinationsgedanken aufbaut, auch Internet berücksichtigt und als Informationsmedium dienen soll. Im klassischen Marketingbereich denkt der E&G-Geschäftsführer vor allem an die Promotion als Familienhotels und ans Veloland Schweiz. Denn über 50 E&G-Betriebe, meist mit Gasthöfen, liegen an einer der neuen Velorouten im Land. An genauen Produkten rund ums Segment Familie arbeitet Michel noch. Doch Wochenarrangements bietet er jetzt schon an.

Westin Hotels

Aufgekauft von Starwood Lodging

Hilton Hotels Corp. und Hilton International, Hilton gegen Sheraton, Marriott International kauft Renaissance, Doubletree und Promus Hotels fusionieren... der Konzentrationsprozess, zumindest in der amerikanischen Hotelindustrie, ist momentan kaum zu bremsen.

Neuester Coup: Starwood Lodging kauft die Westin Kette. Starwood ist ein Immobilienunternehmen, das über Franchisen rund 100 Properties respektive 27 000 Zimmer bewirtschaftet, und zwar unter den Marken Ritz, Sheraton und Marriott. Für 1,6 Milliarden Dollar hat Starwood nun die Westin Hotels erworben, eine der ältesten US-Hotelketten mit über 100 Betrieben in 23 Ländern. Die Übernahme soll «friendly» sein, Starwood «kauft», indem es 1,1 Milliarden Dollar an Westin-Schulden übernimmt... Minderheitspakete an Westin halten unter anderem die Brokerhäuser Goldman Sachs und Nomura Securities. Mit ihnen hat Starwood den Kauf gemeinsam festgelegt.

Jürgen Bartels, der vor einiger Zeit von Radisson zu Westin gewechselt hatte, soll gleichsam zum Chef des neuen Imperiums aufsteigen: Ebenfalls Westin genannt, wird die Kette nun 219 Betriebe in 23 Ländern umfassen und etwa 4 Milliarden Dollar Umsatz erreichen. *HAS*

Kurhotel Heiden

Zusätzliches Aktienkapital

Das zu den grössten Beherbergungsbetrieben der Region Appenzellerland-Bodensee gehörende 4-Stern-Haus Kurhotel Heiden hat für den Abbau seiner Fremdkapitalbelastung die Finanzierungsmethode der Aktienkapitalerhöhung gewählt. Nun konnte in nur drei Monaten zusätzliches Aktienkapital (AK) in der Höhe von 2,6 Millionen Franken beschafft werden. Das AK figuriert nun neu mit 6 Millionen Franken in der Bilanz.

Der Fremdkapitalüberhang fiel mit der auch die Kurhotellerie in Mitleidenschaft ziehenden Rezession zusammen: 1993/4 waren die Bereiche Gästezimmer, Hotelhalle, Réception und Personalhaus erneuert worden, mit Fremdkapital in der Höhe von rund 7,5 Millionen Franken. Der Eigenfinanzierungsgrad sank in der Folge unter 30%. *PE/r*

Radisson SAS Hotels

Hotelkette schlägt selbst Trennung vor

Fast alle grossen Fluggesellschaften trennen sich von ihren Hotelbereichen. Kurt Ritter, Präsident von Radisson SAS Hotels Worldwide, kommt jedoch seiner Partner-Airline SAS zuvor und schlägt selbst die Trennung vor. Neue (Finanz-)Partner sind nun gesucht.

UELI STAUB

An der Gerüchtebörse wurde die Nachricht, dass die skandinavische Airline SAS ihren Hotelbereich abschütteln wolle, seit längerem gehandelt. Dies trotz der unbestrittenen Erfolge der 84 Hotels in 26 Ländern. Anfang September, an der Eröffnung des Radisson SAS Gewandhaus Hotels Dresden, sagte der Schweizer Kurt Ritter, um weiteren Mutmassungen vorzubeugen: «Es war vorzuziehen, dass SAS aussteigen will. Unsere Hotelgruppe ist nicht im SAS-Stammgeschäft.» Wenn es um die Zukunft geht, werde man immer wieder verörtert. «Das gibt ein ungesundes Klima.» Daher habe er selbst die Initiative ergriffen und der SAS vorgeschlagen, eine neue Lösung zu suchen. «Ich wollte damit verhindern, dass eine allfällige Trennung im dümmsten Moment erfolgt.» Nun ist also neues Geld gefragt.

Verschiedene Lösungen
Seit 1994 sind die SAS-Hotels in Verbindung mit den potenten Radisson Hotels Worldwide. 1994 war das Balsam auf

die Wunden, denn 1989 hatten sich SAS Hotels aufs Glatteis begeben, indem sie 40% der InterContinental-Aktien übernommen hatten. Dieser «Grössenwahnsinn», so Ritter, kam die Gruppe 300 Mio. Dollar zu stehen. Was die Zukunft – mit oder ohne SAS – angeht, bieten sich nun verschiedene Lösungen an. «Beispielsweise bleibt SAS dabei und lässt die Hotelgruppe an die Börse gehen», erklärt Ritter. Daneben wurden bereits Gespräche geführt, etwa mit Marriott und Dorint. «Dass der klingvolle

Name Radisson mehr Gewicht hat als SAS, ist klar. Es müsste aber jemand sein, der Geld bringt.» Da scheiden wohl Swissôtel, mit denen Ritter früher bereits einmal verhandelt hatte, aus: «Die Swissair stand nie voll hinter diesen Hotels», glaubt er aufgrund seiner Erfahrungen zu wissen. Interessant in diesem Zusammenhang sind die Ausführungen von Andreas Meinhold, Swissôtel, dass die SAIR Group (Swissair), im Gegensatz zu den anderen Airlines, an ihrer Swissôtel-

Kette sicher festzuhalten gedanke (siehe *ht* Nr. 36 vom 4. September 1997).

Das Vertrauen in die Gruppe und in Ritter ist zwar gross. Trotzdem sollen bis zum Abschluss einer neuen Partnerschaft grössere Projekte aufs Eis gelegt werden. «Die Unsicherheit hemmt uns etwas», erklärt Ritter, «zumal wir momentan erfolgreich sind. Hoffentlich bleibt die Motivation bei den Mitarbeitern bestehen.» Eines aber ist sicher: An Ritters ehrgeizigen Plänen, die Hotelgruppe weiterhin im Schnellzugtempo auszubauen und bis im Jahr 2000 über 200 Betriebe zu verfügen, ändert die momentan etwas unbequeme Lage nichts.

REKLAME

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof.
Zürich Roland Eng 01 432 73 73
Basel Margret Otterbach 061 313 40 10
Interlaken Daniel Imboden 033 823 32 32
Rapperswil Region - Zentrale 055 222 67 00
Wil AG Marcel Zollinger 071 925 63 66
Suhr AG Ernst Schaer 062 842 48 31

Für alle Stellen im Gastro-, Hotel- und Tourismus-Bereich. Verpachtung von Hotel- und Restaurantbetrieben.

DOMINO GASTRO



Kurt Ritter, CEO Radisson-SAS-Hotels, vor dem neu eröffneten Gewandhaus Hotel in Dresden. Nun ist Ritter selbst auf Partnersuche, vielleicht sogar an der Börse. Foto: Ueli Staub

klipp:

Hotels, Restaurants, Kongresshäuser, Museen, Caterer, Kommunalbehörden, Spitäler, Architekten, Kirchen, usw.

Mobil, leicht, praktisch, kompakt, platzsparend, leicht, preisgünstig.

Klappische und Stühle
MobiSyst
 MobiSyst GmbH Baslerstrasse 15 4102 Binningen
 Telefon 061 426 92 28 Fax 061 426 92 29

Beschriftungen
 Selbstklebend, Offenen Buchstaben
 4-Farben, wetterfest, für Innen + aussen, für jeden Zweck!
 5722 Gränichen
 062/1842 38 76

BAZAR

GELEGENHEIT
 Zu verkaufen per sofort
1 kompl. Stil-Schlafzimmer «Versailles», massiv (cremef.):
 • 1 Doppelbett (2x2m), 2 Bico-Matratzen, Duvet, Kissen, Überwurf
 • 2 Nachttische mit Keramikklampen
 • 5-türiger Hochschrank (H=2,45m)
 • 1 Boudoir, 1 Wandspiegel antik und 2 Wandleuchten-Appliquen
 • 1 Lehnstuhl und 1 Hocker, gepolstert alles in bestem Zustand, nur Fr. 10 000.-
 1 Wein-Klimaschrank 200 Fl. und 1 Wein-Klimaschrank 65 Fl., weinrot Marke «Eurocave», 1984, zus. Fr. 2 300.-
 6 Barhocker, Holz massiv mit Lederpolsterung, Eisenfuss Fr. 600.-
 1 mobile Bar 3-tlg., Kelko grün Fr. 500.-
 1 Hollywood-Schaukel Fr. 500.-
 Anfragen/Besichtigung
 GETAG Immobilien, 8645 Jona SG
 Telefon 055 220 66 20, Fax 055 220 66 21
 P. 9616/135100

Gläser- und Tassen-spülmaschine Therna
 neuwertig, H/T/B 730/540/475, 3PNE 400 V, 5,4 KW, Fr. 800.-, geeignet für Restaurantbetrieb.
 Telefon 01 943 33 73 oder 943 27 95
 96017/091268



SCHÄTZUNGSABTEILUNG
 Gastroconsult AG Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
 Tel. 01/377 54 08 Fax. 01/372 06 64
 Wir empfehlen uns als kompetenter und zuverlässiger Partner für:
Aufnahmen – Inventar – Übergaben Objektabnahmen – Liquidationen
 für alle Hotel- und Gastgewerbebetriebe im In- und Ausland
GASTROCONSULT
 Votre partenaire compétent, neutre et fiable en cas
Remises ou Reprises d'inventaires Liquidations
 pour tous les hôtels, cafés et restaurants en Suisse et à l'étranger
 Tél. 021/721 08 09 Fax. 021/721 08 21
 Gastroconsult SA - Av. Général Guisan 42 1009 Pully
SERVICE ROMAND D'ESTIMATION
 92452/240117

ESTERMANN
 Postfach - 6005 Luzern 14, Haslirain 1 St. Niklausen
 Telefon 041-361 10 77 - Telefax 041-361 10 70
Hotelinrichtungen + Bedarf
 Wir verkaufen alles für Ihr Restaurant, Ihre Küche, Ihre Hotelzimmer und Terrasse!
 Verkauf direkt ab Hersteller!
 Silberwaren • Tischtwische • 1-A Hotelqualität zu fairen Preisen
 Glaswaren • Frottätwische
 Maschinen • Bettwäsche
 Küchenutensilien • Uniformen
 Bestuhlung • Gartenbestuhlung
 Porzellan + Bestecke • Schirme + Grasschirme
 Grafik-Beschriftungen • Hotelmöbel
 Unser eigenes Nähatelier bereitet Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.
 Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern.
 Wir nähern Ihnen Traum! Rufen Sie uns an!
 PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsmaterialien. WIR noch Absprache

BON 89/6096
 einmenden an: digas mobil
 Info-Service, 8854 Galtigenen
 Fax 055/450 55 56
 Schicken Sie mir bitte gratis:
 • "Gepflegte Gastlicheit"
 • den 84seitigen Gastro-Katalog
 • die neue Büromöbel-Dokumentation
 • den Betten-Prospekt
 • das 164seitige Wohnbuch
 Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____
Reden Sie mit uns über Ihre Bettenprobleme!
 Uniflit Pflegebettrahmen 90 x 190 cm
Gastpreis nur Fr. 2'198.- netto netto
digas ENGRSOMÖBELZENTREN
 8854 Galtigenen/SZ, Tel. 055/450 55 55 6032 Emmen/Luzern, Tel. 041/260 10 66
 Aufstuf Lachen Haslingen
 9532 Rickenbach/Wil, Tel. 071/923 64 77 8600 Dübendorf/ZH, Tel. 01/822 22 26
 Industrie Kriesbach
 1701 Fribourg/Nord, Tel. 026/466 80 80 8953 Dietikon/ZH, Tel. 01/743 80 50
 Granges-Paccot Industrie Dietikon
 4614 Hängendorf/Olten, Tel. 052/216 26 41 Industrie Ost
 Verrechnung über Ihr CC oder Ihren Fachhändler

Direkt vom Hersteller
Tischdecken & Bettwäsche
KACHELE
 Baselweg 101, 4147 Aesch
 ☎ 061 756 94 50
 Fax: 061 756 94 55
 E-mail: info@kachele.ch

Tourismus-, Personal-, Gruppenunterkünfte, Privat
ARTLUX
 • Schaumstoff-Matratzen
 • Matratzen-Überzüge nach Mass
 • Bettwaren für den Objektbereich
 Wiggematten 6 Telefon 062 758 35 66
 CH-6260 Reiden/Mehlsecken Telefax 062 758 35 67

Sitzmöbel-Fabrikant
 seit 1908 spezialisiert in der Herstellung, Kopie und Reparatur von Sitzmöbeln und Tischen für Hotels und Restaurants.
 Prospekt und Offerte bei:
 Sitzmöbel Apothéoz
 Herr J. M. Kallenrieder
 1582 Donatyre/Avenches
 Telefon/Fax 026 675 19 95
 90977/38299

MMI ORGANIZATIONS HOTEL & TOURISM
SONNEN-INSEL SRI LANKA
GUTE EXISTENZEN z.100%
 Als CH-Unternehmen in Sri Lanka domiziliert beraten wir Sie in Auswanderungsfragen mit Existenzmöglichkeiten in der Klein/Mittel-Hotellerie
FAX Schweiz 0041-1-271 3030
E-MAIL mmo-hotels@swissonline

ICH POCHTE AUF MEHR BEWEGUNG. IHR HERZ.
 Machen Sie mit beim IMPULS-Bewegungsprogramm. Gratis-Broschüre bei der Schweizerischen Herzstiftung, Postfach 176, 3000 Bern 15.

klapp:
 Klappische und Klappstühle mit enorm günstigem Preis-/Leistungsverhältnis
 Verlangen Sie die Dokumentation und eine Offerte.
MobiSyst
 MobiSyst GmbH Baslerstrasse 15 4102 Binningen
 Telefon 061 426 92 28 Fax 061 426 92 29

AUS-WEITERBILDUNG

Heisser Samba – kühler Kopf

«Ich besuche die HGF Thun, weil ich es einmal "tranquillo" nehmen möchte.»

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

Manuel Wenger, 27 Jahre, Koch/Kellner

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, Austerfelder etc.)
 • Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
 • Partnerschule für Spanisch in Mexico
 CCIEL, Negressauve de Verrines
 F-79370 CELLES/BELLE
 Tel/Fax 0033-5-49-279.275, Mr. Simonnet

IHTI School of Hotel Management
 Neuchâtel, Switzerland
HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND
 3-Year Bachelor's Degree and Higher Diploma in Hotel Management
 2½-Year Diploma in Hotel Management
 1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma
 1-Year Certificate Courses
 For information ask Maria Baks at the ADMISSIONS OFFICE,
 IHTI, Box, 4006 Basel, Switzerland
 Phone: ++41 61 312 30 94
 Fax: ++41 61 312 60 35

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

BAR FACH SCHULE THÖRIG
Eine Berufsausbildung mit Diplombabschluss in einer unserer 2 Schulen
BAR FACH SCHULE BERN
WIR BIETEN:
 - PRIMARKURSE (ANFANGER)
 - 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@BARSCHULE.CH
 WWW.BARSCHULE.CH
 Aarberggasse 35
 1. UG, 3011 Bern
 Telefon 031/312 60 07
 Fax 031/312 32 12
 INTERNETADRESSE
 HTTP://WWW.MSO.CH/TONS/

Weiterbildung SHV
speziell für Sie
031 370 41 11
Spende Blut. Rette Leben.

Rudy W. Baur, Château de Montcaud in Bagnols-sur-Cèze (F)

Schweizer Schlossherr in der «Provence verte»

Designierter Nachfolger von Ueli Prager bei Mövenpick und Leiter des Hotelbereichs im Imperium des Aga Khan, das waren zwei Höhepunkte in der Laufbahn des Schweizer Hotelprofis Rudy W. Baur. Nun hat er sich in die Provence zurückgezogen, um seine Erfahrungen ins Hotel Château de Montcaud einzubringen und damit ein Flaggschiff für seine geplante Hotelgruppe zu entwickeln.

STEFAN RENGGLI

Rudy Baur wollte seine langjährigen und profunden Kenntnisse des Hotel-Business in einem eigenen Betrieb umsetzen. Während internationale Hotel-Grossbetriebe zunehmend Mühe bekunden, sah Baur seine Chance in nischenorientierten Kleinbetrieben: «Ich möchte eine kleine, feine Gruppe von Spitzenhotels aufbauen, wobei der «Luxe de la simplicité», der Luxus der Einfachheit, die Massstäbe setzen soll.» Das Château de Montcaud bei Bagnols-sur-Cèze, nur rund 30 Kilometer von Avignon und Orange entfernt



in den Ausläufern der Cevennen, soll dabei dereinst der Stamm- und Lernbetrieb der Gruppe sein.

Während fast zweier Jahren suchten drei von Baur beauftragte Immobilienfirmen in der Toscana und in Südfrankreich ein geeignetes Grundstück oder einen bestehenden Hotelbetrieb. Rund 40 Objekte besichtigte Baur und wurde schliesslich in Bagnols-sur-Cèze fündig: Ein teilweise zerfallener herrschaftlicher Landsitz mit mehreren Nebengebäuden und grosszügiger, wild überwachener Parkanlage. Das Herrschaftshaus war vor 125 Jahren von einem gutbetuchten Seidenfabrikanten im Stile Napoleon III er-

Frankreich: Kein einfaches Pflaster

Obwohl Rudy Baur in der wirtschaftlich relativ armen Region 30 Arbeitsplätze geschaffen hat, erhielt er für seinen Hotelbau kaum Subventionen. Lediglich für das Schwimmbad erhielt er schliesslich einen bescheidenen Beitrag! Auch sonst ist Frankreich kein einfacheres Pflaster als die Schweiz. Die hohen Sozialkosten verdoppeln die an sich tieferen Grundlöhne. Auch die Mehrwertsteuer hat mit 20,6% auf dem Essen (Logement 5,5%) ein Niveau erreicht, das auch bei Spitzenrestaurants bereits Preissenkungen nötig machte. Der schweizerische Mehrwertsteuersatz entlockt Baur deshalb bloss ein Lächeln.

Das Hotel Château de Montcaud bietet heute 32 stilvoll-komfortable, vollklimatisierte Zimmer. Die Zimmerpreise variieren zwischen umgerechnet 190



«Baur en Provence». Mit diesem Assoziations auslösenden Satz wirbt Rudy Baur – auch ohne familiäre Bande zur bekannten Schweizer Hoteldynastie – erfolgreich um Gäste.

Foto: Stefan Renggli

baut worden. Der reisefreudige damalige Besitzer hatte den fünf Hektaren grossen Park sachkundig als botanischen Garten mit kostbaren pflanzlichen Souvenirs aus fernen Landen bepflanzt.

Einfamilienhaus gegen Schloss

Mit dem Erlös aus dem Verkauf seines Hauses in der Schweiz erstand Baur das Château de Montcaud inklusive 5 Hektaren Boden, allerdings mit einer Klausel, die den Kauf erst nach Erhalt der Baubewilligung rechtsgültig werden liess. Damit delegierte Baur das Interesse an einer schnellen Erteilung der Baubewilligung geschickt an den französischen Verkäufer. Entsprechend reibungslos erhielt Baur denn auch die Bewilligung für den geplanten umfassenden Umbau.

Wegen der ab 1990 grösseren Zurückhaltung der Banken bei der Kreditvergabe gestaltete sich die Finanzierung des Projekts hingegen recht schwierig. Baur gründete deshalb eine Aktiengesellschaft nach Schweizer Recht (Classic Hotel Management SA). Für den Betrieb des Hotels wurde eine französische Tochtergesellschaft gegründet. Rund 7 Millionen Schweizer Franken kostete das Ho-

tel schliesslich (Kaufpreis, Renovation, Inventar etc.).

Luxe de la simplicité

Rudy Baur hat klare Vorstellungen, was der heutige Gast im Hotel sucht und wie deshalb sein Betrieb aussehen soll. Innenarchitekt und Textilspezialisten hatten es deshalb nicht einfach mit dem anspruchsvollen Hotelier: Statt Beige, wie es der Innenarchitekt mit Nachdruck vorschlug, bestand Baur im Restaurant auf Wänden in einem starken provenzalischen Gelb. Auch bei den Textilien fand erst die vierte Auswahl Gnade. Statt dem ursprünglich angestrebten einzigen Stofflieferant waren es schliesslich deren dreizehn, die einzelne Stoffe lieferten. Wichtig ist Baur eine lockere, ungezwungene Atmosphäre. Bei aller Ästhetik bleibt sein zentrales Anliegen «der Luxus der Einfachheit». «Kein Geld für unnötiges Chi-chi, aber überall dort, wo Topqualität wichtig ist, werden keine Kompromisse gemacht.» Dort, wo französische Lieferanten nicht genügend

Qualität bieten konnten – beispielsweise bei Betten, Wäsche und Sanitärreinigungen – kaufte Baur in der Schweiz ein. Der alte, herrschaftliche Landsitz wurde so umfassend, aber doch seinem ursprünglichen Stil getreu renoviert. Viele authentische, mit ihrer Patina behaftete Elemente (Steinböden, kunstvoll geschnitzte Holztreppe) sind dabei erhalten geblieben. Aus der gekonnten Kombination von historischer Bausubstanz, warmen, aber kräftigen Farbtönen und einer leichten, elegant-erlesenen und hochwertigen Inneneinrichtung, ist ein Hotel mit der Wohnlichkeit eines grosszügigen Privathauses entstanden.

Regionale Produkte

«Wir wollen nicht für die Gastro-Führer, sondern für die Gäste kochen» – auch eine Devise von Baur – führte Ende 1995 zur Trennung von Küchenchef Denis Cros, der sich im Morbihan zwei Michelin-Sterne erkocht hatte. Die Montcaud-Gäste hatten nicht die Geduld, anderthalb Stunden auf ein Gericht zu warten. Baur ersetzte, und das nehmen ihm die Michelin-Kritiker vorläufig übel, den hochdekorierten französischen Koch durch einen jungen Schweizer Koch, René Graf, dem das Restaurant Giardino in Laax seinen guten Namen verdankt. Wieder kommt die Leitidee Baur von Luxe der Einfachheit zum Tragen: eine sehr kreative, ehrliche Küche, zeitgemäß leicht und stark inspiriert von den besten Produkten der Provence. Die Küche passt sich damit harmonisch ein ins Konzept des Hauses, das dezente Eleganz und Ruhe ausstrahlt, und gleichzeitig die ländlichen Wurzeln und die Leichtigkeit der Provence gekonnt einbindet. «Eine herausragende Kombination von Hotellerie-Know-how und stilicherem Geschmack», urteilt denn auch der Direktor des Schweizer Hoteliervereins, Heinz Probst.

Viele exklusive Angebote

Das Château de Montcaud bietet den geeigneten Rahmen genauso für erholungssuchende wie für aktivitätsfreudige Gäste. Baur bietet massgeschneiderte Golf-Packages an. In der Umgebung liegen acht Golfplätze. Beliebt sind auch die

Aus Baur's Kreativküche

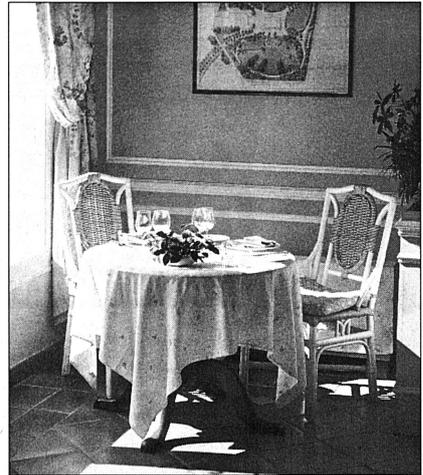
- Der im Hotel integrierte Fitness-Club mit Sauna steht auch den Einheimischen offen: Sie bezahlen ungemein jährlich rund 200 Schweizer Franken und können dafür zusätzlich auch noch sieben Mal kostenlos im Restaurant speisen... unter der Bedingung, dass sie von einem zahlenden Gast begleitet werden.
- Apropos Einheimische: Im Sommer wird im Schloss-Hotel immer auch provenzalische Küche für die auswärtigen Gäste geboten. Im Winter lässt Baur mit Erfolg für die Franzosen Schweizer Küche aufleuchten: Im Château wird dann jeweils Samstagabend Fondue serviert...
- Was Airlines und internationalen Hotelketten recht ist, kann Baur nur billig sein: «Frequent» Gäste können Privilege-Punkte sammeln. Wer 2000 Punkte gesammelt hat, erhält das Recht zugesichert, das Jahrtausend-Silvester 1999/2000 im exklusiven Schloss-Hotel zu verbringen. Nicht gratis, sondern zum dem seltenen Ereignis angemessenen Preis... Baur will diesen speziellen Anlass nur mit ihm bereits bekannten Gästen feiern. Bereits sammeln Stammkunden eifrig Privilege-Punkte. Ein Oster- bzw. Pfingst-Package bringt beispielsweise rund 300 Punkte. STR

Opern-Packages mit mindestens zwei Übernachtungen, Konzert- oder Opernbesuche in Orange inklusive Transfers sowie Gala-Dinners. Auf besonderes Interesse beim Schweizer Publikum dürften die gelegentlichen Kochkurse mit *Mari- anne Kallenbach* stossen: Unter dem Titel «Kulinarische Streifzüge durch das Mittelmeergebiet» findet der nächste Kurs vom 29. Oktober bis am 2. November statt. Ein wichtiger Standpfeiler des Château de Montcaud sind amerikanische Gruppen, die in Europa Luxus-Roadtrips verbringen und jeweils zwei Tage im Hotel bleiben. Danebst bietet das Château de Montcaud auch Möglichkeiten für kleinere, exklusive Seminare.

Laufbahn durch alle Hoteletagen

«Suvretta» und «Palace» in St. Moritz, «Savoy», «Brown's» und «Hilton» in London hiesien *Rudy W. Baur's* erste Arbeitgeber. Seinen ersten Hotelbetrieb übernahm der Absolvent der Hotelfachschule Lausanne 1966: Im Alter von 29 Jahren wurde er Direktor des Hotels Elite in Zürich. Unter *Ueli Prager* hatte er sich später bis zum stellvertretenden Mövenpick-Direktionspräsidenten emporgearbeitet, als er 1982 den Mövenpick-Konzern verliess. Anschliessend baute er für die kanadische Luxushotelgruppe York Hanover deren Auslandsgeschäft auf, bevor er 1986 bei *Aga Khan* die Aufgabe als «Chef Abteilung Tourismus» übernahm. Nachdem Baur während dreier Jahren für *Aga Khans* Hotelprojekte jährlich fast 250 Tage auf Reisen war, beschloss er, sich selbständig zu machen. STR

Überraschend und sehr wohnlich ist die lockere und farbenfrohe Ambiance im Château de Montcaud in der Nähe von Avignon. Foto: zvg



HOT-TELL

Saaner Hotel Alpina muss nicht wieder aufgebaut werden. Die Gemeinde Saanen hatte im April 1995 die Bewilligung gegeben, den «Jahrhundertwende-Kasten» Alpina zu sprengen, obschon Bausubstanz-Schützer *Franz Weber* in letzter Minute Einsprache erhoben hatte. Die Baudirektion des Kantons Bern stellte zwar fest, dass die Sprengung illegal war, wies aber die Beschwerde Webers dennoch zurück, denn eine Rekonstruktion könne das Original nicht ersetzen, da Authentizität und Stimmung fehlen. Während *Weber* dies anfechten will, nötigenfalls beim Bundesgericht, planen die Grundeigentümer auf dem leeren Alpina-Areal ein neues Luxushotel für 130 Millionen Franken. r.

*

SMUV hat Hotelchalets in Ferienwohnungen umgebaut. «SMUV Ferien» betreibt drei 3-Stern-Hotels in der Lenk, in

Ste-Croix und in Vitznau, fünf Chalets und ein Camping im Tessin. Für 7,5 Mio. Fr. sind nun die ehemaligen Hotelchalets in der Lenk in 15 modernen eingerichteten Ferienwohnungen umgebaut worden. Dazu gibt es drei Seminarräume mit professioneller Tagungsinfrastruktur. Fürs Essen und die Freizeit-Infrastruktur von Hallenbad bis Solarium werden die Gäste ins nahegelegene Hotel Kreuz verwiesen. Das Hotel nimmt auch die Buchungen für die Fewo entgegen. Ein Teil der Fewo sind im Kontingentsvertrag an der Schweizer Reisekasse Reka abgegeben. Der SMUV offeriert einen eigenen Ferienprospekt, wo in sieben Schweizer Destinationen Hotels, Fewos oder Camping angeboten werden. r.

*

Das Davoser «Flüela» wieder ein 5-Stern-Haus. Nachdem die Prüfungskommission des Schweizer Hotelier-Ver-

eins (SHV) bei der 1994 durchgeführten Neuklassifikation dem Davoser Hotel einen Stern aberkannt, gab es Krach. Hotelbesitzer *Andreas J. Gredig* trat aus dem Verband aus. Als VR-Präsident von Davos Tourismus, so schreibt die «Bündner Zeitung» vom 30. Juli, habe es dann harsche Kritik am SHV geübt. Nun sei dem Haus, nach einem Besuch eines SHV-Klassifikationsteams (und der Behebung einiger Bagatellegelegenheiten), so die «Bündner Zeitung», wieder alle fünf Sterne zugesprochen worden. r.

*

Hotelerweiterung initiiert Unternehmerrträge an Appenzellerland Tourismus AL. Dem Romantik Hotel Säntis in Appenzell ist ein Erweiterungsbauprojekt beigelegt worden. Die für eine Diversifikation in den saison- und wetterunabhängigen Seminar- und Tagungstourismus getätigte Investition löste ein Bauvolumen von 2,7

Millionen Franken aus. Im Zuge dieser Erweiterung konnte das Hotelierhepaar *Catriona* und *Stefan Heeb* die beauftragten Unternehmen von der Tragweite dieser touristischen Investition überzeugen. Die Unternehmer lieferten in der Folge zwei Promille der Vertragssumme, insgesamt also 5400 Franken an Appenzellerland Tourismus AL ab. Mit dieser Geste wurde nicht nur die Finanzierung von deren Marketingtätigkeit erleichtert. Viele gewerbliche Unternehmer wurden durch diese Aktion einmal mehr auf die Bedeutung des Tourismus für die Volkswirtschaft des Kantons aufmerksam gemacht. UM

*

Basler und südbadische Hoteliers denken über gemeinsamen Hotelierverein nach. Hoteliers in der südbadischen Nachbarschaft von Basel orientieren sich seit je her stärker nach Basel als nach dem

Norden. Nun strebt ein Teil der Hoteliers ennet dem Rhein eine Mitgliedschaft beim Basler Hotelierverein an. Ein Anschluss südbadischer Hoteliers an den Basler Hotelierverein brächte der Schweizer Hotellerie imagemässig sehr viel, betont *Christoph Eymann* als Vertreter der Basler Hotellerie. Der Schweizer Hotelier-Verein gibt denn auch grünes Licht für dieses Vorhaben. Vor dem Anschluss sind aber noch einige Detailprobleme zu lösen. Wer einem lokalen Hotelierverein angehört, kommt nicht um die Mitgliedschaft beim Schweizer Hotelier-Verein herum. Ob das aber für die südbadischen Hoteliers Sinn macht, ist unstritten. Gleichzeitig mit diesem Anschluss wird auch ein besserer Verkauf des Dreiländerecks als touristische Einheit angestrebt. Geplant ist unter anderem der Einbezug von Baden-Württemberg und dem Elsass in eine Wertschöpfungsstudie für den Raum Basel. r.

HOT-TELL

Projekt Sparsame Hotel-Duschen in Graubünden. Die Arbeitsgruppe Energie des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR) lancierte kürzlich das Projekt «Duschenbrausen». Dabei sollen primär möglichst viele Hotels auf Energiesparbrausen umstellen, das Thema Umwelt auf amüsante, neue, eingängliche und nachvollziehbare Art kommuniziert werden. Und schliesslich will sich Graubünden als «die Dusche der Schweiz» profilieren. Bereits konnten 12 Hotels gefunden werden, welche sich am Pilotprojekt beteiligen. Im Juli sind in diesen Häusern rund 500 Energiesparbrausen unterschiedlichen Typs installiert worden. Auf Grund der technischen Auswertungen, Gästebefragungen und Feedbacks der Hoteliers wird die zweite Umsetzungsphase aktiviert. Böse Zungen kritisieren, dass ausgerechnet im Wasserkanton Graubünden das Sparen am ohnehin im Überfluss vorhandenen Wasser kein primäres Anliegen sei. Touristisch gesehen hätte sich in den Hotels wohl eher eine «Sprudel-Brause» oder «Mineralwasser»-Dusche installieren lassen, ist

doch der Anteil Mineralwasser am Normalwasser nirgends so hoch wie in Graubünden...
HU/r.

Brienz: Soll lokaler Hotelierverein Interessen vertreten oder auch Marketingaufgaben übernehmen. Die Mitglieder des Hoteliervereins Brienz sind sich nicht einig über die Aufgaben eines Hoteliervereins. Soll ein lokaler Hotelierverein nun blosser Interessenvertreter der Hoteliers im Tourismus des Ortes sein, oder soll er auch Marketingaufgaben übernehmen? Peter Huggler, Präsident des Briener Hoteliervereins sieht seine Aufgabe eher in der Interessenvertretung. Ein einziges Treffen jährlich sei zu wenig, hält dem Monique Werro entgegen, eben erst ausgetreten aus dem Verein. Der Hotelierverein Brienz sei zu wenig aktiv, findet sie. Immerhin sei mit «Endlich Brienz» kürzlich erstmals ein gemeinsames Angebot erarbeitet worden, meint Peter Margowski, Geschäftsführer des Tourismusvereins Brienz-Axalp. Weil ein grosserer Zusammen-

schluss die Marktchancen erhöhen würde, kann sich ein Teil der Briener Hoteliers auch einen Zusammenschluss mit den Meiringer Hoteliers vorstellen. r.

Zwei Hotels in der Gemeinde Saanen in Konkurs. Das eben erst erneuerte Hotel Weisses Kreuz in Abländschen ist in Konkurs gegangen. Die einzige Gastwirtschaft des Dorfes in der Gemeinde Saanen steckt seit längerem in Schwierigkeiten. Anfang Jahr kam es zu einer Versteigerung der Liegenschaft, doch bot niemand die erforderliche Minimalsumme von 930 000 Fr. Damit hätten die vorrangigen Kantonalbank-Gelder abgelöst werden müssen. Das Hotel-Restaurant bleibt trotz Konkurs geöffnet. Das «Weisse Kreuz» ist bereits das zweite Hotel in der Gemeinde, das pleite ist. Seit April ist das Hotel Cabana in Gstaad im Konkurs. Ende August kam die Hoteliergemeinschaft nun innerhalb weniger Jahre bereits zum zweiten Mal unter den Hammer. Die Dezentium Finanz AG ersteigerte das Hotel Cabana für 2 Mio. Fr. r.

Maienfeld auf der Suche nach geeignetem Bauland für Hotelneubau. Maienfeld könnte ein neues Hotel mit 60 Betten in modernen Gästezimmern durchaus gebrauchen. Schliesslich ist Maienfeld zum Originalschauplatz im Heidi-land avanciert. Deshalb beabsichtigt Schreinermeister Andreas Stury ein solches Hotel zu bauen. Er möchte mit europäischen Carunternehmern ins Geschäft kommen. Stury suchte nach geeignetem Bauland in Maienfeld. In der ersten Nutzungszone war nur noch eine Parzelle frei, die sehr schwierig zu überbauen ist. Im Grundstück befinden sich bereits Tiefbohrungen zur Wärmegewinnung aus dem Grundwasser. Gemäss einem Bericht in der «Südschweiz» wäre noch eine weitere Bauparzelle in der zweiten Nutzungszone frei. Da sie aber nicht zur Bauzone gehört, müsste die Bündner Regierung entscheiden. Dieses Verfahren geht Stury aber zu lange. Er strengt nun einen Umzonungsentscheid der Maienfelder Gemeindeversammlung an. r.

«Holiday Hospitality»

Firmenname nichts für Gast

Unter dem neuen Dachnamen «Holiday Hospitality» tritt die zum britischen Brauerei-Imperium Bass plc. gehörende, weltweit grösste Hotelgruppe «Holiday Inn Worldwide» neu auf. Zugleich sollen die Marken gestrafft und eine neue Hotelkategorie für Langzeit-Aufenthalter (vorerst nur) in Amerika geschaffen werden. Der Firmenname tritt gegenüber dem Gast weniger in Erscheinung als die Markennamen.

GEORG UBENAU

Die grösste Hotelkette der Welt, die bisher «Holiday Inn Worldwide» hiess, umfasst rund 2300 Hotels mit 390 000 Zimmern in 60 Ländern. Der neue Name, «Holiday Hospitality», sei trotz der danach schreienden Abkürzung Ho-Ho weder ein Scherz noch spasshaft gemeint, betont in einem Gespräch mit der *hotel + tourismus revue* der Holiday Inn-Managing Director für Europa, Afrika und Nahost, Ian Burke. Burke mag auch nicht gelten lassen, dass im deutschsprachigen Raum erste Reaktionen sofort auf die sprachliche Nähe von Hospitality zu Hospital aufmerksam machten. Gegenüber den Gästen sollen in Zukunft verstärkt die Hotel-Marken in Erscheinung treten. Nur mit Grosskunden wolle man als Holiday Hospitality auftreten und die verschiedenen Marken in den unterschiedlichen Marktsegmenten stärker herausstellen: «Crown Plaza» für die Führungsebene, «Holiday Inn» für das mittlere Management, «Express» für Vertreter und Techniker.

Out für «Garden Court»

Wobei die bisher Holiday Inn Express genannten Hotels auf jeden Fall umbenannt werden sollen, voraussichtlich in «Express by Holiday Inn». Zugleich erklärte Burke, dass die Holiday-Inn-Marke «Garden Court», bisher nur in Europa und Südafrika aufgebaut, nicht weitergeführt werden wird. Man wolle sich auf die drei Schienen im oberen, mittleren und Budget-Preis-Segment konzentrieren. Da nun die Eigenmarken stärker hervorgehoben werden sollen, könne die Mutter nicht länger Holiday Inn heissen, lautet die Umbenennungs-Begründung aus Atlanta, dem Zentrum der Hotelaktivitäten von Bass. Die neue Dachmarke sei nicht allein in den USA erdacht, sondern gemeinsam entwickelt worden, betont Burke in seinem Büro in Brüssel. Trotz der in Europa fast 80 Prozent Geschäftsreisenden werde der Namensteil «Holiday» gewiss nicht abschreckend wirken, er sei schliesslich lange genug bereits in Holiday Inn enthalten gewesen. Und von den insgesamt 2300 Hotels liegen nur etwa 70 im deutschsprachigen Raum. Auch in den USA müsse die Gesellschaft auf jeden Fall die 40jährige Hoteltradition der Gruppe berücksichtigen. Die regionalen Marken-Manager aber würden bei Entscheidungen wie diesen stets beigezogen.

Langzeithotels im Kommen

In der Notion «Hospitality», das heisst Gastfreundlichkeit, versucht Holiday Inn offenbar, über die als seelenlos verschriene standortoptimierte Vorortarchitektur das Herz der Hotellerie, den Accueil, die Atmosphäre wieder in die Erwartung zu bringen. Es ist neu, dass Vertreter einer primär praktischen Hotelkonzeption nun auf diese Dimension der Atmosphäre einschwenken. Zunächst nur in den USA wird nun auch bei Holiday Hospitality ein neuer Hoteltypus für Langzeitaufenthalter geschaffen. In etwa vier Wochen wird offiziell bekanntgegeben, wie die neue Marke heisst und wo mit dem Aufbau begonnen wird. Siehe auch Seite 16

Umbenennungen auch in der Schweiz

3900 Hotels weltweit laufen unter Holiday Hospitality, nur in der Schweiz sind die Häuser dünn gesät. Es gibt ein Crown Plaza in Genf und ein Holiday Inn Garden Court in Lausanne. Im April 1999 soll das erste Holiday Inn Express bei Luzern eröffnet werden. GU

ANZEIGE



Jede Zeit hat ihr Original



7 kg/140 Portions • 20 kg/400 Portions

10 Jahre The Original Wild Rice Mix naturel 10% Gratis

Im Jubiläumsjahr erhalten Sie in jedem 7 kg und 20 kg Sack 10% mehr
The Original
Wild Rice Mix naturel

Bis Ende 1997 bei Ihrem
Grossisten.

Die Mischung von Uncle Ben's Wild Rice Mix naturel besteht aus drei speziell ausgesuchten Wild-Rice-Sorten, welche jede einzeln auf die Kochzeit von Uncle Ben's Rice abgestimmt wurde. Das garantiert ein hervorragendes Aussehen, einen vollen Geschmack und einen angenehmen Biss.

André Jaeger, «Fischerzunft», Schaffhausen

«Es braucht Berufsstolz, Ehrlichkeit und Engagement»

Ein Makel für die Schweizer Gastronomie ist nicht der «Big Mac», sondern beliebige Wahllosigkeit, mit der dem Gast in gewissen Lokalen das Billigste vorgesetzt wird. – So die Auffassung von André Jaeger, 19/20 Punkte-Koch und Inhaber der «Fischerzunft» in Schaffhausen.

Interview:
ANDREA FLÜCKIGER

Wann haben Sie den letzten Hamburger bei McDonald's gegessen?

Im August, zusammen mit meinem Sohn. Ihm hat es bestimmt gut geschmeckt.

Ist für Sie der Fast-Food-Riese also keine störende Konkurrenz?

Nein. – Die Genauigkeit, die Sorgfalt und die Performance von McDonald's schadet der Schweizer Gastronomie nicht – im Gegenteil. Für mich gilt die Maxime: Das eine tun und das andere nicht lassen. Wir haben in der Spitzengastronomie Gäste – die, wenn sie ehrlich sind, auch zugeben, dass sie sich hin und wieder bei McDonald's verpflegen.

«Die Genauigkeit, die Sorgfalt und die Performance von McDonald's schadet der Schweizer Gastronomie nicht.»

In welchem Segment der Gastronomie sehen Sie dann Ihre Konkurrenz?

Konkurrenz tut gut und belebt das Geschäft. Was mich stört, ist das Mittelmass und das Schlechte. Mir wird mulmig,

wenn den Gästen beliebiger Wahllosigkeit das Billigste vorgesetzt wird.

Ihr Betrieb zählt zur absoluten Spitze, aber es kann nicht die gesamte Gastronomie nur aus Gourmet-Tempeln bestehen. Was verstehen Sie unter dem Schlechten?

Das Positive ist auf allen Stufen zu finden. Wichtig ist, dass gute Qualität geboten wird und dass die persönliche Handschrift des Wirts zu finden ist. Auch ein Wirt, der Convenience-Produkte braucht, wie etwa vorgerüsteten Salat, kann beispielsweise die Sauce selbst machen. Schon das ist für mich positiv. Negativ ist, wenn nur noch mit der Schere der Beutel aufgemacht und der Inhalt auf den Teller geklatscht wird. Das gibt es leider genug.

«Wichtig ist, dass gute Qualität geboten wird und dass die persönliche Handschrift des Wirts zu finden ist.»

Wie gehen Sie in Ihrem Betrieb mit Convenience-Produkten um – und auch mit Gen-Food?

Gen-Food ist ein Politikum. Weil wir viel importieren, ist Kontrolle nicht möglich. Ich persönlich rede mit meinen Lieferanten und verlasse nicht auf deren Auskunft.

Beim Stichwort «Convenience» sehe ich Gefahr. Da unterscheiden sich gut und schlecht. Wenn ein Wirt mit einem kleinen Betrieb rationell arbeiten muss, hat es seine Berechtigung, wenn er beispielsweise seine Pommes frites geschnitten, vorblanchiert und geforen einkauft und seinen Berufsstolz darauf verlegt, frisches Öl zu brauchen. Da



«Cut ist, wenn das Endprodukt eine persönliche Handschrift trägt», sagt der Spitzenkoch André Jaeger. Foto: Andrea Flückiger

braucht es Ehrlichkeit, Fleiss und Engagement. Man sollte nicht schwarzweiss malen. Gut ist, wenn das Endprodukt gut ist, eben eine persönliche Handschrift trägt.

Sie haben von Ehrlichkeit und Berufsstolz gesprochen. Das hat mit Ethik zu tun. Was bedeutet für Sie Ethik im Gastgewerbe?

Ethik ist für mich, wenn ein Gastwirt seinen Betrieb so gut wie nur möglich führt. Dazu gehört, dass es ein eindeutiges Konzept hat, sich klar in seinem Marktsegment positioniert und vor seinen Mitarbeitern bestehen kann. Er soll Gastwirt sein mit grösster Genauigkeit, Sorgfalt und mit Berufsstolz. Das scheint mir das beste Rezept für die Schweizer Gastronomie.

Was halten Sie in diesem Zusammenhang davon, dass vielerorts kein Fähigkeitsausweis mehr nötig ist, um einen Betrieb zu führen?

Der Fähigkeitsausweis ist kein Garant für gute Gastronomie. Es ist jedem einzelnen überlassen, was er aus seinem Be-

trieb macht. Wenn einer ein schlechter Berufsmann ist und keinen Ehrgeiz hat, etwas Gutes zu machen, hilft ihm auch kein Fähigkeitsausweis.

Wie schätzen Sie den Stellenwert von Quereinsteigern in der Schweizer Gastronomie ein?

Quereinsteiger darf man nicht unterfragen. Denn es gibt viele, die ihre Berufung erst später erkennen. Diese Leute können sehr positiv und sehr erfolgreich sein. Nach dem Motto «Wer nichts wird, wird Wirt» gibt es aber auch das Gegenteil: Sie schaden dem Niveau und dem Image des Gastgewerbes. Aber das hat nichts mit Quereinsteigern zu tun, denn das können auch Leute aus dem Gastgewerbe sein.

Welche Möglichkeiten sehen Sie für die Schweizer Gastronomie, ihren guten Namen zu erhalten oder gar zu verbessern?

Im grossen und ganzen hat die Schweizer Gastronomie ein sehr hohes Niveau erreicht. Aber jetzt braucht die Schweiz ein Marketing nach aussen,

wie es beispielsweise die Vereinigung «Grandes Tables de Suisse» mit ihren 56 Mitgliedern tut. Wir sollten uns mit unseren guten Beispielen noch mehr über die Schweiz hinaus präsentieren.

«Wir sollten uns mit unseren guten Beispielen noch mehr über die Schweiz hinaus präsentieren»

Wo sehen Sie die Schwächen unserer Gastronomie?

Die Schweizer Politiker unterschätzen unser Potential im Tourismus und in der Gastronomie. Wir Wirte wiederum engagieren uns zu wenig in der Politik. Auf dem politischen Parkett in Bern sind wir nirgends vertreten. Wir verkaufen uns zu schlecht und machen zu wenig auf unsere Nöte aufmerksam. Eine weitere Schwäche ist die grosse Preisdifferenz zu den anliegenden Ländern. Für uns sind der hohe Franken, der hohe Lebensstandard und die Kosten in der Schweiz ein grosses Problem.

Was lässt sich dagegen tun?

Wenn ich da ein Rezept hätte, sässe ich jetzt nicht hier. Im Ernst: Es gibt Probleme, mit denen man leben muss.

Und wo liegen die Stärken?

Die Schweiz ist auch heute noch eine Attraktion auf der ganzen Welt. Unsere grosse Stärke sind unsere Qualität, unsere Eigenständigkeit und unsere Identität – die müssen wir beibehalten. Wir sollten uns alle zusammen der Problematik stellen und nicht gegeneinander arbeiten.

Der Weg von West nach Ost und zurück

Am 12. Februar 1947 wurde André Jaeger als Sohn von Gastwirten im Kanton Aargau geboren. Er machte ein Lehre als Koch im «Beau Rivage-Palace» in Lausanne. 1971 zog es ihn in den Osten: Im «Peninsula» in Hongkong wurde Jaeger Food& Beverage Manager. Ein Jahr später lernte er dort seine Frau Doreen kennen. Von seinem Vater kaufte er 1980 die «Fischerzunft» in Schaffhausen. In seinem Restaurant verbindet er seine Liebe zur asiatischen Küche mit dem modernen Ernährungs- und Fitnessbewusstsein zu seiner «Cuisine du Bonheur». Gault Millau feiert André Jaeger als Koch des Jahres und dekorierte ihn mit 19 Punkten. Zudem ist André Jaeger Mitglied des Komitees «Relais & Chateaux Schweiz» und seit 1991 Präsident der Vereinigung «Grandes Tables de Suisse». AF

Schlechtes und Mittelmass richtet Schaden an

Eine Podiumsdiskussion hätte es eigentlich sein sollen, zwischen André Jaeger, Inhaber der «Fischerzunft» in Schaffhausen und Urs Hammer, Generaldirektor von McDonald's Schweiz. Aber beide Podiumsteilnehmer waren gleicher Meinung: Ob Fast-Food oder Spitzengastronomie – jede Art von Gastronomie hat ihre Berechtigung, solange der Gastgeber mit seinem ganzen Berufsstolz hinter seinem Konzept steht und seinen Gästen hochstehende Qualität bietet, so ihre Meinung. Beide betonten, dass sie alles unternähmen, um Qualität zu liefern – Jaeger, indem er nur beste Lieferanten berücksichtige und Hammer mit einem betriebseigenen Rezept für Qualität, dass aus vier Buchstaben besteht: QSSP (Q für Qualität, S für Service, S für Sauberkeit und P für Preiswürdigkeit). Gute Qualität finde sich im übrigen auf allen Ebenen, bei McDonald's, im Landgasthof oder

in der Spitzengastronomie. Eingeladen waren Urs Hammer und André Jaeger von der Volkswirtschaftlichen Gesellschaft des Kantons Bern zum Thema «Essen im Wandel der Zeit: gestern, heute und morgen». Jaeger und Hammer zollten einander höchsten Respekt, weil jeder seinen Gästen das bietet, was sie erwarten: «L'Élixir de Pouarde de Bresse, ses sot-l'y-laisse macré ou soja et sa crème au curry Madras» der eine und «Big Mac» der andere. So entspreche die Gastronomie einem vielfarbigem Gemälde, das verschiedene Künstler gestalten, sagte André Jaeger. In dem Gemälde fänden sich aber auch schwarze Töne. Dem Image der Gastronomie schadeten jene, die «Mieses und Mittelmassiges anbieten», weil sie nur ihr Bankkonto im Auge hätten und nicht Gastgeber mit Berufsstolz seien, sagten André Jaeger und Urs Hammer. AF

MIXED-PICKLES

Minibar-Gruppe hat Gewinn markant gesteigert. Die Minibar-Gruppe mit Sitz in Basel hat im Geschäftsjahr 1996/97 den Gewinn aus normaler Geschäftstätigkeit von 0,2 auf 3,3 Millionen Franken gesteigert. Der Umsatz der 135 Mitarbeiter umfassenden Gruppe stieg um 6,4% auf 35 Millionen Franken. Dazu beigetragen hat die Akquisition der britischen Citylink-Gruppe. Rund 40% des Umsatzes wird in den USA erwirtschaftet, jedoch mit wesentlich geringerer Marktdurchdringung. In Europa konnte vor allem mit automatischen Bars in Skandinavien, England und Frankreich Erfolge verbucht werden. Geplant sind weitere Produkte im Snack- und Kosmetikbereich einzuführen. Minibar erwartet künftig ein zweistelliges Umsatzwachstum und eine jährliche Gewinnsteigerung von 20%. GSG

Neues Gastgewerbesetz im Kanton Schwyz. Der Schwyzer Kantonsrat hat das neue Gastgewerbesetz verabschiedet: Der Fähigkeitsausweis für Wirt wurde abgeschafft, bleiben soll allerdings die Polizeistunde. Damit werden die Schwyzer Restaurants weiterhin zwischen 5 und 24 Uhr öffnen. sda

Gensoja

Der Fall ist noch nicht abgeschlossen

Die Richter sprechen beim jüngsten Urteil über die Zulassung von Gensoja von einem Präzedenzfall. Doch spätestens 1998 soll das Volk im Rahmen der Genschutzinitiative dann selbst entscheiden.

GUDRUN SCHLENCZEK

Der Widerstand verschiedener Organisationen gegen die Zulassung gentechnisch veränderter Soja scheint gebrochen. Das Bundesgericht verneinte das Beschwerderecht der opponierenden 14 juristischen und natürlichen Personen. Die Ablehnung der am 24. April 1997 eingereichten Beschwerde ist rein formal Natur, inhaltlich musste sich das Gericht deshalb erst gar nicht mit der Zulassung von Gensoja befassen. Den Klägern wurde die Beschwerdelegitimation abgesprochen, da sie durch den angefochtenen Entscheid nicht stärker als jedermann berührt sind, schreibt das fünfköpfige Gericht im Urteil. Robert Mül-

ler, einer der fünf am Prozess beteiligten Bundesrichter, spricht sogar von einem Präzedenzfall: «Für die Legitimation der Einsprache ist das Urteil wegweisend.» Die Ablehnung aus formalen Gründen gelte künftig auch für andere gentechnisch veränderten Nahrungsmittel und könnte sogar auf andere Lebensmittel ausgedehnt werden.

Sowohl Müller als auch Bruno Ferrari-Visca, stellvertretender Generalsekretär bei dem für die Zulassung von Gensoja zuständigen Eidgenössischen Departement des Innern, erwarten für den Fall Gensoja keine Änderung der Rechtslage mehr. Wollen die Beschwerdeführer weiterhin opponieren, müssten sie laut Ferrari neue Wege einschlagen und die Gesetzgebung bezüglich Beschwerdelegitimation bekämpfen. Für Ferrari ist mit dem jüngsten Urteil dagegen noch nicht der Weg für alle weiteren genmanipulierten Produkte geebnet, welche auf den Schweizer Markt drängen. Er schätzt allerdings die Wahrscheinlichkeit hoch, dass auch künftig genmanipuliertes Lebensmittel vom Bundesamt für Gesundheit als gesundheitlich unbedenk-

lich bezeichnet werden. Das möchte Urs Pauli, wissenschaftlicher Adjunkt am BAG, noch nicht bestätigen. Neben genmanipuliertem Mais liegen dem BAG bereits neun weitere genveränderte Produkte zur Prüfung vor, darunter zwei Nutzpflanzen und vier Enzyme für Fruchtsäfte.

Mehrheit des Volkes dagegen

Denn selbst im Urteil wurden allfällige Gesundheitsgefährdungen nicht gänzlich ausgeschlossen. Diese Aussage schürt Hoffnungen bei Bruno Heizer, Koordinator bei Greenpeace Schweiz. Die Organisation trug den Löwenanteil der Gerichtskosten von rund 50 000 Franken. Zudem steht laut Heizer noch der Volksentscheid über die Genschutzinitiative aus. Das bereits 1993 eingereichte Verfassungsreferendum müsse spätestens 1998 vors Volk. Gemäss Umfrageergebnissen sind noch immer drei Viertel der Bevölkerung gegen Gentechnik, meinte Heizer. Bei einer Annahme der Initiative wäre laut Heizer dies dann das endgültige Aus für genmanipulierte Lebensmittel in der Schweiz.

August von Finck

«Möve» im Sack

Der bisher schon bestimmende Minderheitsaktionär von Mövenpick, August von Finck, soll gemäss «Finanz und Wirtschaft» seinen Aktienanteil an der Gesellschaft auf deutlich über zwei Drittel ausgebaut haben. Gekauft habe von Finck die Mövenpick-Titel vor allem über die Börse. Seit Anfang 1997 hätten rund 40% des gesamten Bestandes an Inhaberaktien die Hand gewechselt. Der Kurs der Aktie kletterte von etwas über 300 Franken Ende 1996 recht steil bis auf 500 Franken diesen Sommer. Die «FuW» spekuliert nun darüber, wozu von Finck seinen Anteil derart ausgebaut habe. Angeblich gäbe es Kaufofferten für die ganze Mövenpick-Gruppe, die bis über 1 Milliarde Franken gehen. Die jetzige Börsenkapitalisierung beträgt etwa die Hälfte dieser Summe. Der 67jährige von Finck sei bekannt dafür, dass er langfristig in Turnaround-Gesellschaften investiere. Er war 1992 in Mövenpick eingestiegen, als es der Gruppe gar nicht gut ging. Währungs- und expansionsbereit haben im ersten Semester 1997 von den vier Divisionen nur die «Hotels & Resorts» sowie die «Premium Products» vorwärtsgemacht, nicht aber die Restauration. APK

Raumatmosphäre

Vor dem Ambiente steht das Konzept

Weil der Gast heute zwischen vielen Gastronomiebetrieben wählen kann, geht er dorthin, wo ihm wohl ist. Und wohl ist ihm, wo der Raum eine Identität hat, wo die Atmosphäre stimmt. Allgemeingültige Rezepte, wie Ambiente zu schaffen ist, gibt es nicht.

ANDREA FLÜCKIGER

Ambiente – jeder will es und keiner weiss, was es ist. Das Lexikon sagt: «Die spezifische Umwelt und das Milieu, in dem jemand lebt; die besondere Atmosphäre, die eine Persönlichkeit umgibt oder einem Raum sein besonderes Gepräge verleiht.» Aha. Aber sogar Architekten – diejenigen die Räume gestalten – halten sich mit diesem Begriff nicht auf. Der Zürcher Innenarchitektin Verena Huber etwa ist der Begriff zu wenig präzise und Rudolf Suppiger, Innenarchitekt in Kriens, vermutet dahinter eher einen Begriff für Dekoration.

Die Suche nach Identität

«Bevor ich an die Gestaltung eines Raumes gehe, schaue ich mir seine Form, seine Lichtverhältnisse und seine Proportionen an», sagt Rudolf Suppiger. Seine Kollegin Verena Huber bezieht die Menschen mit ein, die sich später in dem Raum aufhalten sollen. «Das Wichtigste ist ein Konzept, das klarstellt, welche Gruppe von Gästen angesprochen werden soll», sagt sie. Allen möglichen Gästen könne man es sowieso nicht recht machen – und solle es auch gar nicht. Der Gastwirt brauche «eine Idee hinter seinem Betrieb, an die er glaubt und die er umsetzen will», sagt Verena Huber. «Je nachdem, wie er diese Idee umsetzt, ergibt sich daraus eine bestimmte Identität des Gastro-Betriebs», erklärt sie weiter. Diese Identität werde dann in der Gestaltung umgesetzt. Aber: «Allgemeingültige Rezepte dafür gibt es nicht», so die Zürcher Innenarchitektin.



Verbindung von klassischer Moderne und russischer Volkskunst: Im Zürcher Restaurant Troika hat die Architektin die Geschichte des Raumes in seine Gestaltung einbezogen. Foto: zvg

Um aber aus den theoretischen Sphären auf den Boden der Realität zu kommen: Verena Huber gestaltete das ZFV-Restaurant (Zürcher Frauenverein) Troika neu. Als typischer Bau der klassischen Moderne wurde es 1934 erstellt und 20 Jahre später neu gestaltet, mit Wand- und Deckengemälden, die Motive aus der russischen Volkskunst aufgreifen. Bei der Renovation Anfang dieses Jahres schlug Verena Huber eine Brücke zur russischen Avantgarde, die Anfang des Jahrhunderts von der russischen Volkskunst ausgehend immer abstrakter arbeitete.

Die Farben und Formen dieser Künstler, wie Wassily Kandinsky, setzte Verena Huber in der Raumgestaltung um. Damit hat sie die Geschichte des Raumes an sich berücksichtigt. In der funktional gehaltenen Einrichtung kam sie dem Zweck des heutigen Restaurants entgegen: einem Lokal, wo man sich preiswert und gesund verpflegen kann.

Ambiente muss nicht teuer sein

Das Beispiel «Troika» zeigt auch, dass stimmige Atmosphäre nicht unbedingt teuer sein muss. Rund 300 000 Franken

wurden dort für die Inneneinrichtung investiert, sagt Regula Pfister vom ZFV. Architekt Suppiger aus Kriens schränkt jedoch ein: «Die Kosten für die Inneneinrichtung hängen von der Segment, in dem der Gastro-Betrieb positioniert werden soll.» Ein Restaurant, das junge Gäste anspricht, könne günstiger gestaltet werden, als ein Lokal, das exklusiv sein möchte. Auch hier steht also vor der Atmosphäre die Frage, wer wie angesprochen werden soll.

Neue Klassifikation

Ambiente nicht zu bewerten

Eigentlich hätte mit der neuen Klassifikation künftig auch das Ambiente bewertet werden sollen. Weil es dafür aber keine objektiven Kriterien gibt, haben die Verantwortlichen beim SHV die Idee wieder fallengelassen.

«Das Ambiente ist für den Gast einer der wichtigsten Punkte, warum er sich für ein Hotel entscheidet.» Das beschreibt Annette Siegwart, Projektbeauftragte für die neue Hotelklassifikation, als die ursprüngliche Idee, das Ambiente in die neue Klassifikation aufzunehmen, die ab 2001 gelten soll. Im Oktober letzten Jahres haben verschiedenste Kreise Stellung genommen, vom Hotelier über Tourismusexperten und Konsumenten. Ihr Fazit: Ambiente ist kein Bewertungskriterium. Dies, weil die Atmosphäre in einem Hotel Geschmacksache ist, also subjektiv wahrgenommen wird. Was einem Gast gefällt, kann einen anderen abtosen. Die gleiche Schwierigkeit stellt sich auf der Seite der Kontrolleure: Wie sollen sie objektiv beurteilen können, wann die Atmosphäre eines Hauses gut ist? Soll nur die Stimmigkeit der Inneneinrichtung angeschaut werden oder wird die Atmosphäre in einem Hotel von weiteren Faktoren bestimmt?

«Auf diese Fragen können keine Antworten gefunden werden», sagt Annette Siegwart. Deshalb hat die Projektgruppe beim SHV beschlossen, sich nicht soweit auf die Äste hinauszulassen. Bewertet werden künftig die Sauberkeit, Funktionalität, Pflege und der Unterhalt im Hotel. Schliesslich sei es einfacher, festzustellen, ob ein Fernseher funktioniert, ob kaputte Glühbirnen in den Lampen stecken oder Staubflocken unter dem Bett liegen, erklärt die Projektleiterin. Ähnlich wichtig wie das Ambiente ist für den Gast der Service, Empfang und die Betreuung im Hotel. Auch das seien «weiche Kriterien», meint Annette Siegwart. Aber unter dem Begriff «Servicequalität» werde sie in die neue Klassifikation aufgenommen. AF

FORUM

Tourismus und Kitsch versöhnt



Köbi Gantenbein, Chefredakteur der Architektur- und Designzeitschrift «Hochparterre»

Wie alle spannenden Wörter teilt auch Kitsch die Welt in ein Unten und ein Oben. Denen oben ist Kitsch ein Schimpfwort; die Geschmackssicheren, wissen alles besser und kennen den aufrechten Gang der Dinge. Denen unten ist das gleich. Sie fühlen sich wohl im Kitsch und ob sie deshalb am wahren Leben vorbeileben, ist ihnen egal; da streicheln sie lieber nochmal dem Gartenzwerg über den Kopf. In der Zwickmühle sind wie immer die vielen dazwischen, die mit dem Herzen den Kitsch lieben, aber das nicht dürfen, so wie es sich nicht gehört in der Nase zu bohren. Sie sind die Mehrheit. Die Grenzen sind gezogen, die Übergänge fein und funktionieren unausgesprochen.

Wie gut, dass es neben dem ersten Leben das wahre gibt: Die Ferien. Kitsch und Tourismus sind untrennbar miteinander verbunden und zwar nicht im Kampf, sondern gütig versöhnt; würde ein «Vogel der guten Form» Kitsch verbieten, würde der Tourismus schneller zusammenbrechen, als wenn Schneekanonen nicht mehr schneien dürfen. Denn Kitsch heisst ja nichts anderes, als wenn ich Formen, Verfahren und Emotionen für einen Zweck brauche, für den sie gar nicht gedacht waren. Schönheit wird durch Glätte, Empfindung durch Rührseligkeit, Grösse durch Pose und Tragödie durch Sensation ersetzt. Und es ist nicht nur eine Frage dessen, was der einzelne will; im Gegensatz zum ersten Leben brauchen wir alle im Ferienleben die Kraft des Kitsches. Was wäre eine passendere Umschreibung für die Gestalt des

Fremdenorts als die oben präsentierte Aufzählung? Was die präzisere Fassung für das Design der Auftritte von Restaurants und Hotels? Ich selber habe mit Kitsch im wahren Leben schon wenig Mühe, umso weniger im Ferienleben. Dabei bin ich gewiss kein Kitschbruder und -schwäger, aber als Tourist ein Tourist: Ich erwarte von meinem Feriendomizil nicht den wahrhaftigen Auftritt, sondern die angemessene Inszenierung meiner Wünsche, Phantasien und Bilder: Ich fühle mich wohl, wenn sich ein Ferienort Mühe gibt, meinen Sehnsüchten entgegenzukommen. Was mich angeht, gehören sie durchaus zum grünen, alternativen Repertoire: Viel Ruhe, wenig Eingriff, wenig Erlebnispektakel, viel Zeit, gediegene Umgang mit den Beständen und was so alles noch dazu gehört. Das Problem ist also weniger der Kitsch, sondern seine Qualität. Da hingegen mache ich gerne Unterschiede: Wenn die Inszenierung blank und bar jeder Energievergnunft und jedes Rohstoffverschleisses eingerichtet wird, sage ich: Schlechter Kitsch. Ich habe schon Mühe mit Hummer im Engadin, aber ich bin ja auch etwas sonderbar und also auch skeptisch gegenüber Schneekanonen, die mir den unwirklichen Winter herzaubern und soviel Energie brauchen wie ein kleines Dorf. Da Energie die Schlüsselgrösse ist für das vom Geschmack losgelöste Urteil, kommt natürlich auch die Langzeitigkeit dazu: Ein Plüschbar, der fünfzehn Jahre auf dem Buckel hat, ist Kitsch der mir behagt, ein nach den Erkenntnissen der bibelstarken Architektur eingerichtetes Restaurant, das die Gäste nicht lieben und dessen Gegenstände der Wirt nach einer Saison herausreisst, scheint mir bedenklich. Doch Hand aufs Herz: Ich bin auch ein kleiner Konvertit. Ich glaube einmal an kitschfreien Tourismus, an wahre Architektur im Hotel und am Ort; ich kenne nur wenige Beispiele und sobald mich eines zu ergreifen und eine Saite zum Klingen bringt, kippe ich schon um und schwärme vom wahren Leben.

Wandmalerei

Das Spiel mit der Wahrnehmung

Die Wand ist die Schranke des Raumes. Die Bernerin Carmen Conca spielt mit diesen Schranken oder durchbricht sie – indem sie sie bemalt.

ANDREA FLÜCKIGER

Nichts ist so, wie es scheint. Jedenfalls, wenn Carmen Conca am Werk war. Unter der Terrasse des Hotels ist keine Parklandschaft mit Fasanen, Brunnen und

Statuen – und doch ist sie da: allerdings nur an die Wand gemalt. Mit ihren perspektivisch verzerrten Wandgemälden sprengt Carmen Conca die Grenzen eines Raumes: «Entweder sie sprechen klare Worte, sie laden ein in die Welt der Träume oder sie unterstreichen das Konzept des Hauses», sagt die Malerin. «Art Fresko» nennt sie ihre Kunstrichtung: «Art steht für den künstlerischen Ausdruck; mit Fresko bezeichnet sie die Bemalung von Mauern, Wänden, Decken, Böden oder Fassaden. Ihr Rüstzeug holte sich

die 33jährige an der «Ecole de Décors de Théâtre» in Genf. Später arbeitete sie am Berner Stadttheater, und vor drei Jahren hat sie sich selbständig gemacht. Wenn Carmen Conca ans Werk geht, versucht sie zuerst, den Raum in seinen Proportionen zu erfassen. Dann macht sie Skizzen. Wenn sie erst einmal mit Pinsel und Farbe an die Wand geht, ist innerhalb weniger Tage oder Wochen ein anderer Raum entstanden – so wie beispielsweise im «Grand-cru» im Zürcher Hauptbahnhof oder in der Berner Unibar.



Carmen Conca: Wenn sie mit Farben und Pinsel an die Wand geht, ist nichts, wie es einmal war. Foto: zvg

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 Hotelier-Verein SHV, Bern.

Herausgeber-Ausschuss /
Comité d'édition:
Heinz Probst (Leitung),
Toni Kaufmann (Verlag),
Werner Friedrich (Inhalt, Konzepte).

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktion / Rédacteur en chef:
Chefredaktor a.i. / Réd. en chef a.i.:
Miroslaw Halaba (MH).

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

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

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

SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSE)

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

marktplatz

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Margaretha Schober.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

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

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

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

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

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

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

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

Pomdor AG, Sursee

Mehr Geschmack mit neuer Anlage

Was im Tetra-Pak-Bereich schon üblich ist, soll künftig auch für Glas- und Petflaschen gelten. Die Pomdor AG hat die erste Aseptic-Abfüllanlage Europas installiert. Doch der neue Frischegeschmack ist nicht unbegrenzt genießbar.

GEORG UBENAUF

Mit einem neuen Verfahren, in Flaschen gefüllte Fruchtsäfte keimfrei zu machen und mit frischerem Geschmack zu präsentieren, kommt jetzt die Pomdor AG aus Sursee auf den Schweizer Markt. «Aseptic» nennt sich der Prozess, der erstmals in Europa bei der Fruchtsaftherstellung angewandt wird. Rund 25 Millionen Franken hat die dem Dachverband der Landwirtschaftlichen Verbände Fenaco gehörende Pomdor Suisse in dieses neue Verfahren investiert. Fruchtsäfte

der Ramseier-Marken können ihren verbesserten Geschmack am besten entfalten, wenn sie möglichst frisch konsumiert werden. «Nach Lagerzeiten von zwei bis drei Monaten wird man keinen Unterschied mehr zum bisherigen Pasteurisierungsverfahren merken», erläutert Niklaus Meyer, Leiter Produktion und Technik im Pomdor-Betrieb Sursee. Die Haltbarkeit der Säfte wird allerdings für ein Jahr garantiert. Die Marketingstrategen des Saftproduzenten in Sursee erhoffen sich natürlich, dass ihre Säfte jetzt schneller umgesetzt werden.

Nicht bei Bügelflaschen

Bisher gibt es in der Fruchtsaftherstellung zwei unterschiedliche Pasteurisierungsverfahren. Beim ersten wird das Getränk kalt in Flaschen gefüllt, dann werden die gefüllten Flaschen 20 Minuten lang auf 72 Grad erwärmt und wieder heruntergekühlt. Beim zweiten Verfahren wird der auf 80 Grad erhitzte Saft heiss in die Flaschen gefüllt und diese

langsam in einem Berieselungstunnel auf 30 Grad gekühlt.

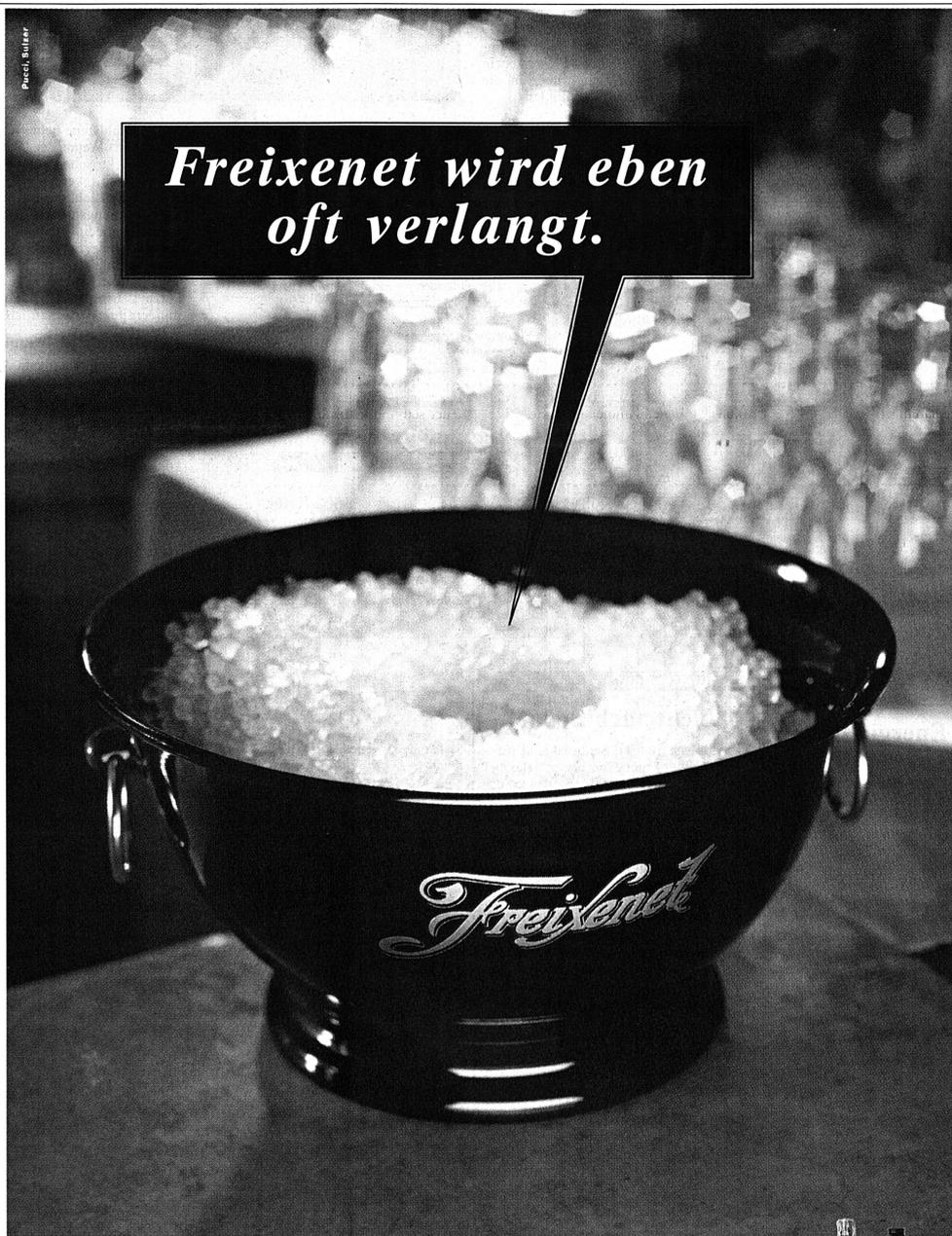
Mit dem neuen Verfahren wird das Getränk in einem Röhrenpasteur sehr schnell auf 90 Grad erhitzt, die Temperatur ein paar Sekunden gehalten und dann sofort auf 20 Grad heruntergekühlt. Geruch und Geschmack bleiben besser erhalten, die Frische des Geschmacks ist länger spürbar. Ein System von doppelwandigen Röhren sorgt dafür, dass der Saft im inneren Rohr keimfrei fließt und die gewünschten Temperaturen in der kurzen Zeit durchlaufen werden. Sämtliche Produktionsabläufe müssen keimfrei stattfinden – deshalb wurde das keimfreie «Haus im Haus» der Produktionshalle notwendig. Risikopunkt beim Verfahren bleibt jedoch das Verschliessen der Flaschen. Für Glas- und PET-Flaschen soll das Aseptic-Verfahren gelten, nicht jedoch für Bügelflaschen. Auch Wasser- und Energieverbrauch sollen beim neuen Verfahren wesentlich reduziert sein.

MIXED-PICKLES

3000 Besucher am ersten Welt-Wein-Festival in Bad Ragaz. Wie die Organisatoren des ersten Welt-Wein-Festivals im Mai diesen Jahres in Bad Ragaz mitteilen war der erste Anlass ein voller Erfolg mit auch ausgeglichener finanzieller Bilanz. Deshalb steht dem nächsten Festival auch nichts mehr im Wege: Dieses soll 1999 wiederum in Bad Ragaz stattfinden. Die Partner sollen wiederum die «Académie du Vin» (Tochtergesellschaft von Movenpick), die Weinzeitschrift «WeinWisser», die Thermalbäder und Grandhotels Bad Ragaz und der Kurverein Bad Ragaz sein. GSG

KORRIGENDA

In der letzten Ausgabe der *hotel + tourismus revue* hat sich ein Fehler eingeschlichen: Im Artikel «Hoteliere sind unterschiedlicher Meinung» wurde fälschlicherweise das Hotel Eiger in Grindelwald zitiert. Es ist jedoch das Hotel Eiger in Wengen, welches das Paket «Servicequalität» einführt. r



Freixenet wird eben oft verlangt.

Er hat Leidenschaft. Und er hat Charme. Dies allein könnte schon erklären, warum Freixenet so begehrt ist. Tatsächlich ist der spanische Cava in der Schweiz schon seit einigen Jahren stolzer Marktleader unter den Schaumweinen. Vielleicht liegt der Erfolg aber

genauso darin, dass Freixenet ein Genuss ist, den man sich gerne leistet. Und auch öfters. Doch bilden Sie sich selber eine Meinung. Unter Tel. 01/481 90 11 können Sie noch heute Ihre Bestellung aufgeben. Freixenet wird bestimmt auch Sie überzeugen.

J. CARRERAS AG
Weinkellerei seit 1899



Künstliche Lichtquellen

Lampen: Grosse Auswahl – grosse Wirkung

Noch immer sind Lampen und Leuchten Stiefkinder der Hotel-einrichtung. Dabei können innovative Beleuchtungs-lösungen manche Raumsituation retten. Dekorlicht, Halogenspots, Energiesparlampen sind im Trend. Doch auch die konventionelle Glühbirne mit ihrem eher warmen Licht ist von Designern gefragt. Wichtig ist, die einzelnen Lampen sinnvoll aufeinander abzustimmen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Leider sei es bei Neu- oder Umbau heute immer noch so, dass der Hotelier oft erst zuallerletzt an die Beleuchtung denke, bedauert Jörg Krewinkel, Marketingmanager bei Zumtobel Staff. Der Architekt des unlängst renovierten Hotels Vitznauer Hof am Vierwaldstätter See, Paul Kostrewa, bestätigt: «Meist wird der Innenarchitekt für die Lichtlösung erst konsultiert, wenn alle Leitungen bereits gelegt sind.» Für Pablo K. Pabst, Pablo Design AG in Zürich, kann Licht, «richtig eingesetzt, aus einer schlechten Gesamtsituation einen guten Durch-schnitt machen.» Spätestens beim Visieren der Rechnungen geht dem Bauherr ein Licht auf: Auf 5 bis 10% der gesamten Renovationskosten schätzt Krewin-

kel den Aufwand für eine «ordentliche» Beleuchtung. Diese ist für Pabst wiederum keine Geschmackssache, sondern eine Frage des Konzept: Das Licht sei ebenfalls ein Teil der erforderlichen Corporate Identity.

Von Lampen und Leuchten

Auf keinen Fall münde ein Aussuchen einzelner Leuchten in eine sinnvolle Lichtlösung. Der Fachmann unterscheidet klar zwischen Lampen und Leuchten: Erstere ist die künstliche Lichtquelle selbst, letztere ist der ganze Beleuchtungskörper, der die Lampe hält und deren Licht verteilt. Die Lampe entscheidet somit in erster Linie über die Lichtsituation. Die Leuchte wiederum hat zwei Gesichter, eines am Tage und eines in der Nacht.

Laut Pabst sei für die richtige Beleuchtung primär die Situation bezüglich Stil, Ambiance und Lichtbedarf zu bestimmen. Für letzteren genügt gemäss der DIN-Norm für künstliches Licht eine Beleuchtungsstärke von 200 Lux im Empfangsbereich oder im Speisesaal. Dagegen werden für die Küche sogar 500 Lux empfohlen. Für die richtige Ambiance im künstlichen Lichterschein solle der Hotelier sich primär in die Situation des Gastes hineinfinden.

Glühlampe bringt Stimmung

«Stimmungsmässig ist die Glühlampe noch immer eine von den angenehmsten Leuchtmitteln», ist Pabst überzeugt.



Auf Lampen, Leuchten und die Elektroinstallationen entfielen im Vitznauer Hof rund 11 Prozent der Umbaukosten. Foto: zvg

Grundsätzlich passe sie aufgrund ihres warmen Lichtes, welches eher im Rotbereich liegt, besonders gut in traditionell geführte Häuser. Doch rein energetisch

ist die Glühlampe heute fast nicht mehr vertretbar: Wenn der Wolframwendel mittels elektrischen Stroms zum Glühen gebracht wird, werden nur rund 20% der Energie für Licht genutzt, der Rest heizt die Umgebungsluft auf. Der Energieverbrauch ist, bedingt durch die recht kleine Lichtausbeute, relativ hoch. Zwar ist der Anschaffungspreis mit durchschnittlich 1,50 Franken pro Lampe gering, doch die kurze Lebensdauer der Glühbirne vermindert ihre Wirtschaftlichkeit.

Halogen: gut aber teuer

Die Halogenleuchten brennen fast viermal so lange wie die klassische Glühbirne: Das Halogengas transportiert das verdampfte Wolfram wieder zurück zum Drahtwendel, dieser bleibt so länger erhalten und eine Schwärzung des Glaskolbens wird verhindert. Doch trotz der längeren Lebensdauer sowie der höheren Lichtausbeute liegen gemäss der Informationsstelle für Elektrizitätsanwendung in Zürich (Infel) die Gesamtkosten der Halogenleuchte (Kosten für Lampe und Energie) noch über denjenigen der Glühlampe. Farblich ist für Pablo Pabst das Halogenlicht am ausgefallensten und somit fast überall einsetzbar. Das eher weisse Licht bewirke weiterhin

im Food-Bereich ein frischeres Aussehen der Produkte. Zudem seien Niedervolt-Halogenleuchten mit Kaltlichtreflektor gut einsetzbar bei temperaturempfindlichen Lebensmitteln. Denn 60% der Strahlungswärme wird bei diesen Lampen nach hinten abgeführt.

Sparlampe: ohne Ambiance

Im Gegensatz zu den Hochvolt-Halogenleuchten benötigen die Niedervolt-Halogenleuchten einen Transformator. Die Kompakt-Leuchtstofflampe («Stromsparlampe») benötigt dagegen – wie die klassische Leuchtstofflampe – ein Vorschaltgerät. Pabst rät hierbei dringend zur Wahl eines elektronischen Vorschaltgeräts: Denn beim preiswerten konventionellen Vorschaltgerät sei aufgrund der niedrigeren Taktfrequenz die einzelnen Zündungen des Fluoreszenzgas noch wahrnehmbar. Die durch ihr bläuliches Licht eher kalt wirkenden Leuchtstofflampen setzt Pabst nicht in Räumen ein, in denen Ambiance und Emotionen eine Rolle spielen – ausser in Kombination mit Halogenlicht. Das zum Beispiel in Durchgangsräumen, welche dann bei Zeiten hoher Frequenz mit Halogenlicht ergänzend illuminiert werden können. Doch gleichzeitig warnt er vor solchen Mischlösungen, da diese eine entsprechende Betreuung durch das Personal brauchen. Gemäss der Fördergemeinschaft «Gutes Licht in Frankfurt» ist jedoch grundsätzlich eine gleichzeitige Verwendung von Glühlampen, Halogenleuchten und Kompaktleuchtstofflampen aufgrund der harmonisierenden Lichtfarben möglich.

«Nicht im 5-Stern-Hotel»

Leuchtstofflampen haben nach Ansicht von Pabst auf keinen Fall Platz im 5-Stern-Hotel. Ganz rät er vom Einsatz dieser sparsamen Lampen im Badbereich ab: «Im blauen Licht wirkt die Haut grünlich im Spiegel – das nimmt jedem Gast die gute Morgenlaune.» Dagegen bekommt die Haut im Schein einer Glühlampe die gewünschte rosa Teintfarbe. Finanziell ist die Kompakt-Leuchtstofflampe dagegen Spitze: Mit einer Brenndauer bis 10 000 Stunden, einem Anschaffungspreis von rund 30 Franken kostet laut Infel eine 11-Watt-Energiesparlampe im Vergleich zu einer 60-Watt-Glühbirne – bei Berücksichtigung der Stromkosten – rund 60% weniger. Der Stromverbrauch liegt gut 80% tiefer. Doch gibt Pabst zu bedenken, dass bei der Stromsparlampe aufgrund der fehlenden Tiefenschärfe ihres Lichtes der rein technische Vergleich etwas hinkt.

Lampen und ihre Eigenschaften

	Konventionelle Glühlampen		Halogenleuchten		Stromsparlampen (Kompakt-Leuchtstofflampen)		Leuchtstofflampen
			Hochvolt	Niedervolt	Zum Schrauben	Zum Stecken	
Leistung	15-300 W		25-2000 W	5-100 W	5-25 W	5-42 W	4-58 W
Lichtfarbe	warmweiss angenehm-gemütlich		etwas weisser als Glühlampe		Wirkung eher kühl bis tagesschweiss		
Lichtausbeute (in Lumen pro Watt)	gering 5-15 lm/W		mittel 15-25 lm/W		hoch 45-65 lm/W	hoch 30-80 lm/W	sehr hoch 65-95 lm/W
Mittlere Lebensdauer	ca. 1000 h		1500-2000 h / 2000-3500 h		ca. 1000 h		5000-15 000 h
Energie-Verbrauch	hoch		mittel		gering	sehr gering	sehr gering
Kosten für Lampen und Energie	hoch		sehr hoch		gering		sehr gering

Quelle: Infel/htr

Lichttrends

Nr.1: Energie sparen

Bei der Frage nach den Beleuchtungstrends in der Hotellerie führt Jörg Krewinkel von der Zumtobel Staff AG zu allererst das Energiesparen an. Dies sei bei einer Beratung oft das greifende Argument für die Wirtschaftlichkeit einer Neuanstellung. Eine Innovation in diesem Bereich ist das sogenannte Lichtmanagementsystem. Mit Tageslichtsensoren auf oder vor dem Fenster wird so das künstliche Licht automatisch dem Bedarf entsprechend geregelt. Einsetzbar ist diese Lösung für alle Leuchtmittel (Ausnahme: Hochdruck-Entladungslampen). Krewinkel schätzt die Amortisationszeit zwischen 2 und 3 Jahren. In der Amortisation sei ein Lichtmanagementsystem rund 30% teurer als eine normale Beleuchtungsanlage. Trend Nr. 2 sind laut Krewinkel innovative Beleuchtungsanlagen, beispielsweise mittels Lichtleitertechnik. Bei dieser wird die Lichtquelle durch Glasfaserstränge vom Lichtaustritt getrennt. Das Leuchtmittel kann somit zentral ausgewechselt werden, im beleuchteten Raum entsteht keine Abstrahlungswärme und mit speziellen Linsen und Farben kann «gespielt» werden. Ein Beispiel ist der dekorative «Sternenhimmel» mittels bewegter Linsen. Die Akzentbeleuchtung mit gerichteten Strahlern oder reinem Dekorlicht gewinnt als Ergänzung zur Grundbeleuchtung (für die nötige Helligkeit) in der Inneneinrichtung allgemein laut Krewinkel an Bedeutung. GSG

Seminarräume

Licht nach Bedarf

Die Beleuchtung in Seminar- und Kongressräumen muss besonders flexibel und anwenderfreundlich sein. Damit der Kursleiter die Beleuchtung auf sein Programm spontan ausrichten kann, sollte diese von der Ferne bedienbar sein. Laut Urs Richner von der Lichter und Leuchten AG in Aarau belegt eine anspruchsvolle Fernsteuerung rund 40% der gesamten Lichtinstallationskosten – je nach Grösse des Raumes. Richner konzipierte die Lichtinstallation in den beiden Seminarräumen des Landhotels Hirschen in Obererlinsbach. Die Grundbeleuchtung der beiden Räume wird indirekt über Energiesparlampen gewährleistet. Mit einer flexiblen Halogenbeleuchtung wird dann die entsprechende Atmosphäre geschaffen. Je nach Bestuhlung, ob Vorträge oder Vortrag, können die Halogenleuchten (mit unterschiedlichen Lichtstreuereinstellungen und Lichtfarben) ausgetauscht werden. Das Stecksystem für Niedervolt-Halogenlampen vereinfacht die Lichtinstallation laut Richner um rund 20 bis 30%. Der Energiebedarf liegt bei Seminarräumen zwischen 12 und 15 Watt pro Quadratmeter, bei Energiesparlampen sogar zwischen 8 und 15 Watt. Sobald die Beleuchtung jedoch um Halogenlicht ergänzt wird, steigt die Leistung gleich auf bis 30 Watt pro Quadratmeter. 18 000 Franken investierte Albi von Felten in das Beleuchtungssystem seiner beiden Seminarräume mit je 100 Quadratmetern. 55-Watt-Kompakt-Leuchtstofflampen sorgen für eine dem Tageslicht entsprechende Helligkeit. Und der in der Nacht stark beleuchtete Garten vergrössert die begrenzten Räumlichkeiten für den Gast optisch. GSG

PRODINDEX 15.9. bis 20.9.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 38	Woche 37	Woche 38	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				-6,5%	+0,5%	
Rindshuft ¹	34.90	35.90	33.90			
Entrecôte ¹	37.90	38.90	36.90			
Siedfleisch ¹	11.50	10.80	10.90			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				+7,9%	-1,3%	
Kalbnuss ¹	37.90	29.80	35.50			
Kalbssteak ¹	36.50	36.50	40.90			
Kalbsbrust ¹	13.50	12.90	13.50			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				-2,8%	-1,5%	
Nierstück mit Huft ¹	20.90	22.50	21.50			
Hals ¹	16.90	17.40	17.50			
Schulterbraten ¹	12.90	12.90	12.90			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				-3,9%	-1,3%	
Kopfsalat, Sfk.	0.45	0.50	0.85			
Fenchel ¹	1.43	1.90	2.50			
Chinakohl ¹	0.99	1.65	1.20			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				+1,6%	+10,9%	
Zwetschgen Fellenberg ¹	2.55	2.75	2.10			
Trauben Lavallée ¹	2.65	2.90	2.00			
Äpfel Primerouge, Kl. II ¹	1.15	1.30	1.35			

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

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Présence helvétique à Lisbonne et à Hanovre

Les prochaines échéances des expositions mondiales de Lisbonne, en 1998, et de Hanovre, du 1er juin au 31 octobre de l'an 2000, ne sont pas sans intérêt pour la Suisse. L'exposition lusitanienne aura par exemple pour thème «L'océan, un bien précieux pour l'avenir» et notre pays y apparaîtra en tant que château d'eau du continent. Des reportages photographiques réalisés sur les rivières suisses devraient souligner l'attrait touristique de la Suisse. A Hanovre, l'accent sera mis en revanche sur le thème «L'homme, la nature et la technique». Notre pays y sera présent avec une batterie en bois où l'odeur de plats typiquement suisses devrait attirer les visiteurs. Page 2

Le tourisme autrichien dans une mauvaise passe

L'hôtellerie autrichienne a battu sérieusement de l'aile cet été. La saison estivale, prise en considération jusqu'au mois de juillet, a vu les nuitées baisser de 7,8% par rapport à la période correspondante de 1996. Le recul des nuitées a même dépassé 12% pour le seul mois de juillet. Même Vienne, qui avait permis l'an dernier de sauver les meubles, n'a pas échappé à ce recul. La capitale autrichienne a perdu en effet 9% de ses nuitées. Avec 14,4 millions de nuitées, elle en a perdu près de deux millions par rapport à 1996. L'ampleur de la crise est bien plus significative lorsqu'on sait qu'il y avait eu encore 20,5 millions de nuitées en 1991. Page 5

«E & G Hotels»: davantage de rapidité en marketing

C'est à Lucerne que s'est récemment déroulée l'assemblée générale extraordinaire des «E & G Hotels Schweiz», le E et le G signifiant Einfach et Gemütlich, soit simple et accueillant. A cette occasion, le nouveau directeur d'«E & G», Robert Michel, de la société Touristika à Villars, a tiré un bilan intermédiaire de ses 139 premiers jours de direction. Il s'est ainsi réjoui d'avoir comme interlocuteurs des propriétaires d'hôtels et non pas des franchisés dont les aptitudes décisionnelles sont limitées et moins rapides. Au sujet de la rapidité, Robert Michel a exhorté les membres de «E & G» à faire preuve de davantage de célérité au niveau du marketing. Page 7

La reconversion d'un hôtelier Suisse en Provence

Après avoir été le successeur désigné d'Ueli Prager chez Mövenpick et le directeur de l'empire hôtelier de l'Agà Khan, Rudy Baur a décidé de se retirer en Provence et de se mettre à son compte en exploitant le Château de Montcaud à Bagnols-sur-Cèze, à 30 km d'Avignon. Avec cet établissement, Rudy Baur entend mettre sur pied une petite chaîne d'hôtels de grande classe où le dénominateur commun serait le «luxu de la simplicité». Le Château de Montcaud fait partie depuis 1996 des «Relais & Châteaux». L'admission à cette chaîne prestigieuse s'est immédiatement traduite par 20% d'augmentation au niveau des nuitées. Page 9

Le choix de plats à petits prix est restreint

La polémique entre le «Fast Food» et le «Slow Food» bat son plein en Suisse alémanique. Notre hebdomadaire s'est entretenu à ce sujet avec le grand chef André Jaeger. Celui-ci, à la tête du Restaurant Fischerzunft qui se trouve à Schaffouse et qui est coté 19/20 au Gault et Millau, a révélé que le principal problème dans la restauration helvétique ne provenait pas du «Big Mac» ou du «Cheeseburger», mais bien du choix très restreint de plats à petits prix dans certains établissements. Selon André Jaeger, il est primordial de miser sur de la bonne qualité, surtout lorsqu'on décide à travers cette dernière la signature personnelle du tenancier de l'établissement. Page 11

Magasins de sports

La saison d'hiver s'annonce favorable

L'été n'est pas encore terminé que les professionnels du tourisme et de la vente peaufinent déjà la future saison d'hiver. Malgré la crise, la morosité n'est pas forcément de rigueur. Le dernier bilan des ventes d'articles de sport a en effet progressé et la prochaine saison hivernale s'annonce sous de bons auspices. Même les phénomènes de mode enregistrés ces dernières années ne relèvent plus forcément de l'éphémère.

ALEXANDRE BOCHATAY

A vrai dire, pour les commerçants, la saison d'hiver se prépare déjà bien avant l'été. Les propriétaires de magasins d'articles de sport se sont retrouvés le printemps dernier, à Martigny, à l'occasion des journées d'achat spécialement destinées aux professionnels de la vente. La foire bas-valaisanne fournit ainsi d'importants points de repère au sujet des tendances de la mode hivernale, dans les domaines du matériel et de l'évolution des techniques, pour la future saison. Compte tenu de sa situation géographique, le rendez-vous octodurien rattache sa clientèle hors des frontières cantonales, puisque les professionnels vaudois et bernois répondent notamment à l'appel. Il faut dire que les hôtes qui fréquentent les domaines skiables de l'Oberland et des préalpes vaudoises s'apparentent facilement à la clientèle touristique valaisanne. L'autre grand rendez-vous national des professionnels se tient chaque année à Zurich.

S'adapter à la demande

La foire valaisanne a permis de tirer un bilan positif pour les professionnels de la branche. Tout d'abord, les derniers chiffres de vente d'articles de sport d'hiver ont enregistré une augmentation de 5%, sur le plan national. Par ailleurs, la saison à venir s'annonce sous de bons auspices, compte tenu des affaires réalisées à Martigny. «Première satisfaction, les ventes de skis, et particulièrement de snow-board que l'on prédisait pourtant sur le déclin, ne sont pas en recul», explique Marcel Savioz, propriétaire d'un commerce, à Anzère, et président de la

La prochaine saison d'hiver s'annonce sous de bons auspices, tant pour le snow-board que pour le ski.
Photo: Laurent Missbauer



section Valais romand de l'Association suisse des magasins d'articles de sport. «Les fabricants de snow-board ne parlent pas de régression, bien au contraire. Les ventes restent stables, mais les concepteurs ont été contraints d'adapter leur production au phénomène de la mode branchée. Le matériel perd vite de sa valeur marchande compte tenu de l'évolution du graphisme qui décore chaque planche. Ils doivent donc se renouveler chaque année et proposer une palette de motifs variés», ajoute encore Marcel Savioz. Les skis ne sont pas moins en reste et bénéficient encore cette année de l'effet «carving» apparu la saison dernière sur les pentes helvétiques. «Les fabricants de ski ont su réagir à la déferlante du surf en imaginant une nouvelle géométrie pour leur matériel. Le carving facilite la conduite des lattes et assure une plus grande sécurité, tout en procurant une sensation de glisse extrême, selon les modèles utilisés». Cette année, les adeptes du carving représenteront environ les 25% des utilisateurs de remontées mécaniques. Il faut dire que les 80% de skis achetés, cette année, sont de type carving.

Le ski en mutation

Les différences de «philosophie» entre le ski et le snow-board ne font pourtant au-

cun doute dans l'esprit des professionnels. La grande majorité des adeptes du snow-board ont aujourd'hui la vingtaine d'années. «Ils ne pratiquent que ce sport et n'ont quasiment jamais essayé de paires de skis. Seuls 10% d'entre eux pratiquent les deux, mais ils s'étaient d'abord initiés aux sports de glisse par le ski. Les skieurs se recrutent au contraire parmi les 25-40 ans. Certains d'entre eux, par lassitude, se sont essayés au surf, mais avec l'avènement du carving, ils sont pour la plupart revenus au ski». Le carving ne constitue toutefois aucunement un nouveau sport diamétralement opposé au ski, tel que le snow-board. Il n'est qu'une adaptation, voire une amélioration de la technique et procure une nouvelle sensation de glisse. «Le carving pourrait cependant disparaître dans les années à venir, pour laisser la place à une autre évolution du ski. Rappelez-vous la mode des skis compact, il y a une vingtaine d'années. Cinq ans après son apparition, la moitié des skieurs les avaient adoptés. Sur des lattes ne mesurant qu'un mètre vingt, tout le monde avait l'impression de savoir godailler. Aujourd'hui, les skis compact ont quasiment disparu», commente Marcel Savioz. Les incidences «techniques» de ces phénomènes se répercutent sur les

habitudes de consommation des touristes en station, mais aucune étude précise ne permet d'établir quel type de clientèle est plus ou moins profitable pour l'économie locale. A ses débuts, le snow-board avait suscité de vives polémiques. «Certains n'y voyaient qu'une clientèle jeune et branchée, avec un faible pouvoir d'achat», confie un restaurateur du Haut-Plateau. «Pire, les surfers allaient faire fuir les skieurs de longue date. Ils étaient même tenus pour responsables de la plupart des accidents qui survenaient sur les pistes», ajoute cet hôtelier de Verbier.

Des offres variées

Avec le temps, les choses ont évolué. Des informations susceptibles de faire cohabiter toutes les «espèces» de glisseurs se sont succédées. Des cours de sensibilisation ont même été organisés dans plusieurs grandes stations valaisannes. «Dans tous les cas, les commerçants et hôteliers sont désormais gagnants. Les skieurs sont toujours là. Les snow-boarders ont permis la création d'offres adaptées et diversifiées». Quant aux familles, tout le monde trouve finalement son compte. Marche ou ski de fond pour les grands-parents, ski pour les parents et planches pour les enfants. Les créneaux sont finalement bien occupés.

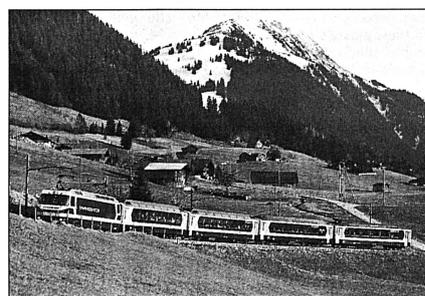
Liaison directe Montreux-Lucerne

Des prochains mois décisifs pour le projet

Engagées depuis près de 10 ans, les discussions autour du projet «Golden Pass», la liaison ferroviaire Montreux-Lucerne sans transbordement, sont entrées dans une phase décisive la semaine dernière à Interlaken. A tel point que pour ses responsables, il n'est plus utopique d'en prévoir l'inauguration pour l'an 2001.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«C'est une étape extrêmement importante pour le projet.» S'il ne va pas jusqu'à prononcer le terme «décisif», Frédéric Jausi, directeur du groupe, a lancé l'idée d'une liaison directe «via les plus beaux paysages de Suisse» entre Montreux et Lucerne. Mais une liaison sans transfert de charge, c'est-à-dire sans changement de trains à Zweisimmen (terme de la ligne MOB à voie métrique) et à Brienz (terme d'une autre ligne à voie métrique, celle du Brünig). Entre deux, le réseau BLS à voie normale qu'il s'agit d'équiper d'un «troisième rail» pour assurer



La liaison ferroviaire directe entre Montreux et Lucerne intéresse au plus haut point la compagnie de fer MOB.
Photo: MOB

cette liaison permettant la circulation des compositions à écartement métrique. Dix ans de projets, d'études, de discussions passées à convaincre les collectivités locales, les communautés touristiques «que cette liaison est vitale pour l'économie touristique des régions concernées.» C'est donc peu dire que, à Interlaken, la réunion de la «Communauté d'intérêts du Golden Pass» constituait un aboutissement. Il faut même parler d'épreuve de vérité.

Car il s'agit maintenant pour tous les intéressés de souscrire au capital-actions constitutif de la société du Golden-Pass: six millions de francs, que les responsables comptent réunir pour l'été 98. Six millions de francs qui permettront, pour le directeur du MOB, «de convaincre la Confédération et les six cantons concernés (Vaud, Fribourg, Berne, Obwald, Nidwald et Lucerne) d'engager 20 millions à fonds perdus dans un projet esti-

mé à 56 millions», les 30 millions restants provenant du marché habituel de l'argent.

Une opportunité à saisir

De ces six millions de francs, pour le moment, seuls 120 000 ont été souscrits formellement, par la commune de Château-d'Ex. Saanen devrait dès cette fin septembre y souscrire pour un million, le groupe MOB devrait en faire de même pour une somme équivalente. Interlaken y est bien sûr intéressée. Tout comme Montreux, dont le syndic, Pierre Salvi, note le nécessaire développement de la ligne, «pour la Riviera, mais aussi pour toute la région lémanique». Car, ce «troisième rail» n'apparaît pas seulement comme vital pour toutes les communautés concernées au long du parcours. Mais aussi pour l'arc lémanique, voire la «Suisse occidentale». «A l'heure où les touristes de provenance lointaine

«se posent» de plus en plus à Kloten», note Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, «le projet participe du désenclavement de la Suisse romande.» En ce sens, l'opportunité est à saisir, «impérativement» ajoute-t-il encore, imaginant déjà l'exploitation possible de thèmes culturels (Wagner à Tribchen-les-Romantiques sur la Riviera vaudoise, etc.) ou sportifs, voire même le cumul des deux.

Activité economico-touristique

Reste les inconnues du jeu démocratique. Car pour tous les engagements potentiels énoncés, les «légalisateurs» auront à se prononcer – on sait, par exemple, le Conseil communal de Montreux parfois «turbulent» lorsqu'il s'agit d'investissements. Comment réagira-t-il à un préavis de la Municipalité réclamant cet engagement? Et comment réagiront les députés vaudois lorsqu'il aura à se déterminer sur leur soutien au «Troisième rail»? Alors que le canton est déjà – ou va être – sollicité pour d'autres projets ferroviaires: le prolongement de la ligne Aigle-Leyrain jusqu'à La Bernesne, et un autre prolongement, celui de l'Aigle-Les Diablerets, jusqu'à Gstaad via le col du Pillon, accès direct au domaine skiable permanent du Glacier des Diablerets? Côté «Communauté d'intérêts du Golden Pass» on est catégorique: c'est non seulement toute l'activité economico-touristique sur le tracé et sur l'arc lémanique qui est en jeu, mais aussi l'avenir des autres projets. C'est bien dire l'«extrême importance» de cette réunion d'Interlaken. Elle annonce six mois décisifs pour le projet.

Holiday Inn

Un grand intérêt pour la Suisse

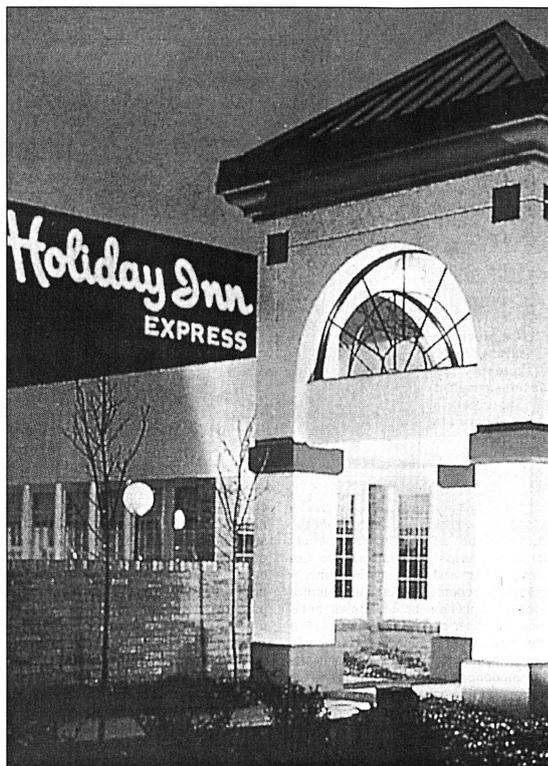
Depuis quelques jours, Holiday Inn Worldwide, sous sa nouvelle enseigne «Holiday Hospitality», dispose d'une structure de management, de marketing et de développement complètement axée sur trois marques. Le premier groupe hôtelier du monde porte ses efforts sur la nouvelle formule Holiday Inn Express, des hôtels de classe moyenne dont on prévoit une bonne douzaine d'exemplaires en Suisse.

JOSEF SEYDOUX

En avril 1999, le premier HI Express de notre pays devrait s'ouvrir sur l'autoroute A2 près de Lucerne. Dans les cinq à six ans à venir, d'autres régions pourraient recevoir, selon les vœux des responsables de la chaîne, ce type d'établissement qui s'avère d'un réel intérêt dans la mesure où il devrait en incarner l'admission humaine, l'esprit de service et l'atmosphère cordiale. Cette empreinte sera accompagnée de toute une conception technique permettant de réaliser pratiquement des hôtels «clés en main», budget d'exploitation compris.

Un produit-type

Holiday Inn, dont on trouve actuellement 17 spécimens en Europe, correspond à un produit 3 étoiles bénéficiant d'une localisation privilégiée: près d'une autoroute, d'une zone industrielle ou d'un complexe d'affaires, mais aussi au centre d'une ville de moyenne importance, à l'exclusion des stations saisonnières. «L'avenir de notre hôtellerie HI Express repose sur la possibilité d'aller exactement là où il le faut, sur un très vaste marché qui englobe l'essentiel de la clientèle; il s'agit d'offrir de nouveaux hôtels dont le succès se fondera sur un prix de



Le premier HI Express devrait ouvrir ses portes en Suisse en 1999. Photo: Lld

terrain avantageux, des frais de construction réduits, une conception d'exploitation idéale... sans que l'on perde le cœur de l'hôtellerie, son accueil, son service, son atmosphère», explique Peter Vermeer, directeur du développement d'Holiday Inn en Europe. Ce langage nouveau, dans la bouche des concepteurs d'une chaîne que l'on associe trop jusqu'ici à une hôtellerie pratique et performante mais sans état d'âme, peut paraître étonnant; il n'en reflète pas moins la volonté, même à ce niveau, de répondre aux vœux d'une majorité de la clientèle aujourd'hui en matière d'hospitalité, d'ambiance et de prix.

Le concept HI Express

Cette vision des choses, adaptée également à une «hôtellerie locale» intégrée à la cité, se matérialise dans la marque HI Express par des hôtels de 70 à 80 chambres, en principe sans restaurant. Il s'agit en principe de nouvelles constructions, encore que la formule puisse s'insérer dans un immeuble administratif dont elle pourrait utiliser l'intégralité des volumes. Si l'architecture est plus ou

moins donnée, elle est naturellement censée s'adapter aux données locales. Le cœur de l'Holiday Inn Express, c'est son hall central comprenant réception, bar d'accueil, petit espace de télécommunication, et flanqué d'une salle des petits déjeuners et d'un salon de réunion. Une carte passe-partout (clé, accès aux

consommations, automates, etc.) permet de déambuler sans souci d'argent au sein de l'établissement. Si l'on a prévu des locaux techniques réduits au minimum, les chambres sont plus spacieuses que celles des nouvelles normes 3 étoiles en Suisse; elles offrent une capacité de 2 à 4 lits, selon une formule qui a déjà fait ses preuves et ses émules. Les espaces, les meubles et d'autres standards sont donnés, mais le choix pour l'investisseur ou l'hôtelier exploitant reste grand parmi les fournisseurs référencés.

Un mode de construction

Le HI Express fait l'objet d'un vrai mode de construction et d'emploi, le «Technical manual prototype information» à l'usage des investisseurs privés et autres entreprises de construction intéressées à le devenir. Car Holiday Inn se borne à un investissement en amont, dans le secteur «recherche et développements» pour se concentrer ensuite sur des systèmes de franchise ou de contrats de management, chaque hôtel restant une société indépendante. Les premiers HI Express construits en Allemagne ont coûté environ 95 000 DM la chambre, tout inclus, terrain et frais d'ouverture compris. Il devrait en être à peu près de même en Suisse, pour autant que les terrains soient mis à disposition par les communes en droit de superficie et que les entreprises générales jouent le jeu; la chambre serait alors louée au prix de 120 francs par jour.

Mode d'emploi

Une fois l'hôtel défini, Holiday Inn, qui offre tous les services de la chaîne (marketing, étude de marché, réservation, etc.) établit toutes les données de gestion et d'exploitation. Les scénarios sont planifiés et le risque est calculé. «Voilà qui devrait intéresser les banquiers suisses», pense Peter Vermeer, qui ne tient cependant pas à «forcer le marché, car le produit devrait s'imposer naturellement au cours des prochaines années», en misant sur une clientèle formée de 80% de gens d'affaires et de 20% de touristes. Avis aux localités et régions helvétiques désireuses de moderniser leur parc hôtelier ou d'en créer un de toutes pièces.

Voir aussi en page 10

«Ce que m'a apporté Holiday Inn»

A Lausanne, **Fernand Donnet** supervise la direction de l'ex-Hôtel Beauclieu devenu, le 18 janvier 1996, Holiday Inn Garden Court (60 chambres). L'impact de la chaîne sur la marche de l'établissement est éloquent: 12% du taux d'occupation, mais 25% du chiffre d'affaires, une augmentation des réservations de 17% (système Holidex), une progression des clientèles américaine et anglaise (14,7% en 1996 et déjà 15,9% cette année), une stabilisation des marchés traditionnels (ce qui constitue déjà une performance). «L'image Holiday Inn est très forte sur

le marché du tourisme d'affaires et auprès des grandes sociétés», affirme Fernand Donnet, qui peut également le constater au travers de ses activités à la tête de sa société privée de conseils hôteliers Horesman SA. «Si je considère tout ce que m'a apporté la chaîne, son enseignement, ses services, son soutien, son image, c'est une chance que de pouvoir en arborer l'enseigne, Holiday Inn, c'est un peu magique...», nous confie l'hôtelier lausannois, ardent protagoniste du développement du numéro un mondial en Suisse.

COUP DE FIL À...



Alexandre Fricker

Directeur de l'Office du tourisme de Leysin

«Votre station figure parmi celles qui ont perdu le plus de nuitées durant le premier semestre de l'année. L'Office fédéral de la statistique indique en effet que Leysin a perdu 24 069 nuitées, soit une baisse de 13,1%, par rapport à la période correspondante de l'année précédente. Comment expliquez-vous ce recul?»

Cette baisse est due essentiellement au fait que l'Hôtel du Mont-Blanc, un établissement de 400 lits, n'a pas été loué au mois de juin par Intersoc, une mutualité d'assurance belge qui propose différents séjours de vacances à ses affiliés. Du coup, rien que sur le mois de juin, nous avons perdu 30% des nuitées en général et 52% des nuitées belges qui sont passées de 6000 en 1996 à 2845 en 1997.

Si l'on fait abstraction de ces nuitées réalisées par des groupes belges, Leysin se situe dans la moyenne helvétique. Nous avons certes souffert comme tout le monde de la météo au mois de juillet, mais nous avons eu un très bon mois d'août où nous avons mieux travaillé en termes de chiffres d'affaires qu'en termes de nuitées. Il serait ainsi faux de vouloir accorder beaucoup d'importance au fait que l'Hôtel du Mont-Blanc soit resté fermé au mois de juin et n'ait ouvert ses portes, cette année, qu'à la mi-juillet. Il faut en effet savoir que la mutuelle Intersoc est également propriétaire à Leysin de l'Hôtel Fabiola, un établissement de 350 lits, et qu'elle préfère placer en priorité ses affiliés dans un hôtel qui lui appartient plutôt que dans un hôtel qu'elle doit louer.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

MÉLI-MÉLO

Genève: découvrir la ville à vélo. La société de location de bicyclettes dans les gares CFF, Rent a Bike, en collaboration avec Genève Tourisme et la Ville de Genève, vient de publier un dépliant pour ceux qui désirent découvrir la cité de Calvin à vélo. La location d'un vélo coûte vingt-deux francs par jour, dix-sept francs pour une demi-journée. Genève Tourisme est prêt à organiser des tours guidés pour les groupes. Prévoyance, cette petite brochure fournit également les numéros de téléphone des ambulances et de la police.

Promenade dans les canyons à Sion. L'Office du tourisme de Sion et environs effectue la promotion d'une nouvelle promenade balisée dans la vallée de la Borgne, «véritable petit canyon» à seulement dix minutes de Sion, du côté de Bramois. Cette promenade débute sous l'Ermitage de Longeborgne, fondé en 1522. Elle traverse ensuite un paysage typiquement valaisan avec de nombreuses espèces submédioterranéennes, «preuves de fort ensoleillement et de faibles précipitations», avant de rejoindre le pont de pierre de Praz-Jean, construit en 1636, et le village de Lannaz. Dénommée «Sion Olympic Canyons», ce nouvel itinéraire pédestre se termine à Evolène, le village du «vrai Valais».

NOTA BENE

Tourisme en Suisse: en petits groupes

Les touristes suisses en voyage dans leur pays aiment les petits groupes. On constate en effet que 32% des voyages sont entrepris en compagnie de deux ou trois personnes, 29% le sont en compagnie d'une personne et 10% se font seul. Les déplacements en groupe de plus de dix personnes concernent 11% des voyages.

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

IMMEUBLES

CG SWR

A remettre
Monthey centre ville
joli café-brasserie-restaurant
Avec terrasse
Pour couple de professionnels
Aménagement fonctionnel et de bon goût
Fonds propres nécessaires
Pour traiter: M. FOURNIER
077 28 93 20 ou 027 327 30 60

cogestim_{sa}
MAUPAS 6 - LAUSANNE

B & Cuss
GENÈVE

BARDE & Cie SA
GÉRANCES, PROMOTION, AFFAIRES IMMOBILIÈRES ET HÔTELIERS

RESTAURANT A VENDRE
Murs et fonds à Cabrières d'Avignon/France, face au Lubéron. Restaurant de 350 couverts.
Prix de vente: FFR. 5 millions.

8 AVENUE DE LA GRENADE, 1201 GENÈVE. TEL. 700 81 61 96612/391259

Villars-/s Mont

Hôtel restaurant
à vendre pour raison de santé.
En bordure de la route nationale entre Gstaad et Fribourg à 5 km de Gruyères.
Superficie totale 1342 m².
Cuisine - Salle à manger entièrement rénovée, comprenant également un appartement tout confort de 7 pièces avec grande terrasse.
Possibilité de développement.
Parking privé - Jeux de quille.
Prix intéressant à discuter.
Téléphone 026 928 11 26 96614/391257

En Gruyère
A vendre
A Bulle, chef lieu de la Gruyère
cité touristique et économique importante

Hôtel-Restaurant Le Rallye
Etablissement entièrement rénové en 1988

Il comprend:
22 chambres tout confort (38 lits)
Café-restaurant de 60 places
Une terrasse de 70 places
Une discothèque de 250 places
Places de parc

Pour tout renseignement, contacter:
Fiduciaire Audit-Intercom S.A. - CP 253 - 1000 Lausanne 17
Monsieur Jean-Claude Pittet
Téléphone 021 320 25 22 - Fax 021 323 69 90 P.96521/204544

A vendre, France (département du Doubs - 25), dans petite ville touristique et industrielle

HÔTEL GARNI
(proche frontière Suisse)
18 chambres/garages
Renommée, clientèle, bon C.A.
Prix FF 2 450 000.- Ecrire: Case postale 785, CH-2301 La Chaux-de-Fonds. P.96531/390929

Donnez du sang.

HOTELIER-RESTAURATEUR
cherche dès la saison d'hiver 1998
en location ou en gérance

**hôtel ou restaurant de station
ou restaurant de montagne**
Région Nendaz - Veysonnaz.

Faire offre sous chiffre V 017-285171
à Publicitas, case postale 1064,
1701 Fribourg. P.96522/44300

Swiss Leadings Hotels

Formation améliorée

Le programme de formation «Service Excellence» des Swiss Leading Hotels a été lancé en 1995. Il entre aujourd'hui dans sa seconde étape de production grâce à American Express.

L'American Express Philanthropic Foundation de New York avait déjà financé le programme de formation «Service Excellence» lors de sa première étape de production il y a deux ans. Cet appui a été renouvelé pour la seconde étape de production qui comprend désormais de nouvelles versions linguistiques et une amélioration technique de la version existante sur CD-ROM. Le produit devient ainsi commercialisable à l'échelle internationale et les Swiss Leadings Hotels peuvent dorénavant former 85% de leurs employés dans leur langue maternelle.

Le programme «Service Excellence» a été développé en 1995 par les hôteliers des Swiss Leading Hotels et par l'École hôtelière de Lausanne. Il a pour objectif d'améliorer la qualité du service dans l'hôtellerie de luxe et a déjà obtenu plusieurs récompenses, dont notamment la «Fleur d'or» 1996 de Suisse Tourisme.

Éviter une crise passagère

Ce programme de formation s'articule autour d'une histoire fictive mais proche de la réalité, celle de l'Hôtel Dolce Vita. L'utilisateur du programme peut recueillir des expériences intéressantes et instructives sur les éléments qui font l'excellence du service. Le personnel peut appliquer dans la pratique les expériences qui permettent d'éviter que l'Hôtel Dolce Vita ne connaisse une crise passagère et ne devienne l'Hôtel Dolce Triste.

L'utilisateur de ce programme de formation sur CD-ROM peut en outre recueillir des expériences dans les répercussions du comportement du personnel sur la clientèle en encadrant deux hôtes spéciaux. L'identification d'erreurs et les solutions apportées à différents problèmes lui font gagner des «Smilies». 90 des 130 «Smilies» possibles dans ce jeu mènent l'utilisateur à la victoire grâce à une formule magique efficace. *LM*

MÉLI-MÉLO

Genève: la Brasserie Internationale vendue. Le président des cafetiers genevois, Michel Jordan, 62 ans, a vendu la Brasserie Internationale qu'il exploite depuis 1966 et dont il est le propriétaire, a révélé la Tribune de Genève. L'immeuble a été racheté par Françoise Demole, qui veut y installer l'administration de l'Orchestre de la Suisse romande, dont elle est la vice-présidente. Michel Jordan cessera son activité le 31 décembre. Il a déclaré au quotidien genevois qu'il comptait passer la main, car aucun de ses enfants ne souhaitait prendre la relève. Il entend conserver la présidence de la Fédération patronale des cafetiers et restaurateurs jusqu'à la fin de son mandat et continuer de gérer le Journal des cafetiers. *MH*

Cadeaux de bienvenue

Les hôteliers ne manquent pas d'idées

Certaines chambres sont ornées de fleurs et d'appétissantes corbeilles de fruits, d'autres proposent dans les salles de bains des produits cosmétiques de qualité supérieure. Parfois, des cadeaux sont remis au moment du départ. Bref, les petites attentions constituent l'un des moyens de fidéliser les clients. Les supprimer parce que la conjoncture est morose? Pas question! Ce serait même plutôt le contraire. Tour d'horizon auprès de quelques hôtels de Suisse romande.

VÉRONIQUE TANERG

Qui reçoit un cadeau de bienvenue?

Deux sortes de clients reçoivent un cadeau de bienvenue: les personnalités (chefs d'Etat, fonctionnaires de haut rang, top managers de grandes entreprises ou artistes du show business) ou alors les clients fidèles à un établissement ou les détenteurs d'une carte de fidélité. L'attention dépend également de la durée du séjour: en effet, il n'est pas rare que des clients étrangers séjournent plusieurs semaines dans des cinq étoiles de la région lémanique. La palette de cadeaux sera d'autant plus large.

Que trouvent les clients dans leur chambre à leur arrivée?

Les hôteliers personnalisent au maximum leur cadeau de bienvenue en fonction du client (de sa qualité et de son goût). La corbeille de fruits connaît le plus grand succès, de même que les fleurs fraîches tandis que les savons, shampoings et autres gels de bains montent discrètement au hit-parade des cadeaux. Mais les chocolats suisses ont aussi la cote. Le Montreux-Palace offre des chocolats préparés par son équipe de cuisiniers, le Sofitel propose une assiette de chocolats variés tandis que le Mövenpick-ICC à Genève les réservent pour des événements spéciaux, comme par exemple le Salon de l'auto. Certains établissements mettent des lingots d'or à la disposition de leurs clients tandis que d'autres posent une truffe sur l'oreiller. Parmi les grands classiques viennent ensuite les bouteilles de vin (à l'unité ou en coffret) et celles de champagne – en évitant soigneusement de les offrir à la clientèle arabe.

Moins fréquents, les petits couteaux suisses miniatures ou les petits ciseaux pour les dames. Ou alors une bouteille de parfum d'une grande marque. Pour ses meilleurs clients, le Montreux Palace offre des coupe-papier, des porte-stylos laqués en noir et marbré avec un bloc porte-cartes de crédit en cuivre. Un regret cependant: on ne trouve que rarement des livres sur la Suisse. C'est pourtant une chose que les touristes aimeraient rapporter chez eux.

Doit-on apposer le logo de l'établissement?

Boîte de chocolats, fleurs, corbeille de fruits et mot de bienvenue du directeur, telles sont quelques-unes des attentions que l'Hôtel Mövenpick-ICC de Genève propose à sa clientèle.

Photo: Véronique Tanerg



La plupart des hôteliers estiment que oui, mais leur logo doit rester discret. Cependant, c'est un excellent outil de marketing: si, par exemple, le bloc-notes situé sur le bureau d'un homme d'affaires porte le nom et le numéro de téléphone d'un hôtel, ce dernier augmente ses chances de revoir le client. En effet, celui-ci retient inconsciemment le nom et lorsqu'il devra se rendre dans cette région, il aura le nom de cet hôtel en tête. Alors pourquoi en chercher un autre, s'il l'a été satisfait?

La gestion d'une corbeille de fruits frais est à la fois onéreuse et difficile. Certains clients en raffolent tandis que d'autres la boude. Le jeu en vaut-il la chandelle?

Certains hôteliers ont tenté de supprimer, d'autant que cette année, en raison du mauvais temps du mois de juin, les fruits se conservent très mal. Mais ils l'ont remise à la demande des clients habitués. «Elle reste incontournable», affirme Pascal Lefèvre, responsable de l'accueil au Sofitel, à Genève. Même si elle est onéreuse: elle peut coûter jusqu'à 30 francs. La plupart des établissements jouent la carte des fruits de saison qu'ils mélangent dans un souci d'esthétisme et accroissent le nombre d'unités pour une suite. «Pour varier, nous proposons parfois un seul fruit, comme par exemple une corbeille de cerises», explique Sandra Lacher, assistante de direction du Mövenpick-ICC.

Le mot de bienvenue du directeur de l'hôtel: n'est-ce pas seulement du papier gâché?

«C'est une attention indispensable», estime la plupart des hôteliers. Et si le texte est standardisé, l'enveloppe doit porter le nom du destinataire. Ce petit message déculpabilise certains clients

qui se demandent si, en prenant un petit couteau suisse, ils ne sont pas en train de commettre un vol... car ils ont l'impression de prendre un objet que l'établissement met à la disposition de tous ses hôtes. D'autres, en revanche, comme Michel Riba, de l'Hôtel du Chasseur à Enges (NE), préfèrent être présents lorsque le client arrive et lui souhaiter la bienvenue de vive voix. En Asie, un collaborateur de l'hôtel passe dans les chambres pour faire de même et leur faire un brin de causerie. Interrogés par notre hebdomadaire pour savoir s'ils préféreraient un accueil écrit ou oral dans une ville qu'ils ne connaissent pas, une douzaine de clients ont répondu en majorité qu'ils préféreraient qu'on s'occupe d'eux.

Quel budget les hôteliers accordent-ils aux cadeaux de bienvenue?

En moyenne, une dizaine de francs pour les chambres et une cinquantaine pour les suites. «Nous disposons d'un budget

de six à huit francs», estime Pascal Lefèvre. Le Montreux Palace tient un décompte encore plus précis: «Nous consacrons entre quatre et 79 francs», explique Rahel Morf, responsable des relations publiques de l'établissement montreu-sien. «Nous tenons un décompte précis, car à force d'ajouter une petite chose par-ci, puis une autre par-là, on ne maîtrise plus les dépenses. Une bonne maîtrise des coûts est indispensable dans la gestion d'un hôtel». Certaines grandes marques sont d'accord pour accorder des réductions (parfois substantielles) aux hôteliers qui mettront leurs produits bien en évidence dans les chambres et les suites de leurs clients les plus fortunés. Les deux partenaires y trouvent leur compte: l'hôtelier puisqu'il a pu faire un cadeau de bienvenue à moindre prix et le fabricant puisqu'il a pu se faire connaître auprès d'une personne qui ne serait peut-être jamais entrée dans un magasin, surtout le public masculin.

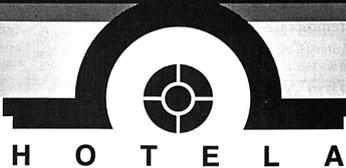
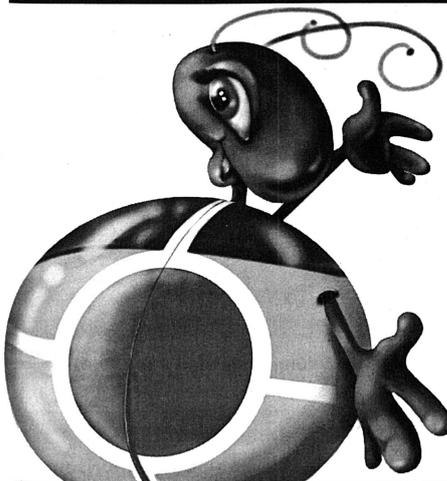
Accueil personnalisé dans les deux étoiles

Les hôtels deux étoiles font-ils, eux aussi, des cadeaux de bienvenue, même si leurs tarifs sont nettement moins élevés que dans les quatre et cinq étoiles? «L'accueil, c'est nous, plaisante Michel Riba, directeur de l'Hôtel du Chasseur à Enges, dans le canton de Neuchâtel. Ma femme et moi sommes sur le front pour accueillir les clients, discuter avec eux et leur donner des idées sur ce que l'on peut découvrir dans la région. Dans un établissement deux étoiles, nous n'avons pas de budget pour les cadeaux d'accueil. Mais nous installons des savonnettes ou des ser-

viettes humides dans les chambres (très discrètes, sans notre nom). Nous préparons également des assiettes ou des corbeilles de fruits de saison. Il n'y a pas de règle générale. Nous travaillons au feeling, selon les goûts du client et nos envies.»

Un effort particulier est réalisé avec les clients fidèles: «Nous leur offrons des cadeaux au moment du départ: cela va des vins et des liqueurs de la région ou des chocolats. Nous ne mettons jamais rien dans les chambres: nous les remettons personnellement au moment du départ.» *VT*

ANNONCE



**Combien payer son assurance maladie?
Nous avons une bonne nouvelle pour
tous les partenaires du tourisme**

En appelant au 021 / 962 48 40 nous vous renseignerons volontiers.

HOTELA. L'assurance maladie ouverte à tous.

Vos assurances sociales établies depuis 1948 à Montreux. - Tél. 021/ 962 48 10 - Fax 021/ 962 48 48



Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates mit.

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23



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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05

ENGLISH Top Jobs weltweit

ENGLISH SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
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, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümliigen

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 30 13
Fax 041 637 43 28

SWANDEAN School of English
English lernen in England
Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)
□ kleine Klasse / super Schule
□ vielseitiges Angebot
□ Originalpreis
Infos: Margaret Knecht, Werdenbergstr. 11
9470 Buchs / SG Tel. 061/75 623 48

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

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

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

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

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

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11
**Höhere Gastronomie-
und Hotelfachschule SHV Thun**
033 221 55 77

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

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

Schweizer Hotelier-Verein Weiterbildung

Weiterbildungskurse im Überblick

AKTUALITÄT:

- **Neues Lebensmittelgesetz**
Wie Selbstkontrolle und Schulung zum Bestandteil effizienter Qualitätssicherung wird.
Donnerstag, 13. November 1997, Nachmittag, Swissôtel Le Plaza, Basel

MITARBEITERFÜHRUNG:

- **Die Teamsitzung - Basis zur Spitzenleistung**
Spitzenleistungen sind immer Teamleistungen!
Professionelle Teamsitzungen sind die Basis dazu.
30. September 1997, Vormittag, Hotel Krone Unterstrass, Zürich
- **Freundlichkeit ist lehrbar**
Betriebliche Ausbildung ist das Instrument für ausgebildete, sichere und somit freundliche Mitarbeiter.
30. September 1997, Nachmittag, Hotel Krone Unterstrass, Zürich
- **Zielorientierter arbeiten im Team**
Eingespielte Teams und Abteilungen im Hotel sind wichtige Voraussetzungen für die von Gästen verlangte Schnelligkeit und Präzision der Dienstleistung.
Donnerstag/Freitag, 16./17. Oktober 1997, Swissôtel Le Plaza, Basel

ORGANISATION UND ADMINISTRATION:

- **Wegweiser durch den Versicherungsdschungel**
Sozialversicherungen und Ausgleichskassen
Mittwoch, 15. Oktober 1997, Hotel Krone Unterstrass, Zürich
- **Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik**
Durch zweckmässiges und effizientes Arbeiten kann eine Steigerung der eigenen Arbeitsproduktivität erreicht werden.
Montag, 27. Oktober 1997, Kursaal, Bern

MARKETING:

- **Korrespondenz - Können Ihre Briefe verkaufen?**
Ihr Betrieb zeichnet sich durch kundenorientierte, moderne Briefe aus.
Mittwoch, 22. Oktober 1997, Hotel Stella, Interlaken
- **Bitte recht freundlich!**
Freundlichkeit ist kein Zufallsprodukt, sondern die Summe von beeinflussbaren Faktoren.
Mittwoch, 5. November 1997, Hotel Hermitage, Luzern
- **Kreative Verkaufsförderung**
Mehr Umsatz - mehr Freude am Beruf!
Dienstag, 2. Dezember 1997, Nachmittag, Hotel Maison Blanche, Leukerbad

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG:

- **Gelassenheit in Belastungssituationen**
Die persönliche Fähigkeit zur Stressbewältigung trägt dazu bei, die Stressreaktionen anderer zu verringern und das positive Klima im Betrieb zu verstärken.
Dienstag/Mittwoch, 4./5. November 1997, Swissôtel Le Plaza, Basel

FINANZEN:

- **Vom Bittsteller zum Partner - Der richtige Umgang mit Banken**
Tips zum erfolgreichen Umgang mit Banken.
Donnerstag, 27. November 1997, Vormittag, Hotel Freienhof, Thun
- **Liquidität - Risiken und Chancen**
Die Bedeutung von Zahlungsfähigkeit und Liquidität.
Donnerstag, 27. November 1997, Nachmittag, Hotel Freienhof, Thun

Für Kursprogramme und Anmeldungen: Telefon 031 370 41 11

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

HOTELA - Ihre Sozialversicherungen
Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

Weiterbildung SHV
Ein Qualitätsfaktor

Weiterbildung SHV
Ein Sicherheitsfaktor

MINERVA

INSTITUT MINERVA ZÜRICH - EINE SCHULE DER AKAD.-GRUPPE

Hotel-Handelsschule SHV Zürich



Grenzüberschreitende Aussichten

Eine Berufslaufbahn voller Ab- lassene oder als Zweitausbildung
wechslung und Aussichten, für Mitarbeiter/innen aus
national wie international, der Hotellerie und dem
beginnt bei MINERVA, Gastgewerbe.
der offiziellen, SHV-aner- Ziel ist eine vollständige
kannten Hotel-Handels- kaufmännische Berufsaus-
schule der Region Zürich bildung mit branchenbe-
und Ostschweiz. zogener Gewichtung und
Die Ausbildung eignet sich fremdsprachlicher Ausrich-
als Erstausbildung für Schulent- tung.

Hotel-Sekretär/in mit Diplom SHV

1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

Hotelsekretär/in mit Eidg. Fähigkeitszeugnis

Nach dem Diplom SHV ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

Verlangen Sie unverbindlich detaillierte Unterlagen mit untenstehendem Coupon oder per Telefon

01/361 17 27

Minerva Zürich, Scheuchzerstrasse 2, 8006 Zürich oder Fax 01/361 69 38

Senden Sie mir bitte unverbindlich Ihr Unterrichtsprogramm.

Name/Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

053/051

SHV-Delegiertenversammlung 1998

In Engelberg erhalten neue Ideen Flügel

Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins findet 1998 in Engelberg statt. Die Organisatoren stehen bereits in den Startlöchern: Unterkunft und Verpflegung sind sichergestellt – das Rahmenprogramm steht. Roland Odermatt, Präsident der SHV-Sektion Engelberg, freut sich schon jetzt auf das vom 11. bis 13. Mai stattfindende Treffen.

Interview:
HEDWIG SCHAFFER

Roland Odermatt, an der diesjährige Delegiertenversammlung des SHV waren Sie als Gast dabei. Wie haben Sie den vom 23. bis 25. Juni durchgeführten Gomer-Anlass erlebt?

Es war eine sehr angenehme Delegiertenversammlung. Ich möchte den Organisatoren im Namen der Engelberger Vertreter herzlich danken. Trotz des misslichen Wetters ist es ihnen unter der Führung von André Allet gelungen, die Gäste mit einem originellen Rahmenprogramm bei bester Stimmung zu halten. Wir werden das Goms und die Gomer noch lange in guter Erinnerung behalten.

Jetzt sind Sie und Ihre Kollegen am Ball. Was motiviert die Engelberger, einen derart arbeitsintensiven Grossanlass durchzuführen?

Wir sehen ihn als Chance, einer grossen Zahl von Branchenkollegen und -kolleginnen unseren Ferienort, das Hochtal Engelberg und die Zentralschweiz vorstellen zu können. Wir möchten beweisen, dass wir – wie jede andere Schweizer Region – in der Lage sind, Grossan-

lässe mit ortsbezogenem Flair durchzuführen. Es ist das erste Mal, dass unsere Sektion die Ehre hat, die SHV-Delegierten zu empfangen.

Sind wie im Goms auch in Engelberg verschiedene Standorte für die Durchführung vorgesehen?

Nein. Die Übernachtungen und alle Aktivitäten des Hauptprogramms werden sich in Engelberg konzentrieren. Dies ist ein riesiger Vorteil für uns – das Happening wird kompakt durchgeführt. Verschiebungen erübrigen sich, logistische Probleme bleiben uns erspart. An den vorgesehenen Daten können wir in zehn Hotels rund 400 Zimmer zur Verfügung stellen. Als Treffpunkt für das traditionelle «Get-together» haben wir meinen Betrieb, das Treff Hotel Regina Titlis vorgesehen. Es befindet sich direkt im Dorfzentrum. Für die Versammlung steht die Tennishalle des Sportzentrums Erlen zur Verfügung.

«Wir sind in der Lage, Grossanlässe mit ortsbezogenem Flair durchzuführen.»

Haben Sie und Ihre Helfer sich bereits Gedanken zum Rahmenprogramm gemacht?

Selbstverständlich. Damen und Herren, die nicht an der Delegiertenversammlung teilnehmen, werden wir mit Aktivitäten aus dem kulturellen und gesellschaftlichen Bereich unterhalten.

Sind auch an Überraschungen für die Versammlungsteilnehmer vorgesehen?

Natürlich. Am Versammlungstag werden wir einen unserer Berge besuchen und dort eine kulinarische Spezialität auf-



Die Region Engelberg im Sonntagskleid: Für alle Grossanlässe gerüstet.

schen. Ausser dieser Schönwettervariante halten wir ein Schlechtwetterprogramm bereit. Ist uns der Wettergott gut gesinnt, nehmen wir den Apéro vor dem Abendbankett im Freien ein. Das haben uns die Walliser ja sehr sympathisch vorgenommen. Das Bankett werden wir jedoch unter dem schützenden Dach des Sportzentrums Erlen geniessen. Auf der Menükarte werden Zentralschweizer Spezialitäten stehen. Wir halten uns an das Motto «Konzentration auf unsere Stärken» und tun das, was wir am liebsten tun, nämlich Gäste auf unsere Art verwöhnen.

Was versprechen Sie sich von der Organisation der DV des SHV für die touristische Promotion Ihrer Region?

Seit diesem Jahr sind wir eine klar definierte, touristische Destination. Wir haben ihr den Namen Engelberg-Titlis gegeben. Ab nächstem Jahr werden wir sie als Marketingprodukt verkaufen. Von der DV des SHV versprechen wir uns somit Goodwill für unsere Destination.

SHV-Delegierte betrachten touristische Leistungen und Regionen mit professionellen Augen. Werden das Hochtal Engelberg und seine Hotellerie ihren kritischen Blicken standhalten?

Daran ist nicht zu zweifeln. Unsere zehn an der DV beteiligten Hotels werden gerne zeigen, wie man eine aus Kennern bestehende Gästeschar angenehm überrascht. Unser Hochtal ist – in eintausend Metern Höhe – in eine romantische

Natur eingebettet. Unser Hausberg, der Titlis, ist 3239 Meter hoch. Die Gipfelstation befindet sich auf 3020 Metern. Sie ist mit der Rotair, der ersten drehbaren Gondel der Welt, erreichbar. Als Ausklang des Anlasses haben wir für den Tag nach der DV einen Ausflug auf den Titlis mit einem Alpin-Brunch vorgesehen.

«Das Motto ist klar: Konzentration auf unsere Stärken.»

Sie und Ihre Helfer haben die DV-Organisation überraschend schnell auf die Beine gestellt. Es sieht so aus, als seien den Engelbergern Flügel gewachsen. Ging vielleicht alles so speditiv voran, weil die DV 1998 der einzige Engelberger Grossanlass ist?

Wo denken Sie hin. Im Terminkalender 1998 haben wir ausser der DV des SHV gleich mehrere Grossanlässe notiert: Am 24. März das neunte Forum Engelberg – eine internationale Tagung für Wissenschaft und Technologie mit 500 bis 600 prominenten Gästen aus aller Welt. Am 19. und 20. Juni wird hier die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Verbandes Dach und Wand durchgeführt. Das bedeutet den Empfang und die Bewirtung von 250 bis 300 Dachdeckern und deren Begleitpersonen. Vom 9. bis 17. Juli nehmen hier 300 Aktive an der Schweizerischen Schachmeisterschaft teil. Viele von ihnen bringen



Zufriedener Roland Odermatt mit Tochter Pascale. Fotos: zvg

ihre Familienangehörigen mit. Vom 28. bis 31. August steigt in Engelberg das Zentralfest der Schweizerischen Studentenvereinerung – ein Anlass mit rund 2000 Besuchern. Vom 2. bis 4. Oktober schliesslich, feiern wir den hundertsten Geburtstag der Luzerner-Stans-Engelberg-Bahn (LSE) – gemeinsam mit 300 bis 400 Gratulanten. All diese Anlässe werden unsere Bettenbelegung verbessern.

SHV-Sektion Engelberg

Die Sektion Engelberg des SHV hat 24 Hotelmitglieder. Diese vereinen 1454 Gästebetten mit Bad und 113 ohne Bad in sich. Der Hotelier-Verein Engelberg ist im Kanton Obwalden die grösste SHV-Sektion. Im Kantonsgebiet werden jährlich zwischen 450 000 und 480 000 Logiernächte registriert. Davon gingen im Winter 1995 123 000 und im Sommer 1996 122 000 auf das Konto der Engelberger Betriebe. Im Durchschnitt der letzten zehn Jahre wurden im Winter 150 000 und im Sommer 160 000 Logiernächte erzielt. HS

Zur Person

Roland Odermatt ist 38jährig. Den Hotelier-Verein Engelberg präsidiert er seit zwei Jahren. Zugleich ist er Vizepräsident des Tourismusvereins Engelberg-Titlis. Er ist Hotelier und Geschäftsführer des Treff Hotels Regina Titlis. Früher Skilehrer und noch immer ein grosser Naturfreund, fährt Odermatt in seiner Freizeit gerne Ski, geht auf die Jagd oder auf Wanderungen. Eifi, seine Frau, widmet sich ganz der Erziehung der drei Kinder im Alter von zweieinhalb, vier und sechs Jahren. HS

Alberghi di formazione SSA

Disponibile

Le documentazioni di formazione, adeguate al nuovo regolamento per assistenti d'albergo, sono ottenibili in 3 lingue. Le seguenti documentazioni di formazione in lingua tedesca, francese e italiana sono pronte per l'invio da subito: Programma di formazione nell'azienda per assistenti d'albergo; Esempio piano di formazione; Modello di tirocinio assistente d'albergo; Descrizione per tenuta libro di lavoro dell'assistente d'albergo; Rapporto di formazione; Raccoltore materia professionale (dal 1998 anche in italiano).

Saremo lieti di ricevere le vostre ordinazioni: Societa Svizzera degli Albergotori, Formazione degli apprendisti, Via Lugano 18, 6500 Bellinzona, telefono 091 826 20 38, fax 091 826 20 53 ssa



Wir jubiliere...

...zusammen mit Margrith Biber, Bern, die am 19. September 1997 ihren 70. Geburtstag feiert. shv

Erfa-Gruppen SHV

Zahlen und Fakten der Jahre 1995 und 1996

Die neusten Zahlen und Fakten aus den Erfa-Gruppen des Schweizer Hotelier-Vereins liegen vor. Ziel der vor kurzem erschienenen Broschüre ist es, den bekannten Mangel an aktuellen Zahlen aus der Hotellerie zu beheben und der Branche wertvolle Vergleichsmöglichkeiten zu bieten.

BRIGITTE ZAUGG-MESSERLI

Die Resultate aus der Erfa-Arbeit können zwar statistisch keinen Anspruch auf Repräsentativität und Vollständigkeit erheben. Sie liefern jedoch erste wertvolle Hinweise und Tendenzen für den Verlauf des letzten Geschäftsjahres im Vergleich zum Vorjahr. Damit ergänzen sie das bestehende Angebot des Bundesamtes für Statistik «Hotel- und Kurbetriebe in der Schweiz» sowie der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit «Betriebsstatistische Beilagen zum Jahresbericht».

Einige markante Trends werden in Form einer Broschüre mit Grafiken, Tabellen und erläuterndem Text auch einem breiteren Kreis zugänglich gemacht. Erfahrungswissen und Gedankenaustausch unter ähnlich gelagerten Betrieben ist in

Zeiten harter Konkurrenz und branchenstruktureller Herausforderungen besonders wertvoll. Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) organisiert und koordiniert seit mehr als 50 Jahren den Erfahrungsaustausch unter seinen Mitgliederbetrieben in sogenannten Erfa-Gruppen. Derzeit existieren 16 Erfa-Gruppen mit rund 170 Mitgliedern.

Wertvoller Feedback

Die Erfa-Bewegung sichert zum einen die ständige Kommunikation zwischen dem Hauptsitz SHV und seinen Mitgliedern: Aus den Erfa-Gruppen erwachsen dem SHV wertvolle Feedbacks für die vergangene und Hinweise für die zukünftige Verbandspolitik. Zum anderen erörtern die Gruppen individuelle und gemeinsame betriebliche Probleme durch Austauschen und Vergleichen wichtiger Betriebskennzahlen. Dabei werden neue Impulse, Ratschläge und Ideen vermittelt, die der Hotelier im Betrieb unmittelbar umsetzen kann. Aber auch Kollegialität und das freie Gespräch unter Gleichgesinnten schätzen die Erfa-Mitglieder. Dabei können Erfahrungen und Probleme aus den anderen Betrieben bei der Auseinandersetzung mit dem eigenen Hotel interessant sein. Betriebsbesichtigungen können die eigene Betriebsblindheit aufdecken.

Pro Jahr finden in der Regel eine bis zwei Sitzungen meist abwechselungsweise in einem der Mitgliederhotels statt: In der Frühjahrssitzung werden die «Betriebsvergleiche» aufgrund der Erfolgsrechnung des Vorjahres analysiert und besprochen. Dabei werden Betriebskennzahlen bis und mit dem Betriebsergebnis I und weitere branchenspezifische Kennzahlen untersucht, die aus der unmittelbaren Geschäftstätigkeit erwirtschaftet werden können. Dieses Zahlenmaterial bildet die Grundlage für weiterführende Diskussionsthemen während der Sitzung.

Vorträge und Spezialerhebungen

Im Herbst werden beispielsweise Mitarbeiter- beziehungsweise Kaderlöhne verglichen oder Spezialthemen wie neue Medien/Umgang mit dem Internet, Werbekosten und -geschenke, Küchenanalysen, Stellenbeschreibungen, Uniformsystem of accounts, die Break-even-Rechnung usw. behandelt. Fachvorträge von Spezialisten aus dem SHV oder von externen Experten stellen eine zusätzliche Bereicherung dar. Die entsprechende Themenpalette ist vielfältig: Servicequalität, Expo 2001, die Mehrwertsteuer, Fragen rund um den L-GAV, Gastaufnahmeverträge (No-show, Annullation), Direktions- und Kaderverträge, Energie sparen.

Im Rahmen der Erfa-Sitzung werden die Mitglieder auch immer über Neuigkeiten aus dem SHV informiert. Der SHV übernimmt die administrativen Arbeiten, wie beispielsweise das Erstellen und Verteilen der Fragebogen sowie die Auswertung der Daten. Anlässlich der Sitzung werden die Resultate dann kommentiert und analysiert.

Persönliche Mitgliedschaft

Die Erfa-Mitgliedschaft ist persönlich. Der Hotelier und nicht der Hotelbetrieb ist Mitglied. Die Kosten pro Mitglied und Jahr belaufen sich auf 600 Franken. Bei der Gruppenbildung wird darauf geachtet, dass bezüglich Grösse und Struktur möglichst zehn bis zwölf ähnliche Hotelbetriebe zusammenreffen. Als Kriterien gelten die Stern-Kategorie, der saisonale beziehungsweise regionale Charakter sowie die spezielle Ausrichtung des Betriebes. Die daraus resultierende Homogenität (Gleichheit) innerhalb der Gruppe erlaubt einen direkten Vergleich zwischen den Betrieben.

Interessiert? Wer sich von der Erfa-Idee angesprochen fühlt und in einer bestehenden oder allenfalls in einer neuen Erfa-Gruppe SHV mitmachen möchte, kann sich direkt melden beim Schweizer Hotelier-Verein, Koordination Erfa-Gruppen, Brigitte Zaugg, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus



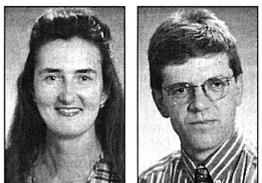
Der Vorstand des Deutschen Fremdenverkehrsverbands (DFV) hat Claudia Gilles als Hauptgeschäftsführerin gewählt. Sie wird die Nachfolgerin des im Juli verstorbenen Jürgen Werner. Gilles amtierte als seine Stellvertreterin. Sie machte eine Ausbildung als Diplom-Bibliothekarin und befasste sich mit Politischen Wissenschaften, mit Völkerrecht, Verfassungs-, Wirtschafts- und Sozialgeschichte in der Abteilung Wirtschaftsdokumentation bei der Tageszeitung «Die Welt». Gilles kam 1989 als Sachbearbeiterin für Öffentlichkeitsarbeit zum DFV. 1992 wurde sie tourismuspolitische Referentin des DFV und 1995 Stellvertreterin des Hauptgeschäftsführers. CK

Hotellerie

Xavier Stocker übernimmt nun definitiv die Direktion des Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Stocker (49) hat einen guten Teil seiner Karriere im Ausland aufgebaut. Seine letzte Station im Ausland waren die sieben Jahre bei den Costa Smeralda Hotels in Sardinien, die zur renommierten Ciga-Hotelgruppe gehörten, bis sie schliesslich vom Multimilliardär Aga Khan an ITT Sheraton verkauft wurden. Von Sardinien kam er nach Luzern ins Grand Hotel National, das er für dreieinhalb Jahre in Pacht übernahm. Für das Grand Hotel Kronenhof will Stocker nun zusätzlich die neuen Möglichkeiten im Geschäft- und Seminarbereich nutzen, die sich durch das neue Kongress- und Kulturzentrum Pontresina ergeben. Stocker engagiert sich auch verbandspolitisch: Er ist Mitglied der Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins. APK

sprechpartnerin für europäische PR-Fragen. Stuart Hill als Electronic Distribution Manager ist verantwortlich für die elektronische Distribution. Paul Adam obliegt das Training der Hoteliers und Agenten, besonders rund um das neue Utell-System Unison. Tracy Feavouir, Business Development Manager, und Veronica Barrett, Commercial Business Analyst, bemühen sich um die Evaluierung neuer Märkte und neuer Zielgruppen. APK

Die Geschäftsleitung der Welcome Swiss Hotels teilt mit, dass seit September wieder eine ausgewiesene Tourismus-Fachfrau und Salesdirektorin aktiv an der Verkaufsförderung arbeitet: Evelyn Golay-Schöne von Venesaz bei Genf. Golay-Schöne war zuletzt Key Account Sales Manager bei der Reed Travel Group. Bei Welcome Swiss übernimmt sie die Leitung des Verkaufs Europa, mit den Sparten Gruppen-, Incentive- und Kongressreisen. APK



Das Arosler Kunst- & Kulturhotel Hohenfels wird ab November von Julia und Kurt Baumgartner in Pacht übernommen. Momentan führen die beiden noch als Direktionshepaaar das Hotel Bären in Sigriswil. Kurt Baumgartner ist gelernter Koch und absolvierte die Hotelfachschule Luzern. Vor Sigriswil war Baumgartner als Operation Manager von I.C.H. zuständig für die Flussschiffe in der GUS. Das Arosler «Hohenfels» bleibt im Besitz von Maren und Urs Gsell. Die beiden betreiben neu ganzjährig ihren Luganeser Pachtbetrieb «Parco Paradiso»; ausserdem kümmert sich Urs Gsell um verschiedene Hotels im Mandatsverhältnis. APK

Gastronomie & Technik

Ulrich Geissmann, der die Funktion des Konzernleiters und VR-Delegierten von Mövenpick im Mandat hält, will im Frühjahr 1998 zurücktreten. Geiss-

mann (55) hatte diese Funktionen im Frühling 1993 übernommen. Geissmanns Nachfolger, so Mövenpick-Sprecher Emil Egger, werde diesen Herbst bekanntgegeben. Geissmann werde weiterhin als selbstständiger Unternehmenskonsulent mit Mandaten weiterarbeiten. Geissmann war vor dem Mövenpick-Mandat Manager von Migros und Lindt & Sprüngli. Mövenpicks Konzernumsatz fiel zwar in seiner Zeit etwas zurück, dafür verdreifachte sich das Konzernergebnis. Geissmann hatte von Mövenpick-Grossaktionär August von Finck im März 1993 ein mehrjähriges Mandat erhalten. Kürzlich rechnete die «Finanz und Wirtschaft» vor, dass von Finck seinen Anteil an Mövenpick-Aktien auf eine respektable Mehrheit ausgebaut habe. sda/fr

Hôtellerie et tourisme



Le Genevois William Mayer a été nommé directeur de l'Hôtel Royal de Sanremo, un établissement 5 étoiles faisant partie des Leading Hotels of the World. Ancien élève de l'EHL et membre de la famille propriétaire de l'Hôtel Beau Rivage de Genève, William Mayer a dirigé pendant douze ans l'Hôtel La Perla à Agno-Lugano dont il était également le gérant depuis 1993. William Mayer indique qu'il a interrompu son contrat de location le 31 juillet 1997 «en raison de divergences avec la compagnie propriétaire de l'Hôtel La Perla». LM

Actuellement secrétaire de direction à l'Office du tourisme de Château-d'Éx, et à ce titre chargée du service de presse, Sonia Georges prendra dès le début de l'an prochain la direction de l'Office du tourisme de Rougemont. Elle y remplacera Pierre Bovay, qui abandonne sa fonction de directeur de l'office du tourisme pour se consacrer à un projet, privé, d'accueil et d'animation, sans toutefois quitter Rougemont. Seule inconnue, la date officielle de l'entrée en fonctions de la nouvelle directrice. Il est en effet probable qu'elle assume encore, en janvier prochain, la charge du service de presse de la Semaine internationale de ballons à air chaud. Sonia Georges était entrée il y a huit ans. JJE

Alpine Classics Hotels



Mediale Erkundungstour

Die Hotel-Marketinggesellschaft Alpine Classics Hotels hat kürzlich Journalisten aus Russland, den USA und Indien auf eine Tour-de-Suisse-Erkundungstour in einige ihrer Häuser eingeladen. Dabei erfuhren offenbar nicht nur die Medienleute aus fernem Ländern Neues über die Schweiz und ihre Beherberger. Auch die Gastgeber hätten in den Tagen mit den Journalisten erfahren, wie ihr eigenes Land aus einem ganz anderen Blickwinkel aussehen könne. Bekanntlich verstehen sich Alpine Classics neuerdings auch

als Marketingplattform für die Alpenländer: Für das kommende Geschäftsjahr wurden zwei Tiroler und zwei Südtiroler Hotels aufgenommen. (v.l.n.r.) Isabel Gonzalez, Atlanta, «Dossier Magazine»; Ranjana Goyal, New Delhi; Jonathan Abarbanel, Chicago, «North Shore Magazine»; Elena Sichekin, Moskau, «Domovoy»; Alex Novomlinskaya, Moskau, «Commersant Daily»; Iassily Kazarinov, Moskau, «Voyage»; «Ski Magazine»; und Andrea Hardmeier, Tourist Office Zermatt. Foto: zvg

Engadiner Hotellerie



Hotelierfamilien ausgezeichnet

Die Bündner Vereinigung für Kultur und Tourismus hat die Hotelierfamilien Kienberger und Dietrich, Besitzer und Betreiber des Hotel Waldhaus in Sils im Engadin, für ihre Verdienste um die Bündner Hotellerie ausgezeichnet. Die Hotelierfamilien Kienberger und Dietrich verstünden es in vorbildlicher Weise, ihren Gästen nicht nur ein in jeder Hinsicht untadelige Gastgeber zu sein, sie vermitteln darüber hinaus auch das kulturelle Erbe und Angebot Graubündens mittels Konzerte, Ausstellungen,

Vorträge, Lesungen oder Koch- und Weinseminare. «Es entstand so eine Symbiose zwischen Kultur und Tourismus», sagte Milo Pfister, ehemaliger Besitzer des Hotels Stern in Chur, in seiner Laudatio. Die beiden Familien wurden deshalb mit einem Diplom und einem Werk des Bündners Rudolf Mirer geehrt: (v.l.n.r.) Maria und Felix Dietrich-Kienberger, Rita Kienberger-Müller. Die Ehrung wurde auch an Nancy und Urs Kienberger-Wiedemann vergeben. Text und Foto: Franz Spanny

Gruyères

Giger will das Gruseln lehren

Der Künstler und Schöpfer von Filmmonstern H. R. Giger hat das Schloss St. Germain in Gruyères für 2 Millionen Franken ersteigert. Dort will er eine Schlossbahn installieren, die die Besucher während 20 Minuten durch eine bizarre Welt führt.

sei allerdings noch nicht gesichert. Der Umbau soll über 4 Millionen Franken kosten. Giger wolle diesen Betrag mit Sponsorenbeträgen und Aktien zusammenbringen. CK

REKLAME

WIRTEPRÜFUNG! Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel - ein Lokal unter Ihre! Führung. Interessiert? Senden Sie noch heute das Coupon ein. WIRTE-COUPON GASTROWIRT AG Badenerstrasse 67B, 8048 Zürich Name: Strasse: PLZ/Ort: Beruf: Alter: Tel.

Die Karikaturistin der hotel + tourismus revue



Freundliches Wesen - bissige Zeichnungen

Cecilia Bozzoli, die freundliche Lausanner Karikaturistin, kann zeichnerisch mitunter sehr bissig sein. Das dürften Sie, liebe Leserin, lieber Leser, bereits selber festgestellt haben. Kürzlich besuchte sie die htr-Redaktion. Einerseits, um die Redaktionsmitglieder kennenzulernen, andererseits um sich ihre Zeichnungen anzusehen, die sie im

Laufe der Jahre für die htr gemacht hat. Sie ist bekannt als Illustratorin von Briefmarken, Kinderbüchern und anderen Druckerzeugnissen. Von Zeit zu Zeit ändert sie jedoch ihren Stil: Sie drückt die widersprüchlichen und lustigen Seiten des Lebens in einer Karikatur aus. Tourismus, Touristik, Hotellerie und Gastronomie bieten wohl noch auf

lange Zeiten hinaus dankbare Sujets, an denen sie farbenfroh ihre zeichnerische Bissigkeit ausleben kann. Als Karikaturistin kann und darf sie ausleben, was ihre schreibenden Kolleginnen und Kollegen weniger dürfen... Ist das vielleicht der Grund, weshalb Cecilia Bozzoli als Person so ruhig und ausgeglichen wirkt? Text und Foto: APK

FRONT/KADER

Lifestyle-orientierte Erlebnisgastronomie

Reden wir Klartext: Der Auftraggeber ist einer der grössten Schweizer Gastrokonzerne mit ausgezeichnetem Ruf. Einer seiner zahlreichen Betriebe, ein Unterhaltungszentrum der ganz besonderen Art, braucht Verstärkung. Eine «aufgestellte» und kommunikative Persönlichkeit mit Organisations-talent erhält die Chance, als

Assistent/in des Geschäftsführers

ein interessantes Aufgabengebiet (inkl. Personaleinsatzplanung) zu übernehmen und mitzuhelfen, die strategischen Ziele des Unternehmens aktiv umzusetzen: Es handelt sich dabei um eines der wohl ehrgeizigsten und erfolgsversprechendsten Projekte der Erlebnisgastronomie kurz vor der weltweiten Einführung. Das Betriebskonzept nach USA-Vorbild mit CH-Einfluss ist geprägt von Professionalität und hohem Qualitätsstandard. Rund 30 bis 40 MitarbeiterInnen garantieren für rasante Shows, Tanz, gute (Live-)Musik, organisieren Feste, Partys, Late Night-Programme, attraktive Events sowie feines Essen & Trinken in entspannter Atmosphäre und internationalem Umfeld.

Ihr Profil: Junger Gastroprofi, evtl. Nachwuchsrau oder -mann frisch ab Hotelfachschule, wenn möglich ungebunden, Vorliebe für das Nachtleben, solides Know-how aus den Bereichen F&B, Spezialanlässe, Bankettwesen, Service allgemein, möglicherweise mit Dancing-/Discoerfahrung. Weitere optimale Voraussetzungen: ca. 25-35 Jahre alt, unkompliziert, sympathisch, und selbstsicher!

Alles ander besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich. Am besten rufen Sie uns einfach an für erste Infos oder schicken uns Ihre kompletten Unterlagen **mit Foto**. Ihr Berater, Ansgar Schäfer, freut sich darauf Sie kennenzulernen.

SCHAEFER & PARTNER

Personal-Management

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

Einkaufschefin / Einkaufschef eines Gastrokonzerns

Unser Mandant zählt zu den 30 grössten Arbeitgebern in der Schweiz. Er ist auf dem besten Weg, seine Marktführerschaft weiter auszubauen. Das Einkaufsvolumen beträgt über 100 Mio Franken. Ambitiose Projekte und eine visionäre Führung prägen die Qualität und das Tempo der Expansion.

Gesucht wird eine erfahrene Einkaufspersönlichkeit, die es versteht, den gesamten Einkauf als strategisches Erfolgspotential einzusetzen, sich in ein laufendes Projekt zur Optimierung der Einkaufsabläufe einzuarbeiten und den Einkauf und Verkauf als ganzen Prozess zu erfassen und zu steuern. Zusammen mit Ihrem Team – Fachspezialisten in den Bereichen Einkauf, F&B und Verkaufsförderung – optimieren Sie alle Abläufe vom Einkauf über regionale und nationale Promotionen bis hin zum Auftritt der Gastbetriebe vor Ort.

Unter engem Einbezug der wichtigsten Lieferanten, F&B-Spezialisten und Betriebsleiter setzen Sie Akzente für PR-wirksame Promotionen am «Point of Sales». Sie erarbeiten innovative Konzepte und übernehmen die Gesamtverantwortung für ein modernes Beschaffungsmarketing.

Sie haben bereits in einem Grosskonzern, z. B. im obersten Kader des F&B-Bereichs nachweisbare Erfolge vorzuweisen. Sie verfügen über profunde betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Führungserfahrung und eine hohe Identifikation mit den unterschiedlichen Bedürfnissen der Kunden und Betriebe im Umfeld einer neuzeitlichen Gastronomie setzen wir voraus. Ihre weiteren Stärken sind: Gute Organisations- und Planungsfähigkeiten, solides Marketingwissen, vernetztes Denken, ausgeprägte Verhandlungsstärke und Verkaufsfähigkeit.

Detaillierte Informationen geben wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen und vertraulichen Gesprächs. Ihr Berater Ansgar Schäfer freut sich auf Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme.

SCHAEFER & PARTNER

Personal-Management

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



MANZ PRIVACY
HOTELS & GASTRONOMIE

Folgende interessante Kaderposition haben wir neu zu besetzen:

Corporate Sales Representative

(Dame oder Herr)

Wie stellen wir uns diese Persönlichkeit vor?
branchenkundig
einsatzbereit und belastbar
kontaktfreudig und sprachgewandt
selbstbewusst und mit gepflegtem Auftreten
verhandlungsfähig und verkaufsorientiert.

Welches Aufgabengebiet umfasst diese Tätigkeit?

Akquisition von Neukunden
Betreuung der anspruchsvollen Stammkundschaft
Planung und Durchführung verkaufsfördernder Aktivitäten.

Denken Sie auch, dass ein solches Anforderungsprofil eine echte Herausforderung für Sie darstellt?

Frau Hannelore Schnöll, **Gaschtronom AG**,
Lintheschergasse 21, 8001 Zürich, freut sich auf Ihre
Bewerbungsunterlagen.

96747/41220

Das Hotel Bellevue Palace ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten und 170 Mitarbeitern.

Sie suchen eine

leitende Gouvernante

für unser Housekeeping

In dieser Kaderposition sind Sie unmittelbar dem Direktor unterstellt. Sie bringen folgende Voraussetzungen mit:

- Fähigkeit, eine Abteilung mit 30 Mitarbeitern zu führen
- Organisationstalent
- Erfahrung in ähnlicher Position in einem grösseren, lebhaften Hotel.

Unsere Personalassistentin, Frau Simone Tobler, freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto und erwartet gerne Ihren Anruf.
Telefon 031 320 46 22 (Direktwahl)



HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *****

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

Member of
The Leading Hotels
of the World

96472/4081

Caux sur Montreux

Wir suchen ab Sommersaison 1998 für das Kurs- und Begegnungshaus «Le Praforney»

Zweier-Team

das selbständig, kreativ und ökologisch das besondere Kurshaus führt. Das Haus (baubiologisch renoviert) an herrlicher Lage, beherbergt vor allem Kursgruppen, die vorwiegend im körpertherapeutischen Bereich tätig sind (20 Betten).

Wir erwarten: Freude an gutem, ideenreichem biologischem Kochen (vorwiegend vegetarisch) und an umfassender Betriebsführung, Sprachen D/F mündlich. Längerfristige Zusammenarbeit möglich.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen:

sozial&öko Marketing, Sahlistrasse 55, CH-3012 Bern,
Telefon 031 302 65 00, Fax 031 302 66 18

96727/391292



Wir suchen ein fachlich ausgewiesenes
Gastronomiepaar als

Pächter oder evtl. als Geschäftsführer

für die Führung eines Hotels ab 1. Dezember 1997 oder nach Vereinbarung.

Der Betrieb verfügt über zirka 60 Betten, 2 Restaurants mit Terrasse, Bar und Räumlichkeiten für Bankette. Das Hotel ist modern eingerichtet und befindet sich an einer einmaligen Lage in St. Moritz.

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie den Fähigkeitsausweis besitzen.

Idealerweise verfügen Sie über die folgenden beruflichen Erfahrungen:

Er/Sie

- Ausbildung als Koch und evtl. Weiterbildung eidg. dipl. Küchenchef/in
- Bereitschaft zu Eigenverantwortung

Sie/Er

- Ausbildung als Servicefachangestellte/r bzw. Réceptionist/in oder mehrjährige Erfahrung in diesem Bereich
- Bereitschaft zur aktiven Mitwirkung an der Front

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, die Sie an folgende Adresse zustellen können:

Chiffre 263 40640, ofa Orell Füssli Werbe AG,
Postfach 255, 7500 St. Moritz

0 96649/391256

In unser dynamisches
Sportclub Team
suchen wir einen kreativen

Küchenchef

Sie mögen moderne Menüs?
Sie können Einkaufen und Organisieren?
Sie wollen ein kleines Team motivieren und führen?
Sie sprechen ausreichend Deutsch und Französisch?
Kommen Sie zu uns in Ski- und
Freizeitparadies Portes du Soleil
ab Dezember in Saison- oder Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen:
Sportclub Val-Joie, 1875 Morgins VS

96688/40104

Wir suchen für unseren lebhaften Stadt-
hotelbetrieb im Zentrum von Zürich,
nach Vereinbarung

ein/e Réceptionist/in

die aufgrund Ihrer Erfahrung und Ausbildung genügend versiert und belastbar ist, unsere anspruchsvolle Stammkundschaft zu betreuen.

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, kennen «FIDELIO» und suchen eine neue Herausforderung, bei der Sie Ihre persönliche Ausstrahlung, gepaart mit Know-how einsetzen möchten, so bewerben Sie sich unter Chiffre 96686,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96686/40100

Empfang/Telefon

Sind Sie geübt am Telefon und am Empfang und bleiben auch in hektischen Zeiten charmant, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als Telefonistin. Wir sind eine kosmetisch, dermatologisch orientierte Arztpraxis und suchen aus der Hotellerie junge 19-25jährige, qualifizierte Réceptionistin. Sie arbeiten im Zentrum von Zürich, in einem jungen Team, 5 Tage pro Woche (40 Std.) mit 5 Wochen Ferien. Medizinische Kenntnisse sind von Vorteil, können aber auch angelehrt werden.

Bewerbung: **Dr. med. H. Gerny**,
Gemeindestrasse 39, Postfach, 8030
Zürich. **Telefon 01 262 34 66**.

96729/391291

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1-3
Kader/Verkauf	4
Hotellerie	5-19
Stellengesuche	22

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché international de l'emploi	20-21
Demandes d'emploi	21
	22

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7



Depuis notre fondation en 1962, nous assurons le développement des futurs cadres de l'industrie hôtelière et touristique : enseignement et pratique vont de pair, de même que savoir-faire et savoir-être. Pour notre centre de Gestion de Glion, situé à Bulle (Gruyère), qui dispense son enseignement en anglais, nous sommes à la recherche d'une

personnalité charismatique et rayonnante comme

DIRECTEUR

Vous communiquez le savoir-faire et le « savoir-vivre »

Vos tâches:

Rattaché au Directeur Général, vous êtes à la tête de notre campus de Bulle et responsable de son rayonnement. Vous planifiez, coordonnez puis gérez les activités pédagogiques et hôtelières. Vous assurez l'épanouissement des étudiants dans votre cadre budgétaire en recrutant et motivant le personnel d'encadrement. Vous assurez la promotion de nos activités et accueillez les représentants des entreprises cherchant à engager nos étudiants.

Vous-même:

La communication est votre force. Créatif et entreprenant, vous incarnez l'enthousiasme, la passion, la rigueur et le professionnalisme. Agé d'environ 40 ans, après une formation hôtelière ou universitaire complète, vous avez connu vos succès au long d'une carrière internationale dans l'hôtellerie ou le tourisme. Manager reconnu, vous êtes aussi un ardent défenseur de la formation. Parfaitement bilingue anglais-français, vous maîtrisez les outils informatiques courants.

Nous vous offrons:

Une position passionnante, la responsabilité du développement de nos étudiants par un enseignement de type universitaire dans une école en pleine expansion. Un art de vivre, dans un milieu international anglophone. Une région verdoyante à proximité du lac et des montagnes. Une infrastructure moderne et de qualité au niveau de la réputation de notre établissement. Une Direction et des collaborateurs prêts à vous soutenir et à assurer votre succès. Des prestations attrayantes.

Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à Mercuri Urval SA, Ch. du Joran 1, CP 2428, 1260 Nyon 2, référence **478.2132**
 Pour de plus amples informations, veuillez téléphoner au **022 / 362 19 55** ou consultez notre site Internet : **http://www.mercuri.ch**. Nous vous garantissons une discrétion absolue.

Mercuri Urval, experts en évaluation dans les domaines: recrutement et sélection, analyse de potentiel, management development et coaching avec bureaux à Nyon, Zollikon, Bâle et Berne ainsi que 75 autres succursales en Europe, USA et Australie.



hoteljob

Kanton Bern

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für das führende 4-Sterne-Business-Hotel in einer grösseren Stadt im Kanton Bern per 1. Dezember 1997 eine/einen

Direktorin oder Direktor

- Was steht Ihnen zur Verfügung:
 - modernes Hotel mit 180 Betten an idealer Lage
 - diverse Restaurants (180 Plätze)
 - Hotelbar
 - Seminar- und Bankettsäle (max. 150 Plätze)
 - Einstellhalle.

- Was erwarten wir von Ihnen:
 - Erfahrung in selbständiger Führung eines grösseren Hotels
 - klares wirtschaftliches Denken und unternehmerisches Handeln
 - sympathisches Auftreten
 - Durchsetzungsvermögen
 - sehr gute Sprachkenntnisse: Deutsch und Französisch sind sehr wichtig.

Möchten Sie noch mehr über diese verantwortungsvolle Aufgabe wissen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an die untenstehende Adresse, z. H. Walter Rohner, und wir werden Sie postwendend informieren.

96558/84738



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
 Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
 Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34

KUR- UND VERKEHRSVEREIN BAD ZURZACH

Leiterin/Leiter des Kur- und Verkehrsvereins

Schätzen Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit und den Kontakt mit Menschen?
 Suchen Sie Verantwortung und Selbständigkeit in einem kleinen Team?

Dann sind Sie vielleicht unser/e neue/r Mitarbeiter/in.

Sie bringen mit:

- kaufm. Lehre/Hotelfachschule
- Verantwortungsbewusstsein
- Kontaktfreudigkeit
- Tourismus- und Marketingenerfahrung
- Sprachkenntnisse
- selbständiges Arbeiten.

Ihr Aufgabenbereich:

- Führen eines kleinen Teams
- Erledigung administrativer Arbeiten
- Datenverarbeitung
- Buchhaltung
- Öffentlichkeitsarbeiten.

Sind Sie interessiert?

Stellenausschreibung nach Übereinkunft. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis am 30. September 1997 an:
 Gemeinde Zurzach, Stellenausschreibung KVVZ, 5330 Zurzach
 Auskünfte erteilt Ihnen:
 Daniel Lareida, Telefon 056 249 25 25 von 9.00 bis 10.30 Uhr.

KUR- UND VERKEHRSVEREIN BAD ZURZACH

96553/14386



Landgasthof-Hotel Wassberg

Wassbergstr. 62, 8127 Forch/ZH

Gut situierter Landgasthof mit Hotel in unmittelbarer Nähe der Stadt Zürich, auf der Forch, sucht auf Jahresende 1997

Geschäftsführer-Ehepaar

welches selbständig unseren bekannten und vielseitigen Ganzjahresbetrieb mit liebenswürdiger Gastfreundschaft, grossem Eigenengagement und Fachkompetenz führen wird.

Der neue, sehr schöne Betrieb umfasst 17 Zimmer, Tages- und Spezialitäten-Restaurant, Gartenterrasse, Seminarräume und neuzeitliche Infrastruktur. Unsere Gäste und wir legen Wert auf hohe Qualität, eine gute Betreuung und viel Eigenverantwortung. Es werden Persönlichkeiten angesprochen, welche eine solide Ausbildung und Führungserfahrung mitbringen.

Er, vorzugsweise Küchenchef mit Flair für Kreativität in der Küche und sie, Frontschefin und Gastgeberin mit Kenntnissen im Hotel-, Betriebswirtschafts- und Restaurantbereich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Dann bitten wir Sie um schriftliche Kontaktaufnahme an die Unterzeichnete, welche Ihnen absolute Diskretion zusichert.

Sur Sass AG
 Wassbergstrasse 62, 8127 Forch

96550/384762



Auf den 1. Februar 1998 suchen wir in unser lebhaftes Verkehrsbüro eine/n

Büroleiterin/Büroleiter

Sie sind zuständig für die gesamte Büroorganisation inklusive Marketing, pflegen den Umgang mit Gästen, Beherbergern und Medienvertretern, erledigen Protokollarbeiten für den Vorstand und vertreten den Verein gegenüber Behörden und touristischen Organisationen. Idealalter: ab 30 Jahre.

Sie bringen eine kaufmännische Grundausbildung und Berufserfahrung mit, haben Marketing- und EDV-Kenntnisse. Von Vorteil ist Erfahrung im Tourismus. Ihre persönlichen Pluspunkte sind der Wille zur Zusammenarbeit mit den anderen Verkehrsvereinen in der Gemeinde Lauterbrunnen, Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen und die Bereitschaft, Wochenendarbeit zu leisten. Sprachen D/F/E.

Sie finden eine vielseitige Aufgabe, wo Sie Ihre fachlichen Qualitäten voll einbringen können, ein kleines Team und zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Wohnsitznahme in Lauterbrunnen ist erwünscht.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsansprüchen bis am 30. September 1997 an Herrn W. von Allmen, Präsident KVVL, 3822 Lauterbrunnen. Für Auskünfte steht die Stelleninhaberin, Frau M. Baumann, Verkehrsbüro, Telefon 033 855 19 55, gerne zur Verfügung.

9522479413

Dynamisch, begeisterungsfähig, motiviert und kreativ...
 ... so stellen wir uns unsere/n

Geranten oder Gerantin

für unser schönes, inmitten der Natur, in der Magadino-Ebene, gelegenes Restaurant vor.

Sie bringen mit:

- eine gute und seriöse Ausbildung
- viel Begeisterung für Ihre neue Arbeit
- Freude an weitgehend selbständiger Arbeit
- Einsatzwillen, Aufgeschlossenheit und Ehrlichkeit.

Wir bieten:

- gute Entlohnung mit Erfolgsbeteiligung (spätere Pachtmöglichkeit nicht ausgeschlossen)

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe unter Chiffre 96694 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96694/391255

Wallis

Für unser schönes ★★★★★-Hotel in bekanntem Sommer- und Winterkurort im Oberwallis suchen wir:

Direktionspaar oder Direktor/Directrice

Haben Sie Hotelfachschulabschluss oder ähnliche Ausbildung, Organisationstalent, Führungserfahrung, Freude am Umgang mit Gästen, sympathisches Auftreten.

Das Hotel:

Neues ★★★★★-Hotel, 90 Betten, Wellness-Center, grosszügig eingerichtete Aufenthaltsräume und Speisesaal, gemütliche Hotelbar.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Offerten unter Chiffre 96707 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96707/39390



Für unser bestbekanntes Haus direkt am Hallwilersee mit grossem Restaurationsvolumen, 19 Hotelzimmern und sehr schönem Umschwung suchen wir die Frau mit den 1000 Augen, dem 7. Sinn, der nötigen Portion Humor und der «feinen Nase» für das Detail, denn als unsere

GOUVERNANTE

untersteht Ihnen die hauswirtschaftliche Leitung des gesamten Betriebes mit bis zu 15 Mitarbeitern in der Hauswirtschaft. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Ausbildung und Betreuung unserer Hofa-Lehrföchter, die gesamte Organisation und Unterstützung des rückwärtigen Dienstes und deren Sauberkeit sowie der Einkauf für den hauswirtschaftlichen Bereich.

Sie haben Erfahrung in ähnlicher Position, sind gelernte Hotelfachassistentin und eine frontorientierte Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Aufgabe mit der Unterstützung des gesamten Teams, viel Eigenkompetenz und Entscheidungsfindung sowie ein offener und unkomplizierter Umgang mit der Geschäftsführung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:



Hotel Seerose am Hallwilersee, Frau Christine Zimmermann, 5616 Meisterschwanden, Telefon 056 667 12 45



DIE ALPENARENA

Wenn Sie nichts anderes als **Ferien und Freizeit im Kopf** haben... könnten Sie ab sofort der/die neue

Teamcoach und Geschäftsführer/in

von

Flims Laax Falera Tourismus

werden!

Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie weiblich vernetzt oder männlich strategisch denken, oder eine Prise von beidem mitbringen!

Doch sollten Sie wissen, dass...

- nur **umgesetzte Ideen** die Welt verändern
- **Projektmanagement** eine Arbeitsform ist, die **Flexibilität** zulässt
- **echte Kommunikation** täglich gelebt sein will!
- **Ortsverbundenheit** und **Weltoffenheit** sich nicht widersprechen
- **Charisma** mit Diplomatie, Engagement und Vertrauen zu tun hat.

Teamfähige, sprachgewandte Führungspersönlichkeiten im Alter von 30-50 Jahren, mit Fronterfahrungen im Tourismus (Bergbahnen oder Verkehrsvereine) und kaufmännischem Wissen (Fachschulabschluss und/oder Erfahrung), wenden sich bitte mit den üblichen Unterlagen (inkl. Foto und Handschriftprobe) bis spätestens 30. September 1997 an

Dr. Roland Zegg, Grischconsulta AG, Masanserstrasse 82, 7000 Chur, Telefon 081 353 59 49.

96533/341932

MOLINO

PIZZERIA
RISTORANTE

Wir suchen für weitere Expansionsobjekte unserer Spezialrestaurants in der Deutsch- und Westschweiz einen

Nachwuchs- Geschäftsführer italienischer Herkunft

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Ihnen als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion folgende Hauptaufgaben übertragen: Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten sowie Mithilfe bei der Detailplanung des neuen Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit in der Gastronomie und ein kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

96568/312832

★★★★ HOTEL BELLEVUE MAGGLINGEN

Eine echte Herausforderung für Profis!

Für unser 4-Stern-Seminarhotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n innovative/n Hotelmanager/in

Anforderungsprofil:

Sie sind stark im Verkauf, denken wirtschaftlich und handeln unternehmerisch. Sie besitzen ausgezeichnete Organisations- und Führungseigenschaften und haben Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ausserdem sind Sie im Besitze eines Hotelfachschuldiploms und verfügen über hervorragende Sprachkenntnisse (D/F/E). Sie sind zwischen 28 und 38 Jahre alt und bewahren auch während Stosszeiten einen kühlen Kopf.

Das Hotel

ist ganzjährig geöffnet und liegt direkt neben der Bergstation der Standseilbahn Biel-Magglingen. Die insgesamt 100 Betten werden vorwiegend von Seminargästen und Tagungsbesuchern belegt.

Die Restaurants

bilden den idealen Rahmen für Anlässe aller Art. Das ungezwungene Intermezzo mit 100 Plätzen, das gepflegte A-la-carte-Restaurant Le Trianon mit 40 Plätzen, die zwei unterteilbaren Bankettsäle mit insgesamt 140 Plätze, sowie die Panoramas-Aussichtsterrasse mit 60 Plätzen.

Wir bieten Ihnen

eine weitgehende Selbständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma.
Überdurchschnittliche Sozialleistungen und 5 Wochen Ferien.
Ausserdem eine interessante Erfolgsbeteiligung sowie den 13. Monatslohn ab dem ersten Arbeitstag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder Ihren Anruf (Diskretion zugesichert).

Eurest SA (Suisse)

Regionaldirektion Bern, Herr Marc Ingold
Papiermühlstrasse 140, 3063 Ittigen/Bern
Telefon 031 922 06 09

86594/274349

Moderner 4-Stern-Hotel/Restaurantbetrieb in der Innerschweiz sucht per 1. Dezember 1997 einen bestqualifizierten

F & B-Manager

Ihr Aufgabenbereich:

- Organisation, Überwachung und reibungslosen Ablauf im gesamten Restaurations- und Bankettbereich
- Verkauf von Banketten und Festanlässen
- Angebotsplanung und Aktionen im F&B-Bereich
- Qualitätskontrolle
- direkte Gästebetreuung im Hause
- F&B-Budget-Kontrolle/Personalüberwachung
- Stellvertretung der Direktion.

Wir erwarten:

- Hotelfachschulabschluss
- Erfahrung im F&B-Bereich
- Mindestalter 30 Jahre
- front- und gastorientiert
- Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen
- Organisations-/Verkaufertalente
- längerfristige Zusammenarbeit.

Wir bieten:

- 4-Stern-Hotel-Betrieb mit 60 Zimmern
- Bankettmöglichkeiten bis 200 Personen
- sehr starke Restauration
- sehr gute Qualität von Küche und Service
- eine langfristige Anstellung mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Chiffre 96584, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96584/138240

Ich möchte meine eigene

hotel + tourismus revue
abonnieren für Fr. 134.- inkl. MWS.

SPECTRAselection



Unternehmerische Herausforderung im internationalen Tourismus!

Unsere Klientin ist ein in ihrem Marktsegment europäisch führendes Touristikunternehmen mit Hauptsitz in der Grossregion Zürich. In ihrem Auftrag suchen wir den/die

LEITER/IN BEREICH TOURISTIK

Mit 60 Mitarbeitern verkauft er/sie jährlich touristische Dienstleistungen im Werte von ca. SFr. 40 Mio. Er/Sie trägt die Budgetverantwortung bezüglich Kosten und Erträge, gestaltet ein kundenorientiertes, attraktives Dienstleistungsangebot und stellt einen hohen Qualitätsstandard sicher.

Mit diesem Inserat möchten wir eine ca. 35 bis 45 jährige, betriebswirtschaftlich gut ausgebildete Führungspersönlichkeit aus der Touristikbranche, die bereits mit Erfolg Proficenter- / Budgetverantwortung getragen hat, ansprechen. Fundierte Marketingpraxis als Product Manager von Touristikangeboten, bzw. in der Entwicklung touristischer Anlagen im In- und Ausland wären ebenfalls wichtige Anforderungskriterien.

Damen oder Herren, die sich für diese anspruchsvolle Aufgabe in einem dynamischen Umfeld interessieren, erteilen wir gerne nähere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme. Auf unsere professionelle Diskretion dürfen Sie vertrauen.

SPECTRAselection
Bergstrasse 109, 8032 Zürich
Telefon 01 267 60 15

0 96641/391261



FRIBOURG

Wir suchen:

Teamleader

Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung im Gastgewerbe, sind flexibel einsetzbar und suchen eine neue Herausforderung mit viel Verantwortung - dann rufen Sie uns sofort an und/oder richten Ihre schriftliche Bewerbung an:

ROCK CAFE Fribourg SA
Postfach
1701 Fribourg
Tel. 077/34'95'31
e-mail: info@rock-cafe.ch

96566/05327



Wir suchen in unseren Hauptbetrieb in Schwyz einen aufgestellten, topmotivierten

Stv. der Geschäftsleitung

Wir erwarten:

- viel Spass, Freude und Erfahrung im Gastgewerbe
- Führen und Motivieren von Mitarbeitern
- Tatkräft und Willen, Überdurchschnittliches zu leisten und viel Innovation
- Idealter 28-35 Jahre.

Wir bieten:

- einen tollen, verantwortungsvollen Job
- den Leistungen entspr. Salär
- einen Gastrobetrieb, der sich von andern abhebt.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto.

96575/391241

★★★★ FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Wir suchen auf Januar 1998 einen bestqualifizierten

F&B-Manager

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:

- die Food- & Beverage-Abteilung
- Verkauf von Banketten und Festanlässen
- Organisation, Überwachung und reibungslosen Ablauf im gesamten Restaurations- und Bankettbereich
- Verkauf, Promotion und Aktionen im F&B-Bereich
- Qualitätskontrolle
- Gästebetreuung in der Rolle des Gastgebers
- Stellvertretung des Direktors
- Überwachung des F&B-Budgets
- Personalkostenkontrolle im F&B.

Unser Betrieb:

- 82 Zimmer mit 140 Betten
- 5 Säle für Bankette bis zu 500 Personen
- Seminarräumlichkeiten
- 3 Restaurants mit 2 Aussichtsterrassen
- Hotelbar
- Hotel- und Seminargäste
- sehr starke Restauration
- unser Haus ist bekannt für die perfekte Organisation von Festlichkeiten und Seminaren sowie für deren reibungslosen Ablauf
- qualitativ hochwertige Küche und Service.

Wir erwarten:

- Erfahrung als F&B-Manager oder -Assistent in einem ähnlichen Haus
- Hotelfachschulabschluss
- Mindestalter: 27 Jahre
- Sie sind 100prozentig gast- und frontorientiert
- sicheres und verbindliches Auftreten mit besten Umgangsformen
- Verhandlungsgeschick, Verkäufermutter
- Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen
- Organisationsstalent
- längerfristige Zusammenarbeit.

Haben wir Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf (Diskretion zugesichert).

Hotel Fürigen, Direktion
6363 Fürigen
Telefon 041 610 00 60

96219/119322

Inserate per Telefax
031 372 23 95



BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Restaurantleiter/in: Ein renommiertes Unternehmen mit mehreren Restaurationsbetrieben sucht Sie, die extravertierte und versierte Gastgeberpersönlichkeit (34-45J.). Mit einem gut eingespielten Team verwöhnen Sie eine anspruchsvolle Gästekundschaft. Wenn Sie bereits ähnliche Positionen innehaben, über gute Fremdsprachenkenntnisse verfügen sowie führungsfernen sind, dann freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen.
Basel

Hotelsekretärin: Zur selbständigen Führung eines Direktionssekretariats stellen wir uns eine Bewerberin mit folgendem Profil vor: Eine charmante, aufgeschlossene und belastbare Persönlichkeit (25-35 J.) mit einem KV und/oder HFS-Abschluss. Sie haben bereits Erfahrung in der Sekretariatsführung und gute Fremdsprachenkenntnisse (italischer D und E). Sie organisieren und koordinieren mit Übersicht, wobei Sie die Vorteile eines PC vollumfänglich ausnützen können. Tönt das nicht wie der nächste Schritt in Ihrer Karriere? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Basel

Küchenchef: Für verschiedene Gastronomiebetriebe suchen wir gut qualifizierte, kreative und flexible Kadermitarbeiter, die gerne Verantwortung übernehmen und in einem initiativen, dynamischen Umfeld zusammen mit einer motivierten Brigade die Gäste kulinarisch verwöhnen möchten.
Basel

Crew-Chef: Wir suchen top-motivierte, belastbare und flexible Persönlichkeiten, die sich in einem ungewöhnlichen Arbeitsumfeld wohl fühlen und in hektischen Zeiten zur Höchstform auflaufen. Ihre Stärken liegen in der Organisation, Gästebetreuung und Teamführung.
Zürich und Basel

Chef de partie: Was das Salz für die Suppe ist der prägnante Koch für das Restaurant. Die Würze Ihres Schaffens besteht aus einer Kochausbildung und zwei bis drei Jahren Berufserfahrung, gepaart mit Kreativität, Verantwortung und Freude am Vollbrachten. Wir haben auch für Sie ein passendes Angebot.
Zürich und Basel

Servicefachangestellte/r: Sie sind eine junge, aufgestellte und mitleidende Persönlichkeit, die mit Begeisterung und Kompetenz die Gäste kulinarisch verwöhnen möchte. Sie haben das Servicefach gelernt und/oder bringen entsprechende Erfahrung mit. Wir verfügen über eine Vielzahl von Stellen, welche Sie im Beruf garantiert ein Stück weiterbringen werden.
Zürich und Basel

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

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch>

OPUS

RESTAURANT, BAR, VINO THEK
LUZERN

Der Name verpflichtet. Deshalb suchen wir eine Persönlichkeit als

Gastgeber/in OPUS

Sie führen 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie motivieren und schulen. Sie denken unternehmerisch und können somit mit Zahlen umgehen, dazu sind Sie administrativ stark. Und - Sie kennen sich in Weinen aus.

Wir bieten Ihnen mit unserem OPUS eine Plattform im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Vinothek genießt ihren Ruf über die Stadtmauern hinaus und die 150 Gartensitzplätze bringen Sie nicht aus der Ruhe. Bei Ihnen als Gastgeber trifft sich eine zunehmende Gästeschar, die hohe Ansprüche stellt.

Natürlich sind Sie nicht allein. Sie erhalten echten Support von unserer Zentralverwaltung. Interessiert?

Dann kontaktieren Sie uns. Silvia Huber sagt Ihnen mehr.

Telefon 041 289 02 11

Kapitalgeber gesucht

Wunderschönes 3-★-Hotel im Wallis sucht für Erweiterung des Hoteltraktes sowie für die Ergänzung des Angebots Kapitalgeber.

Garantierter Zins: 4%.

Chiffre 96625, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96625/201286



WALLIS
SCHWEIZ SUISSE SWITZERLAND

Das Wallis, seit eh und je führende Ferienregion und Treffpunkt «par excellence», hat mit der Bildung der neuen Dachorganisation Wallis Tourismus die Weichen für seine touristische Zukunft neu gestellt.

In der Umsetzung der Marketingziele, der Marken- und Destinationspolitik, der Stärkung des Incoming-Bereiches stellen sich Ihnen einmalige Herausforderungen als

LEITER/IN GÄSTEMARKETING

Gewünschtes Profil

- höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung mit Schwergewicht Marketing
- erfolgreicher Marketing-Leistungsausweis in leitender Stellung (nicht nur im Tourismus)
- perfekte Deutsch- und Französischkenntnisse, Beherrschung der englischen, gute Kenntnisse der italienischen Sprache

Persönliche Qualitäten

- engagierte, kommunikative, ideenreiche und teamfähige Persönlichkeit mit Charisma
- erfolgsorientiertes Denken und Handeln, Durchsetzungsvermögen

Einstieg nach Übereinkunft

Interessierte Persönlichkeiten richten ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen vertraulich an:

Herrn Melchior Kalbermatten,
Direktor Wallis Tourismus, Rue Pré-Fleuri 6, 1951 Sion

P.96319/49573



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Sind Sie die junge, innovative Persönlichkeit, die als

Direktor/in (Direktionsehepaar)

ein komfortables, modernes und gastfreundliches Hotel am Bodensee mit lebhafter Restauration und Seminarabteilung erfolgreich weiterführt?

Diese ausbaufähige Unternehmung bietet einer beruflich bestausgewiesenen Persönlichkeit eine aussergewöhnliche Chance, sich zu profilieren.

Wenn Sie sich durch Kreativität, wirtschaftliches Denken, motivierendes und sympathisches Führungsverhalten auszeichnen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber erst auf Grund eines persönlichen Gespräches und mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

95559/308846

FERIENDORF TWANNBERG, 2513 TWANN

Unser langjähriger Dorfleiter möchte die Geschäftsleitung abgeben, um sich neuen Aufgaben und Herausforderungen zu stellen.

Wir suchen deshalb auf 1. Januar 1998 ein

Leiterehepaar

bzw. einen Leiter oder eine Leiterin

für unser international bekanntes Feriendorf.

Der Twannberg, über dem Bielersee, ist ein beliebter Begegnungsort für nichtbehinderte und behinderte Gäste. Er wird als gepflegter 3★-Hotelbetrieb geführt. Seine Infrastruktur umfasst moderne Seminar- und Tagungsräume, ein grosses Hallenbad sowie Sportanlagen im Freien.

Mit grosser Begeisterung betreut das Twannbergteam seine Gäste, organisiert für sie gesellige Anlässe und ist einer unkomplizierten Gastlichkeit verpflichtet. Das dazugehörige Ausflugsrestaurant hat überregionale Bedeutung und ist zu allen Jahreszeiten ein beliebter Treffpunkt für Wanderer und Sportler.

Wir freuen uns, mit qualifizierten Hotelfachleuten mit Führungserfahrung in Kontakt zu treten, die mit grossem persönlichem und sozialem Engagement bereit sind, diese interessante touristische Unternehmung zu leiten, mitzutragen und weiterzuentwickeln.

Wir laden Sie herzlich zu einem ersten, unverbindlichen Gespräch ein. Der Beauftragte sichert Ihnen absolute Diskretion zu.

Max Engel, Engel & Associates, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich.

95290/308846

VERKAUF



ERFOLGREICHES TEAM BRAUCHT VERSTÄRKUNG!

Haben Sie Lust ein überdurchschnittliches Einkommen zu verdienen? Dann werden Sie unser selbständiger:

Regionalvertreter

mit Kundenschutz, für professionelle Waschrumpprodukte

Mark Laager informiert Sie gerne über diese interessante Tätigkeit, die natürlich verkäuferisches Flair, Beharrlichkeit, den Glauben an sich selbst und an unser Produkt voraussetzt...

DRL Hygiene Systeme (Schweiz) PERMATIN AG

Schweizer Selbsttrockner
CH-8260 Stein am Rhein
Tel: 052 742 02 42



Das Hotel Atlantis gehört zu der weltweit operierenden Hotelkette ITT Sheraton mit über 450 Hotels und ist auf dem Platz Zürich eines der führenden 5-Sterne-Häuser.

Um unsere Marktposition weiter festigen zu können, suchen wir einen

Sales Profi w/m

als Account Executive für unsere Verkaufsabteilung.

Sie stehen ständig in Kontakt mit bestehenden Kunden der zugeteilten Region - führen Produktpräsentationen durch und akquirieren neue Geschäfte. Sie sollten deshalb Verkaufserfahrung haben, kontaktfreudig sein und entsprechend auftreten können. Vorzugsweise haben Sie die Hotelfachschule absolviert, in jedem Fall aber sprechen Sie Deutsch, Englisch und Französisch. Innovative und pfiffige Ideen zur Förderung der Kundenbeziehungen gehören zu Ihren weiteren Stärken.

Es erwarten Sie ein dynamisches und motiviertes Team, Weiterbildungsmöglichkeiten, ein internationales Umfeld und attraktive Anstellungsbedingungen.

Unsere Personalchefin, Frau Ihnen für Fragen gerne zur Ihre vollständigen

Susanne Eichenberger, steht Verfügung oder erwartet Bewerbungsunterlagen.



Atlantis Sheraton

HOTEL
ZÜRICH

DÖLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEF: 813-338 ATS CH

ITT Sheraton

95835/9663



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau / Luzern
Telefon 041-397 01 01 - Telex 041-397 01 10
e-mail: parkvitznau@shoppingnet.ch

Für unser 5-Sterne-Hotel mit internationaler Kundschaft, einmalig schön am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine sprachgewandte

Verkaufsleiterin

Wir erwarten:

- Verkaufserfahrung
- D, E, F und I oder SP Sprachkenntnisse
- sicheres Auftreten und gute Umgangsformen mit internationalen Gästen
- Reisebereitschaft im In- und Ausland
- Mindestalter 26 Jahre.

Ihren Lebenslauf mit Zeugniskopien und Foto richten Sie an:

Peter Bally, Direktor
Park Hotel Vitznau
6354 Vitznau



The Swiss Leading Hotels



95752/36820

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Für unseren lebhaften 4-Stern-Stadtbetrieb suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Salesmanager/in (50%)

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, haben Sie aussergewöhnliche Ideen und viel Phantasie, dann sind Sie genau die richtige Person für unser Haus.

Herr Peter Schiltknecht freut sich über Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



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 86739/4653

W
E
L
T
W
E
I
T

D
I
E
N
U
M
M
E
R

1



Ticket Restaurant

Unser Menü-Scheck-System ist in 22 Ländern weltweit etabliert. Die Benutzer der Schecks, etwa 10 Millionen Arbeitnehmer von über 170 000 Firmen, verwenden dieses bargeldlose Zahlungssystem täglich in einem Restaurantsbetrieb ihrer Wahl.

Seit 1996 ist unser Unternehmen mit grossem Erfolg auf dem Schweizer Markt vertreten. Aufgrund der starken Expansion suchen wir zur Verstärkung unseres Marketing & Verkaufsteams, ab sofort oder nach Vereinbarung, folgende Profis:

Verkaufsverantwortliche/r für Zürich

- Führung des Sitzes in Zürich
- Akquisition von Kunden und Restaurantspartnern
- Betreuung von bestehenden Kunden und Partnern
- Organisation von verschiedenen Sales-Aktivitäten
- diverse administrative Arbeiten innerhalb der Abteilung.

Verkaufserfahrung, PC-Erfahrung (Word & Excel), deutsche Muttersprache (gepflegter Schreibstil), gute Französischkenntnisse, Freude am direkten Kundenkontakt.

Verkaufsassistent/in für Basel

- Akquisition von Restaurantspartnern
- Betreuung der angeschlossenen Restaurants
- Kreieren von Mailings usw.
- administrative Arbeiten innerhalb der Abteilung.

PC-Erfahrung (Word & Excel), deutsche Muttersprache (gepflegter Schreibstil), gute Französischkenntnisse, Freude am direkten Kundenkontakt.

Für beide Aktivitäten wünschen wir von den Stelleninhabern/-innen eine Lehre in der Hotellerie oder in der Tourismusbranche, Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertige Weiterbildung. Wir erwarten eine von Qualitätsdenken geprägte selbständige und initiativ Arbeitsweise; eine flexible, belastbare und teamfähige Persönlichkeit. Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem internationalen Dienstleistungskonzern mit Aufstiegsmöglichkeiten und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Servicard SA, z. H. Herrn Beat Calabretti, Burgfeldstrasse 188, 4055 Basel.



95980/391245

Gesucht Mitarbeiter für den Verkauf
Aussendienst (Gastronomiebranche).

Für nähere Informationen rufen Sie uns an (14.00-16.00 Uhr, Frau Schlatter) oder geben Sie uns Ihre Telefonnummer an, damit wir zurückrufen können.

SG Technologia AG, innere Güterstr. 4,
6304 Zug, Telefon 041 726 52 02, Fax
041 726 52 80.

95687/391272

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

1337	Alleinkoch	48	CH	sofort	D	TI/GR/VS/BE-Oberl.	
1338	Küchenchef	38	D	A	Dez. 97	D/F	
1339	Jungkoch	21	E	C	Nov. 97	D/F/I	
1340	Jungkoch/w.	22	CH	n. Ver.	D/E	Ost-CH/SG/TO	
1341	Alleinkoch	34	D	B	Dez. 97	D	
1342	Alleinkoch	28	CH	Okt. 97	D/F/E	SH/ZH	
1343	Küchenchef	46	CH	Nov. 97	D/F/E	BE	
1344	Küchenchef	51	D	C	Okt. 97	D/I	Tagesbehr., Ost-CH
1345	Jungkoch	20	CH	sofort	F/D	ZH/SG/Skigebiet	
1346	Jungkoch	23	CH	sofort	D/I/F	Zürich	
1347	Koch/Bäcker	39	D	C	Okt. 97	D/E	Zürich
1348	Pizzaiolo	27	P	A	Dez. 97	F/D	GR
1349	Koch	50	CH	sofort	D/F/I	ZH/LU/AG/TI/Skigebiet	
1350	Koch	29	D	A	Okt. 97	D/E	SZ/SG/ZH
1351	Sous-chef	33	F	B	Okt. 97	F/E	3-5*Hotel, West-CH
1352	Sous-/Küchenchef	36	D	A	sofort	D/E	
1353	Küchenchef	29	I	A	Nov. 97	I/D/F	
1354	Koch	25	F	A	Dez. 97	F/D/E	Skigebiet
1355	Koch	22	F	A	Nov. 97	F/E/D	West-CH

Service/service

2690	Sefa	60	CH	Okt. 97	D/F/I	ob. Linthal	
2691	Kellner	25	F	A	Dez. 97	F/D	Adelboden
2692	Chef de service	51	CH	n. Ver.	D/F/E	Zürich/Baden	
2693	Sefa	31	KRO	B	Nov. 97	D/E	zus. m. 4176
2694	Sefa	21	CH	Dez. 97	D/F/E	GR	
2695	Barman	21	A	A	Dez. 97	D/E	4-5*Hotel
2696	Sefa	24	P	A	Dez. 97	I/D/F	GR
2697	Sefa/Hofa	45	CH	n. Ver.	F/I/D	Deutsch-CH	
2698	Bardame	22	CH	Dez. 97	D/F/E	Disco-Bar, zus. m. 2699	

2699	Bardame/Sefa	20	CH	Dez. 97	D/F/E	Disco-Bar, zus. m. 2698	
2700	Kellner	32	SER	B	Dez. 97	D/E/F	Skigebiet
2701	Kellner	32	I	A	Nov. 97	I/D/F	
2702	Oberkellner	31	P	A	Dez. 97	D/F/E	4-5*Hotel, Ost-CH
2703	Chef de service	50	CH	Okt. 97	D/F/E	ZH/Engadin	
2704	Barman	47	A	A	sofort	D/E	
2705	Sefa	39	CH	sofort	D	Rest., SO/AG/Ober-AG	
2706	Kellner	34	CH	n. Ver.	D/F/E	Rest., BE	
2707	Kellner	30	KRO	C	sofort	D/I	BS/Zürich

Administration/administration

3751	Réceptionist/in	33	CH	sofort	D/E/F	LU/ZG/NW	
3752	Geschäftsführer	39	CH	n. Ver.	D/E/F		
3753	Tourismusfachmann	29	CH	sofort	D/F/E		
3754	Anfangsrezept./w.	24	CH	Okt. 97	D/E	4-5*Hotel	
3755	Sekr./Gouvernante	58	D	C	sofort	D/E/F	ZH-Oberl./GR
3756	Anfangsrezept./w.	20	CH	sofort	D/F/E	Skigebiet West-CH	
3757	Rezept./Sefa	29	CH	Dez. 97	D/E/F	West-CH/BE/GR	
3758	Night-auditor	23	CH	n. Ver.	D/I/E		
3759	High-auditor	25	I	A	Dez. 97	I/D/E	
3760	Réceptionist/in	24	NL	A	Nov. 97	D/E/F	UR/NW/LU/SZ
3761	Diraktor	34	D	A	n. Ver.	D/E/F	GR
3762	Anfangsrezept./w.	21	D	A	Nov. 97	D/E	GR
3763	Réceptionist/in	21	CH	sofort	D/F/E	Kleinbetrieb	
3764	Ass. Betriebsleiter	34	CH	sofort	D/E/I	Kleinbetrieb, BE/LU/ZH	

Hauswirtschaft/ménage

4170	Gouvernante	18	D	C	Dez. 97	D/F/E	4-5*Hotel, GR/West-CH
4171	Zimmerfrau	43	P	A	Dez. 97	P/F	GR
4172	Hofa	23	I	C	Okt. 97	I/D/F	Spital/Hotel, BE
4173	Hilfskraft	33	YU	B	sofort	D/F	BE
4174	Hilfskraft	21	MACC	sofort	D/F		
4175	Buffetdame	42	CH	Dez. 97	D	SO/BS/BL	
4176	Hilfskraft/w.	40	SER	B	Nov. 97	D	zus. m. 2693
4177	Gouvernante	30	CH	Nov. 97	D/E/F	4*Hotel, SG/TO/AR/GR	
4178	Hofa	21	CH	Nov. 97	D/F/E	BE-Oberl.	

4179	Gouvernante	55	CH	Nov. 97	D/E/I		
4180	Portier	36	P	C	sofort	D/F/E	Hotel, SZ
4181	Gouvernante	32	D	A	n. Ver.	D/F/E	3-4*Hotel, BE/VD/VS
4182	Hilfskraft	33	P	B	Nov. 97	D/I/E	Engadin
4183	Zimmerfrau	23	C	B	Okt. 97	I/F/E	4-5*Hotel, Lausanne
4184	Hilfskraft	29	P	A	sofort	P/I	GR

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintritsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

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 unbegrenzte 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.

Abonnieren Sie ein 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 prélevable 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 «Stellensuchendes». 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: _____ Eintritsdatum: _____

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!)

WALDHAUS
AM SEE
ST. MORITZ

Zu unserer Entlastung suchen wir jungen, aufgestellten, dynamischen

Chef de service

mit Organisationstalent, der unser Serviceteam leitet und tatkräftig unterstützt.

Wir sind ein ***-Hotel mit grossem Restaurant für unsere anspruchsvollen A-la-carte-Gäste und Halbpensionsgäste. Zu den Besonderheiten gehört unser Weinkeller mit mehr als 1400 Sorten in über 40000 Flaschen. Unsere Gäste sprechen hauptsächlich Deutsch, jedoch wäre es von Vorteil, wenn Sie auch Englisch und Italienisch sprechen würden.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

Hotel Waldhaus am See, Claudio Bernasconi
7500 St. Moritz, Tel. 081 833 76 76, Fax 081 833 88 77

96537/94142

Zeughauskeller

Bei uns im traditionellen, 500jährigen Zeughauskeller beim Paradeplatz suchen wir nach Übereinkunft:

Commis de cuisine

- Bei uns:
- verdienen Sie gut
 - wird Ihr Einsatz geschätzt
 - werden Sie von einem freundlichen, jungen Team willkommen geheissen
 - werden Sie sorgfältig eingearbeitet
 - nehmen wir auf Ihre Freitagswünsche möglichst Rücksicht
 - wissen Sie immer frühzeitig, wann Sie arbeiten müssen oder wann Sie frei haben
 - haben Sie an allen Feiertagen frei
 - helfen wir Ihnen bei der Zimmersuche.

Rufen Sie uns einfach an. Herr W. Hammer oder Frau Wytenbach vom Personalsekretariat gibt Ihnen gerne noch zusätzliche Auskünfte. Ausländische Interessenten nur mit Ausweis B oder C.

Restaurant Zeughauskeller
Bahnhofstrasse 28a/Postfach 4030, 8022 Zürich
Telefon 01 211 26 90

0 96538/41386

Hotel EUROPE

For Pleasure And Business.

Wir sind das rundum renovierte, führende ****-Hotel mit 166 Zimmern, zwei Restaurants sowie Tagungs- und Banketträumlichkeiten. Für unser Front-Office suchen wir per 1. November 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in (D/E/F)

Wenn Sie nebst einer kaufmännischen Ausbildung bereits über Réceptionsenerfahrung in Mittel- oder Grossbetrieben verfügen und eine interessante Aufgabe in einem modernen Stadthotel suchen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75



96607/3140

HOTELLERIE

"SCHTERNAFÜFI..."

...sagen und staunen unsere Gäste und freuen sich über die Sternstunden bei uns im Stern.

"Schternafüfi..." sollen auch Sie sagen, wenn Sie uns und unser pulsierendes Altstadt-Hotel kennenlernen - und sich wundern über Teamarbeit, zeitgemässe Führungs- und Lohnstrukturen, interne Schulungen und über das gerüttelte Mass an anspruchsvoller Arbeit, das auf Sie wartet als

Direktions-Assistent/in/F&B

Eintritt November 1997 oder nach Vereinbarung
gastgewerbliche Berufsschule und Hotelfachschulabschluss

Sie suchen eine Herausforderung in Planung, Organisation und Mitarbeiter/innen-Führung. Sie sind ein Stern der Gastfreundschaft mit Flair für «Essen und Trinken». Sie mögen Bündner, Bizochels, Romantik und Seminargäste und freuen sich auf eine selbständige Kaderfunktion in Jahresstelle.

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: "Schternafüfi!" und freuen uns auf Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie an und ich erzähle Ihnen gerne mehr über Sternstunden. Herzlich - Ihr Walter Brunner.

Unter einem guten Stern



Reichsgasse 11
CH - 7000 Chur
Telefon 081 252 3555
Telefax 081 252 19 15

HOTEL KRONECHURWALDEN



Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb (80 Betten in Zimmern und Appartements mit Hotelservice), A-la-carte-Restaurant «Alphütte», Chesa Veglia-Bar, suchen wir einen Initiator

Küchenchef

oder einen Sous-chef mit Ambitionen, unsere gepflegte und kreative Küche mit viel Geschick und Ausdauer selbständig zu führen.

Wenn Sie als junger, selbstbewusster und strebsamer Fachmann diese Herausforderung annehmen möchten, so erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Krone, Fam. K. Feller, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 1393, Fax 081 382 2104

96623/7951



Restaurant
La Ferme

Saas-Fee

Wir suchen für die Wintersaison (ab zirka 14. Dezember 1997 bis 30. April 1998)

Jungkoch/Koch

Sie sind leistungsorientiert, engagiert, kreativ, und wollen in einem kleinen Team mitarbeiten - dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.

Sepp Manser/Viktor Andenmatten
Restaurant La Ferme
3906 Saas Fee
Telefon 027 957 24 96
079 214 05 23

96604/81914



Saas-Fee

HOTEL RENDEZ-VOUS

Wir sind Feuer und Flamme für die Mitarbeiter/innen, die das nötige «feu cœur» mitbringen, um die brodelnden Ideen für unser aktives Ferienhotel zum Entflammen zu bringen!

WINTERSAISON- ODER JAHRESSTELLE 1997/98

Küchenchef: der mit seiner Kreativität und persönlichen Note unsere Gäste begeistert!

Koch (m/w): freundliche, junge Gastro-Profis oder solche, die es werden wollen!

Servicefachleute: Ihr charmantes Lächeln, Ihre loyalen Gespräche, Ihre Flexibilität und Ihre Erfahrungen helfen unser Restaurant «Fassj» zu einem «Meeting-Point» zu machen!

Wir bieten:

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- freundliche Aufnahme im jungen Team
- sehr interessante Löhne
- fortschrittliche Sozialleistungen.

Feuer gefangen? - Die Familie Bumann und ihr Team erwarten mit grosser Freude Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!

Fam. Bumann A.
Hotel Rendez-vous
CH-3906 Saas Fee VS

Tel. 0041(0)27 957 20 40
0041(0)27 957 34 28
Fax 0041(0)27 957 35 34



96672/2874

Hotel-Restaurant
Waldstätterhof
Luzern

Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041-210 54 93
Fax 041-210 09 59

Für unser alkoholfreies Restaurant mit teilweise vegetarischer Küche suchen wir per 1. Dezember 1997

Küchenchef w/m

Sie sind ein/e junge/r Dame/Herr und haben Freude, einem kleinen, initiativen Team vorzutreten. Sie führen eine gutbürgerliche Küche mit Phantasie und Piff und verstehen es, auch in hektischen Zeiten ruhig und freundlich mit Ihren Mitarbeitern umzugehen.

Wir bieten Ihnen eine interessante Arbeitszeit:

8.30 - 14.00 und 16.30 - 20.30 Uhr
Anstellungsbedingungen nach
L-GAV '92

Wir erwarten gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Direktion Hotel Waldstätterhof, Luzern
96708/2326

karrottekopfsalatsojaselleriehohnesauerkrautrotkohlrüsselerlingensriegrucollasesampeperoniartischokepfefferlinge
Für unsere zarten Gemüse suchen wir auf den 1. Dezember 1997 eine/n erfahrene/n, fachkundige/n, interessierte/n

Küchenchef/in (30 - 40 j.)

Kreativität, fachliche Sicherheit und Freude an der vegetarischen Kochkunst sind eine wichtige Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 96678, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96678/65099

Es freut uns, Sie als neue/n Mitarbeiter/in aufnehmen zu dürfen!

Für unseren gutbürgerlichen, traditionellen Betrieb in der Berner Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n fachlich kompetente/n, belastbare/n

Aide du patron

zur Unterstützung unseres jungen Teams und als Vertreter unserer Geschäftsführerin. Der Aufgabenbereich erstreckt sich über den Einsatz im Service, die Mithilfe in administrativen Belangen sowie die weitgehend selbständige Führung unseres grossen Sommercafés.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 96677, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96677/75035

Wir suchen nach Übereinkunft für unseren gepflegten Betrieb in der Ostschweiz ein initiatives, tüchtiges

Wirtepaar als
Geschäftsführer oder Mieter

Es wäre ideal, wenn Sie folgende berufliche Kenntnisse und Voraussetzungen mitbringen würden:

Er:
Ausbildung als Koch oder Küchenchef. Hohe Einsatzbereitschaft und mehrjährige, erfolgreiche Tätigkeit als Geschäftsführer oder Mieter eines Gastgewerbebetriebes.

Sie:
Ausbildung als Servicefachangestellte oder mehrjährige Erfahrung im Speisewirtschaft, Disco und Hotel, grösstenteils neu umgebaut und modern eingerichtet. Grosse Gartenerasse und Kinderspielplatz. Parkplatz für Cars und PW.

Interessante Anstellungs- oder Mietbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf.

Unter Chiffre G 148-735968, an Publicitas, Postfach, 8853 Lachen SZ.

P 96272/44300

Wir suchen nach Vereinbarung für unser Restaurant in Zürich einen

Küchenchef

Anforderungsprofil:

- Flair für eine zeitlich kreative, leichte Küche
- Freude am Gestalten des Angebots
- Führen einer kleinen Brigade.

Die Position lässt die Freiheit, Ideen einzubringen und umzusetzen.

Wenn Sie an der Stelle interessiert sind, so bewerben Sie sich unter Chiffre 96687, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96687/40100

Speiserestaurant Grischuna
7050 Arosa

Wir suchen per sofort

Jungkoch
Serviceangestellte
Mitarbeiter/innen Küche

Auf Wunsch, Zimmer im Hause.

Weitere Auskünfte über
Speiserestaurant Grischuna
Bettina und Sepp Moser
7050 Arosa
Telefon 081 377 17 01
Fax 081 377 01 91

96549/71080

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
FELDSCHLÖSSCHEN

Wir sind ein...

nielängweiliger-ausbaufähiger
internationaler-multikultureller
traditionsreicher-eigenartiger
abwechslungsreicher
450sitzplätzegrosser
abundzuhektischer
aufsiewartender

...Mövenpick Stadtbetrieb am belebtesten Teil der Zürcher Bahnhofstrasse.

Deshalb suchen wir Sie, den/die etwas andere/n

KÜCHENCHEF/IN

Wenn Sie führungstechnisch sehr gut, selbstsicher, qualitäts- und kostenbewusst sind, ein grosses Durchsetzungsvermögen und "äs bitzeli" PC-Kenntnisse haben, dann bieten wir Ihnen, nebst überaus freundlichen Arbeitskollegen noch vieles mehr... Mehr?

Mehr erfahren Sie, wenn Sie sich telefonisch oder schriftlich mit allem "Drum und Dran" an mich wenden.

Mövenpick Restaurant Feldschlösschen
Patrick Nick
Bahnhofstrasse 81, 8001 Zürich
Tel. 01/215 54 74

PM 96647/361

MÖVENPICK

Wir suchen in unsern modernen, zentral gelegenen ***-Stadtbetrieb mit 20 Zimmern, 2 Restaurants, Bankett- und Seminarräumen eine erfahrene, mehrsprachige

Hotelsekretärin/Réceptionistin

welche die Réception selbständig führt und die Verantwortung für den Frühdienst mit der Betreuung der Hotelgäste beim Frühstück übernimmt. Zum Aufgabenbereich gehören nebst allgemeinen Sekretariatsarbeiten die Kontrolle der Tagesabrechnungen. EDV-Kenntnisse erforderlich.

Wir wünschen uns eine unkomplizierte, fröhliche Mitarbeiterin, welche Freude am Umgang mit internationalen Gästen hat.

Eintritt 1. Oktober oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Hotel Schwanen, Herr G. Amstutz, 9500 Wil SG.

96534/7990

Wir sind ein kleines, privat geführtes Hotel (17 Betten), einem Gourmet-Restaurant (von diversen Führern ausgezeichnet), Bar und Gaststuben, Bankettsaal sowie einem Gartenrestaurant.

Nachdem der Küchenchef uns Richtung Heimat verlässt - wollen wir nochmals weiterkommen, sei es betreffend unseres Toprestaurants - den Gaststuben, den Bankettanlagen - dem Gartenrestaurant oder für Take-away- und Partyproduktionen (Sous-Vides). Deshalb suchen wir einen

Küchenchef

der ein auf Erfolg orientierter Berufsfachmann ist, mit Liebe und Phantasie kocht und das Angebot abwechslungsreich und kreativ gestaltet sowie das Küchenteam motivierend führt. Durch sein Können bildet er in der Küche die Basis, um weiterhin den Erfolgsergebnisse beibehalten zu können.

★★★★

Da wir alle Wochentage geöffnet haben - und weil es unsere Gäste verdienen verwöhnt zu werden, suchen wir eine (vorzugsweise weibliche) -

Aide du patron -
Chef de service

welche mit Charme und Freude sowie fundierten Berufskennnissen uns mithilft, die gemeinsam gesteckten Ziele zu erreichen.

Wir stellen uns junge, dynamische Bewerber vor, welche mit Zuverlässigkeit, Flexibilität und Einsatzbereitschaft eine Langzeitstellung suchen und bereit sind, mit einer auf Erfolg orientierten Topentlohnung zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen dabei faire Arbeitsbedingungen und eine Superinfrastruktur an Ihrem neuen Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 96701 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96720/173371

Die Stellenmarktübersicht

DAVOS **FACE** DAVOS

Möchten Sie in einem jungen Team mitwirken, das neue, innovative Wege geht? Und dies in der höchstgelegenen Stadt der Alpen? Dann haben Sie uns vielleicht gerade noch gefehlt ...

Für die kommende Wintersaison sind noch folgende Stellen zu besetzen:

- **Betriebsassistentin**
- **Réceptionistin**
- **Hotelfachassistentin**
- **Praktikanten**
(Réception und Service)
- **Servicefachangestellte**
(m/w)
- **Chef de partie**
- **Pizzaiolo**
- **Commis de cuisine**
- **Koch**
(m/w, evtl. Erfahrung mit asiatischer Küche)
- **Büffetmitarbeiterin/Allrounderin**
- **Hilfskoch/Allrounder**
- **Zimmermädchen**
- **Portier**

Wenn Sie eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen, top-motivierten Team suchen, dann würden wir Sie gerne **Face to Face** kennenlernen. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute an folgende Adresse:

Parco Paradiso
c/o Thomas Kistler
Via Carona 27
6900 Lugano

SEEHOTEL **REFUGIUM VITZNAUERHOF** HOTEL **REFUGIUM ALPENROSE**

Das Seehotel Refugium Vitznauerhof, im Jugendstil erbaut und aufwendig restauriert. Zum Verlieben schön und zum Verknallen gastlich. Wir haben jetzt ganzjährig geöffnet, und daher benötigt unser junges und dynamisches Team Verstärkung.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir möglichst in Jahresstellung:

- **Oberkellner m/w**
mit Erfahrung, für unseren gepflegten A-la-carte- und Bankettservice
- **Servicefachangestellte m/w**
- **Büffetmitarbeiterin**
- **Barmaid** für unsere Schesä-Beizli
- **Barman** für unsere Hotelbar
- **versierte Kassierin**
für unser Self-Service-Restaurant

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Bitte richten Sie diese an:
Refugium Vitznauerhof AG, z. H. Frau Riegow,
Seestrasse, CH-6354 Vitznau
Tel. 041 399 77 77 oder Fax 041 399 76 66

Autovermietung
Sixt
EURODOLLAR
RENT A CAR

Mit der Nr. 1 aus Deutschland auf Erfolgskurs in der Schweiz:

Kunden beraten, Fahrzeuge disponieren und vermieten, administrative Aufgaben organisieren und erledigen. Sie möchten selbst Entscheidungen treffen – bei uns finden Sie dazu den Spielraum. Es macht Ihnen Spass, mit den unterschiedlichsten Menschen umzugehen? Kundenservice wird bei uns ganz grossgeschrieben.

Sie wollen später noch mehr erreichen? – Auch hierzu bieten wir Ihnen die Chance.

Interessiert? Dann bewerben Sie sich für unsere Vermietfilialen am Flughafen oder in der Stadt Zürich als

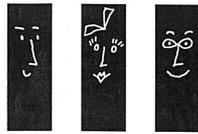
Hostess/Rental Agent
(50–100%)

Sie sind Anfang bis Mitte 20 und besitzen den Führerschein. Englischkenntnisse sind erforderlich, Französischkenntnisse von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto!

Sixt – EuroDollar Autovermietung
Herrn R. Frey, Postfach 1474, 8058 Zürich-Airport
Telefon 01 816 35 23, Fax 01 816 35 24

96581/274534



Liebe Réceptionisten!

Oder, natürlich, Réceptionistinnen:

Als einer der führenden Rückversicherer werden wir täglich von VIPs aus aller Welt besucht – ein Challenge für unsere Réception.

Wir suchen deshalb eine repräsentative Persönlichkeit zur Verstärkung unserer Empfangs-Teams in Zürich und Adliswil. Jemanden wie Sie, ein Profi mit einer fundierten Réception-Erfahrung (vorzugsweise aus der Tätigkeit in ähnlich grossen Unternehmen oder guten Hotels). Sie verstehen es, Gäste und Kunden mit Kompetenz und Charme zu empfangen und zu betreuen. Natürlich sind Sie auch für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine zentrale Anlaufstelle und arbeiten ausserdem eng mit dem Sicherheitsdienst zusammen (dem Empfang kommen da ja wichtige Aufgaben zu). Gefragt sind Ihr organisatorisches Talent, Ihr zuvorkommender Umgang und Ihr Sinn für Diskretion.

Wenn Sie dazu noch fliessend Englisch und Französisch sprechen (und vielleicht Kenntnisse in weiteren Fremdsprachen haben), würden wir Sie gern bald kennenlernen.

Antonia Hitz, Schweizer Rück, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich, 01 285 37 98, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Sie finden uns auch im Internet:
<http://www.swissre.com>

Schweizer Rück



Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz A1/A2 der Schweiz, verfügt über 45 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Koch/Köchin

mitarbeiten?

Sie sind kreativ und haben Freude am Beruf, einem gepflegten A-la-carte-Service, grossen Banketten und Buffets, so möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

96619/147729



Hotel Zofinger

Restaurants • Säle • Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen • Telefon 062 752 30 30
7 Tage offen

Adecco
HOTEL

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich

01/297 79 79

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7

031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern

041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen

071/228 33 43

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne

021/343 40 00

Place du Midi 29, 1951 Sion 1

027/329 06 80

EUROPEAN CHAMPIONSHIPS

12.–19. Oktober 1997

Nicht nur Martina Hinggis hat während zehn Tagen ihren grossen Auftritt ... Als qualifizierter und motivierter Chef de partie oder Servicefachangestellte haben Sie bald die Möglichkeit, auf dem Parkett der Tennisasse mit dabei zu sein. Wir suchen junge, motivierte, gepflegte und gelernte Berufsleute mit dem Wunsch, einmal nicht vor dem Netz halt machen zu müssen. Schlagen Sie auf. Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79



GASTGEBER/GASTGEBERPAAR

Sie möchten zeigen was Sie können ... Für eines der schönsten Hotels am Thunersee, stammend aus der Zeit der Hotelpioniere, suchen wir Visionäre, welche den F&B-lastigen Betrieb erfolgreich ins neue Jahrhundert führen. Sind Sie frontorientiert, stark im Verkauf, haben Organisationstalent, Führungserfahrung, Durchsetzungsvermögen, verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und sind motiviert, eine nicht alltägliche Herausforderung anzupacken? Dann freue ich mich auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.
Bern, Frau Stalder, 031/310 10 10

BETRIEBSLEITERIN

Für das moderne Personal- und Direktionsrestaurant einer internationalen Unternehmung im Bereich Telekommunikation suchen wir die aktive Betriebsleiterin, die sich als Organisatorin, Gastgeberin und Verantwortliche für den gesamten Betrieb sieht. Sie sind 30 bis 38 Jahre alt, lieben die gehobene Gastronomie, sprechen gut englisch und verfügen über einen Leistungsausweis in ähnlicher Position. Senden Sie mir Ihre Unterlagen mit Foto, Diskretion zugesichert.
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 Viersternhotel 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 Fielidlo. Wenn Sie eine fröhliche und charmante Person sind, dann rufen Sie an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

CHEF DE RECEPTION W/M

Im Raum Ostschweiz/Bodensee suchen wir ein modernes Viersternhotel eine frontorientierte Persönlichkeit mit Führungserfahrung, der ein mittelgrosses Team kompetent und persönlich coachen kann. Sie sollten Fielidloerfahrung mitbringen und Englisch in Wort und Schrift beherrschen. Ihr Sinn für Planung und Organisation zeichnet Sie ebenso aus wie Ihr Auge fürs Detail. Es erwartet Sie eine interessante, frontorientierte und nicht alltägliche Aufgabe in einem bestorganisierten Umfeld. Interessiert?
St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

I. GOVERNANTE

Für ein führendes Viersternhotel in einem bekannten Kurort in Graubünden suchen wir die erfahrene Gouvernante 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 an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

SERVICEAUSHILFEN W/M

Für Hotel- und Restaurationsbetriebe in Bern und Umgebung suchen wir fröhliche und motivierte Mitarbeiter, die über Berufserfahrung verfügen und gerne bei Teilzeiteinsätzen arbeiten möchten. Wenn Sie den Wiedereinstieg ins Berufsleben suchen oder einfach Freude an abwechslungsreicher Arbeit haben, flexibel sind und über eine rasche Auffassungsgabe verfügen, so rufen Sie an; interessante Angebote warten auf Sie.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus
revue»

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, Zürich-Flughafen Umgebung, 204 Zimmer mit Suiten, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, bietet einer bestausgewiesenen Persönlichkeit die Stelle als

Hotel Controller

(m/w) Administration/Buchhaltung (1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung)

Sie verfügen über eine hotelkaufmännische Ausbildung mit Abschluss, einer Zusatzausbildung an einer Hotelfachschule und bringen Erfahrung als Buchhalter/in in einer Hotelunternehmung mit. Von Vorteil wäre ausserdem ein Buchhalter-Diplom. Idealerweise sind Sie zwischen 27 und 35 Jahre jung, sprechen und schreiben fließend Deutsch und Englisch (Französisch von Vorteil) und sind neben allen buchhalterischen Bereichen sehr gewandt in computer-technischen Fragen sowie allgemeiner Administration. Wenn Sie noch gut belastbar und flexibel sind, dann wären Sie bestimmt die richtige Person für uns!

Ausserdem möchten wir einer jüngeren, engagierten Persönlichkeit die Möglichkeit bieten, bei uns per 1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung die Position als

Assistant Hotel Controller

zu besetzen (m/w)

Sie verfügen über eine hotelkaufmännische Ausbildung mit Abschluss und interessieren sich für alle Bereiche einer Hotelbuchhaltung. Von Vorteil wäre zudem eine Zusatzausbildung an einer Hotelfachschule, welche Sie nach der KV-Lehre mit Erfolg absolviert haben. Zudem sprechen und schreiben Sie Englisch und Deutsch fließend. Der Umgang mit Computer bereitet Ihnen Freude und Sie haben Spass an Zahlen und Administration.

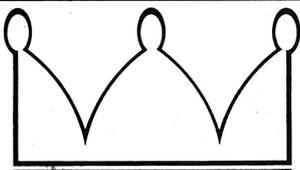
Was wir unseren zukünftigen Buchhaltungsmitunternehmer nebst einer internationalen und renommierten Grossunternehmung bieten können, würden wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mitteilen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Renaissance Zürich Hotel
z. H. Herrn Marc Walther, Director of Human Resources
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattbrugg
Telefon 01 810 85 00



RENAISSANCE
ZÜRICH HOTEL

9655/507475



HOTEL • RESTAURANT • KRONE

8707 Uetikon am See

sucht per 15. Oktober für sein Restaurant am rechten Zürichseeufer:

Chef de partie

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Hotel Krone, Herr Clivaz
Seestrasse 117, 8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 45 66

9656/34983



Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?

Für unser Erstklasshaus suchen wir folgende freundliche und fachlich bestens ausgewiesene Mitarbeiter:

Per 1. November 1997 oder nach Vereinbarung bis zirka 15. April 1998

Réceptionistin/Sekretärin

nur mit Erfahrung kaufm. Ausbildung und sehr gute «Fidelio», «Winword» sowie F- und E-Kenntnisse erwünscht.

Réceptionspraktikantin

Nur mit KV- oder Handelsschulabschluss

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof, CH-7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold

96621/9318

WALDEGG

Gastronomie voller Ideen



8735 St. Gallenkappel (Nähe Rapperswil)

Wenn Sie gemütlich in der Sonne sitzen und dabei auch noch Geld verdienen wollen, dann haben wir nicht die richtige Herausforderung für Sie. Wenn Sie aber der begeisterungsfähige, junge und motivierte

Koch

sind, der Anschluss und Erfolg in einer gut harmonierenden, erfolgreichen 5-Mann-Brigade sucht, dann sollten wir uns unbedingt treffen. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie einfach an. Gerne laden wir Sie zu einem Rundgang durch unseren modernen, top eingerichteten Betrieb ein. Wir freuen uns auf Sie.

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

95633/385067

Hotel-Gasthof Bären

Gesucht in Jahresstelle, eventuell auch Aushilfe für zwei Monate, auf 1. Oktober 1997

Servicefachangestellte

mit Sprachkenntnissen
In Landgasthof, 7 km von Interlaken, Schichtbetrieb, Kost und Logis im Haus.

Offerten erbeten an **Hotel-Gasthof Bären**
3804 Habkern
Telefon 033 843 11 82
Familie Schipke-Wasser

96676/287784

Hotel-Restaurant Guggital

6300 Zug



Wir suchen in Jahresstelle per Ende November 1997 eine/n

Réceptionisten/-in (D/F/E)

Als renommiertes ***-Stadthotel (52 Betten) mit grosser Restauration und internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhaft und anspruchsvolle Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Eisener
Hotel Guggital, 6300 Zug
Telefon 041 711 28 21

96385/41599



In unser idyllisches Hotel/Restaurant mitten im Skigebiet von Zermatt suchen wir für die kommende Wintersaison (Dezember bis Ende April) zur Ergänzung unseres jungen Teams dynamische, zuverlässige und freundliche

Servicefachangestellte

(A-la-carte-Service, Hotelbar) mit Berufserfahrung und perfekten Deutschkenntnissen sowie einen

Küchen- und Hausburschen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnis und Foto.

Familie Biner, **Hotel Silvana Furri**
3920 Zermatt.

P 96309/39438

DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suchen wir in Basel

Allein-Gouvernante D, E, F

für mittleres Geschäfts-Hotel garni, 70 Betten. Zu führen wären 5 Mitarbeiter/innen. Sie sind jung, dynamisch und möchten sehr selbstständig arbeiten. Gewünscht werden Hofa-Abschluss sowie mindestens 2-3 J. Praxis als Hofa oder Anfangsgouvernante.

Wäscherei-Gouvernante

mit Erfahrung aus Betrieben mit hoteleigenen Wäschereien. Sie sind führungsstark und zwischen 30-45 J. alt.

Ass. Housekeeper D, E, F

für *****-Hotel, 200 Zimmer. Sie bringen mehrjährige Praxis aus der gehobenen Grosshotellerie mit, sind motiviert und suchen eine neue, sehr verantwortungsvolle Stelle, Alter zirka 28-40 J.

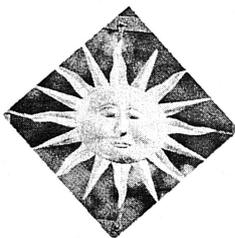
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel

96627/50918

GASTHAUS ZUR SONNE



Michèle und Eric Runser
4418 Reigoldswil

Italienische Küche mit Trüffelnspezialität

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung netze

Serviertochter

Alter: bis 25 Jahre. Jeden Sonntag ab 18.00 Uhr sowie jeden Montag und Dienstag frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Telefon 061 941 14 24

P 96599/254835



Zur Ergänzung unseres Teams suchen für die kommende Wintersaison 1997/98 (ab zirka Mitte Dezember) noch folgende Mitarbeiter/innen:

- Chef saucier**
- Chef entremetier**
- Chef garde-manger**
- Commis de cuisine**
- Servicefachangestellte**

Sie lieben es, die Gäste zu verwöhnen – möchten Ihre Kreativität und Phantasie in einem gehobenen Betrieb umsetzen – haben einfach Spass und Freude am Beruf und arbeiten gerne in einem kleinen Team.

Bewerbungen an:
Julia und Kurt Baumgartner,
Hotel Hohenfels, 7050 Arosa,
Telefon 081 377 01 01 oder 079 222 52 56.



96608/1350

CARRIERE

Lucas Rosenblatts Naturküche

Im Restaurant Waldhaus Oberrüti, Horw/Luzern

«Es trüffelt weiss im November», «kulinarische Adventsdüfte im Dezember» oder «Bonjour Paris – Servus Wien» im Januar. Möchten Sie mit Monatsthemen und mit Freude unsere Gäste rundum mit einer qualitativ hochstehenden Saisonküche und den entsprechenden Dienstleistungen verwöhnen?

Wir suchen per 1. November 1997

- **Service-Fachmitarbeiter/innen**
- **Chef tournant Küche**
- **Buffet-Allrounder/in**

Wir freuen uns auf Ihre kurze Bewerbung.

Lucas Rosenblatts Naturküche, 7513 Silvaplana
Telefon 079 406 70 27

96550/391260



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 Stupan, Personalchef, weitere Auskünfte, oder senden Sie die Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Krone Sarnen
Brüningstrasse 130, 6060 Sarnen
Tel. 041 660 66 33, Fax 041 660 82 34

P. HERRIG/10008



Stiftung Diakoniewerk Neumünster

Für unser neuzeitliches Alters- und Pflegeheim Rehapp in Zürich suchen wir mit Eintritt per 1997 oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine

Im Anschluss an Ihre abgeschlossene Kochlehre bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kenntnisse im Schonkost- und Diätküchenbereich auszubauen (Küchenchef ist Fachlehrer für Diätküche).

Sie sind zuverlässig und arbeiten gern selbstständig. Zusammen mit einem kleinen Team verwöhnen Sie die 80 Pensionsgäste. Die Arbeitszeiten sind geregelt, mit turnusmäßigem Wochenenddienst. Ein möbliertes Zimmer mit Parkplatz steht auf Wunsch zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung, einen modernen Arbeitsplatz mit Tageslicht und die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Diakoniewerk Neumünster
Gastronomie
Frau U. Caduff
Trichtenhauserstrasse 24
8125 Zollikerberg

96552/212970

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH

Ein/e initiative/r

Koch/Köchin

welche/r Freude daran hat, selbständig, ausserhalb der üblichen Konzepte eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen, ist ein/e willkommene/r Bewerber/in.

Eintritt: Ende Oktober.

Ebenfalls suchen wir eine/n

Servicefachangestellte/n

Eintritt: Nach Vereinbarung.

Der Betrieb befindet sich im Einzugsgebiet von Zürich. Es handelt sich um einen attraktiven Arbeitsplatz mit einem nicht alltäglichen Umfeld. Ein abgeschlossenes Team freut sich auf eine aufgestellte Kollegin oder einen Kollegen.

Sind Sie interessiert? Klaus oder Elsi Imhof geben Ihnen gerne Auskunft.

Telefon 01 760 11 61

96400/350052

Meiler

FLIMS
LAAX
FALERA

DIE ALPENARENA

Hotel ***
Prau da Monis
CH-7017 Flims Dorf**Ist das Ihr Fall?**

Wir sind ein modernes ***-Hotel gegenüber der neuen Achter-Gondelbahn «Arena Express» mit zirka 100 Betten, grossem Restaurant und Sonnenterrasse sowie Bars und Dancing. Von Anfang Dezember 1997 bis April 1998 suchen wir Sie als:

Réceptionist/in (m/w)

- für den/die EDV keine Fremdsprache ist
- aber Deutsch, Englisch und Französisch beherrscht
- und Hotelerfahrung mitbringt

Chef de partie (m/w)

- voller Ideen wie unser Küchenchef
- sportlich wie unser Sous-chef
- teamfähig wie die ganze Brigade

Commis de cuisine (m/w)

- der seine erworbenen Kenntnisse in einer lebhaften Küche umsetzen möchte

Service Mitarbeiterin (m/w)

- freundlich wie der Sonnenstrahl
- schnell wie der Blitz

Barmaid

- offen und aufgestellt, ob im Dancing oder an der Schneebär

Zum Fall für Zwei wird's erst, wenn wir mehr von Ihnen wissen, deshalb senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf, Zeugnissen und Lohnvorstellungen. Oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Herrn Gaudenz Meiler oder Frau Claudia Häfliger. Bis bald, ob per Brief:

7017 Flims, Telefon: 081 920 93 93 oder
Fax: 081 920 93 94.

96622/11169

**Barmaid/Serviertochter/
Gerantin/Pächterin gesucht**

Wir können Ihnen (22- bis 35j.) eine Auswahl von Möglichkeiten anbieten, ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen. Voraussetzung ist nur, dass Sie im St. Galler Rheintal in Pub Bar oder discoähnlichem Betrieb tätig sein möchten. Oder möchten Sie sogar mit Ihrer Kollegin oder allein einen Betrieb übernehmen? Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann rufen Sie uns an.

Telefon 071 755 15 92 oder 755 78 33

95683/390935

DER TEUFELHOF BASEL

Zur Ergänzung unseres 4köpfigen Réceptions-Teams suchen wir auf den 1. November oder nach Vereinbarung einen oder eine

Réceptionist/in-Sekretär/in

Ausser der Freude an der Arbeit an der Front sollten Sie auch Freude an Zahlen mitbringen um den Debitoren-Kreditoren-Verkehr betreuen zu können.

Lieben Sie Menschen ebenso wie Zahlen, lieben Sie Genauigkeit ebenso wie Improvisation, lieben Sie Computer- ebenso wie das Handgeschriebenes, lieben Sie Selbständigkeit ebenso wie Teamarbeit,

dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto an Monica Thommy, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel

96634/254410

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»

Servicefachangestellte/n à la carte

Bar:

Bardame/Barman

Küche:

**Chef tournant
Demi-chef saucier
Demi-chef garde-manger
Commis de cuisine
Küchenbursche**

Etage:

**Portier
Zimmermädchen**

Réception:

Nachtportier

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

96549/17266



MOTEL-RESTAURANT

Das moderne ****-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, mit gepflegter Atmosphäre

Per sofort suchen wir

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf die Bewerbungsunterlagen junger, fachlich qualifizierter Berufsleute.

Mototel Postillon,
Direktion
6374 Buochs
Telefon 041 620 54 54

Buochs - N2 - Luzern



95583/138240



Wintersaison 1997/98 mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol im Heidiland

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb direkt im Skigebiet suchen wir für die kommende Wintersaison 1997/98 (Dezember bis April) noch folgende junge, motivierte, einsatzfreudige und qualifizierte Mitarbeiter.

**Koch, Jungkoch,
Servicefachangestellte**

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem jungen Team mitzuarbeiten das bestrebt ist, unsere Gäste zu verwöhnen? Und sind Sie dazu noch ein Skifahrer, dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir freuen uns auf eine schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Hotel Furt, Artho Meli, 7323 Wangs-Pizol,
Telefon 081 723 21 66, Fax 081 723 40 66

96603/94323

**ZERMATT
Spycher**

Restaurant • Rötisserie • 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

Barmaid Anfängerin, sprachkundig

Tochter für Frühstücksservice und HP-Service oder Buffet.

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

**HOTEL
SONNE
DÜRNTEN**

Oberdünnstr. 1 • 8635 Dürnten
Tel. 055 240 85 76 • Fax 055 240 87 22

In unsere kleine Brigade suchen wir einen engagierten

Koch/Sous-chef

Einem jungen Berufsmann mit einigen Jahren Erfahrung bieten wir mit unserem innovativen ***-Hotel in der Nähe von Rapperswil ZH eine abwechslungsreiche Stelle. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne Hape Ottlik, Telefon 055 240 85 76

95259/328370

SILENCE
HOTELS SUISSE

Sturgau

Thurgau · Bodensee · Schweiz

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

Service:

**Kellner/
Kellnerin**

versiert, freundlich, beruflich versiert. Keine A-Bewilligung

Gerne stellen wir Ihnen die weiteren Teammitglieder vor. Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

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

96288/29050

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch:

Service Mitarbeiter
Köche
Zimmermädchen
Barmaid
Buffettöchter

Wir erwarten:
gute Teamfähigkeit
Ehrlichkeit
Flexibilität

Wir bieten:
leistungsabhängiges Salär
normale soz. Leistungen

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die folgende Adresse.

Familie
A. Brand
Hotel Restaurant Pellias
7144 Vella
Tel. 081 931 15 07



Hotel Restaurant PELLAS 7144 Vella

...bad
kurhotel lenk
lenkerhof

Einzigartig...
Simmmental im Berner Oberland
CH-3775 Lenk

The place to go!

Ab Mitte Dezember 1997 werden wir in folgenden Positionen Verstärkung benötigen:

Küche: **Commis de cuisine** (w/m)

Service: **Chef de rang** (m)
(Bar/Hotelhalle)

Etage: **Hofa
Zimmermädchen**
(mit Erfahrung und Deutschkenntnissen)

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 95 Zimmer und Juniorsuiten an idyllischer Lage in eigenem Park, nahe modernster Bergbahn (Skiregion Adelboden-Lenk).

Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf, oder auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH - 3775 Lenk
Direktion: Familie Jörg Schweizer
Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60

96654/18320

**HOTEL
NICOLETTA******


ZERMATT

Wir, familienfreundliches und sportliches (per Juni 1997 total renoviertes) 4*-Haus im Herzen von Zermatt, suchen zur Ergänzung unseres Teams für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionsekretär/in D/F/E mit Berufserfahrung

Tournante Bar/Service D/F/E

Pâtissier m/w

Wollen Sie uns helfen, unseren geschätzten Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Nicoletta ****
Hans-Jürg Walther, Direktor
3920 Zermatt

Für unser charmantes Ristorante Tavolino und die gediegene Stüva Colani suchen wir für die Wintersaison gelernte

**SERVICEFACHGESTELLTE
SOWIE COMMIS DE CUISINE**

Wir bieten Ihnen nebst einer abwechslungsreichen Arbeit mit internationaler Kundschaft in einem familiären Team, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und einen nebfreien Winter in der bezaubernden Landschaft des Oberengadins. Eintritt Anfang 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

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz A1/A2 der Schweiz, verfügt über 45 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Réceptionistin

mitarbeiten?

Modernste Hilfsmittel wie EDV-System Fidelio, Word und Excel, Schreibautomat, Telefon und Telefax stehen Ihnen zur Verfügung. Unsere internationalen Gäste schätzen Ihre Sprachkenntnisse und Kontaktfreudigkeit.

Wir erwarten von Ihnen eine kaufmännische Ausbildung, Flexibilität, gepflegtes und freundliches Auftreten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

96123/147729



Hotel Zofingen

Restaurants • Säle • Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen • Telefon 062 752 30 30
7 Tage offen

SPITAL NEUMÜNSTER


ZOLLIKERBERG / ZÜRICH

Zur Unterstützung unserer Leiterin Hauswirtschaft suchen wir per sofort eine aufgeschlossene und einsatzbereite

hauswirtschaftl. Betriebsassistentin oder Hofa

für die folgende Aufgaben eine neue Herausforderung sind:

- tägliche Einsatzplanung der Hausdienstmitarbeiter
- praktische Einführung von neuen Mitarbeitern
- tägliche Arbeitsüberwachung (Arbeitszeiten, Leistung)
- Koordination der Austrittsreinigungen
- Lagerbewirtschaftung
- Mitarbeit bei den täglichen Reinigungsarbeiten.

Fühlen Sie sich von diesem Angebot angesprochen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Spital Neumünster, Personalabteilung, 8125 Zollikerberg.

Für Fragen steht Ihnen Frau F. Käser gerne zur Verfügung (Telefon 01 397 21 11).

© 96590/303941

 **Pfister** ZUNFTHAUS ZU

TRADITION AMBIAANCE GASTLICHKEIT
Kornmarkt 4 6000 Luzern Tel. 041 410 36 50

Für unseren interessanten und vielseitigen Betrieb in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reuss, suchen wir nach Übereinkunft einen tüchtigen, kreativen

Koch

Sind Sie interessiert, diese Herausforderung in einem dynamischen Betrieb in Angriff zu nehmen, dann sind Sie in unserem Team herzlich willkommen.

Frau L. Schmid oder Herr Küng gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon 041 410 36 50.

96554/47708


CHEMISTAFEL
RESTAURANT BÜHLBERG LENK

Zur Ergänzung unseres Winterteams 97/98 suchen wir noch junge fröhliche MitarbeiterInnen:

ServicemitarbeiterInnen (auch Anfänger)
Kassierin für SB-Restaurant
Hilfskräfte für die Küche und das Office

Sind Sie interessiert und motiviert, eine neue Aufgabe zu übernehmen?
Bitte schreiben Sie uns oder rufen uns an.
Doris und Urs Zimmermann
Restaurant Chemistafel, Bühlberg, Ch-3775 Lenk

© 96539/4620

Gasthof Rößli Gasel

(Linie Bern-Schwarzenburg)

Wir suchen für unseren gepflegten Landgasthof eine

Servicefachangestellte (CH)

Auf Wunsch Zimmer im Haus.
Dienstag und Mittwoch geschlossen.
Gerne geben wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch weitere Informationen.
Auf Ihren Anruf freut sich:
Familie H. Wenger-Käch, Telefon 031 849 02 11

P 96637/12050


Kloster ALPEINA HOTEL****

Rustikales, gemütliches ****-Ferienhotel 120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage und grosse Sonnenterrasse!

Lieben Sie die Berge? Arbeiten Sie gerne in einem einmalig schön und ruhig gelegenen Hotel und haben Sie Freude, ab zirka **Mitte Dezember 1997** in einem jungen Team tatkräftig und kreativ mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen!

Réceptionistin
mit Berufserfahrung
D, E, F (Front-office-System «Fidelio»)

Réceptionspraktikantin
D, E, F mit EDV-Erfahrung
Mithilfe im Service

Servicefachangestellte
für gepflegtes Hotel-Restaurant

Buffetangestellte (w)
mit Erfahrung und guten Deutschkenntnissen

Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Alpeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf,
Telefon 081 423 21 00

96355/87971


DORINT Hotel Beatenberg
3803 Beatenberg • Telefon 033 841 41 11

Dorint Hotel Blüemlisalp – das 4-Jahreszeiten-Hotel im Berner Oberland, wo Natur und Ferien Freunde sind. Unserem internationalen Gästekreis stehen 136 Appartements mit 450 Betten, mehrere Restaurants, Bankett/Konferenzräume und Wellness-Center zur Verfügung.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

Sie haben bereits Erfahrungen am Hotelpflicht ... und Fidelio und Windows sind für Sie keine Fremdwörter!
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.

Frau E. Briner steht Ihnen auch für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung.

96651/3727

 *an sich Lebenqualität!*

**HOTEL
ARENA
ALVA
LAAX**

Echte Schweizer Tradition, gepaart mit Bündner Spezialitäten, persönlicher Gastfreundschaft und heimatlicher Atmosphäre; dies sind die Attribute, welche unsere Gäste im Arena Alva erwarten.

Diese Erwartungen können wir nur mit echten «Gastgebern» erfüllen, welche mit viel Begeisterung und Herz ihren Beruf ausüben und Freude am Kontakt mit anderen Menschen haben.

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

Service: Servicemitarbeiter/in
Küche: Koch/Köchin
Einsatz als Tournant/e
Hilfskoch/Hilfsköchin
Office: Officemitarbeiter/in

Hausdienst: Portier-Chauffeur
Etage: Zimmermädchen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.



Hotel Arena Alva Laax
Elisabeth und Walter
Gabertnühl
7031 Laax/Graubünden
Telefon 081 927 27 27

96596/90190

Wir suchen für unser gepflegtes Unternehmen der gehobenen Mittelklasse aufgestellte, gewissenhafte, problemlose Mitarbeiter/innen, welche Wert auf eine Dauerstelle legen, als

Koch/Köchin
Servicefachangestellte/n

Wenn Sie in unserem kameradschaftlichen Team mitarbeiten möchten, erwarten wir Ihr Offerte mit Zeugnissen und Foto.

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG
5707 Seengen am Hallwilersee
Nähe Wasserschloss
Telefon 062 777 11 14

96474/182958



EINE SAISON in der italienischsprachigen Schweiz gefällig? prego!

Sie haben gute mündliche Kenntnisse der italienischen Sprache und möchten diese ab sofort oder nach Vereinbarung voll nutzen können? Na, dann zögern Sie nicht, denn wenn Sie Réceptionslehrling haben, ist unsere anspruchsvolle Arbeitsstelle als

RÉCEPTIONIST/in

das, was Sie suchen!

Mit routinierten, dynamischen Kollegen verbringen Sie eine für Ihre beruflichen Kenntnisse fruchtbare Zeit.

65 Hotelzimmer und 40 Appartements, eine umfangreiche Ferienzentrum-Struktur bilden die Kulisse Ihrer Erfahrung.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Anfrage an Frau Sonja Eidenberger, die gerne auch persönlich Auskunft gibt.

HOTEL ALBARELLA
CH-6765 SAN BERNARDINO
Telefon 0041 91 832 01 01, Fax 0041 91 832 12 73

93482/30350

Hofas...
tourismusrevue

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der **hotel + tourismus revue!**
Tel. 031 370 42 22



Sollbad/Fitnesszentrum
Hotel Schweizerhof
7514 Sils-Maria im Engadin

Allegra!

Ziehen Sie mit uns am selben Strick und helfen Sie mit, unseren Gästen den Urlaub zu verschönern?

Sind Sie jung, aufgestellt und lieben den Kontakt zu Gästen ebenso wie Ihren Job, und Teamwork ist für Sie kein Fremdwort?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir sind ein kleines, eingespieltes Team von 46 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Für unseren Zweisaison-Betrieb fehlen uns ab kommender Wintersaison noch folgende Team-Mitarbeiter:

Chef de Partie

Servicefachfrau/-mann

Solbad-Mitarbeiterin (Masseurin)

(D und I)

Nebst dem Solbad, das auch die Mitarbeiter/-innen benützen dürfen, verfügen wir über ein gemütliches Arvenstübli mit Wintergarten und eine Tanzbar mit Livemusik.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an:

Club-Hotel Schweizerhof
Herr J. Kölbener, 7514 Sils-Maria
Telefon 081 826 57 57

0 965369/3105



Drei Sterne zum Träumen und Schlemmen

Für unser gepflegtes Hotel auf der Sonnenterrasse Mürren suchen wir zwei neue Mitarbeiter in die Küche für die Wintersaison 1997/98. Möchten Sie während vier Monaten Bergluft schnuppen und unseren Gästen kulinarische Highlights bieten?

Wir erwarten von unseren motivierten und fröhlichen Bewerbern Fachausbildung und einige Saisons Praxis in den Bereichen:

Saucier Garde-manger

Wenn Sie wissen wollen, ob für Sie das Arbeitsumfeld, Gehaltvorstellungen und Freizeitangebot stimmen, rufen Sie uns an, senden Sie uns Ihre Unterlagen und vereinbaren Sie einen Gesprächstermin

Gastronomiebetriebe der Schilthornbahn
Hotel Alpenruh
Anne-Marie und Andres Goetschi
3825 Mürren
Telefon 033 855 10 55, Fax 033 855 42 77

96566/25933

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Dafür, dass das Hotel Ermitage direkt am Zürichsee und nur wenige Autominuten von Zürichs Stadtgrenze steht, können wir nichts. Dass jedoch die exzellente, mediterrane Küche mit 17 Gault-&Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und dass wir auch zu den «Grandes Tables Suisses» gehören, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz aller unserer Mitarbeiter. Zum Landhaus-ähnlichen Hotel gehören neben dem renommierten Restaurant «Le Pavillon» das Terrassenrestaurant und der Beach Club, die Hotel-Bar und die 26 eleganten Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Für unsere Küchenbrigade suchen wir zwei ausgewiesene Berufsleute, nämlich einen

Sous-chef zwischen 25 und 35 Jahre alt (per 1. Dezember 1997)

und einen

Chef de partie (per 1. Januar 1998)

Wir suchen zwei verantwortungsvolle Profis, die Erfahrung in gleichwertigen Häusern aufweisen können, die die französische Sprache sprechen und die Freude haben an einer Spitzenküche, wie wir sie im Hotel Ermitage pflegen. In einem jungen Team unter der Leitung von Chef Edgar Bovier wird in der Ermitage-Küche tagtäglich für höchste Ansprüche gekocht – unter dem Motto der Cuisine Nîçoise.

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung (Schweizer oder Bewerber mit Bewilligung B oder C).

ERMITAGE

**** Hotel • Restaurant • Bar am See

Herr Martin Hintermann
Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80, 8700 Küsnacht
Telefon 01 910 52 22, Telefax 01 910 52 44
E-Mail: ermitage@bluewin.ch
http://www.ermitage.ch

96294/17903

Die Klinik St. Anna ist eine moderne, innovative Privatklinik. Allen Gästen und Patienten wollen wir die Leistungen einer gehobenen Hotellerie anbieten. Einen wesentlichen Beitrag dazu leisten unsere Restaurationsbetriebe.



KLINIK ST. ANNA

Für eine neugeschaffene Stelle suchen wir per 1. Januar 1998 eine vertrauenswürdige, flinke

Hotel-/Servicefachangestellte (80-100%) für den Room-Service

Ihre Aufgabe: Sie wirken als Gastgeberin und sorgen für das Wohl der Patientinnen und Patienten, jedoch ohne pflegerische Tätigkeit. Sie sind zuständig für die Begrüssung und Verabschiedung. Im weiteren übernehmen Sie persönlich den Room-Service und koordinieren die Zimmerreinigung.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistentin, Servicefachangestellte oder eine andere abgeschlossene Berufsausbildung mit Gastgewerbeerfahrung. Sind Sie Ausländerin mit Bewilligung C, müssen Sie sehr gute Deutschkenntnisse mitbringen. Persönlich zeichnen Sie sich durch Freundlichkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit aus. **Ihr Alter:** ca. 22 - 35 Jahre.

Ihre Chance: Wir bieten Ihnen eine selbständige, anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe an. Über die Anstellungsbedingungen und unsere umfassenden Sozialleistungen geben wir Ihnen im persönlichen Gespräch einen Überblick. Für Fragen steht Ihnen Herr Martin Zurbriggen, Leiter Restauration (Direktwahl 041 208 34 24) gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto) senden Sie bitte an Frau Renata Zilian, Personalassistentin.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Klinik St. Anna, St. Anna-Strasse 32, 6006 Luzern

P 96541/202410

Wenn's pressiert... hotel + revue
übermitteln Sie Ihre Inserat-Aufträge einfach per Telefon - Rund um die Uhr über die Nummer 031 872 23 95.

HOTEL CONTINENTAL PARK LUZERN
Das 1994 neugebaute **** Individual- und Seminarhotel im Zentrum von Luzern
93 Zimmer, Seminare und Tagungen bis 260 Personen, Restaurants Locanda Ticinese und Ciao Pep
Wir suchen nach Vereinbarung
1. Receptionist/in
Jahresstelle
mit Erfahrung, teamfähig, kompetent in Organisation, EDV, Gästebetreuung und Mitarbeiterführung.
F & B Assistent/in
Jahresstelle
Minimum 1 Jahr Praxis, dynamisch, fähig, die F & B-Managerin zu vertreten. In unserem Betrieb ziehen alle am selben Strick, wir brauchen aber fachliche Verstärkung. Schicken Sie uns Ihre Bewerbung. Wir freuen uns auf Sie.
G. + R. Pedrazzetti
Hotel Continental-Park
Murbacherstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 228 90 50
http://www.continental.ch/hotel@continental.ch
96539/23167

HIRSCHEN WILDHAUS
Wir suchen für unseren vielseitigen ***Hotel- und Restaurantbetrieb mit 72 Zimmern, im Zentrum von Wildhaus gelegen, einen gut qualifizierten, jüngeren
Küchenchef
Sie sollten Freude und Flair an einer marktgerechten, vielseitigen Menügestaltung haben. Ebenso führen Sie Ihre mittlere Brigade selbstständig und haben auch die Verantwortung, unsere Lehrlinge fachgerecht auszubilden.
Sollte Sie diese interessante Aufgabe ansprechen, so erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen. Es handelt sich um eine Jahresstelle, und der Eintritt könnte per 1. Dezember oder etwas früher erfolgen.
Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns ganz einfach an, damit wir uns kennenlernen können.
Hotel Hirschen Wildhaus
Susanne Walt, Geschäftsführerin
9659 Wildhaus
Telefon 071 999 22 52
96445/08237

DOMINO GASTRO
Topstellen in Basel und Region
Sous-chef/ Anf.-Küchenchef
Kleineres, sehr gepflegtes Restaurant mit hohem Qualitätsniveau, sucht den kreativen Fachmann.
Betriebsassistent/in
für umsatzstarke Restaurants mit Bankett- und Cateringbereichen. Sie sind frontorientiert, initiativ und haben Administrations- und PC-Kenntnisse.
Kongress- und Bankettleiter
für ein Kongresszentrum mit entsprechender Infrastruktur. Sie sind Schweizer mit Hotelfachschulabschluss, organisationsstark, führungs erfahren und haben unternehmerisches Flair.
Alter zirka 28-40 J.
TZ-Receptionistin 50 - 80 %
und
Réceptionist/in D, E, F
für ****-Geschäftshotel. Sie bringen mit: 2-3 J. Réceptions- und PC-Praxis.
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.
Telefon 061 313 40 10
St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel
96560/209184

SCHILLER HOTEL LUZERN
Für unser lebhaftes ****-Hotel im Herzen von Luzern, mit dem mexikanischen Restaurant Cucaracha, dem Grand Café, mit trendorientierter Küche, der Casablanca-Bar und dem Saal mit 120 Plätzen, suchen wir einen
Koch
mit abgeschlossener Berufslehre, welcher team-, begeisterungsfähig und belastbar ist. Schweizer Bürger oder Ausländer mit B-Bewilligung.
Wir bieten eine spannende Tätigkeit in einem jungen, innovativen Team mit internationaler Kundschaft. Wir brauchen Sie so bald wie möglich. Herr Peter Durter freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Mexican-Restaurant Cucaracha, Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten
PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON 041 210 55 77
FAX 041 210 34 04
96482/23299

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse in Flughafennähe, mit 204 Zimmern, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, sucht per 1. Oktober oder nach Vereinbarung einen qualifizierten
Sous-chef
Unsere 24 Frau/Mann-Küchenbrigade möchte sich mit einer engagierten Persönlichkeit verstärken und stellt sich ihren zukünftigen Kollegen wie folgt vor:
Sie haben bereits eine mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position in einem Hotelbetrieb gesammelt. Ihre Führungs- und Planungsfähigkeiten zeichnen Sie besonders aus. Mitarbeiterschulungen führen Sie gerne durch und beherrschen die deutsche und englische Sprache. Belastbarkeit, Flexibilität und Kreativität sind für Sie selbstverständlich. Ihr gepflegtes und sicheres Auftreten sowie Ihr ausgeprägter Sinn für Teamwork runden das Anforderungsprofil ab.
Wir bieten Ihnen eine interessante und lehrreiche Tätigkeit und setzen Sie vor allem in der Bankett- und Produktionsküche ein. Selbstverständlich werden Sie auch im A-la-carte-Bereich Ihre Kenntnisse unter Beweis stellen können. Bei Abwesenheit des Executive Chef werden Sie sporadisch seine Stellvertretung für den ganzen Küchenbereich übernehmen.
Weitere Vorzüge unserer renommierten, internationalen Grossunternehmung möchten wir Ihnen anhand eines Kennenlerngespräches mitteilen.
Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich
Renaissance Zürich Hotel
Marc Walther, Director of Human Resources
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattbrugg
Telefon 01 810 85 00
RENAISSANCE ZÜRICH HOTEL
96493/07475

Klosters
Wir suchen für unser Restaurant in der gehobeneren Klasse einen jüngeren, innovativen, einsatzfreudigen
Sous-chef
Wir bieten Ihnen gutes Arbeitsklima, 5-Tage-Woche. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung. Wir würden gerne Ihre Anstellung mit Ihnen persönlich besprechen.
Chiffre 96552, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
96552/278190

HOTEL VERENAHOF
Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin und haben den Wunsch, in einem bekannten Hotel zu arbeiten. Ab 1. Dezember 1997 bieten wir Ihnen eine Stelle als
Commis tournant
Wir sind das führende 4-**-Hotel mit dazugehörigem Thermo Schwimmbad in Thermal Baden, nur 15 Minuten von Zürich HB entfernt und beherbergen Gäste und Geschäftsleute aus aller Welt.
Übrigens: Wir halten uns an den L-GAV von 1992. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an Herrn Daniel Cassani.
Hotel Verenhof
Kurplatz 1, 5400 Baden
Telefon 056 203 93 93
96530/2593

FONDATION BEYELER
Restaurant im Berower-Park Riehen
Für die Neueröffnung unseres Museumrestaurants suchen wir noch folgende Mitarbeiter:
Chef de partie
Chef pâtissier
Servicemitarbeiterin
Chef de service (Teilzeitbeschäftigung)
Wenn Sie motiviert sind, in einem gepflegten Umfeld für eine internationale Kundschaft zu arbeiten und eine angenehme Arbeitszeit schätzen, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns melden.
Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.
Willy Vollenweider
Landgasthof Riehen
Baselstrasse 38
4125 Riehen
Telefon 061 641 28 93
Fax 061 641 29 13
96643/59358



CONFISERIE SPRÜNGLI

BAHNHOFSTR. 21, 8022 ZÜRICH, TEL. 01 224 46 46

Das Team unserer **Serviceleitung** braucht Verstärkung. Wir suchen baldmöglichst

Serviceleiterin

Wir sind:

- gepflegtes Café-Restaurant
- City von Zürich.

Wir verlangen:

- gute Ausbildung
- mehrjährige Praxis im Gastgewerbe
- Erfahrung in Personalführung (über 30 Mitarbeiterinnen)
- gute Umgangsformen
- sicheres Auftreten
- Fremdsprachenkenntnisse
- Teamfähigkeit.

Wir bieten:

- Dauerstelle mit interessanter Tätigkeit in gepflegter Atmosphäre
- 5-Tage-Woche inkl. Sonntagsdienst
- abends frei.

Gerne erwarten wir Ihre **schriftliche Bewerbung**. Mehr Informationen gibt Ihnen unser Herr H. Wernli, Tel. 01 224 46 46.

0 9639/22554



ART FURRER HOTELS

Wir suchen motivierte, gut ausgebildete Mitarbeiter/innen für die kommende Wintersaison oder auch für länger...! Mitte Dezember geht's los!

Küchenchef

Chef de service D/F/E

für unsere gepflegten Hotelrestaurants

Réceptionistinnen D/F/E

(vorzugsweise mit Erfahrung in 4-Stern-Hotel)

Betriebsassistent

(vorzugsweise Hotelfachschulabsolvent bzw. -praktikum)

1 Alleinkoch für Bergrestaurant

(bürgerliche Küche + Self-Service)

Servicefachangestellte

(umsatzentlohnt)

Chef de partie und Commis de cuisine Pizzaiolo

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theiler gerne zur Verfügung, Telefon 027 927 17 17, Fax 027 927 18 08.

ART FURRER HOTELS***
Z. H. Jean-Marc Theiler, 3987 Riederalp

96700/2703

HUBLI'S



LANDHAUS

DIE GOURMET-OASE BEI DAVOS

Wir suchen auf kommende Wintersaison für unser Hotel und A-la-carte-Restaurant mit 15 Gault et Millau Punkten noch folgende Mitarbeiter:

Chef garde-manger Chefin im Speisesaal und unserer Hausbar Hilfzimmermädchen

Wenn Sie Lust haben, mit uns unsere vielen Stammgäste verwöhnen zu helfen und die nötigen fachlichen Kenntnisse haben, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Felix Hubli
Hotel Hubli's Landhaus
CH-7265 Davos Laret
Telefon 081 416 21 21
Fax 081 416 33 42

96691/8171

Das Hotel Atlantis gehört zu der weltweit operierenden Hotelkette ITT Sheraton mit über 450 Hotels und ist auf dem Platz Zürich eines der führenden 5-Sterne-Häuser.

Für unsere Konferenz-/Bankettabteilung suchen wir per Mitte Oktober/Anfang November eine/n

Convention Coordinator

Sie sind eine verkaufs- und gästeorientierte Persönlichkeit. Sie unterstützen den Convention Manager bei der Organisation von Anlässen aller Art, führen die Korrespondenz in deutscher und englischer Sprache und sind exaktes und selbständiges Arbeiten gewohnt. Nebst einer kaufmännischen Ausbildung oder der Absolvierung der Hotelfachschule verfügen Sie über gute PC-Anwenderkenntnisse (Windows) und arbeiten gerne teamorientiert.

Bitte senden Sie Bewerbungsunterlagen Personalchefin,



Ihre vollständigen an unsere Frau S. Eichenberger.

Atlantis Sheraton HOTEL ZÜRICH

DÖLTSCHEWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELE: 813-338 ATS CH

ITT Sheraton

96742/39853



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Wir offerieren einer versierten

Direktionssekretärin

ab Mitte Oktober 1997 oder nach Vereinbarung eine vielseitige, interessante Tätigkeit in Jahresstelle.

Wir stellen uns eine Bewerberin vor, welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sowie EDV-Kenntnisse (Windows 95, Word, Excel) besitzt.

Haben Sie Erfahrung in der Fünfsterhotellerie, sind Schweizerin deutscher Muttersprache, erwarten wir gerne Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktaufnahme.

Bitte wenden Sie sich an Frau Pia Hungerbühler, Personalchefin.



HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona
Tel. 091 791 02 02 • Fax 091 792 11 18



96336/2259



GRAND HOTEL BELLEVUE GSTAAD

Die Philosophie von herzlicher, stilvoller Gastlichkeit

Für die kommende Wintersaison 1997/98, bzw. ab sofort oder nach Vereinbarung, heissen wir Sie in unserem jungen Team herzlich willkommen:

Chef de réception

mit ausgezeichneten Französisch- und Englischkenntnissen.

Reizt Sie die Chance, Ihr Können, Ihre fröhliche Persönlichkeit und Ihre Freude am Beruf für mindestens 1 Jahr in den Dienst unseres Erstklass-Hotels (85 Betten, 2 Restaurants, Pianobar, Terrasse) zu stellen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Ferdinand T. Salverda
Direktor
3780 Gstaad

Telefon 033 748 31 71, Fax 033 744 21 36

96567/14958

Gasthof, Metzgerei und Dancing

zum Jäger, 3044 Innerberg

Wir suchen nach Übereinkunft

Serviceangestellte

in gutgehendem Landrestaurant, Nähe der Stadt Bern.

Weitere Auskunft erteilt gerne:

Fam. B. Schenk, Telefon 031 829 03 50 oder 031 829 30 25.

96427/391188

Berggasthaus Männlichen

2227 m ü.M., 3818 Grindelwald

sucht für kommende Wintersaison

junge Buffettöchter

junge Köchin

Kassierin

Heppaar für Office

Eintritt: 22. Dezember 1997.

Bewerbungen an Familie Kaufmann,
Telefon 033 853 10 68.

Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht.

96609/14575



DOMINO GASTRO

Wir haben eine Vielfalt von attraktiven Stellen von der Dorfbez bis zum 5*-Hotel für aufgestellte, motivierte und flexible Berufsleute.

Küchenchef m/w

vielseitigen A-la-carte-Betrieb

Chef de partie

für div. A-la-carte- und Bankettbetriebe, alle Posten inkl. Pâtisseries

Commis de cuisine

Pâtisseries oder Garde-manger

Serviceangestellte (w)

nur mit Bew. B oder C, in Betrieben mit klassischen Arbeitszeiten.

Servicefachangestellte

auch für Wintersaison GR

Barkellner

nur mit Bew. B oder C, gute Weinkenntnisse, Spätdienst mit So. frei

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Schaer oder Frau Geissbühler.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

96768/250



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 erfolgreichen Teams suchen wir für die Wintersaison 1997/98 folgende Mitarbeiter/innen:

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/IF.

Logentournant

für Informations-, Telefon- und Chauffeurdienst, mit guten Deutsch- und vorzugsweise Englisch- und Italienischkenntnissen.

Chef de rang (m)

(vom 16. 12. 1997-28. 2. 1998)

Commis de rang (m)

Commis de rang als Praktikant (m)

(vom 16. 12. 1997-6. 1. 1998)

Commis de bar (m)

(mit guten Deutschkenntnissen)

Küchenhilfe

(mit Deutschkenntnissen)

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 den L-GAV-Standards.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

GRAND HOTEL KRONENHOF

Frau Vreni Birri

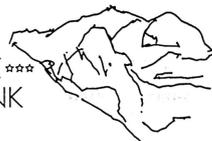
CH-7504 Pontresina

Telefon 081 842 01 11

Telefax 081 842 60 66

96717/2782

HOTEL KREUZ *** CH-3775 LENK



Gesucht für November oder nach Übereinkunft

Chef/in de réception

Haben Sie

- eine kaufmännische Ausbildung?
- Erfahrung in der selbständigen Führung einer Réception?
- gute Fidelio- und Informatikkenntnisse?
- gute Sprachkenntnisse (D, F, E)?
- Verantwortungsbewusstsein?
- eine Firmnatur?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Mit unseren 140 Betten, 3 Restaurants, Bar, Seminarräumen, Schwimmbad, Sauna, Solarium und unserem Kulturkeller bieten wir ein vielfältiges Angebot.

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe suchen, bei der Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Freude am Umgang mit Menschen voll einsetzen und ausleben können, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

***-Hotel Kreuz
Familie Ruth und Peter Ischi
3775 Lenk im Simmental
Telefon 033 733 13 87

96361/19313

Hotel - Restaurant KREUZ CH-3715 Adelboden

Wir brauchen Unterstützung!

Das Team vom Hotel-Restaurant Kreuz sucht Kolleginnen mit Ausstrahlung und Motivation, die bereit sind, mit uns in der kommenden Saison die Gäste zu verwöhnen.

Serviceangestellte

mit A-la-carte-Erfahrung

Hotelfachangestellte

für Büro/Réception, Hauswirtschaft, mit Service- und EDV-Kenntnissen

Sind Sie interessiert an einem Stellenantritt auf Anfang Dezember 1997 oder nach Vereinbarung? Dann rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns!

Albert Gempeler und Mitarbeiter/innen
Hotel Kreuz
3715 Adelboden
Telefon 033 673 21 21, Fax 033 673 21 52

96689/256



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

Wir suchen für die kommende Wintersaison vom 1. Dezember 1997 bis 20. April 1998 für unser renommiertes Hotel-Restaurant folgende Mitarbeiter:

Chef de partie tournant
Commis de cuisine
Restaurationstochter (Chef de rang)
Servicefachangestellte (Chef de rang)

Auf Wunsch Jahresstelle.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie A. Berchtold-Lampart
Telefon 027 927 22 23

96688/28762



ZERMATT

**** Hotel **AMBASSADOR** Zermatt

4-Sterne-Hotel mit 220 Betten, Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Speisesaal: **Chef de service**
Servicefachangestellte

Restaurant **Kellner**
CHI-BA-BOU:

Piano-Bar: **Barmaid**

Küche: **Commis de cuisine**
Hilfskoch

Réception: **Réceptionistin**

Etage: **Gouvernante**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador
3920 Zermatt
Telefon 027 966 26 11

96709/71811

Gesucht freundliche, aufgestellte und motivierte, jüngere

Servicefachangestellte

und **Serviceangestellte**

für unser Dorfbezi

Aushilfen über Mittag und Abend.

Reichhaltiges A-la-carte-Angebot mit Schwergewicht Fisch, Platten- oder Tellerservice. Toll, das war's. Gleich anrufen!

Gasthaus Glocke AG, CH-4322 Mumpf
Telefon 062 873 11 64 (Andreas Sutter)

96 535/64750

Wanted!

Wintersaison in der Alpenarena
Films-Laax-Falera

Zur Vervollständigung unserer aufgestellten Teams in den Bergrestaurants und im Tal suchen wir mit Eintritt zwischen Anfang November-Mitte Dezember 1997

Köche/Köchinnen
Chefs de partie
Commis de cuisine/Jungkoch

Gratis-Bergabonnement, gute Entlohnung und auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus an der Talstation sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Weisse Arena AG
Personalsekretariat, Frau Bea Keller
7032 Laax

96690/17884

Weissearena

HOTEL
Rovanada

VALS-SCHWEIZ

Wir sind ein 55-Betten Hotel mit allem Drum und Dran und wollen weiter an unserm Erfolg bauen.
Dazu brauchen wir Sie!

Unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste freuen sich, wenn sie von kompetenten, lebensfrohen Berufsleuten betreut werden. Wer Abwechslung, Selbständigkeit und Persönlichkeit liebt und auf die Wintersaison 97/98 eine qualitative Herausforderung sucht, ist vielleicht schon bald die/die neue...

...**Service Mitarbeiter/in**
Gefragt sind: Positive Ausstrahlung. Freundliche/r, kompetente/r Gesprächspartner/in. Seriös und menschlich. Schärmt für und von guten Weinen und hochstehender Küche. Fühlt sich auch an der Réception wohl.

...**Koch Et Jungkoch (m/w)**
Profil: Kennt frische Produkte aus eigener Erfahrung. Will sich profilieren und sich in der Kochwelt einen Namen schaffen. Liebt Kreativität und kleine Teams. Hat hohe Qualitätserwartungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Marianne & Marcel Bailloids
Hotel Rovnada, 7132 Vals
Tel. 081 935 13 03 96293/305618

MOVIE

RESTAURANT • BAR

Wenn bei uns auf dem SET die KLASPE fällt, brauchen wir neben GUESTSTARS und OSCARS auch ACTORS für

SERVICE/BAR & KÜCHE

Teilzeit möglich
Eintritt per sofort

Bitte telefoniere direkt mit der PRODUZENTIN Jeannine Müller.

STEINENVORSTADT 32 4051 BASEL TEL 061 281 68 28

96353/86918

Hotel-Restaurant
Waldstätterhof
Luzern

Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041-210 54 93
Fax 041-210 09 59

Für unser alkoholfreies Restaurant mit teilweise vegetarischer Küche suchen wir nach Übereinkunft

Köchin

Sie haben Freude, in einem kleinen Team tatkräftig, mit Phantasie und Eigenverantwortung mitzuarbeiten. Sie behalten auch in hektischen Zeiten Ihre Ruhe und sind stets freundlich und hilfsbereit im Umgang mit Ihren Mitarbeiter.

Arbeitszeit: 8.30-14.00 und 16.30-20.30 Uhr
5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, 6 Feiertage.

Bei guter Leistung ist ein guter Lohn selbstverständlich.

Direktion Hotel Waldstätterhof

96291/23426

Bergrestaurant Foppa
Films



Wir suchen für die Wintersaison, 20. Dezember 1997 bis 19. April 1998, in kleines, aufgestelltes Team

Jungkoch/oder erfahrenen Hilfskoch
Serviceangestellte/n
Buffetangestellte
Allrounderin

(Ablösung: Kasse, Buffet, Service)

Von Ihnen zu hören, freuen sich:
Herr und Frau Bernhard
Berghaus Foppa, 7017 Films Dorf
Tel. 081 911 16 50, Fax 081 911 54 56

96749/11304



HOTEL RIGI

LERN- UND KULTURHAUS AM SEE
Küchenverantwortliche/r
in unserem Lern- und Kulturhaus direkt am schönen Vierwaldstättersee.

Mit einem kleinen Team verwalten Sie unsere Gäste mit einer gesunden und bekömmlichen Küche. Dank der offenen Küche entsteht ein persönlicher Kontakt mit den Gästen.

Unser Haus ist das ganze Jahr geöffnet, als Ort der Begegnung, wird sind spezialisiert für Seminare der Aus- und Weiterbildung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Alessandro Im-Obersteg
HOTEL RIGI, LERN- UND KULTURHAUS AM SEE, 6353 Weggis,
Telefon 041 392 0 392.

96737/37419



Gastro-
vermittlungsservice

Für aufrege Beträge suchen wir...
Dycker, Commis, Chef de partie, Küchen-Service, etc.

GV-Service
Postfach 101
4932 Lotzwil
Tel. 062 923 05 55
Fax 062 922 52 26

Gasthof Adler

A. und W. Lindauer-Meier, 8427 Rorbas

In unser gepflegtes Speiserestaurant (zirka 10 Automaten vom Flughafen Klotten entfernt), suchen wir **junge, deutschsprachige:**

Servicefachangestellte (m/w)
1 Saison Okt. 1997 bis Mai 1998
1 Jahresstelle

1 Aushilfe

zirka 3 Monate
Interessieren Sie sich für eine dieser Stellen, telefonieren Sie uns:

A. und W. Lindauer
Telefon 01 865 01 12, Fax 01 876 02 16

96729/29122

HOF MARAN

Arosa ****-Golf- und -Sporthotel

Auf zirka 10. Dezember 1997 suchen wir für unser 4-★-Hotel mit Spezialitäten-Restaurant und einer einmaligen Panorama-Terrasse noch folgende Mitarbeiter, welche Freundlichkeit ganz GROSS schreiben

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

Service: **Service Mitarbeiter/in**

Buffet: **Buffetmitarbeiter/in**
(Deutschkenntnisse erforderlich)

Unsere Küchenchef, Ruedi Erismann, Bartolomeo Apostolo, Chef de service, und natürlich wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne auch telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon und Gabi Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 377 01 85
Fax 081 377 45 28



96713/1341

RotHAUS

HOTEL *** RESTAURANT

Wir sind ein junges, dynamisches Unternehmen. Unser Team braucht Verstärkung.

Wer möchte mit uns ab zirka Mitte Oktober Rothausgeschichte schreiben?

Als

Direktionsassistent/in (D, F, E)

Die Hauptaufgabe ist die Leitung der Réception. Sie übernehmen aber auch allgemeine administrative und organisatorische Aufgaben und helfen über die Spitzenzeiten im Service mit.

Wir stellen uns einen jüngeren Absolventen einer Schweizer Hotelfachschule vor, der/die vor allem im Bereich Réception bereits Erfahrung mitbringen.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Christoph Schärli verlangt.

Klosterstrasse 4, 6003 Luzern
Telefon 041 240 10 01



96702/23248



THERME
VALS

Hotel Therme • Felsen-Therme • Terme-Häuser

Einladung!

Wir möchten Sie gerne in die Therme Vals locken, um mit Ihnen ein bisschen zu plaudern. Nein, nicht nur über unser 280-Betten-Hotel-Therme, nicht nur über unsere legendäre Felsen-Therme, das jüngste und aussergewöhnlichste Thermalbad der Schweiz, sondern in erster Linie über Sie!

Für die Wintersaison sind folgende Stellen offen:

Küche: **Commis entremetier**
Pâtissier
Saladier
Casserolier

Speisesaal: **Saalkellner/in**

A-la-carte-Rest: **Servicefachangestellte/n**

Felsen-Therme: **Badekassen-Disponentin**
(auch Teilzeit)

Hilfsbademeister/in

Bergrestaurant: **Koch**
Gadastatt: **Hilfskoch**
Abräumer/Officebursche

Dachberghütte: **Hüttenwart/in auf 2500 m**

Ja, und weil unsere Gäste sehr anspruchsvoll sind, legen wir auch grossen Wert auf tolle Dienstleistungen. Wenn Sie also in einem modernen Betrieb arbeiten möchten, der vielleicht etwas anders ist als andere, und wenn Sie zu jenen gehören, die Spass daran haben, Gastgebe zu sein, sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung setzen. Wir sind gespannt auf Sie.

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

96745/35580



Willkommen

AUF ZU NEUEM!

Sie möchten sich verändern? Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!

Verstärken SIE unser Team:

Réception

RÉCEPTIONISTIN (ab 1.12.'97)

Sie sind sprachgewandt (D/E/F), haben Erfahrung am Empfang, gute EDV-Anwenderkenntnisse (Fidelio) sowie ein Flair für Zahlen. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie Ihr Lächeln und den Überblick.

Loge

CHASSEUR/CHAUFFEUR (ab 1.12.'97)

Sie sind flexibel, sprachgewandt (D, E), im Besitze des Führerscheins.

Küche

COMMIS DE CUISINE (ab 1.12.'97)

CHEF DE PARTIE (ab 1.12.'97)

Unsere vielseitige Angebotspalette bietet Ihnen jede Möglichkeit, unsere anspruchsvollen Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten. Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.



VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN · TEL. 033 828 26 77 · FAX 033 828 28 80
victoria@bluewin.ch http://www.victoria-jungfrau.ch



Die Swissôtel-Gruppe erwirtschaftet mit ihren diversen Hotels einen weltweiten Umsatz von CHF 449 Millionen und beschäftigt rund 5800 Mitarbeiter.

Zur Verstärkung unseres Hauptsitzes in Glattbrugg, der **Swissôtel-Management AG**, suchen wir per 1. November 1997 die

Sekretärin des Finanzchefs

- Verantwortlichkeiten:**
- Führen des Sekretariats des Finanzchefs und stellvertretenden Geschäftsführers
 - Koordinieren der Termine
 - Organisieren von Meetings und Geschäftsreisen im In- und Ausland
 - Redigieren von Berichten und Protokollen im Zusammenhang mit Verwaltungssitzungen
 - Mitarbeiten an Verträgen und Geschäftsberichten.

- Berufliche Qualifikationen:**
- ausgezeichnete Englischkenntnisse in Wort und Schrift
 - Routine im Umgang mit PC und MS Office-Software
 - Organisationstalent
 - fundierte Erfahrung in einer ähnlichen Stelle
 - solide kaufmännische Grundausbildung.

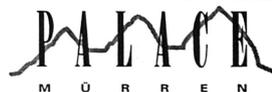
- Persönliche Qualifikationen:**
- Selbstständigkeit
 - Flexibilität
 - Belastbarkeit
 - Teamfähigkeit
 - Diskretion.

Wir bieten Ihnen nicht nur fortschrittliche Anstellungsbedingungen, sondern auch die Mitarbeit in einem kleinen, motivierten und lebhaften Team.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diese sind zu richten an:

Swissôtel Management AG
Personaldienst QVP
z. H. Herrn Stephan Sager
Postfach Swissair
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01/812 54 59 (Direktwahl Herr Sager)

0 96589/354899



Das etwas andere PALACE HOTEL bietet Ihnen

- eine Arbeitsstelle in einem modernen, renovierte aber auch traditionsreichen 4-Stern-Hotel mit 10 Betten
- eine vielfältige Restauration mit internationalen Gästen
- einen aussergewöhnlichen Lebensraum auf 1650-Meter vis-à-vis von Eiger, Mönch und Jungfrau im Berner Oberland
- einen autofreien Wintersportort mit sehr attraktive Sportmöglichkeiten zu reduzierten Preisen
- die Vorteile des **alten Gesamtarbeitsvertrages**
- eine Saisonstelle von zirka 20. Dezember bis Osten 1998 mit der Möglichkeit der Weiterbeschäftigung im Sommer.

Sie haben Interesse an einer Stelle als:

Barmaid für die BALLON-BAR

- Ihr charmantes Lächeln, bunte Cocktails, Gespräch in verschiedenen Sprachen, Ihre Flexibilität und Ihre Erfahrungen helfen, die **Ballon-Bar** zu einem «IN PLACE» in Mürren zu machen!

Italienischer Spezialitätenkoch

- die klassische italienische Küche und frische Teigwaren sind Ihre grosse Stärke.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Andreas Dietler, Direktor
Hotel Palace, 3825 Mürren
Telefon 033 855 24 24

Bistro-Café - marktfrisch auf den Tisch
Ristorante Peppino - tipicamente italiano!
Inferno-Bar - wenn die Nacht zum Tage wird...
Ballon-Bar - Getränke gehen über Bord

96631/26034



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

Für die Pizzeria Veneziana sowie für die gemütliche Fonduestube suchen wir je eine 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

96711/1185



Für die grösste Whisky-Bar der Welt suchen wir eine

Bardame

die auch im Service mithilft und mit Herz und Seele Gastgeberin ist.

Sind Sie eine Persönlichkeit, die bereits gute Erfahrung im Bar- und Servicebereich hat und mit viel Freude unsere Gäste verwöhnen möchte? Sprechen Sie Deutsch und vielleicht sogar noch weitere Sprachen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Waldhaus am See, Claudio Bernasconi
7500 St. Moritz, Tel. 081 833 76 76, Fax 081 833 88 77

96539/34142

ZERMATT
Restaurant Weisshorn

Für die kommende Wintersaison (Nov.) suchen wir für unser gemütliches Dorf-Restaurant aufgestellte, qualifizierte

Serviceangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Herr Mäusli
Telefon 027 458 17 25 96632/334430

Sind Sie unsere neue Réceptionistin und übernehmen ab Mitte Oktober den Verantwortungsbereich

**Réception / Empfang
F & B Administration**

Sie haben Flair für die Gastronomie, besitzen Organisationstalent, sind EDV- und sprachgewandt, und lassen sich auch in hektischen Momenten nicht aus der Ruhe bringen, dann sind Sie genau die passende Mitarbeiterin für unser Büro-Team.

Gerne laden wir Sie zu einem Besuch ins Hotel-Restaurant UTO KULM auf dem Uetliberg - dem Hausberg der Zürcher - ein. Vereinbaren Sie noch heute mit dem Hotelier Herrn G. Fry einen Termin.

Hotel-Restaurant UTO KULM
8143 Uetliberg
Tel. 01/457 66 66

DOMINO GASTRO
«Stein um Stein» - wir von DOMINO GASTRO bringen Sie sicher an Ihr Job-Ziel!

Serviceangestellte w/m
- Gesucht in 4-★-Hotel mit neu gestaltetem Speiserestaurant auf dem Platz Zürich

**Frühstückservice/
Chef de rang (Frau)**
- Für internationales 4-★-Hotel in der Nähe vom HB-Zürich (Mo.-So. zirka 06.30-15.00 Uhr)

Chef de service w/m
- mit grossem Flair für die Fronttätigkeit und Ambitionen für stadtbekanntes Trendspeiselokal in Zürich

Direktionservice w/m
- für sehr gepflegtes Direktionsrestaurant einer Grossbank auf dem Platz Zürich (Mo.-Fr. Tagesdienst)

Restaurationsleiter
- für verantwortungsvolle Kaderstelle in einem 4-★-Hotel in Zürich mit gepflegter Restauration

Küchenchef
- mit mehrjähriger Erfahrung in Kaderpositionen für 4-★-Hotel mit grossem Bankettanteil und einem Restaurant

Sous-chef w/m
- mit guter Hotellerie-Erfahrung für Top-5-★-Hotel auf dem Platz Zürich

Chef de partie oder Jungkoch
- für junge und begeisterungsfähige Gastroprofis in verschiedenen Hotel-/Restaurantbetriebe in und um Zürich

Réceptionisten w/m
- für 4-★-Hotel im Herzen von Zürich mit Fidelioerfahrung und guten Sprachkenntnissen.

Viele weitere interessante Stellenangebote warten auf Sie. Rufen Sie Roland Eng an, oder senden Sie uns Ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73
Domino Gastro, Segnesstr. 1, 8048 Zürich

**HOTEL BAR RESTAURANT
WEISS KREUZ
BONADUZ**

Gesucht per 1.12.97 oder früher in junges Top-Team junge aufgestellte

Top-Serviceleute
als Serviceangestellte, als Serviceallrounderin, als 50% Job / Aushilfe.
Auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung freuen wir uns. Coni Bieler verlangen.

Tel. 081 641 11 74
Fax 081 641 16 55
Bonaduz Quatre +

Wir sind ein 3*-Hotel mit 60 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 selbstständiges 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
- selbständig, 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

Churwalden, nur 15 Minuten von Chur entfernt, ist der erste Ferienort der Region Lenzerheide-Valbella. Unser Hotel bietet 90 Betten in Zimmern und Apartments mit Hotelsevice, A-la-carte-Restaurant «Alphütta», Chesa Veglia-Bar mit Live-Musik.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionist/in
Praktikant/in (Réception/ Service)**

**Commis de cuisine
Servicefachangestellte/n
Saaltochter/-kellner**

Barmaid

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Krone, Fam. K. Feller, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 1393, Fax 081 382 2104

Direktor des Hotel + Tourismusrevue

HOTEL JULIER - CHESA ARSA

Silvaplana



Auf kommende Wintersaison 97/98 suchen wir zur Verstärkung unseres jungen, motivierten Teams noch folgende Mitarbeiterinnen:

Servicearbeiterin, deutschsprachig, die Freude im A-la-carte-Service hat und an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist sowie

Receptionspraktikantin, die gerne im kleinen Team unsere internationalen Gäste betreut.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie an folgende Adresse senden wollen:

Madeleine und Reto Gilly, Hotel Julier 7513 Silvaplana, Telefon 081 828 96 44

9656031402



Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef de cuisine (CH oder mit Niederlassung)

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:

Restaurant Zunfthaus zur Waag Herrn E. Bergé Münsterhof 8, 8001 Zürich Telefon 01 211 07 30

96716/41548



HOTEL STEINBOCK PONTRESINA

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf kommende Wintersaison (ab Mitte Dezember 1997) noch folgende Mitarbeiter/innen:

- Chef de partie

Sind Sie ein leidenschaftlicher Koch und freuen sich darauf, in einem kleinen, kreativen Team mitzuwirken? Dann freuen wir uns auf Sie!

- Servicefachangestellte

Sind Sie eine fröhliche und sprachgewandte Persönlichkeit, mit Gastgeberflair und viel Freude am Umgang mit Menschen? Zögern Sie nicht, uns zu schreiben!

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über Telefon 081 842 64 71 für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Steinbock 7504 Pontresina

Im gleichen Besitze Relais & Châteaux Hotel Walther Pontresina

96705/27952



HOTEL WALTHER

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf kommende Wintersaison (ab 18. Dezember 1997) noch folgende Mitarbeiter/innen für unser Relais & Châteaux Hotel.

Küche:

- Chef restaurateur

Service:

- Servicefachangestellte, Bar & Halle

Hauswirtschaft:

- Zimmermädchen

- Tournante-Kaffeeküche

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über Telefonnummer 081 842 64 71 für zusätzliche Auskünfte zur Verfügung.

Hotel Walther Fam. Walther



CH-7504 Pontresina Telefon 081 842 64 71

96704/27960

Für unser romantisches Individual-Hotel, mit 43 Zimmern und Juniorsuiten, zwei Restaurants, Terrasse und Bankettsälen im Herzen der Luzerner Altstadt, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen

Chef de partie m/w Commis de cuisine Servicemitarbeiter/in

Berufserfahrung, Eigeninitiative, selbständige Arbeitsweise

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn Sie eine B- oder C-Bewilligung besitzen.

Wenn Sie an einer abwechslungsreichen Jahresstelle in einem schönen Betrieb interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.



WILDEN MANN LUZERN ROMANTIK HOTEL UND RESTAURANTS

M. Colombo, Direktion

Bahnhofstrasse 30 - CH-6000 Luzern 7

Tel. 041 210 16 66, Fax 041 210 16 29

Kesselturm gegenüber

96499/23450

Diätkoch/Diätköchin

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams, suchen wir eine ausgebildete Diätköchin oder Diätkoch. Wenn Sie an gesunder, neuzeitlicher Ernährung, Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung und geregelter Arbeitszeit interessiert sind, sich in einem lebhaften Grossbetrieb wohl fühlen und über Kreativität, Teamfähigkeit und Initiative verfügen, erwarten wir sehr gerne Ihre Bewerbung.

Für allfällige Fragen steht Ihnen Herr André Schneckenburger, Leiter Diätküche, Telefon 01/255 37 64 gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

UniversitätsSpital Personalbüro 4 Frau Karin von Gunten 8091 Zürich



UniversitätsSpital Zürich

Geht an junge Berufsleute - mit Karriereanspruch!

Wir wollen nochmals weiterkommen, sei es betreffend unseres Toprestaurants - den Gaststuben, den Bankett-Anlässen - dem Gartenrestaurant oder für Take-away- und Partyproduktionen (Sous-vides). Deshalb suchen wir einen

CHEF DE PARTIE (mit Sous-chef-Ambitionen)

der ein auf Erfolg orientierter junger Berufsfachmann ist, mit Liebe und Phantasie kocht und bereit ist, unseren Küchenchef zu unterstützen - ergänzen und wenn notwendig ersetzen. Mit Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität, Teamgeist und fundiertem Fachwissen sind Sie unser kommender Sous-chef.

Da wir alle Wochentage geöffnet haben - und weil es unsere Gäste verdienen, verwöhnt zu werden, suchen wir eine

SERVICEFACHANGESTELLTE

(mit Chef-de-service-Ambitionen)

welche mit Charme und Freude sowie fundierten Berufskennnissen uns mithilft, die gemeinsam gesteckten Ziele zu erreichen.

Wir stellen uns junge, dynamische Bewerber/innen vor, welche mit Zuverlässigkeit, Flexibilität und Einsatzbereitschaft eine Langzeitanstellung suchen und bereit sind, mit einer auf Erfolg orientierten Topentlohnung zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen dabei faire Arbeitsbedingungen und eine Superinfrastruktur an Ihrem neuen Arbeitsplatz. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 96720 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96720/173371

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 junge/n

Chef de partie

mit solider Ausbildung, Freude am Beruf und hohen Qualitätsansprüchen.

Es erwartet Sie ein interessanter und abwechslungsreicher Aufgabenbereich.

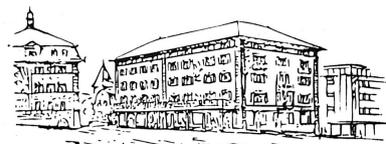
Wenn Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Herrn Mathieu Zevenhuizen Executive Chef Hotel International Basel Steintorstrasse 25 4001 Basel Telefon 061 227 27 27



Represented by SRS STEIGENBERGER RESERVATION SERVICE

96574/3255



Hotel Wysses Rüssli, Schwyz

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

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine

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

96191/32700



PLATANENHOF

Unter Platanen lässt sich's gut träumen!!!

Genau Sie können unser/e

- * Commis de cuisine * Servicemitarbeiter/in

für den neuen Platanenhof sein.

Wollen Sie

Table with 2 columns: Question, Ja, Nein. Contains 8 questions about work preferences and skills.

Testen Sie, ob Sie sich unter Platanen wohl fühlen.

0-3 x Ja = Schön, dass Sie sich Zeit genommen haben!

4-6 x Ja = Vielleicht sehen wir uns bald!

6-8 x Ja = Jetzt rufen Sie doch endlich an: Tel. 062 865 71 71 oder 0049 171 62 444 77

Lars Laier, Bahnhofstrasse 21, 5070 Frick

96743/303950



Neu-Eröffnung zirka Ende Oktober 1997

C.I.P. Club im Park

5116 Schinznach-Bad AG

Wir suchen versierte

Bardame und Barman

mit Freude am Beruf und gepflegtem Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft.

Alles weitere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto erreicht uns unter:

Restaurant Bad Stübli, z. H. Frau E. Rünzi 5116 Schinznach-Bad

96670/383219

Finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue tel. 031 370 42 22



Interlaken, die Stadt der unbegrenzten Möglichkeiten, bietet Ihnen eine neue Herausforderung für die kommende Wintersaison als

Bardame mit 5-★-Erfahrung D/E/F oder Commis de rang D/F/E oder Commis tournant

Frau Iris Christen freut sich auf Ihre interessanten Bewerbungsunterlagen.
Grand Hotel Beau Rivage★★★★, 3800 Interlaken, Telefon 033 821 62 72

96684/16110

Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung
seit 1990.

Küchenchef

3- und 4-Sterne in Graubünden, Jahresstelle. Sie sind kreativ, haben bereits Erfahrung in der gehobenen Küche. Sie sind aufgeschlossen und für neue Konzepte zu begeistern. Sie sind extrovertiert und lieben den Kontakt zum Gast.

Direktionsassistentin

Sie sind Absolventin einer Hotelfachschule, Ihr Schwerpunkt ist die Administration oder Service.
★★★ LU/BE

Pâtissier Chef de partie/ Commis de cuisine

verschiedene Stellen in der gehobenen Gastronomie, GR/ZH/SH/AG

Chef/in de réception Réceptionist/in

Jahresstellen in verschiedenen 4-5-Stern-Häusern in VS/GR/ZH/BE

Chef/in de service
Restaurantleitung, sie arbeiten selbstständig und haben Führungserfahrung, gehobene Hotelkette in GR/VD/LU/ZH

Barmaid

verschiedene Betriebe, ganze CH

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.



gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44



Für die Sommersaison 1998, ab Februar, März oder April bis November, suchen wir noch

Commis de cuisine Serviceangestellte Buffetangestellte (w)

Bewerbung bitte an:
Hotel-Ristorante-Pizzeria
Al Faro
6612 Ascona
Telefon 091 791 85 15

9653/138819

Für unser neu umgebautes Business- und Konferenzhotel in Flughafennähe, mit 28 modernst eingerichteten Zimmern und kleinem Kultur- und Konferenzzentrum, suchen wir per Mitte November eine freundliche und unkomplizierte

Receptionistin

mit Berufserfahrung.
Zusammen mit einem Team von 2 Mitarbeiterinnen sind Sie für den Ablauf vielfältiger Receptions- und Administrationsarbeiten zuständig.
Fidelio und gute Sprachkenntnisse sind Bedingung.
Wir bieten: interessanten, sehr selbständigen und kreativen Arbeitsbereich in bester Atmosphäre, attraktives Solar, Anstellungsbedingungen nach LGAV 92 und einen modernen, komplett neu eingerichteten Arbeitsplatz.
Gerne erwartet Herr P. Horneck Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

96569/40630

Hotel Restaurant Landhus
Katzenbachstrasse 10
8052 Zürich-Seebach
Tel. 01 308 34 00



Catering nach Mass

In über 100 Unternehmen der ganzen Schweiz lassen wir jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Wir, das **SBB Ausbildungszentrum Löwenberg in Murten**, suchen Sie, fröhlicher, gewandter und flexibler

Jungkoch

per sofort oder nach Vereinbarung.

Sie besitzen eine entsprechende Ausbildung, sind ein selbständiges Arbeiten gewohnt, haben Flair für die feine Küche, bringen viel Initiative und Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit mit und sind zwischen 22 und 28 Jahre alt.

Möchten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb mit einem aufgestellten Team arbeiten, von tollen Arbeitszeiten ... und ganz nebenbei von guten Sozialleistungen profitieren?

Dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Eurest SA (Suisse)
SBB Ausbildungszentrum Löwenberg
Herr R. Schwarz
3280 Murten
Tel. 026 670 58 30



Wir suchen in Villenhaushalt flexible, unabhängige

Hausdame-Gouvernante

die es versteht, einen gehobenen Haushalt (mit Personal) selbständig zu führen.

Gute Fremdsprachenkenntnisse in D/E/F sind für diese Führungsposition wichtig. Idealalter 35-50 Jahre. Auch müssen Sie bereit sein, mit dem Arbeitgeber in Europa + Übersee zu arbeiten.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Referenzen bitte an:

P. Butti, **Rio & Select**
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich.

96559/217190



Lezenheide-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

Kinder: - **Praktikantin**
zur Unterstützung der Kindergärtnerin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Lezenheide
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04
Familie E. und R. Frauchiger

95879/35521

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

Küche: **Chef Garde-manger**
Commis de cuisine

Adlerhorst: (A-la-carte-Rest. mit Tellerservice) **Serviceangestellter**

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.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon 0041 33 854 77 77; Fax 0041 33 854 77 70

95550/14737



BAR PIZZERIA ALLEGRA

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unseres Teams fachlich versierte Mitarbeiter/innen:

Jungkoch Pizzaiolo Servicefachangestellte Barmaid

Wir bieten Ihnen einen modernen und vielseitigen Arbeitsplatz in einem jungen, motivierten Team. Auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
7460 Savognin
Telefon 081 684 15 44

96668/30520

Im Herzen des Oberengadins

SAMEDAN

GOLF-HOTEL DES ALPES

Für die kommende Wintersaison, ab 15. Dezember 1997, suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

1 Koch oder Köchin
mit Berufserfahrung und Freude am Beruf

1 Saal-Service-Angestellte oder Kellner
für unsere Hotelgäste und Bankettservice

1 Serviceangestellte
für unser A-la-carte-Restaurant
Berufserfahrung und selbständiges Arbeiten mit Freude sind Voraussetzung

Flugplatzrestaurant Kerosin-Stübli



für das Flugplatzrestaurant suchen wir:

1 Serviceangestellte
einsatzfreudig, selbständig

Bewerbungen sind zu richten an:
Fam. A. Tarnuzzer
Golf Hotel des Alpes
7503 Samedan, Tel. 081 852 52 62

96329/30244

HOTEL MARGNA

Ihr Zuhause im Engadin

Für die kommende Wintersaison (ab 15. Dezember) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Réceptions-Teams eine aufgestellte und kompetente

Réceptionistin

welche sich gerne um die Wünsche und Anliegen unserer anspruchsvollen Gäste kümmert und auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahrt.

Unser gepflegtes Haus liegt inmitten der malerischen Silser Ebene direkt am Oberengadiner-Langlaufnetz.

Neben fairen Anstellungsbedingungen können wir Ihnen auch ein neues Studio mit Kochnische anbieten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:
Hans J. Gut, Direktor
Hotel Margna, 7515 Sils Baselgia
Telefon 081 826 53 06

96136/31232



Kloster Ingenbohl
CH-6440 Brunnen

Ein aussergewöhnlicher Arbeitsplatz...
... für einen aussergewöhnlichen Mitarbeiter!

Für unsere **Klosterküche** im Institut Ingenbohl suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen dynamischen, kreativen

Commis de cuisine (Dame oder Herr)

An einem modern eingerichteten Arbeitsplatz helfen Sie mit, täglich 200 Schwestern und Gäste mit einer marktgerechten, gesunden und abwechslungsreichen Küche zu verwöhnen.

Faire Anstellungsbedingungen, gute Entlohnung und ein freundliches Arbeitsklima sind für uns selbstverständlich. Wenn Sie Freude am Kochen und Backen haben, geregelte Arbeitszeiten schätzen und Ihre Freizeit in schöner Umgebung gestalten möchten, sollten Sie uns kontaktieren.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf freut sich:

Herr Sepp Hügi, eidg. dipl. Küchenchef
(Ehemaliges Mitglied der Schweizer Köchennationalmannschaft)
Kloster Ingenbohl, 6440 Brunnen
Telefon 041 825 22 22

96606/389544



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.

Wir suchen eine

Generalgouvernante, ...

welche mit Freude und Geschick die gepflegte Ambiance in unseren Hotelräumlichkeiten sicherstellt.

Sie sind eine im Umgang mit Menschen motivierte, initiative und belastbare Persönlichkeit und führen mit Fach- und Führungskompetenz den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich. Gute Fremdsprachenkenntnisse in E/F sind für diese vielseitige Führungsposition wichtig. Eintritt nach Vereinbarung.

Falls Sie gerne Ihr berufliches Können einbringen und weiterentwickeln möchten, flexibel und zuverlässig sind, freut sich unser erfolgreiches Team auf Ihre Unterstützung. Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach den **L-GAV-Standards**. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto schicken Sie bitte an folgende Adresse:

GRAND HOTEL KRONENHOF
Frau Vreni Birri
CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 01 11
Telefax 081 842 60 66

96718/27782

HOTEL SEEHOF ★★★★★
DAVOS-SCHWEIZ

*Da, wo Traditionen mit Trends
liebäugeln*

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Mit seiner einmaligen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum und dank der Leistungen des Seehof-Teams zu den 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.

Zur Ergänzung unseres erfolgreichen Teams suchen wir auf die Wintersaison per Ende November 1997

Saalkellner/ Chef de rang
mit Erfahrung im Gastgewerbe, sehr gute Deutschkenntnisse sind erforderlich

Chef saucier
für unsere A-la-carte-Küche

Chef saucier
für unsere Halbpensionsküche

Commis pâtissier
mit abgeschlossener Ausbildung zum Konditor

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Seehof ★★★★★, Gaby Steg, Mitarbeiterbetreuerin
7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 12 12

Prima Hotels Member of swiss golf Hotels

Sunstar Flims ★★★★★

Unser 4-Sterne-Hotel in Flims sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Reception:
1 gelernte Réceptionistin (D, F, E, I)

Küche:
1 Chef de partie
1 Chef tournante

Etage:
1 Hofa
1 Portier

Service:
2 Demi-chefs de rang
1 Barman

Unser 3-Sterne-Hotel in Villars sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Reception:
1 Réceptionistin oder Praktikantin

Küche:
1 Alleinkoch
1 Commis de cuisine
1 Officebursche

Etage:
1 Portier
1 Hofa
1 Zimmermädchen

Service:
1 Chef de rang
1 Commis de rang

Bitte melden Sie sich bei Frau Martina Böhner.
Telefon 081 911 11 21

The Leading Hotels of the World

Für die Winter- + Sommersaison 1997/98 möchten wir folgende Mitarbeiter/innen einstellen:

- **Empfangssekretärin D/F/E** mit Praxis
- **Empfangssekretärin D/F/E** (Praktikantin)
- **2. Oberkellner D/F/E**
- **Chef de rang D/F/E**
- **Demi-chef de rang**
- **Commis de rang** (abgeschlossener Lehre), klassischer Guéridon-Service, keine Tellergerichte, keine Gruppen.

Wir bieten in der Zwischenzeit die Möglichkeit, Sprachkurse im Lande selbst zu besuchen mit finanzieller Unterstützung. Zimmer mit Bad oder Dusche, A-Bewilligung möglich.

ROYAL HOTEL BELLEVUE
3718 KANDERSTEG
Bernern Oberland
Tel. 033 675 88 88

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. Neue Konferenzzimmer wurden ebenfalls gebaut.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Night-audit/Aushilfe
Freitag- und Samstagnacht mit guten Sprachkenntnissen und elementarer Berufserfahrung

Hauswirtschaftliche/r Mitarbeiter/in für die Nacht
(allgemeine Reinigungsarbeiten) mit Erfahrung im Reinigungssektor und Deutschkenntnissen

F&B Assistent/in/Bankettsekretär/in
Ihr Aufgabenbereich umfasst den Banketverkauf, 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. Möchten sie in einem guten Team arbeiten und sind Sie Schweizer Bürger/in oder verfügen Sie über eine gültige B- oder C-Bewilligung? Dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an.

Gauer Hotel Schweizerhof Bern
Frau Michele Cassani
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
Telefon 031 311 45 01, Fax 031 312 21 79

The Swiss Leading Hotels

Restaurant WIRTSCHAFT ZUR HÖHE in Zollikon
Höhestasse 73, 8702 Zollikon bei Zürich
Telefon 01 391 59 59, Fax 01 392 00 02

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung (1. Oktober/15. Oktober/1. November)

eine/n Servicefachangestellte/n

- Haben Sie eine Berufslehre oder eine ähnliche Ausbildung
- sind Sie deutscher Muttersprache
- haben Sie gute Englischkenntnisse
- sind Sie einsatzbereit und können im Team arbeiten
- können Sie mit sehr anspruchsvollen Gästen «umgehen» und wissen Sie, was Gastfreundschaft ist

dann können wir Ihnen eine sehr gute Stelle in einem der schönsten Betriebe in der Nähe Zürichs offerieren. Beste Infrastruktur, Leistungslohn, wirklich geregelte Arbeits- und Freizeit usw. können wir Ihnen bieten.

Haben Sie Interesse? Rufen Sie uns an, damit wir uns kennenlernen können.

Tony und Esther Scherrer-Schärer.

ENGMATT Hotel ★★★★★

Wir suchen per sofort oder nach Über-einkunft eine motivierte Führungspersönlichkeit, die mit uns Gastfreundschaft einer internationalen Kundschaft näherbringt. - Sie als unser

Chef de réception (m/w)
haben Erfahrung im Bereich Hotel-empfang und möchten sich einer neuen Herausforderung stellen.
Ebenfalls suchen wir eine/n erfahrene/n

Réceptionsmitarbeiter/in
in unser junges Team. Unterstützt werden Sie an Ihrem modernen Arbeitsplatz von Fidelity, Word/W und Excel.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen doch einfach an:
Hotel Engmatt
z. H. Herrn Bruno Schenk
Engmattstrasse 14, 8002 Zürich

Hotel & Restaurant Engmatt
Engmattstrasse 14, 8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16, Telefax 01 201 25 16

SCHILLER HOTEL
LUZERN

Wir sind ein lebhaftes ★★★★★-Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 82 Zimmern, Mex-Tex-Restaurant «La Cucaracha», Grand-Café und Casablanca-Bar.

Wir suchen:
Service-mitarbeiter/innen
für unsere In-Lokale Cucaracha und Grand-Café

Barman-woman
für die Casablanca-Bar

Koch/Chef de partie

Wir bieten eine spannende Tätigkeit in einem jungen, innovativen Team mit internationaler Kundschaft. Frau Bea Büter freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Mexican-Restaurant Cucaracha, Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten
PILATUSSTRASSE 15, 8003 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON 041 210 55 77
FAX 041 210 34 04

SIGNALISATION CITADINE MODERNE

Länggenstrasse 26
8180 Bachenbülach

Hoher Zusatzverdienst
für Damen und Herren, die bereits im Aussendienst tätig sind und Erfahrung mitbringen in den Bereichen

Werbung / Touristik

Wir bieten:

- attraktiven Werbeträger für Geschäftskundschaft
- Schulung und Verkaufunterstützung
- lukratives Nebeneinkommen (ohne finanzielles Engagement Ihrerseits)

Interessiert? Dann rufen Sie uns an!

für Region Seeland (Biel, Murten):
Tel. 032 724 17 96, Monsieur E. Zaugg

für Region Zürich / Zentralschweiz:
Tel. 01 862 11 21, Herr B. Gafner

Berner Oberland

WALDRAND

Hotel Restaurant Waldrand, 3775 Lenk i. S.

Für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember 1997 bis Ostern 1998) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams:

aufgestellte/n Servicefachangestellte/n

die nicht nur Lohnempfänger/innen, sondern «Fachleute von heute» sind.

Sind für Sie Teamwork, Flexibilität und Belastbarkeit keine Fremdwörter? Wollen Sie eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe als Verkäufer/in und Gastgeber/in in einem kleinen, gepflegten Hotel- und A-la-carte-Restaurant übernehmen?

Dann bieten wir Ihnen den Rahmen, in welchem Sie Ihren Traum Beruf mit Verantwortung ausüben können.

Esther und Adrian Steiner-Lustenberger freuen sich auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung. Telefon 033 736 82 82, Fax 033 736 82 80.

HOTEL AMMANN
ZÜRICH • SWITZERLAND

Für unser ***-Hotel in der Zürcher Altstadt suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in
auch Teilzeit möglich

Ein freundliches, sicheres Auftreten, Verantwortungsbewusstsein sowie gute Sprachkenntnisse sind für diese Aufgabe Voraussetzung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Frau Reichenbach, Kirchgasse 4 8001 Zürich.

Gasthof Bären
Städchen 16
4663 Aarburg
Telefon 062 791 68 40
Fax 062 791 66 98

Welcher flexible, einsatzfreudige, belastbare

junge Koch
sucht eine neue Herausforderung in einem jungen, kleinen Betrieb.

Wir betreiben ein Restaurant mit Gästezimmern. Unsere Küche zeichnet sich durch eine vielseitige A-la-carte-Küche sowie diverse Bankett-Anlässe aus. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit sowie ein Zimmer an.

Falls Sie Freude an Ihrem Beruf haben und Sie Ihr Können bei uns noch erweitern möchten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gasthof Bären, Aarburg
Hanz Jäggi
4663 Aarburg

Auberge de la Tonnelle

Cherche de suite ou à convenir

serveur/-euse
qualifié(e) de 1^{re} force sérieux/-euse et compétent(e).

Faire offre manuscrite et complète à
Thierry et Ariane Meyer-Chevalley
1604 Puidoux-Gare
Téléphone 021 946 11 06

Modernes 4-Sterne-Stadthotel mit Visionen sucht per sofort und 1. Januar 1998

Réceptionistin/ Hotelsekretärin

Haben Sie Erfahrung im Front-office, verfügen über CH/D/E/F und Fidelity-Kenntnisse und sind motiviert, kontaktfreudig und selbständiges Arbeiten gewöhnt? Dann haben wir die richtige Stelle für Sie!

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an
Frau Franziska Dürr
Chef de réception
Hotel Walhalla
Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen

Hotel Walhalla St. Gallen

ZUR ALTEN GASSE Familie Philipp und Regula
Lagger-Haug
3997 Bellwald

Als junges Team führen wir ein Top-Familienhotel mit 35 Betten im Ferienparadies Bellwald.

Ein sehr angenehmes Arbeitsklima – selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten – die Möglichkeit, Neues zu lernen – eine Philosophie des Hauses, welche Gäste und Mitarbeiter zum Längerbleiben veranlasst – und auch eine tolle Natur, gehören zu unseren Trümpfen.

Sind Sie ein junges, motiviertes Paar (Sie als

Servicefachangestellte
Er als

Koch
welches uns in der kommenden Wintersaison unterstützen möchte?

Verwöhnen Sie im Service gerne Gäste und zaubern Sie in der Küche gerne marktfrische Köstlichkeiten auf den Teller. Dann rufen Sie uns einfach an.

Hotel Zur alten Gasse
Familie Philipp und Regula Lagger
CH-3997 Bellwald VS, Telefon 027 971 21 41
Fax 027 971 12 04



EXCELSIOR ★★★★★

Winter-Saisonhotel mit 125 Betten sucht noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin/Receptionistin
(Fidelio/MS Office 95/97/CH)

Nachportier (keine EDV-Kenntnisse nötig)

Gouvernante für Econombereich

Chef saucier
Chef garde-manger
Chef pâtissier

Commis de cuisine/Jungkoch
• es werden ausschliesslich Frischprodukte (keine Convenience Food) verwendet, welche von Grund auf im Hause zubereitet werden.

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

95724/1287

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Réceptionistin
- Anfangsreceptionistin
- Praktikantin
- Hofa mit E-Kenntnissen
- Sefa mit E-Kenntnissen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40860

hotel NOLDA NOLDAPARK
St. Moritz

Wir suchen für unsere lebhaftes
★★★-Hotel noch folgende Mitarbeiter/innen

Allrounder/in

Aufgabenbereich: Réception und Service, Sprachkenntnisse von Vorteil

Masseur/in

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen.

Hotel Nolda, Familie Buff
7500 St. Moritz
Telefon 081 833 05 75
Fax 081 833 87 51

95561/33936



PARKHOTEL ZUG ★★★★★

Das Parkhotel Zug als Erstklass-Hotel und sein neues Congress Center Metalli Zug liegen im Herzen von Zug, wenige Gehminuten vom Bahnhof Zug und der malerischen Altstadt mit seiner Seepromenade entfernt. Wir beherbergen und verwöhnen unsere internationale Geschäftskundschaft in 107 Zimmern, im Gourmetrestaurant Pavillon, im Restaurant Boulevard oder in der Exchange Piano-Bar.

Réceptionist/in/Shiftleader

Die Bedürfnisse unserer Kunden sind Ihnen am wichtigsten. Sprachgewandt wickeln Sie den Check-in, den Check-out oder Reservationen ab und ergänzen unser Team ideal. Unterstützt werden Sie dabei von Windows Office 95 und Keys von Rebag Data.

Es wartet ein junges, kreatives Team, mit ausgesprochener Bereitschaft zur Dienstleistung, auf Sie. Natürlich fördern und fordern wir unsere Mitarbeiter bei der Weiterbildung und in ihrer Aufgabe. Interessiert daran, in einem professionellen Umfeld beruflich und persönlich zu wachsen? Dann freut sich das Parkhotel-Zug-Team, das gerne per sofort oder nach Vereinbarung auf Ihre Unterstützung zählen will, über Ihre Bewerbung an die untenstehende Adresse. Gerne führen wir auch ein erstes telefonisches Gespräch.

Parkhotel Zug
Sandra Balloy, Front-office-Manager
Postfach, 6304 Zug
Telefon 041 711 66 11, Fax 041 710 66 11

92780/22334



...Warum...

nicht einmal in einem Hotel mitten im Skigebiet arbeiten?

Auf 2000 m bieten Ihnen dazu die **Gelegenheit**. Für unser Berghaus mit gepflegter Atmosphäre und erstklassiger Küche suchen wir noch

gute **Köche** und **Service-mitarbeiter/innen!**

Wenn Sie Lust auf eine besondere Stelle haben und die tägliche **Herausforderung** schätzen, unseren Gästen erstklassige Leistung zu bieten, dann telefonieren Sie mit Herrn Gianni Savoldelli - oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto.

Savoldelli **BERGHAUS RADONS**
CH- 7460 Savognin • Tel. 081 659 10 10

95382/370428

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



PARKHOTEL SCHOENEGG

Familie Stettler
3618 Grindelwald
Telefon 033 853 18 53
Fax 033 853 47 66

Wir suchen
ab Mitte Dezember 1997
bis Mitte April 1998

für unser junges, fröhliches Team und unsere internationalen Gäste einige aufgestellte Mitarbeiter!

Oberkellner (Chef de service, m)
Barmaid
Koch

Wer Interesse hat, wendet sich bitte schriftlich an:
Parkhotel Schoenegg
Thomas Stettler
3818 Grindelwald

95710/4664

GASTHOF LÖWEN, 3414 OBERBURG
Fam. W. Furer und Mitarbeiter
Emmentalstrasse 34
Tel. 034 422 01 00, Fax 034 423 07 01



Zur Erweiterung von unserem Team suchen wir per 1. Oktober 1997 oder nach Absprache

Servicemitarbeiter/in

Wir sind ein junger, innovativer Betrieb und legen grossen Wert auf Teamwork, Gastfreundschaft und Menschlichkeit.

Interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung oder vereinbaren ganz einfach telefonisch ein Vorstellungsgespräch bei Herrn Furer oder Herrn Gerber. Ausländische Interessenten nur mit Aufenthaltsbewilligung C.

Wir freuen uns auf Sie!

95451/34295



Hotel EDELWEISS
Mürren

S. von Allmen
3825 Mürren
Schweiz
Tel. 033 855 13 12
Fax 033 855 42 02

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir ab zirka 15. Dezember in unser ***-Hotel und Restaurant folgende freundliche und motivierte Mitarbeiter:

- Réceptionistin (D., E., F. Fidelio-Erfahrung)
- Koch
- Servicefachangestellte
- Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Edelweiss
Sandra von Allmen
3825 Mürren

95652/25984

Für unser ★★★★★-Stadt-, Seminar- und Ferienhotel im Zentrum von Thun suchen wir per 1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung für unser **top-treff**

Barmitarbeiter in Jahresstelle

Sind Sie eine kommunikative Persönlichkeit, und Bloody Mary ist für Sie nicht der Titel eines Horrorfilms. Teamarbeit und geregelte Arbeits- und Freizeit sind für Sie keine Nebensache...
...dann sollten Sie Kontakt mit uns aufnehmen.

Senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Edith Flöckmüller, Hotel Freienhof,
3600 Thun
oder rufen Sie uns an.

Freienhof
3600 Thun • Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55

95422/34649



Für unseren Landgasthof suchen wir zur Ergänzung unseres Teams auf Anfang Dezember für die Wintersaison:

Jungkoch/Hilfskoch Serviceangestellte Buffettochter
in A-la-carte-Service

Sind Sie jung, aufgestellt und freundlich - fühlen Sie sich angesprochen, dann melden Sie sich bei uns:

Familie Ambühl
Gasthof Landhaus
7276 Davos Frauenkirch
Telefon 081 413 63 35
Fax 081 413 56 62

96699/391255

Für unser Mitarbeiterrestaurant in Bolligen bei Bern suchen wir eine aufgestellte, kreative und gelernte

Köchin als Gastgeberin

Hätten Sie Freude einen kleinen Betrieb (ca. 50 Mittagessen) zu führen? Nebst dem Zubereiten der Menus tragen Sie die Verantwortung für das gesamte Mitarbeiterrestaurant. Wochenende, abends und Feiertage frei. Interessante Anstellungsbedingungen und einen modernen Arbeitsplatz sind nur einige Vorteile die wir Ihnen bieten können.

Haben wir Ihre Aufmerksamkeit geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Handschriftprobe.

Berner Tourismus Team, Hans-Peter Misteli
Postfach 143, 3005 BERN

Landgasthof Schiffli
9444 Diepoldsau
Telefon 071 733 11 58

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort

Commis de cuisine Etagen/Buffettochter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
J. Lunger Zieri, keine A-Bewilligung.

964417/41445

Gesucht ab Frühling 1998 in öffentliches Golf-Restaurant

Jungkoch Chef de Partie Sous-Chef Koch-Aushilfe

Ihre schriftl. Bewerbung richten Sie bitte an:
Golf-Restaurant
7013 Domat/Ems
Tel. 081 633 34 33
C. Bieler

95643/34698

Hotel Chasa Belyair China-Restaurant Schü-San

Wir sind ein modernes, sehr schön eingerichtetes Restaurant mit chinesischer Küche. Für die Zeit vom 6. Dezember 1997 bis 30. April 1998 suchen wir:

einen Koch
und
einen Sous-chef

für unser China-Restaurant Schü-San in Scuol im Engadin.

Wir bieten Ihnen einen neuzeitlichen Betrieb, Ihrer Verantwortung und Eignung entsprechende Kompetenz, ein gutes Salär, 5-Tage-Woche, sowie Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern an und verzichten auf altmodische Hierarchien. Unsere Frischproduktküche entspricht höheren Ansprüchen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen und Ihren Anruf über
Telefon 081 864 93 94, Hotel Chasa Belyair, China-Restaurant Schü-San, Christian Rainer, CH - 7550 Scuol.

95664/273449

In unseren lebhaften und modernen Betrieb im Bellinzonese suchen wir, in Jahresstelle, junge und aufgestellte Mitarbeiter/innen (Italienisch-Kenntnisse erforderlich)

- Koch (gelernt)
- Hilfskoch
- Servicemitarbeiter/innen

Eintritt per 1. November oder nach Vereinbarung!

Sind Sie interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung unter Chiffre 96579, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

95579/391244

Auf Anfang Januar 1998, suchen wir für unser Hotel garni (40 Zimmer) in Basel, neben der Messe, fröhliche, aufgestellte und einsetzungsfreudige Mitarbeiterinnen:

Réceptionistin
für übliche Arbeiten: freundlicher Gästempfang - Buchhaltung und Inkasso auf PC, Korrespondenz, Telefonbedienung, usw.

Hotelfachassistentin
für Mitarbeit und Aufsicht beim Frühstück, Etag, Lingerie und Mithilfe an der Réception.

Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach dem bisherigen GAV. Gerne würden wir mit interessierten Bewerberinnen in Verbindung treten, Ihre Ansichten und Erwartungen betr. Arbeit, Salär, Eintrittsmöglichkeit, usw. hören und erbitten Offerten mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien bisheriger Tätigkeiten, an:

W. Weibel, äuss. Baselstr. 236, 4125 Riehen, Telefon/Fax 061 601 01 58

95675/333654

Chef de cuisine cherche son

demi-chef de partie saucier
(brigade de 20 cuisiniers)

ayant une bonne formation, quelques années de pratique, le sens des responsabilités et un esprit créatif. Expérience au poste saucier souhaitée.

Nous offrons une activité variée, un emploi stable ainsi que les avantages d'une grande entreprise.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont priés d'envoyer leur dossier avec photo et certificats sous chiffre 96453, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Wir sind ein bekanntes ****-Hotel im Zentrum von Luzern, verfügen über 80 Zimmer und 24 Suiten (190 Betten), ein Restaurant, ein Bistro und eine Bar sowie Bankett- und Seminarmöglichkeiten für bis zu 1000 Personen.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung motivierte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Gouvernante

Die selbstständiges Arbeiten gewöhnt ist und über mehrjährige Erfahrung verfügt.

Night-auditor-Ablösung

für 2 Nächte, Fidelio-Kenntnisse von Vorteil

Commis de cuisine

Für Bankett- und A-la-carte-Küche

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Telefonanruf:

Hotel Union Luzern
Personalbüro, Frau Caccivio verlangen,
Löwenstrasse 16, CH-6004 Luzern, ☎ 041 410 36 51

9656/52386

GRAND HOTEL REGINA

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden im Berner Oberland. 90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison von Mitte Dezember bis Anfang April noch folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

Service: Servicemitarbeiter/innen
für unseren gepflegten Pensionsservice

**Küche: Chef entremetier
Casserolier**

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Esther und Thomas Reimann
****Grand Hotel Regina
Postfach, 3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 673 83 80

96418/259832

Adelboden

Deuxième-Barman

recherché afin de compléter la brigade de notre bar de ville.

Vous avez fait un apprentissage de serveur, avec quelques années d'expérience comme chef de rang et vous êtes désireux d'apprendre le métier de barman dans une ambiance jeune et dynamique.

Candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, envoyez-nous votre offre écrite avec photo et certificat sous chiffre 96456, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Wir suchen nach Vereinbarung einen dynamischen, initiativen, frontorientierten

**Chef de réception/
Direktor m/w**

mit Berufserfahrung in der Stadthotellerie. Persönliche Betreuung der Gäste, kompetentes Führen eines kleinen Teams sowie gute Administrations- und EDV-Kenntnisse sind Voraussetzungen für die erfolgreiche Leitung des ***-Stadthotels in Zürich. Hotelfachschulabschluss von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 96592, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

96592/36889

Tourismusstellen sucht man in der



Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend sofort/nach Vereinbarung:

1 Servicefachangestellte (w)
in schönen Landgasthof Region Emmental

1 Servicefachangestellte (w)
in Jahresstelle/Faulensee Kt. BE

Servicefachangestellte (w)
in renommierte Betriebe im Berner Oberland

**Servicefachangestellte (w)
Köche/Commis de cuisine
Chef de partie/
Réceptionistin**

Barmaid's
für Wintersaison/Jahresstellen ganze Schweiz

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 243 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler.

96674/211829

Für unser Relais & Châteaux-Hotel in Österreich suchen wir ab der Wintersaison - Mitte Dezember

**Oberkellner/in
Réceptionistin**

beide mit guten englischen und französischen Sprachkenntnissen und Praxis, zu sehr guten Bedingungen, schöne Unterkunft vorhanden.

Sporthotel Singer
6622 Bervang/Tirol
Telefon 0043 5674 8181
Fax 818 183.

96547/302490

**RESTAURANT
ALTE POST UND ZOLLHAUS
4663 AARBURG**

NEUERÖFFNUNG!

Als Ergänzung in unser junges und leistungsstarkes Team, suchen wir per sofort oder auf 1. Oktober 1997. Sie als

Jungkoch/Commis de cuisine

Sie sind gelernter Koch, einsatzfreudig und interessiert, in einer vollständig neuen und modern eingerichteten Küche zu arbeiten und in diesen neuen Betrieb miteinzusteuern, der es in sich haben wird, dann melden Sie sich über Telefon 062 791 30 40, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

W. H. Zimmermann
Alte Post und Zollhaus
4663 Aarburg
Wir freuen uns auf Sie!

96726/60593

**Christliches
Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien
in guten Händen**

In unser ***-Familienhotel mit rund 100 Betten, Zweisaisonbetrieb, suchen wir ab Dezember in Saison- oder Jahresstelle

Réceptionist/in
mit Hotelserfahrung, D, E, F

Praktikant/in

für Réception und Saalservice
Wenn Ihnen der Dienst am Gast ebenso ein Anliegen ist wie uns, sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre Meldung.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick,
3823 Wengen, Tel. 033 855 27 85

96732/37729

**DANNY'S
fast food
Restaurant**

Galusstrasse 2
6110 Kriens

Das Familienrestaurant in Kriens sucht per sofort junge, aufgestellte und topmotivierte Leute

Jungkoch

und

Mitarbeiter/innen

für den Verkauf über die Theke oder für die Küche.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an. Von 9 Uhr - 19 Uhr 041 832 24 69

9676/391241

Notre Directrice des Ventes cherche son/sa future(e)

ASSISTANT(E)

pour la seconder efficacement dans toutes ses tâches et prendre la direction du bureau en son absence.

Ce poste motivant à responsabilités conviendrait à une personne ambitieuse, titulaire d'un diplôme hôtelier, capable de traiter en anglais et allemand et pouvant justifier de quelques années d'expérience au front-office.

Les personnalités entreprenantes, possédant le sens de la négociation et recherchant une activité stimulante au sein d'un hôtel où elles pourront mettre en valeur leur esprit d'initiative, trouveront un poste à leur mesure.

Ce profil est le votre, nous attendons votre dossier de candidature avec photo sous chiffre 96454, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

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. Löhner
Telefon 033 853 12 18
(bitte Frau Löhner verlangen)

96059/14788

Klostern



Für unsere lebhaftes Pizzeria in Klosters Dorf suchen wir auf zirka Mitte Dezember 1997 noch einsatzbereite/n und aufgestellte/n

**Serviertochter
Pizzaiolo/Koch
Pizzaiolo**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an! Frau Alder gibt Ihnen gerne nähere Auskunft!

Pizzeria Al Berto
Bert Weikler, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00 (423 21 20)

96673/32462

Restaurant Alpstubi
6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für Wintersaison, zirka 15. Dezember 1997

2 Servicefachangestellte (m/w)
evtl. Kurzaufenthalter für zirka 4 Monate.

**Koch oder Köchin
Hilfskoch, Küchenbursche
Tochter** für Buffet und allgemeine Mithilfe im Service.

Bitte schriftlich melden. Adresse:

Dir. E. Amstad, Restaurant Alpstubi,
6375 Klewenalp, Kt. Nidwalden.

96282/71889

Alpenhof * HOTEL RESTAURANT**
elegantes Ferien und Sporthotel «im Herzen des Wallis»

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison ab Mitte Dezember folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Réceptionist/in
«Fidelio Front-office-Erfahrung und D/F/E»
**Sous-chef/Koch/Jungkoch
Servicefachangestellte/
Praktikantinnen**

Schriftliche Bewerbungen an:
Hotel Alpenhof
CH - 3944 Unterbach
Telefon 027 939 88 44

96540/ 35068

Restaurant Heimat
Steinmühlstrasse 66
8953 Dietikon
Telefon 01 740 83 47

Wir suchen per sofort und nach Vereinbarung für unseren Betrieb:

**gelernten Koch und
Service-Aushilfe**

Interesse geweckt? Rufen Sie uns an (Herr oder Frau Meier).

96730/38870

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Die Schönheit der Natur ergänzen wir durch die Sorgfalt, mit der wir unseren Gästen begegnen.

Wir sind ein Seminarhotel mit modernster Infrastruktur und gehobener Gastronomie oberhalb Liestal und suchen eine/einen

Betriebsassistenten/-in

mit Schwerpunkt Réception und Seminarorganisation.

Sie sind eine Persönlichkeit mit fundierter praktischer und theoretischer Ausbildung im Hotelfach, verfügen über gute Fremdsprachenkenntnisse, sind zwischen 25 und 30 Jahre alt, dynamisch und belastbar und suchen eine neue Herausforderung in einer anspruchsvollen Kaderposition, dann würden wir uns freuen, Sie persönlich kennenzulernen.

Vollständige Bewerbungsunterlagen bitte an
Herrn A. Häring senden
Bad Schauenburg
44 10 Liestal

96626/64610

**Internationale
Stellen
finden
Sie...**

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?
Für ein renommiertes, internationales Dienstleistungsunternehmen suchen wir eine gepflegte, junge

Réceptionist/Hotelsekretärin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie, mit sehr guten D/E/F- und evtl. I-Kenntnissen.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 381 00 42

96486/385839

Gesucht nach Vereinbarung selbständiger

Koch/Köchin

5-Tage-Woche, guter Verdienst, auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Hotel Restaurant Engel
O. Fischlin
AG
5630 Muri AG
Telefon 056 664 42 77
(Di. Ruhetag)

0 96 572/391240

Grächen/Zermatt/Altdorf VS

Für unser gepflegtes ***Hotel mit Bäckerei in schöner Alpenarena suchen wir für die Wintersaison ab Mitte Dezember

**1 Serviceangestellte
1 Bäckerverkäuferin
1 Serviceangestellte**

ab sofort.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.
Telefon 027 956 22 55, Fax 027 956 20 70

P 96396/14001



Per sofort oder zum Saisonbeginn suchen wir eine aufgestellte

- Servicemitarbeiterin
für Speisesaal und Hotelbar

- Jungkoch

Wir können Ihnen ein angenehmes und freundschaftliches Betriebsklima garantieren. Wenn Sie genügend Freude am Beruf, Initiative und Verantwortung mitbringen, würden wir uns freuen, Sie in unserem eingestimmten Team begrüßen zu dürfen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung!

Ferienhotel Europe
Familie Julien
3920 Zermatt
Telefon 027 966 27 00

96723/39039



finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue!*
Tel. 031 370 42 22

MARCHÉ DE L'EMPLOI



Spécialiste de l'organisation de Congrès, de Voyages Incentive, de Séminaires, de Présentations de produit, «Event and Hospitality Management», nous avons besoin de force supplémentaire.

Vous êtes jeunes, dynamiques, motivés et disponibles?

Vous avez le sens de l'organisation, du contact et du commerce, d'excellentes connaissances de l'anglais et de l'allemand (langue maternelle allemande serait un atout)?

Alors vous êtes l'un des

deux nouveaux/nouvelles collaborateurs/-trices

que nous cherchons

pour notre département Congrès

Si vous désirez rejoindre notre équipe, envoyez votre dossier complet avec photo récente à:

Joëlle Zumwald, MCI TRAVEL SA, rue de Lyon 75, 1211 GENÈVE 13

MCI TRAVEL

MEETINGS, CONVENTIONS & INCENTIVES

96476/382949

Grand Hôtel de ville ★★★★★, situé en région lémanique plus de 100 chambres, restaurant, salles de banquets, bar

recherche

un maître d'hôtel (h/f)

âge minimum 30 ans, expérience d'un établissement de premier ordre, bonnes connaissances des langues, excellente présentation et facilité de contact aptitude à travailler en équipe et à diriger une brigade, flexible et motivé. Nationalité suisse ou permis B/C. Sie vous correspondez à ce profil, nous attendons votre dossier complet avec photo.

Chiffre 96591, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

96591/18538

Important Etablissement Hôtelier cherche:

ASSISTANT(E) DU CHEF DU PERSONNEL

Profil du candidat:

- formation hôtelière
- connaissance en législation du travail
- administratif et organisé
- maîtrise des langues anglaise et allemande.

Nous vous offrons:

- un poste stable à responsabilités
- un travail très varié
- des possibilités d'avancement.

Si vous correspondez au profil décrit et que vous êtes à la recherche d'un nouveau challenge, faites nous parvenir votre offre avec photo sous chiffre 96407, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Annonces par téléfax
031 372 23 95

Hôtel Europe *** Zinal/Valais

Nous cherchons pour date d'entrée immédiate ou à convenir un(e)

secrétaire-réceptionniste

- expérience au moins un an dans l'hôtellerie
 - français-allemand-anglais
 - bonne connaissance de la comptabilité et de l'informatique
 - sens des responsabilités.
- Veillez adresser votre dossier complet avec photo à:
Rémy Bonnard, Hôtel Europe
3961 Zinal.

P 96555/380180



Take off chez Crossair en qualité de Flight Attendant au départ de Genève ou Zurich

Nous vous proposons :

- une activité extrêmement diversifiée, intéressante et autonome sur nos vols de plus de 60 destinations européennes
- une formation enrichissante

Vous :

- avez entre 20 et 33 ans et ne dépassez pas 1m75
- parlez le français, l'allemand et l'anglais

Le contact avec le passager et un service parfait sont nos devoirs.

Ready for a challenge?

Alors téléphonez nous au : 061 325 46 01.

crossair 
Nous connaissons l'Europe

96551/298382

TOURISMUS

CELERINA

Celerina Tourismus ist das touristische Dienstleistungs- und Informationszentrum und somit Dreh- und Angelpunkt für die Gäste und Leistungsträger am Ort. Unsere Kernaufgaben sind Information, Angebotsgestaltung und -koordination sowie Gästebetreuung. Auf den 1. Dezember 1997 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/r

Praktikantin/Praktikanten

die/der den lebhaften Tagesbetrieb in einem Tourismusinformationsbüro näher kennenlernen möchte.

Hauptsächliche Aufgabenbereiche dieser Stelle sind:

- Schalter- und Telefondienst am Front-Desk
- Selbständige Erledigung der Gästekorrespondenz
- Betreuung unseres Schaufenster-Gästeformationssystems
- Mithilfe bei Erstellung von Kurtaxenabrechnungen.

Für diese Aufgabenstellen wir uns eine junge Persönlichkeit mit Sprachkenntnissen in Deutsch, Italienisch und allenfalls Englisch vor. Anwen-derkenntnisse von Winword, Excel sowie Powerpoint werden ebenfalls vorausgesetzt.

Wir bieten eine attraktive Stelle in einem jungen Team und einen zeitgemäss ausgestatteten Arbeitsplatz inmitten der Destination Oberengadin. Wir können uns sowohl ein halbjähriges wie auch ein ganzzähriges Praktikum vorstellen.

Interessenten/-innen senden ihre schriftliche Bewerbung an untenstehende Adresse. Für weitere Fragen steht Ihnen Stefan Sieber, Geschäftsführer, zur Verfügung.

Celerina Tourismus, 7505 Celerina
Telefon 081 830 00 11, Fax 081 830 00 19
96741/184390

Inserate per Telefax
031 372 23 95



Annonces par Téléfax
031 372 23 95

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare l'effettivo del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, ristorante gastronomico con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze, **cerchiamo**

2^a governante ai piani (Hofa)

Questo posto annuale converrebbe ad una giovane persona con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa ed entusiasmo. Le candidate (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

96642/22497



V A L A I S
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND

Modeste dans sa densité de population, le Valais est la région touristique par excellence qui demeure la destination chérie des vacanciers. L'enjeu pour le rester, voire même gagner des faveurs est de taille, aussi l'organisation faitière du tourisme valaisan mise-t-elle sur les meilleurs tableaux.

Dans le cadre de sa nouvelle orientation visant à une politique de destination, le renforcement de la marque Valais et de l'Incoming deviennent des objectifs de première force qui réclament l'investissement personnel d'un(e)

CHEF/FE DU DÉPARTEMENT MARKETING-CLIENTS

Profil souhaité

- solide formation en économie, axée sur le marketing
- expérience dans la conduite d'un département marketing (pas seulement dans le tourisme)

- bilingue allemand-français ou ayant une maîtrise parfaite des deux langues, d'excellentes connaissances de l'anglais et bonnes connaissances de l'italien

Profil d'exigences au niveau de la personnalité

- avoir du charisme, savoir s'intégrer dans une équipe, être engagé, communicatif, créatif, orienté vers le succès
- être habile dans les négociations, apte à s'imposer

Entrée en fonction à déterminer

Les candidats à ce poste voudront bien adresser leurs offres à:

M. Melchior Kalbermatten,
directeur de Valais Tourisme, Rue Pré-Fleuri 6, 1951 Sion
avec la mention «confidentiel».

P 96316/49573

Afin de seconder efficacement notre chef du personnel dans toutes ses tâches administratives et journalières, nous cherchons une

SECRETARE-ASSISTANTE

Nous souhaitons engager une personne diplômée d'une école hôtelière, ayant de bonnes connaissances en anglais et maîtrisant les outils informatiques Word et Excel.

Si vous correspondez à ce profil, veuillez nous faire parvenir votre dossier complet avec photo sous chiffre 96457, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Restoroute - Motel
De la Gruyère

SSG

L'ETAPE IDEALE POUR TOURISTES EXIGENTS

Restaurants 150 pl
Cafétéria 100 pl
3 salles de conférence
Motel 72 lits
Nous cherchons

chef de cuisine

possédant les compétences professionnelles et personnelles pour diriger un brigade de 15 personnes.

Sa mission:

- produire une cuisine de qualité régulière pour le restaurant, selon les normes SSG
- conduire et encadrer l'équipe de cuisine afin qu'elle soit chaque jour performante
- gérer le département de cuisine afin d'utiliser au maximum les équipements et le potentiel de tous les collaborateurs.

Son profil:

- personne d'expérience, elle supervise toute l'activité de la cuisine mais sait être sur le terrain pour soutenir ou former
- sait marier la cuisine et les rendements, l'humain et les performances, le soin du détail et la vue d'ensemble
- intérêt pour le développement de l'entreprise, grâce à un engagement personnel et en groupe.

Entrée en service 1^{er} décembre 1997 ou date à convenir.

Si vous avez le profil pour remplir la mission donnée, si vous recherchez un emploi à l'année, êtes Suisse ou titulaire d'un permis B ou C, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier, avec offre manuscrite personnelle, à l'adresse de
M. Pierre Borer, directeur, Restoroute-Motel de la Gruyère, 1644 Avry-devant-Pont.

96586/102954

Vous souhaitez vous engager pleinement dans une activité commerciale; alors devenez notre:

JUNIOR
SALES REPRESENTATIVE

Cahier des charges:

- suivi des affaires commerciales courantes
- développement de la clientèle locale
- utilisation de l'informatique.

Profil recherché:

- formation hôtelière avec expérience en réception
- parfaite maîtrise de l'anglais, allemand un atout
- convaincant et excellent négociateur
- facilité dans les contacts et élocution aisée.

Les candidats intéressés voudront bien adresser leur offre de services avec photo sous chiffre 96406, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

Das
qualifizierte
Personal
der
Gastronomie
liest die



Gesucht nach Costa Rica, in kleine
Hotelanlage, direkt am Pazifik

jungen Alleinkoch

zum sofortigen Eintritt oder nach
Vereinbarung.

Bitte Kurzfax an:
00506 222 88 49 oder
Telefon 00506 222 41 03.

Verlangen Sie bitte Hans Braun.

96733/382799

INTERNATIONALER STELLENMARKT



WERMELLE JEAN-CLAUDE
international placement services

IF YOU ARE LOOKING TO TACKLE A NEW
CHALLENGE SOON, CONTACT US NOW!

We have interesting opportunities for qualified people who are not afraid to work hard and to fight against problems, who understands that money is not all but that being adventurous also belongs to life.

GRENADA (CARIBBEAN)

EXECUTIVE CHEF
PASTRY CHEF

RED SEA (EGYPT)

SPORT ANIMATOR
CHILDREN ANIMATOR

EILAT (ISRAEL RED SEA)

BAKER
CHEFS DE PARTIE

CRUISE SHIPS

CHEFS DE PARTIE
PASTRY CHEFS

KUWAIT

PASTRY CHEF
CHEFS DE PARTIE

We are interested to receive your complete application, with photo, but, due to the selected demand, we can only consider applicants who have already some international experience and speak English.

WIPS Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel
☎ 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

Mettre une annonce
rend du succès!



MAKE DINNER PLANS IN
NORTH AMERICA
FOR THE NEXT FEW YEARS

... and dinner is not the only thing we have to offer at Mövenpick Marché Restaurants. We are a leading restaurant group on the verge of tremendous growth with our free flow Market concept. From Toronto to Montreal, Vancouver, Boston, New York and Chicago we will pioneer a new era in food experience.

If you appreciate the value of hard work and are willing to make the sacrifices that breed success, join our team! We are looking for

GENERAL MANAGERS, MARKET MANAGERS,
RESTAURANT MANAGERS

Your previous experience in the hospitality industry, your enthusiasm for fresh products and your love to work with people will be your winning ticket to success.

Are you interested? So are we!

Send us your resume to: Mövenpick Restaurants,
111 Richmond Street West, Suite 1600, Toronto, Ont. M5H 2G4, Canada
Attn. Graziella Aerni, Fax (416) 368-6545, Tel. (416) 366-8122.



Restaurante



Flanigan

Restaurante Flanigan en Puerto Portals, Mallorca,
uno de los puertos deportivos más atractivos del Mediterráneo
uno de los restaurantes más conocidos de España
con un estilo propio e informal
está seleccionando jóvenes profesionales de la restauración:

Mallorca

Valoramos:

- Actitud, idiomas, ambición y algo de experiencia

Ofrecemos:

- Contrato fijo para todo el año
- Plan de retribución muy competitivo
- Excelentes perspectivas de promoción

Enviar currículo por fax o correo a:

Restaurante Flanigan, Puerto Portals
Portals Nous 07181, Mallorca - Fax: 34-71-67.73.60



Importante complesso alberghiero di vacanze (1000 posti letto) in Toscana, assume da subito in posizione annuale:

direttore - capo villaggio
food & beverage manager

I candidati, attorno ai 40 anni, saranno dotati di ampia capacità operativa e gestionale, seria e documentata preparazione professionale a livello internazionale, esperienza in posizioni analoghe maturata, possibilmente, nell'ambito del turismo vacanziero di vaste dimensioni, padronanza della lingua italiana e tedesca.

Offriamo prospettive di sicuro interesse in una delle più ambite regioni del paese.

Inviare cv con foto recente e certificati di lavoro a:
Garden Club Srl., Via Parini 2, I-20121 Milano

00003251148

Southamerica

International hotel chain needs

General Managers, Resident Managers,
Food & Beverage Managers,
Executive Chefs

basic English and Spanish necessary,
mail resume with photo to:

Interamerican Promo Hotels Inc., 212 West Dilido
Drive, Miami Beach, FL 33139, USA

96582/291247

Live and Work in the U.S.A.



Jetzt neue Green Card Lottery der U.S.-Regierung. Annahmeschluss bereits am 18. November. Kostenlose Informationen, New Green Card Lottery now upcoming. Deadline November, 18th. Free information provided. Fax or mail or call 24 hrs:

FAX: 0049 40 228 84 10 • TEL: 0049 40 227 1 53 7 • e-MAIL: ENGLISH@wip.com or GERMAN@wip.com
DIPLO.-KFM. MICHAEL MEYER / HT • P.O. BOX 76 32 02 • D-22071 HAMBURG

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, gastgeberlich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zugnisse/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

U.S. Hotel Management Trainee Program

Sartori & Associates will be in Zurich on October 17th to conduct a presentation for Hotel Professionals interested in participating in an 18-month Management Trainee Program in the US. Fax or E-mail us your one-page summary C.V. at 001/818/505-9557. If you qualify, we will send you an invitation to attend the presentation. Deadline for sign up is September 30th.

Visit our website for more information at
www.sartori-associates.com

96357/385929

SARTORI

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Suche neue
Herausforderung
 in Disco, Dancing, Bar oder Pub
 Als Geschäftsführer, Mitarbeiter mit Umsatzbeteiligung oder Mieter, möchte ich meine Erfahrungen einsetzen und Ideen verwirklichen!
 Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 96693 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 96693/391286

Pärchen sucht neuen Wirkungskreis
 Sie, 25jährig, Hausdamenassistentin, er, 22jährig, Chef de rang aus gehobener Gastronomie, suchen für die Wintersaison neue Herausforderung
 Chiffre 96578, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 96578/391243

Unabhängiges, bestausgewiesenes Gastrohepaar mit 25jähriger Betriebsführung, er, 48jährig, Patentinhaber, Küchenchef, Service und Frontmann, sie, 46jährig, Administration, Hofa und Gastgeberin, suchen per 1998 neue
Herausforderung
 als Betriebs-, Heim-, Restaurantleiter (Gerant), auch Saisonbetriebe, Bergstation, Mietangebot von gutausgewiesenen Betrieben sind willkommen. Kanton GR + SG bevorzugt.
 Angebote unter Chiffre W 242-26602, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8600 Dübendorf 1.
 96546/199176

Profit-Center (Grossbetrieb) gesucht
 von erfahrener Direktor/GF (48 Jahre jung) in der Region ZH, City-ZH Nord, SG, TG, SH.
 Eintritt 1997 oder 1998 möglich. Auch eine Übernahme einer Geschäftsleitung für mehrere Betriebe möglich, da mehrere Jahre Erfahrung bei zwei Gastronomieketten der Schweiz. Mitarbeit der Ehefrau möglich, aber keine Bedingung.
 Spätere Beteiligung nicht ausgeschlossen.
 Auch Stellenvermittlungen dürfen sich melden.
 Gerne erwarte ich Ihre Anfrage an: Postfach 79, 8411 Winterthur
 96229/388514

Wir suchen für
Portugiesen (auch Ehepaare) mit Referenzen Stellen für die kommende Wintersaison (teilweise mit Deutsch- oder Französischkenntnissen). Für den Arbeitgeber ist die Vermittlung **kostenlos**.
 Büro Rio & Select
 Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
 Telefon 01 211 17 65 oder 211 61 73.
 96570/217190

Junger Chef de bar (25/H) mit erstklassigen Referenzen und Erfahrungen in der deutschen Hotellerie und Trendgastronomie sucht zur Wintersaison neue Herausforderung als **Barchef** oder in gehobener Position im Restaurationsbereich. Mein Wunsch ist es, in der Gegend um St. Moritz bzw. Engadin tätig zu werden. Gerne schicke ich Ihnen meine aussagekräftigen Unterlagen!
 Tobias Jüttner
 Telefon 0049 465 13 59 09
 96596-391281

Ungarischer Jungkoch, 22 Jahre alt, sucht Arbeitsstelle mit deutschen Küchenkenntnissen in der deutschsprachigen Schweiz, in einem kleineren Betrieb.
 Arbeitsbewilligung ist vorhanden für 18 Monate!
 Bei Interesse, Angebote an folgenden Fax: 00 36 76 372-605.
 96751/391305

Küchenchef, 48jährig, BRD, seit 20 Jahren in der CH, C-Niederlassung, 5-Stern-Hotel, Gemeinschaftsverpf., Party-Service erfahren, sucht nach Vereinbarung
neuen Wirkungskreis
 Raum ZH/ZH Nord
 Auch Lebensmittelbranche möglich. Zurzeit in ungekündigter Stelle.
 Offerten unter Chiffre 96488 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 96488/246760

Hotelfachassistentin
 sucht Arbeit in Hotel oder Altersheim. Wäsche, Zimmerreinigung, Buffet usw. per sofort oder nach Vereinbarung.
 Anfragen unter Chiffre 96610, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 96610/385587

24jährige, aufgestellte Österreicherin, 5 Jahre Réceptionserfahrung in der CH, sucht
neue Herausforderung
 Davos, Raum Graubünden. Sprachen: D, E, F, I, sehr gute PC-Kenntnisse.
 Chiffre 96600, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 96600/2228

Jeune homme de 20 ans venant de terminer son apprentissage de commerce, cherche
une place de stage
 pour la saison d'hiver à une réception d'hôtel, pour perfectionner les connaissances françaises et acquérir de l'expérience professionnelle.
 Zigerlig Ivan, Sieben-Eichenweg 9, 8854 Sieben, téléphone 055 440 20 40.
 96577/391242

Gesucht: Praktikumsstelle in Küche/Service oder Réception
 Gelernter KV-Angestellter sucht neuen Wirkungskreis im Gastgewerbe und Basis für Wirteprüfung.
 Auf Ihren Anruf freut sich:
 Marcel Reber, Rest. Sonne, Postfach, 3507 Biglen, Telefon 031 701 11 45.
 96250/391122

Gastgewerbepersonal mit Erfahrung für die Wintersaison zur Verfügung. Weitere Informationen bei:
 Agentur Messner – Südtirol
 Telefon 0039 472 80 12 22
 Fax 0039 472 20 93 99
 96563/301825

Hotelier + Restaurateur
 39jährig, Fernosterfahrung in Thailand und Vietnam, ****-Hotels, D, E, F, I, Sp., sucht ab November 1997 neue Herausforderung in der Hoteldirektion oder Int. Sales & Marketing, vorzugsweise im Ausland. Überprüfe gerne auch Einsatzmöglichkeit in der Schweiz.
 Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 96550, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 96550/327433

Student, CH, 25, Hotelerfahrung (Réception), mehrsprachig, sucht **Ausfallsjob Bar/Service** für Wochenende/abends in aufgestelltem Betrieb.
 Stefan, Postfach 2512, 8026 Zürich.
 96728/391289

Wintersaison 1997/98, CH sucht
neue Herausforderung
 als Bardame, Chauffeur (PW + LKW) oder Nachtportier in exkl. Hotel.
 Ich freue mich über Ihr Angebot per Fax 071 222 14 40.
 96611/391255

Wer ertrinkt fast in der **Réception/Marketing-Arbeit** und wünscht sich eine zuverlässige, helfende Hand? Ich hätte Zeit ab sofort bis zirka Januar 1998, bevor ich eine neue, grosse Herausforderung antrete.
 Ich bin Schweizerin, 28j., habe mehrjährige Hotelréceptionserfahrung. Für nähere Auskünfte und Unterlagen erreichen Sie mich über **Telefon/Fax 032 637 15 51**.
 96733/391295

LAST MINUTE

Sport-Motel in Zweisimmen, Nähe Gstaad
 Gesucht per 1. Oktober 1997 jüngere, aufgestellte
Barmaid
 für unser Dancing mit Life-Musik. 5-Tage-Woche, nur Abenddienst, guter Verdienst.
 Gerne erwarten wir Ihren Anruf
 Telefon 033 729 80 80
 96753/41874



Alle, die gründliche Information auf angenehmste Art zu jeder beliebigen Zeit schätzen, sind den anderen voraus. Mit rund 300 Schweizer Zeitungen und Zeitschriften. Täglich sorgen tausende von Menschen dafür, dass Sie diesen Lese-Komfort nicht missen müssen. Danke für Ihre Leser-Treue und viel Spass beim Weiterlesen!



**WOCHE DER SCHWEIZER PRESSE
 DAS WORT LEBT**

HOTELLERIE

Traumjob im Traumhotel

Wollen Sie fachlich gefordert werden und sich dabei aktiv weiterentwickeln? Sind Sie teamfähig, motiviert, sportlich und "aufgeschüttelt"? Auf was warten Sie noch? Unsere Saison beginnt am 12. Dezember 1997 und dauert bis 5. April 1998

HAUPTKÜCHE
 Sous-Chef
 Chef de Partie: Saucier, Gardemanger, Tournant
 Comité de Cuisine

TRATTORIA DIAVOLO
 Alleinkoch Italiener m/w

RESTAURANT JENATSCH
 Chef de Rang - Comité de Rang

PIANO BAR
 Chef de Bar m/w - Bartender m/w

STÜVA DAL POSTIGLIUN
 Servicefachmitarbeiterinnen

RECEPTION
 Empfangsmitarbeiter/in CH
 Praktikant/in

ETAGE
 Zimmermädchen - Portier-Chauffeur
 Portier-Nachportier

GUARDALEJ-FACTS
 111 Zimmer, 3 Restaurants, Pianobar, Folterkammer
 Wellnessbereich, Squash, Spielhalle, Kinderclub und Tiefgarage

AUF BALD IM ENGADIN
 Hotel Chesa Guardalej
 Rosmarie Imfeld - 7512 Champfer

CHESA GUARDALEJ

TEL +41 (0)81 832 31 21 FAX +41 (0)81 833 23 73

hotel + tourismus revue

auch als Geschenk!
 Telefon 031 370 42 22