Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 12

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: 21.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Nr./no 12
19. März/19 mars 1998

106. Jahrgang/106e année
Fr. 4.10 (inkl. MwSt), DM 5.20, ÖS 35, Lit 5500
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne

Redaktion:
Telefon: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 24

Verlag:
Telefon: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23

mit 610 Stellenangeboten

hotel+ ferien 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

Das Tessin tritt neu auf 4
Das Tessin steigt in die elektronische Distribution ein und bietet einen effizienten Kundenservice an.

Mühe mit Buchbarkeit 8
Die touristischen Angebote Deutschlands sind nur beschränkt über elektronische Systeme buchbar.

HOTELLERIE

Giardino: Kein PR-Gag 10
Die Albergo Giardino Holding präsentiert einen ausgezeichneten 1997er Abschluss: diesmal kein PR-Gag.

Wege zum Kredit 11
Stichprobe aus der Businessplan-Anleitung des Bündner Hotelier-Vereins: Wie sage ich es meinem Banker?

GASTRONOMIE · TECHNIK

Nicht vom Food allein 15
Am Pub & Beisl-Kongress in Klagenfurt waren sich die Experten einig: Wegen des Essens allein kommen keine Gäste.

Schädlingsbekämpfung 17
Schluss mit der Symptombekämpfung: Dem Ungeziefer kommt man am besten mit Präventivmassnahmen bei.

HOTEL·TOURISME

Journée de la forêt 20
La forêt est essentielle pour le tourisme. C'est que nous rappelle le 21 mars la Journée internationale de la forêt.

La Suisse à Nagano 21
Laurence Herren, du bureau romand de la SSH, a officié au restaurant suisse de Nagano en tant que chef de service.

SHV·SSH·SSA

Projektarbeit Outsourcing 23
Zeit und Geld sind knapper geworden – zugenommen hat die Komplexität. Vier Absolventinnen der HWV Olten haben sich in ihrer Projektarbeit dem «Outsourcing von Human Resource-Dienstleistungen in der Hotellerie» angenommen. Die Resultate der dazu durchgeführten Umfrage sind verblüffend.

Tourismustag

Ferien statt Tourismus: ST-Direktor Marco Hartmann (links) und Werber Reinhold Weber kommunizieren mit originellen Kampagnen das Ferienland Schweiz. *Foto: Felix Maurhofer*

Ferien statt Tourismus

Der 5. Tourismustag in Chur war der letzte. Oder genauer: Es ist der 1. Schweizer Ferientag. Dies ist keine Wortklauberei, sondern Resultat der neuen Marketing-Philosophie von Schweiz Tourismus. «Tourismus» wird zum terminus technicus. «Ferien» stehen im Vordergrund.

PETER KÜHLER

500 Repräsentanten und Repräsentantinnen aus Tourismus, Gastgewerbe, Hotellerie und verwandten Branchen trafen sich in Chur. Schweiz Tourismus (ST) lud zum wichtigsten Branchentreffen des Jahres. Zentrale Themen: die Umpositionierung der Schweiz vom Tourismus- zum Ferienland, die damit verbundene neue Werbekampagne, das gemeinsame Marketing-Programm für die Jahre 1999 bis 2001, die neuesten Entwicklungen von Switzerland Destination Management (SDM) und die Auswirkungen des Euro auf das Tourismus- soll heissen: Ferien-Marketing.

Die Nebel haben sich verzogen

Die touristische Schweiz hat die Talsohle durchschritten, die Nebel über unserer Branche haben sich verzogen, die Schweiz will am Wachstum des internationalen Tourismus teilhaben und gleichzeitig ihre hohe Reputation bewahren, stellt ST Präsident *Dick F. Marty* optimistisch fest. Dringend sei die Überwindung der Isolation innerhalb eines vereinten Europas. *Marco Hartmann*, ST Direktor, entwarf die Ziele der rollenden Dreijahresplanung bis 2001. ST als internationale Marketing-Unternehmung will in diesen 3 Jahren weltweit 7 Mio. zusätzliche Übernachtungen auslösen und damit einen touristischen Umsatz von mehr als 1,4 Mia. Franken in der Schweiz realisieren. Das heisst: 200 Franken Umsatz pro Gast und Tag beziehungsweise Nacht. Kein billiger Massentourismus also, sondern guter Mittelklassetourismus. Hartmann und ST-Marketing-Leiter *Rainer Müller* appellierten erneut an die touristischen Anbieter, eigene «Aktiönchen» zu unterlassen und sich statt dessen an gemeinsam mit ST definierten Marketing-Programmen zu beteiligen.

Um diese hochgesteckten Ziele zu erreichen – immerhin sollen die bisherigen 69 Mio. Übernachtungen in 3 Jahren auf 75 Mio. erhöht werden –, braucht es eine neue attraktivere Positionierung der Schweiz, verbunden mit einer griffigeren Medienkampagne.

Schweiz kein Tourismusland

«Ferien statt Tourismus» lautet die der neuen Medienkampagne zugrundeliegende Haltung. Die Schweiz sei seit jeher Inbegriff für Ferien, sie dürfe als traditionelles Gastgeberland höchste Ferienkompetenz für sich beanspruchen. Wirkliche Ferienqualität gebe es nur in der Schweiz, anderswo bloss «Tourismus».

Diese zunächst etwas verblüffende Botschaft wurde von Marco Hartmann und *Reinhold Weber* (Werbeagentur Weber, Hodel, Schmid) verbal und mit konkreten Anzeigensujets vorgestellt. Headlines wie «Tourismus braucht keiner. Ferien jeder.» oder «Wann hat der Tourimus Sie das letzte Mal Ihre Ferien gekostet?» wirkten auf einen Teil des Publikums im Churer Theater zuerst vielleicht konstruiert und akademisch. Erst bei der Vorstellung einiger überraschender und lustiger Anwendungen der Kampagne wich die gespannte Ruhe erlösendem Beifall.

Die Kampagne sei längerfristig angelegt und brauche sicher Zeit, bis sie geliebt werde – äusserte sich Werber Weber an der anschliessenden Medienkonferenz. Die Kampagne richte sich nicht gegen «Tourismus», sondern engagiere sich für «Ferien» – so Marco Hartmann. Sie soll Aufmerksamkeit und Interesse wecken und die Schweiz international auf originelle Art als Qualitäts-Destination positionieren.

Die spontanen Reaktionen der meisten Touristiker und Hoteliers gegenüber der *hotel + tourismus revue* waren denn auch durchwegs positiv. Nach den Worten von *Alfred E. Urfer*, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, verdient der neue Werbeauftritt die volle Unterstützung der Schweizer Hotellerie.

Der «Ferientag» hat auch in diesem Jahr bestens als Plattform für Kontakte und Gespräche funktioniert. Zum Erfolg beigetragen haben nicht zuletzt auch die engagierten «Macher» von Chur Tourismus und Verkehrsverein Graubünden sowie viele Sponsoren, die ein swingendes Rahmenprogramm auf die Beine stellten. **Seiten 2 und 3**

ITB-Auftritte

Die Nachfrage hat zugenommen

An der diesjährigen ITB in Berlin hat die *htr* die Stände und Auftritte der Konkurrenzländer Italien, Frankreich und Österreich unter die Lupe genommen. Auffälligster Unterschied war, dass Frankreich und Österreich stark aufs Publikum setzten. Im Vergleich zu Österreich – der Stand wurde durch eine Animationsbühne dominiert – wirkte der Schweizer Stand eher zahm, doch dank der klaren Anordnung kundenfreundlicher. **Seite 5**

EIBTM, Genf

Einkäufer mit dickem Rucksack

In Genf an der kommende Kongress- und Incentive-Messe EIBTM Anfang Mai werden rund 7500 Einkäufer mit dickem Rucksack erwartet. Immerhin 38% dieser «Buyer», deren Messebesuch gesponsort wird, verwalten ein Reisebüro von über 2 Mio. Dollar. Weiss man, wie hoch der Beherbergungsanteil an solchen Kongress- und Incentive-Anlässen ist, lässt sich das grosse Potential für die Hotellerie errechnen. **Seite 9**

Restaurant-(Vor)Eröffnung

«Heisse Phase» gezielt angehen

Kader und Personal sind in der Eröffnungsphase eines Restaurants extremen Belastungen ausgesetzt. Sei es ein Kleinbetrieb oder der Outlet einer Gastro Kette, Eröffnungen stellen das Management vor komplexe Situationen, die sorgfältige Planung schon während des «Pre-Opening» verlangen. Mit sorgfältiger Evaluation und Schulung der Mitarbeiter lassen sich die «heisse Phase» besser bewältigen und Konflikte entschärfen. **Seite 13**

Rhône-Express

Genève à Zermatt: bateau et train

La Compagnie générale de navigation sur le lac Léman lancera le 24 mai un nouveau produit qui s'appellera Rhône-Express. En bateau et en train, il reliera Genève à Zermatt en passant par Montreux. Cette nouveauté, qui devrait intéresser la clientèle des trois OT de Genève, Vaud et Valais, s'inscrit dans le cadre des différentes animations mises sur pied cette année à l'occasion du 125e anniversaire de la CGN. **Page 20**

Miele
Service-Abonnement.
Vollgarantie mit Bonus.
Rufen Sie an!
Miele Professional
Tel. 056/417 24 62

ELSAFE®
Der **sicherste** elektronische Hotel-Zimmertresor weltweit.
KMS AG INTERLAKEN
KMS Elektronik & Handels AG
Hauptstrasse 19, 3800 Interlaken
T 033/823 32 23 F 033/823 33 23

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

Textilien für die Gastronomie
PFEIFFER
PFEIFFER Mollis AG, CH-8753 Mollis
Tel. 055/618 41 41, Fax 055/618 41 00
http://www.swissline.ch/PFEIFFER

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Linth	Region + Zentrale	055 415 52 80
Zürich	Roland Eng	01 432 73 73
Basel	Margret Ottenbach	061 313 40 10
Suhr	Ernst Schaer	062 842 48 31
Luzern	Josef Burch	041 240 11 44
Wil	Marcel Zollinger	071 925 33 66
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32
Romandie	M. Aquilini	026 466 35 40
Chur		
Lugano	Heidi Caminada	091 943 52 49

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

Umfrage Neuauftritt Schweiz Tourismus

Das «Ferienland» findet Zustimmung

Die Reaktionen auf den neuen Auftritt von Schweiz Tourismus sind durchaus positiv. Vor allem die kreativen und originellen Werbemassnahmen fanden Zustimmung und Akzeptanz. Trotzdem blieben bei der Umfrage der hotel + tourismus revue kritische Stimmen nicht aus, das vorwiegend im Städtetourismus.

CHRISTINE KÜNZLER, PETER KÜHLER

Plakate mit Spiegel erklären dem Betrachter: «So wie Sie aussehen, brauchen Sie dringend Ferien». Diese ferienreife Kampagne finden Rolf Lüthi vom SHV (links) und Peter Margowski, Brienz Tourismus, originell. *Foto: Felix Maurhofer*

«Ich sehe keinen Unterschied zwischen Ferien und Tourismus. Wir haben immer schon Ferienwohnungen und nicht Tourismuswohnungen vermittelt. Wie soll ich den Drang nach mehr Qualität vereinen mit dem von Schweiz Tourismus ausgeübten Preisdruck?» sagt *Amade Perrig*, Direktor Kurverein Zermatt. Im Gegensatz zu Perrig spricht *Peter Kämpfer* vom Hotel Guardalei in Champfèr die Kampagne an: «Mir gefällt der neue Auftritt, er liegt ganz auf unserer Linie: Qualität und Individualität.» *Urs Keller,* Marketing Seiler Hotels Zermatt, beurteilt die Neupositionierung als sehr positiv, die Kampagne entspreche seinen Überlegungen. Nach dem guten Winter sei er gespannt auf den Sommer. Keller hofft, dass die ausbleibenden Japaner (40% der Zermatter Sommerübernachtungen) durch US- und UK-Gäste ersetzt werden. *Regi Wittwer,* Berner Oberland Tourismus, ist überzeugt, dass die Kampagne die Schweizer Gäste ansprechen wird. Allerdings zweifelt sie, ob die Botschaft bei den Schweizer Anbietern richtig verstanden wird.

Städter hegen Zweifel

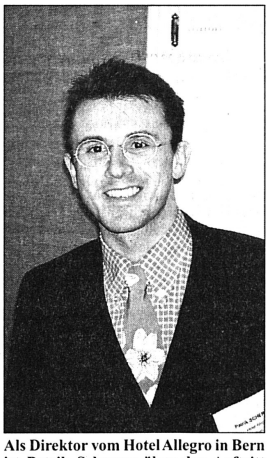
Nicht glücklich über die Botschaft Ferienland ist Stadthotelier *Patrik Scherrer,* Direktor Hotel Allegro Bern: «Die Städte können mit dieser Kampagne nicht glücklich sein. Kongressteilnehmer werden auf Ferien nicht reagieren». In dieselbe Kerbe haut auch *Hans-Peter Ryhner,* Basel Tourismus. Die Werbestrategie sei zwar intelligent, griffig und originell. «Man hätte zwar nicht unbedingt den Tourismus in Frage stellen müssen, um dann die Ferien positiv darzustellen. Die Idee, aus vielen Bausteinen ein Ferienhaus Schweiz zu bauen, ist gut. Nun sollten noch die Städte ihre Werbebausteine kennen, um mitzubauen, so Ryhner. «Grossartig, witzig, intelligent», beurteilt *Helga von Graevenitz* von Basel Tourismus die Kampagne. «Mein Auftrag an Marco Hartmann ist nun, Weber Hodel Schmid zu bitten, sich etwas unerhört Gutes zum Segment Städte einfallen zu lassen.»

Für *Victor Zindel,* Swiss Golf Hotels Zürich, entspricht die Neupositionierung in Richtung mehr Qualität den Zielen der Swiss Golf Hotels: Gäste in der 4- und 5-Stern-Kategorie, längere Aufenthaltsdauer, längere Saisons.

Für Regi Wittwer, Pressesprecherin vom BOT, ist die Kampagne ansprechend. *Foto: Felix Maurhofer*

Überraschend bis gut

«Generell gut» findet der Hasliberger Verkehrsdirektor *Ernst Bumberger* den neuen ST-Auftritt. «Die Message und die Texte sind klar besser als jene in den letzten Jahren.» Gerade für die deutschen Märkte sei es wichtig, solche Inhalte zu kommunizieren. «Die Kampagne ist frech, sie hat Ferien zum Hauptthema und wird im Tourismus bestimmt gut Fuss fassen.» Für *Jürg Neumann*, von Maeder, Zanetti und Partner Luzern, ist die Werbestrategie «ein guter Weg: Man kann sich nicht vom Massentourismus verabschieden wollen und dann nicht anspruchsvoll werben. Die Strategie ist klar erkennbar und bei den Zielgruppen Familien und Velo sehr bedürfnisgerecht.



Als Direktor vom Hotel Allegro in Bern ist Patrik Scherrer über den Auftritt nicht sehr glücklich. *Foto: Peter Kühler*

Für mich ist die Kampagne in jeder Hinsicht stimmig.» «Der Neuauftritt gefällt mir gut», sagt *Eugen Rohner* von der Graubünden Tours AG. Wir werden uns überlegen, uns künftig Ferienfabrik statt Graubünden Tours zu nennen.» Er habe – nicht nur in Gedanken an diese mögliche Namensänderung – auch bei der Vorführung der Ideen von Weber, Hodel, Schmid geschmunzelt. «Den Vorschlag, in London Taxis mit Velo oder Ski auf dem Dach zirkulieren zu lassen, finde ich sehr gut», so Rohner.

Schwer verständlich

«Es ist gut, dass die neue Werbung auf der alten aufbaut», hält *Roland Lymann,* Reka Bern, fest. Frisch und humorvoll sei der Auftritt, allerdings zweifle er, ob das Wortspiel Tourismus/Ferien verstanden werde. «Vom Tourismusgedanken zum Gastgedanken», für *Ursula Schlegel,* Leiterin Verkehrsbüro Malbun (FL), ein «gelungener, neuer Weg.» Originell und kreativ sei die ganz Kampagne, allerdings müssten die Plakate mit anderen Massnahmen begleitet sein, damit die Bevölkerung das Wortspiel Ferien/Tourismus verstehe, denkt sie.

Begriffe ausspielen?

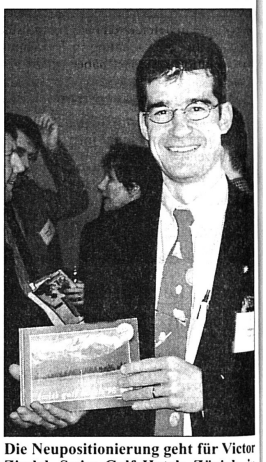
Max Nadig, Direktor Appenzellerland Tourismus, hat «nur ein Problem mit dem Neuauftritt, nämlich, dass die Begriffe Ferien und Tourismus gegeneinander ausgespielt werden». Diese Message gegen innen zu kommunizieren, bereite ihm einige Mühe. «Wie soll man das den Einheimischen erklären, wenn vor ihren Häusern lange Autokolonnen mit Tagesausflüglern stehen?» Dennoch findet Nadig den Auftritt aber «originell, frech und gut.» «Nicht schlecht, gewagt», urteilt *Daniel Chardon,* Chardon Communications AG, Wädenswil. «Für mich besteht allerdings die Gefahr, dass die Kampagne zu kopflastig ist. Grundsätzlich ist aber die Bewerbung des Individualgasts der richtige Weg für die Schweiz.»

Gag nach hinten

Im Grundsatz findet auch der Mürrener Kurdirektor *Peter Lehner* den Neuauftritt o.k. und dessen Umsetzung «sehr gut.» Seiner Ansicht nach aber versteht die Bevölkerung das Wortspiel Ferien /Tourismus nicht. «Das ist für mich ein PR-Gag nach hinten», sagt er. «Meiner Ansicht nach wäre das eine Werbung gegen innen, eine Werbung für Touristiker.» *Kurt Illi*, der Luzerner Kurdirektor, kann sich mit der neuen Werbung gut anfreunden. «Sie ist frech und variantenreich und vor allem kann sich jeder daran beteiligen.» Jeder einzelne Ort – auch der kleine – könne sich der Kampagne anschliessen.

Weg zum Markenartikel

«Das gibt Synergien und das hilft der Schweiz, zum Markenartikel zu werden. «Für den Schweizer Markt ist die Kampagne o.k., für die ausländischen Märkte muss sie weiterentwickelt werden», fasst *Frank Bumann,* Verkehrsdirektor von Saas Fee, zusammen. Seiner Ansicht nach eignet sie sich nicht als längerfristige Strategie, weil die Effekte schnell verlorengingen. «Da es sich um eine Positionierung der gesamten Schweiz handelt, sollte der Werbeauftritt hauptsächlich von ST bezahlt werden.»



Die Neupositionierung geht für Victor Zindel, Swiss Golf Hotels Zürich, in Richtung Qualität. *Foto: Peter Kühler*

Tourismustag

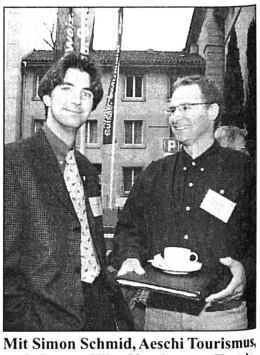
Wenn Touristiker über Ferien sprechen

Reto Küng, Chur Tourismus, Annemarie Gugger, VVGR, Pascale Wasserfallen, ST und Gieri Spescha, VVGR, halfen bei der Organisation des Tourismustages mit.

Der Tourismustag in Chur hat zweifellos viel zu reden gegeben: Fachgespräche an allen Ecken und Enden, konstruktive Kritiken sowie neue Ideen waren da und dort zu hören. Ob nun Standortbestimmung oder Neuausrichtung, der Tourismustag hat auch dieses Jahr Touristikerinnen und Touristiker zusammengeführt und Anstösse für die Ferienzukunft geliefert.

Ob nun SDM, Deskline oder die neuen ST-Marketingmassnamen, jeder und jede erhielt die entsprechenden Informationen. Aufsehen erregte die neue Werbekampagne wie die Plakate oder sonstigén Promotionsideen aus der Werbeküche. Der neue Auftritt stand zweifellos im Mittelpunkt und lieferte den entsprechenden Gesprächsstoff. Die Zeichen jedenfalls sind positiv zu deuten. *FM*

Bei den Journalisten war ST-Präsident Dick F. Marty (rechts) ein gefragter Mann. Vor allem Details zum neuen ST-Auftritt waren Inhalt der zahlreichen Interviews.



Mit Simon Schmid, Aeschi Tourismus, und Jeruns Vils, Kandersteg Tourismus, trafen zwei junge Tourismusdirektoren aufeinander.

Fotos: Felix Maurhofer

Neuer Werbeauftritt des Schweizer Tourismus

Die Schweiz will Ferienland sein

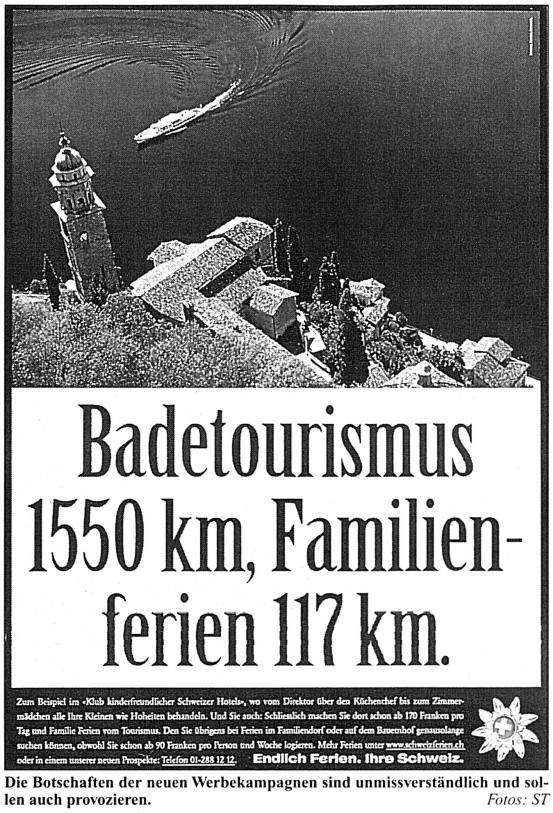
Der neue Werbeauftritt von Schweiz Tourismus spielt mit den Begriffen «Tourismus» und «Ferien». Aus dem Tourismusland Schweiz wird das Ferienland Schweiz. «Ferienland» soll die Positionierung der Schweiz im harten Konkurrenzkampf unverwechselbarer machen.

STEFAN RENGGLI

Die Schweiz sei geschaffen für Individualität, echte Erholung, Erlebnis und Prestige, nicht aber für Disneyworld oder gar Massenabfertigung mit Tausenden von Reiselustigen «Wir unterscheiden uns vom Massentourismus, sind dafür nicht geeignet und wollen es auch nicht sein», erklärte *Marco Hartmann*, Direktor von Schweiz Tourismus anlässlich des fünften Schweizer Tourismustags in Chur. «Schweiz = Ferien», die Schweiz geradezu als Synonym für Ferien, dies ist die Grundaussage der neuen Werbekampagne von Schweiz Tourismus, die – gestaltet von der Werbeagentur Weber, Hodel, Schmid – in Chur ihren ersten Auftritt erlebte. «Schweiz ≠ Tourismus» ist denn gemäss neuer Lesart die Folgerung aus der hohen Eignung der Schweiz als Ferienland. Die Schweiz ist kein Tourismusland mehr, sondern neu ein Ferienland.

Keine blosse Etikettenänderung

«Die Aussage ‹Schweiz = Ferien› setzen wir nicht durch Etikettenänderungen um», betonte Hartmann in seinem Referat. «Schweiz Tourismus darf ruhig noch ein Weilchen Schweiz Tourismus heissen.» Die Umbenennung in Schweiz Ferien werde aber bestimmt früher oder später erfolgen. Bereits erscheint denn auch auf ersten ST-Imprimaten die neue Internet-Adresse http://www.schweizferien.ch. All jenen Kur- und Verkehrsvereinen, die in den letzten paar Jahren sukzessive ihre Bezeichnung in Tourismusorganisation geändert haben, steht also bald ein neuerlicher Wechsel bevor. Auch wenn Hartmann darauf hinwies, eine breite Umtaufaktion müsse nicht ausgelöst werden. Eine weitere Umtaufe hat ebenfalls bereits stattgefunden: In Chur fand der letzte Schweizer Tourismustag statt und gleichzeitig der erste Schweizer Ferientag.



Die Botschaften der neuen Werbekampagnen sind unmissverständlich und sollen auch provozieren. *Fotos: ST*

Gefühle und Stimmungen

Trotz grundsätzlich positiver Reaktionen am «ersten Ferientag» auf den neuen Werbeauftritt ist von Vertretern des Städtetourismus in der Schweiz auf Schweizerischen bei der Umsetzung der neuen Ferienidee hingewiesen worden. Städte mit ihrem hohen Anteil an Geschäftstourismus sehen in der Positionierung als Ferienland Schweiz nicht nur Vorteile. Hartmann ist den Argumenten der Städtevertreter bereits in seiner Rede entgegengetreten. Es gehe ja nicht um Sinn und Zweck des Aufenthalts. Es gehe bei der neuen Positionierung doch um Eindrücke, Vorstellungen, Gefühle und Stimmungen. Auch Geschäftsreisende und Kongressbesucher wollten nicht Touristen sein, sondern sich als Gäste fühlen. Das Feriengefühl könne demnach genauso in einer Stadt aufkommen, beim Blick aus dem Fenster oder beim Schlendern durch die Strassen. «Ferien statt Tourismus» funktioniere deshalb auch in Städten. «Der Begriff Ferien löst Träume und schöne Erinnerungen aus. Tourismus riecht nach Geschäft. Das ist der kleine grosse Unterschied», so Hartmann.

Weltweite Werbekampagne

«Bis spätestens im Jahr 2000 assoziiert jeder das Wort Ferien mit der Schweiz; ‹Ferien = Schweiz. Schweiz ≠ Tourismus›», gab sich Hartmann bezüglich der Verbreitungsgeschichte des neuen Auftritts optimistisch. Der Werber *Reinhold Weber* sieht den neuen Werbeauftritt des Schweizer Tourismus in eher längerfristigen Zeiträumen: «Es wird Zeit brauchen, bis die neue Idee gelebt wird», räumt er unumwunden ein. «Die Werbung für Graubünden hat auch zehn Jahre gebraucht, bis sie ihre volle Wirkung erzielt hat.»
Um dem Neuauftritt aber möglichst rasch zum Durchbruch zu verhelfen, plant Schweiz Tourismus eine weltweite Werbekampagne. Dies hat anlässlich des Tourismustags der ST-Verantwortliche für das Gästemarketing, Rainer Müller, erläutert. «Damit diese grosse Kiste zum Fliegen kommt, sind wir bereit, Partnerbeiträge zu verdoppeln», verkündete Müller. Sind die touristischen Partner bereit, 1 Mio. Franken einzubringen, so gibt ST stolze 2 Mio. Franken hinzu. Mit einem Budget von 3 Mio. Franken soll dann für einmal mit der grossen Kelle angerührt werden können. Zuständig für diese Kampagne ist bei Schweiz Tourismus Heinz Schwab.

Intellektueller Zugang

«Was ist den Menschen mehr wert? Zwei Wochen Tourismus oder zwei Wochen Ferien?» Diese Frage stellte der Creative Director der Werbeagentur Weber, Hodel, Schmid (WHS), Reinhold Weber, in seinem Referat. Es gehe mit dem neuen Werbeauftritt darum, das Ferienland Schweiz eindeutiger zu positionieren und die Marke Schweiz besser von anderen zu differenzieren. Wichtig seien dabei auch die ergänzenden Werbemittel, so Weber, die nicht mehr so stark auf dem Begriffspaar Ferien und Tourismus beruhen würden. Weber zeigte Entwürfe solcher ergänzender Werbemittel, die vom in Chur anwesenden Publikum sehr positiv aufgenommen und mit spontanem Applaus bedacht wurden. Zahlreiche Touristikerinnen und Touristiker äusserten sich den auch sehr positiv zur Arbeit der Werbeagentur WHS (siehe nebenstehende Seite). Mehrheitlich wurden dabei die ergänzenden Werbemittel positiver bewertet als der Grundgedanke.

Der Preis und sein Gegenwert

Die Schweiz sei zwar nicht ganz billig, dies räumte auch Marco Hartmann in seinem Referat ein, doch stimme der Gegenwert und die für das Geld gebotene Qualität. «Preis und Wert müssen in einem gesunden Verhältnis stehen», so Hartmann. Auch in den Ausschnitten mit gefilmten Gästestatements wurde immer wieder das gute Preis-Leistungs-Verhältnis im Ferienland Schweiz erwähnt.
Erst in der Medienkonferenz im Anschluss an die Präsentation des neuen Werbeauftritts wurde dann auch klar auf den hohen Stellenwert des absoluten Preisniveaus hingewiesen. «Konkrete Preise bleiben ein zentrales Arbeitsinstrument», erklärte ST-Mann Rainer Müller. Die in den letzten Jahren angesichts der touristischen Rezession gewonnene Erkenntnis um den Stellenwert günstiger Absolutwerte im Preisangebot des Schweizer Tourismus soll also auch angesichts des sanften Aufwärtstrends im Schweizer Tourismus nicht wieder in der Versenkung verschwinden.

Veloland

«3300 km Fluchtweg vor dem Tourismus»

Unter dem Titel «3300 km Fluchtweg vor dem Tourismus» ist endlich die lange erwartete ST-Broschüre zum Veloland Schweiz am Tourismustag vorgestellt worden. Die Broschüre ist bereits entsprechend dem neuen Werbeauftritt von Schweiz Tourismus gestaltet und in einem Format leicht kleiner als A4 gehalten. Auf 36 Seiten werden die neun nationalen Routen, die verfügbaren Veloführer und -karten, die Velobettenbörse, die Angebote der Hotelgruppen Velotel und E&G sowie der Jugendherbergen vorgestellt. Ebenso wird über Pauschalangebote und über Mietfahrräder informiert. *STR*

ST-Katalog

Aus für alten Katalog

ST-Mann *Rainer Müller* wiederholte in seinem Referat am Tourismustag nochmals: Der altbekannte jährliche Marketingkatalog von Schweiz Tourismus erscheint nicht mehr in seiner gewohnten Form: Anstelle eines gedruckten Exemplars können die Dateien nun in der Form eines HTML-Dokuments aus dem ST-Intranet bezogen werden. Diese Lösung ermöglicht Anpassungen am Inhalt im Verlauf des Jahres.
Die neue Lösung stösst aber nicht bei allen Touristikern auf helle Begeisterung: Das Herunterladen der insgesamt gut 800 KB grossen Datenmenge dauert je nach Übertragungsgeschwindigkeit rasch eine Stunde und das Ausdrucken nimmt dann nochmals Zeit in Anspruch. Schweiz Tourismus stellt aber positiv fest, dass trotz der etwas zeitintensiven Arbeit für die touristischen Partner bislang noch kaum Anfragen gescheiterter Touristiker für ein kopiertes Exemplar des Marketingprogramms 1999 bei ST eingegangen sind. *STR*

Messen

STM im «Expo.01-Land»

Der Switzerland Travel Mart 1999, die alle zwei Jahre stattfindende Verkaufsmesse von Schweizer Tourismusleistungen für in- und insbesondere ausländische Einkäufer findet definitiv in der Drei-Seen-Region, also im zukünftigen «Expo.01-Land» statt. Als Datum ist die Zeit vom 11. bis 13. April 1999 festgelegt worden. *STR*

Destinations Management

«SDM setzt sich durch – endlich»

SDM wird in Zukunft mit der Swisscom als als Technologiepartner zusammenarbeiten. Noch ist aber über die Kommissionierung nichts bekannt.

«SDM ist die in Zukunft gültige Antwort auf alle Gästewünsche», verkündete in seiner Präsentation überzeugt der stellvertretende Geschäftsführer von Switzerland Destination Management, *Christian Vultier*. Vultier verkündete auch den definitiven Beschluss von SDM, mit der Swisscom als Technologiepartner zusammenzuarbeiten. Gegenüber den touristischen Partner konnte SDM indes wenig substantiell Neues verkünden. Bis am 21. April soll ein Kommissionierungsmodell ausgearbeitet werden.
Kurz vor der Unterzeichnung stehen derzeit die Absichtserklärungen zur Zusammenarbeit von SDM mit der Expo.01 und mit dem Fête des Vignerons, das bereits 1999 als erster SDM-Grossanlass über die Bühne gehen soll. Ebenfalls kurz vor der Vereinbarung stehen die Verhandlungen mit den Partnern Swissair, SBB und Gastrosuisse.
Peter Huber von der Swisscom orientierte kurz über den Stand von Deskline. Auch er konnte den erwartungsvollen Touristikern wenig Konkretes bieten: «Die Frage, die Sie alle interessiert, werde ich Ihnen nicht beantworten» sagte er und meinte damit die Frage nach den Preisen für Deskline und dessen Nutzung. Massgeschneiderte Offerten könnten aber angefordert werden. RDK und VSTD haben eine Arbeitsgruppe «Projekt Management Deskline» ins Leben gerufen. *STR*

Tourismus-Prognosen

«Europa ist die Destination»

Als Ferienland steht die Schweiz im Vergleich zu der Konkurrenz nicht schlecht da, doch legte ST-Präsident Dick Marty den Touristikern den Weg zu einem gemeinsamen Europa nahe.

«Der Nebel über dem Tourismus hat sich aufgelöst», sagte Dick Marty, ST-Präsident, in seiner Rede. Nach dem guten Sommer/Herbst und dem noch besseren Winter scheine die Sonne wieder. Das Wachstumspotential im Tourismus sei enorm und die Schweiz wolle weltweit eine Destination mit bestem Ruf bleiben. Doch nicht mehr die Schweiz, sondern Europa werde eine Destination sein, nicht mehr einzelne Länder, sondern ganze Kontinente stünden in Konkurrenz, gab er zu bedenken. «Da stelle ich mir die Frage, wo wir hinkommen mit unserer Isolierungspolitik». Schon bezüglich Visa dürfte der Schweiz-Reisende im Nachteil sein: «Der Gast braucht ein Visum für Europa und ein zweites für die Schweiz.» Das mache, so Marty, unser Land als Reiseland nicht eben attraktiv. Die Integration Europas sei im Gang, der Euro komme. «Die Schweiz hat nicht die Wahl: wir sind von unseren Nachbarländern abhängig.» Er rief die Touristiker auf, sich «klar und unmissverständlich» zum Weg zu einem gemeinsamen Europa zu bekennen. «Die Wahl ist nicht für oder gegen Europa, sondern es auszuhalten oder daran teilzunehmen.»
«Ein ambitiöses Projekt», bezeichnete Marty das Switzerland Destination Management, «eines der wichtigsten in der Geschichte des Tourismus.» *CK*

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.
rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.
us
Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.
IVA
Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

Tessin

Tessiner Tourismus mit neuem Marktauftritt

Das touristische Tessin will mit seinem Marktauftritt an die nationale Spitze: Ab Ostern 1998 soll eine Datenbank verfügbar sein, die online den Zugriff auf das gesamte touristische Angebot des Südkantons und damit einen effizienten Kundenservice erlaubt. Per Ende Jahr möchten die Tessiner Touristiker – wenn alles klappt – das Informations- und Buchungssystem Deskline in Betrieb nehmen.

JÜRG STEINER

Der Tessiner Tourismus will den Einstieg in die elektronische Distribution vollziehen. Erster Schritt ist eine Info-Datenbank. *Foto: zvg*

«Orvietti» heisst das Zauberwort, unter dem die Tessiner Touristiker derzeit die Modernisierung ihres Marktauftritts betreiben. Was abenteuerlich klingt, entpuppt sich als Kürzel: «Orvietti» steht für «Organizzazione virtuale enti turistici ticinesi», zu deutsch: virtuelle Organisation der Tessiner Verkehrsvereine. Virtuell am Projekt «Orvietti» ist der weitgehende Verzicht auf Formalitäten, Hierarchien und komplizierte Abläufe – die effiziente Organisationsform hat es ermöglicht, dass das Tessin schon 1998 ein touristisches Informationssystem in Betrieb nehmen will, das «in der Schweiz zur Avantgarde gehört», wie *Daniele Burckhardt*, Vizedirektor des kantonalen Verkehrsvereins Ticino Turismo und Koordinator des Projekts «Orvietti» ausführt.

Instrumente bereitstellen

«Orvietti» hat weder einen grossen Chef, noch eine juristische Form. Es lehnt sich an das Konzept der virtuellen Unternehmung an, die nicht selber produziert, sondern lediglich die Produktion organisiert. De facto handelt es sich um eine kleine Expertengruppe, eine Art Task Force, die mit dem Okay des ganzen Tessiner Tourismuskuchens (Verkehrsvereine, Hoteliers, Transportanlagen, Kulturveranstalter) seit 1997 das Projekt vorantreibt. Ihr Auftrag ist es, Instrumente bereitzustellen, mit denen das Tessiner Tourismus-Gewerbe entsprechend den Anforderungen des elektronischen Zeitalters am Markt auftreten kann.

Das technische Know-how holt die Gruppe mit gezieltem Outsourcing herein: Man arbeitet beispielsweise mit dem Institut für Technologieförderung der italienischen Schweiz, dem Internet-Anbieter Tinet und dem Verlagshaus Rezzonico zusammen. Der finanzielle Aufwand für die Projektarbeit beläuft sich gemäss Burckhardt auf 1,1 Mio. Franken – die Initianten rechnen damit, dass 55% davon durch Subventionen des Kantons und des Bundes (Innovationsförderung im Tourismus) gedeckt werden. Ende 1998 sollte «Orvietti» beendet sein – dann müssen die von der Projektgruppe initiierten Produkte selbständig funktionieren.

Lücken im Kundenservice

Eine erste Nagelprobe steht «Orvietti» kurz bevor: An Ostern wird ein wichtiges Element des neuen Marktauftritts in Betrieb genommen: die zentrale Datenbank «TicinoInfo». Sie soll, sagt Daniele Burckhardt, ein drängendes Problem des Tessiner Tourismusangebotes lösen: die extreme Fragmentierung. Jeder der 15 lokalen Verkehrsvereine werkelt oft beinahe autistisch vor sich hin, was oft zu eklatanten Lücken im Kundenservice führt.

Der Tourist, der im Bleniotal Ferien macht, aber einen Tagesausflug nach Lugano plant und wissen will, was dort alles läuft, hat heute keine leichte Aufgabe – genausowenig wie die Angestellten des Verkehrsbüros, an die er sich wendet: Eine halbe Million Franken jährlich wenden alle Tessiner Verkehrsvereine zusammen allein für die innerkantonale Informationsbeschaffung (Manpower, Telefonate, Druckkosten) auf.

«TicinoInfo» soll dieser Ressourcenverschleuderung ein Ende setzen. Ab dieser Datenbank werden sämtliche für Touristen relevanten Informationen aus dem ganzen Kanton elektronisch abrufbar sein – von kulturellen Veranstaltungen und Öffnungszeiten von Museen bis hin zu Wandervorschlägen. Erarbeitet wird diese Datenbasis vom Verlagshaus Arti grafiche Rezzonico, das die deutschsprachige, mit einem grossen, auf Touristen ausgerichteten Info-Teil versehene Tessiner Zeitung sowie mehrere italienischsprachige Publikationen ähnlichen Zuschnitts herausgibt. Die Brauchbarkeit des neuen Instruments hängt davon ab, ob die erhebliche Datenmenge stets à jour gehalten werden kann. Rezzonico verspricht eine tägliche Aktualisierung.

Zwei Versionen

«TicinoInfo» wird es im Internet in zwei Versionen geben: Eine «Light»-Version wird auf Internet geschaltet – sie wird unentgeltlich konsultierbar sein. Auf die Vollversion hingegen erhalten nur Abonnenten Zugriff – mit Ausnahmen. Wer im Tessin Ferien bucht, wird die Möglichkeit erhalten, in den zwei Wochen vor Ferienantritt mit einem speziellen Passwort ebenfalls gratis auf der «TicinoInfo»-Vollversion zu surfen.

Bei den Abonnenten wird es sich hauptsächlich um Tourismus-Anbieter (mit ISDN-Anschluss) handeln, die auf Kundenservice Wert legen – in erster Linie die lokalen Verkehrsvereine, aber auch Hotels. Funktioniert «TicinoInfo» wie vorgesehen, wird künftig jedes angeschlossene Tessiner Verkehrsbüro unabhängig von seiner geographischen Lage Auskünfte über das gesamte touristische Angebot erteilen und ausdrucken können.

Deskline auf Ende Jahr

Ergänzt wird diese Info-Ausrüstung durch eine Initiative der Hoteliers, die ebenfalls auf Ostern umgesetzt werden soll: die bestehenden Info-Tafeln über die lokale Hotelbelegung werden durch moderne Touch-Screens ersetzt. Auf Fingerdruck wird für einen bestimmten Standort sofort die Anzahl im Moment verfügbarer Hotelbetten geliefert.

Die Projektgruppe Orvietti, hält Daniele Burckhardt fest, habe sich für das Prinzip «Leistung vor Werbung» entschieden. Mit anderen Worten: Man will die neuen Produkte Schritt für Schritt einsetzen und prüfen, ob sie den Anforderungen entsprechen. Die logische Ergänzung der Datenbank «TicinoInfo», ein einheitliches elektronisches Buchungssystem für das Tessin, wird erst in einem zweiten Schritt eingesetzt. Ende Jahr will man Deskline, das zurzeit von Swisscom entwickelt wird, im Tessin in Betrieb nehmen.

ANZEIGE

SWISS EVENT 98

MESSE FÜR TAGUNGEN, KONGRESSE UND SEMINARE
EVENT-MARKETING UND VERANSTALTUNGSTECHNIK
ZÜRICH 5. BIS 7. NOVEMBER 1998 MESSE ZÜRICH

SWISS EVENT '98 – 2 Messehallen Ausstellungsfläche im neuen und modernen Messezentrum der Messe Zürich voller Ideen für Veranstaltungs-Konzeption, -Planung und Durchführung.

SWISS EVENT '98 – Event-Lokalitäten, Kongress- und Tagungsorte, Seminarhotels, Erlebnisgastronomie, Event-Techniker / AV-Profis, Event-Entertainer/Agenturen.

SWISS EVENT '98 – Die Messe und Ideenbörse für alle am Event-Geschäft interessierten Nachfrager und Anbieter.

X'98 – Der 1. Schweizer Marketing Event. Direktmarketing, Werbung, PR, Marktforschung, Medien – alles unter einem Dach.

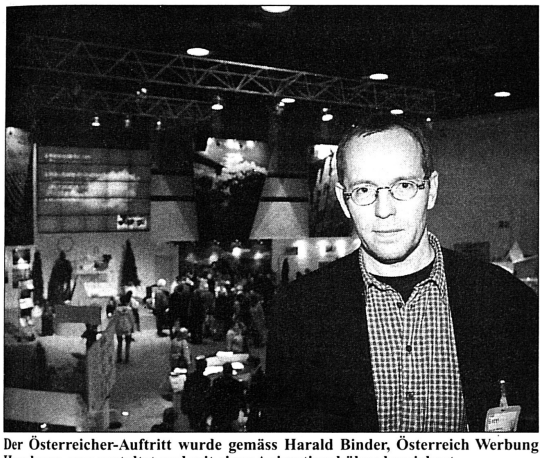
Mit X'98 dem 1. Schweizer Marketing-Event

Ausstellungsunterlagen und Informationen:
WIGRA EXPO AG
Butzenstrasse 39, CH-8038 Zürich
Telefon 01 487 43 30, Fax 01 487 43 43

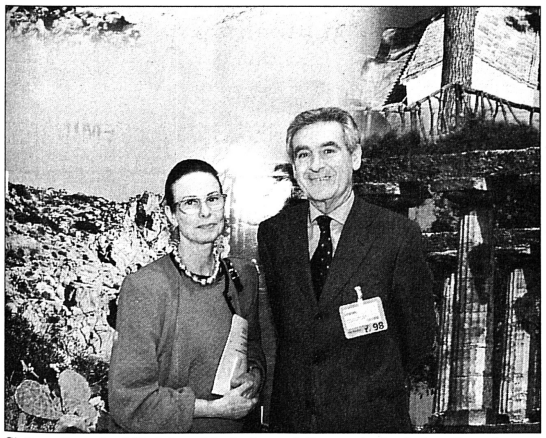
ITB-Auftritte

Länder setzen auf Animation

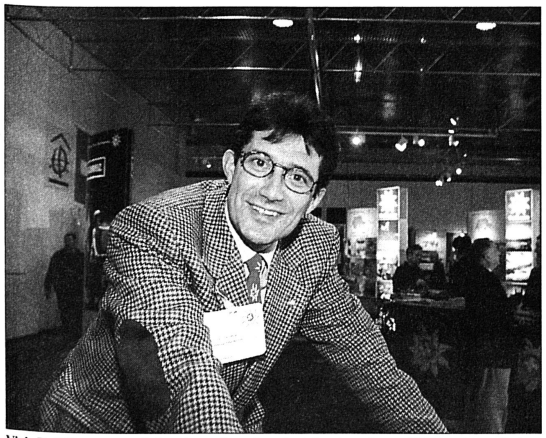
Pierr-Yves David (links) und Anne-Marie Chaix vom französischen Fremdenverkehrsamt setzten auch aufs Publikum.



Der Österreicher-Auftritt wurde gemäss Harald Binder, Österreich Werbung Hamburg, neu gestaltet und mit einer Animationsbühne bereichert.



Giuliana Barteletti (links) und Italo Somariello vom italienischen Fremdenverkehrsamt richten ihre Angebote auf Aktivferien aus.



Viel Publikum am Schweizer Stand gebracht hat laut ST-Hamburg-Leiter Stephan Heuberger die Animation fürs Veloland Schweiz. *Fotos: Felix Maurhofer*

Beim Standvergleich der Konkurrenzländer Schweiz, Italien, Frankreich und Österreich fiel an der ITB auf, dass Frankreich und Österreich stark aufs Publikum setzten. Die vier Länder konnten eine allgemeine Zunahme der Nachfragen verzeichnen.

FELIX MAURHOFER

Die Ausstellerfläche der ITB in Berlin ist in den letzten Jahren stetig vergrössert worden: Neue Hallen sind aus dem Boden gestampft worden, was unter anderem auch neue Standorte von diversen Ländern zur Folge hatte. Davon betroffen war etwa Frankreich. Dazu *Pierre-Yves David,* Büroleiter vom französischen Verkehrsamt in Berlin: «Weil wir von unseren Kunden gezielt angesteuert werden, haben sich nun die Streuverluste verringert», sagt David. Frankreich war dieses Jahr mit 107 Anbietern auf einer Fläche von rund 1300 Quadratmetern präsent und setzte die Fussball WM 1998 als Lockvogel ein. Der Stand bot viel Bewegungsraum und ist laut David als Treffpunkt für das Fachpublikum sowie die Besucher konzipiert worden. Künftig will Frankreich auf Kurzreisen und Aktivferien setzen.

Publikums-Auftritte

«Dieses Jahr haben wir mehr fürs Publikum getan und viel Wert auf Animation gelegt», erklärt *Harald Binder,* Leiter Österreich Werbung Hamburg. Gleichzeitig sei aber auch der Fachbereich vergrössert worden, so dass nun 112 Anbieter auf knapp 900 Quadratmetern Platz hätten. Trotz der eher schwierigen Orientierung am Österreicher Stand war die Aufmachung ansprechend und die lautstarke Animation auf der Showbühne dürfte sich als Besuchermagnet bewährt haben. Gemäss Binder sei die Nachfrage nach Familien-, Rad- und Wanderferien und Städtereisen stark gestiegen. Einige Anbieter seien so gar von der gestiegenen Nachfrage überrascht worden.
Im Gegensatz zu Österreich war die Orientierung unter den 400 italienischen Anbietern am 1350 Quadratmeter grossen Italienstand einfach: Dazu beigetragen hat das einheitliche Erscheinungsbild der einzelnen Regionen. Auch Italien setzte gemäss *Giuliana Barteletti,* Leiterin des Fremdenverkehrsamtes in Berlin, auf Aktivferien, Kultur und Natur.
Der altbewährte Stand von Schweiz Tourismus war klar gegliedert, aber mit den eng aneinandergereihten 24 Theken mit insgesamt 120 Anbietern anfällig für Gedränge. Als Publikumsmagnet habe sich die Animation für das Veloland Schweiz bewährt, sagt *Stephan Heuberger,* Leiter Schweiz Tourismus in Berlin. Der Stand diente in erster Linie als Kontaktplattform für die Fachbesucher. Am Konzept des Standes soll nichts geändert werden, allenfalls werde für nächstes Jahr der Auftritt der Anbieter auf kommunikativer Ebene optimiert. Dass auch das Publikum den Schweizer Stand frequentiert hat, zeigen die rund 10 Tonnen verteilte Imprimate.

Schweizer möchten Stände ausbauen

Die meisten Anbieter am ITB-Stand der Schweiz zogen eine positive Bilanz. Die Fachkontakte seien gut, das Interesse der Journalisten sowie des Publikums gross gewesen. «Die Gespräche mit Touroperators haben gezeigt, dass neue Destinationen wie das Heidiland gefragt sind», sagt Heidiland-Geschäftsführer *Urs Kamber.* Kamber strebt deshalb auch fürs nächste Jahr eine eigene Theke zusammen mit Ostschweiz Tourismus an. Als eher schwach bezeichnet *Rolf Wild,* Marketing Zentralschweiz Tourismus, die Kontakte mit den Reiseveranstaltern, was aber durch den Publikumsandrang kompensiert worden sei. Auch Wild will 1999 mit einer eigenen Theke an der ITB präsent sein. Rolf Wild stellt ebenso wie *Daniel Luggen,* Verkaufsmanager Arosa Tourismus, eine Tendenz zu Kurz- und Wochenendaufenthalten fest. Gemäss Luggen sei auch das Interesse für die Parahotellerie stark gestiegen. *FM*

Veloland Schweiz

Deutsche Radler arbeiten mit ST

«Die Deutschen Radfahrer sind vom Veloland Schweiz begeistert und möchten dasselbe Modell auch in Deutschland anwenden», sagt *Frank Hofmann* vom Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) anlässlich einer ST-Pressekonferenz an der ITB in Berlin. Um das Angebot Veloland Schweiz auch in Deutschland bekannt zu machen, kooperiert der ADFC mit ST. Und zwar wird laut Hofmann der Fahrrad-Club über Links im Internet, in der Mitgliederzeitung und mit Medienauftritten für das benachbarte Veloland werben. Angesichts des Potentials von 70 Mio. Fahrrädern in Deutschland eine wesentliche Marktbearbeitung. Allein in Deutschland wurden im letzten Jahr 105 Mio. Ausflüge mit dem Velo gezählt – 7,2% aller Deutschen haben bereits ausgedehnte Radreisen unternommen.
Noch ist's aber mit dem Veloland Schweiz nicht so weit. *Jörg Krebs,* Produkt Manager bei ST, erklärte, dass ab 30. Mai das Veloland mit einem Radwegnetz von 3300 Kilometern und 9 nationalen Routen eröffnet werde. Ab dem 16. März ist ein Velophone für die nötigen Reiseinformationen eingerichtet sowie sind die drei Routenführer erhältlich. Im Bild: Frank Hofmann vom ADFC (rechts) und Jürg Krebs, Produktmanager bei ST. *(Foto: Felix Maurhofer)* *FM*

Tourismusmonitor 2010

Alpenraum verliert Marktanteil

Der Tourismus wird laut den Prognosen bis ins Jahr 2010 nicht mehr so anwachsen wie bisher. Die Alpenländer werden dabei Rückgänge verzeichnen müssen. Deutschland bleibt Hauptquellenland und Spanien die begehrteste Destination.

FELIX MAURHOFER

Während der nächsten zehn Jahren rechnet der Travel & Tourism Intelligence (TTI) mit einer Verlangsamung der Zuwachsraten im Tourismus. Bei den Herkunftsmärkten wird Deutschland mit 122 Mio. Auslandreisen vor den USA, Frankreich, Grossbritannien und Italien an erster Stelle stehen. Die Prognosen zeigen aber auf, dass Europa als führende Kraft im Welttourismus an Einfluss verlieren wird. Der TTI rechnet im Jahr 2010 mit 48% der Auslandreisen aus europäischen Ländern. Als Quellenländer an Bedeutung verlieren werden Südostasien und der Ferne Osten: Der heutige Anteil beträgt rund 12% und wird um 5% sinken. Als Zukunftsland für Fernreisen steht China an oberster Stelle. 1995 reisten 1,25 Mio. Chinesen ins Ausland, bis ins Jahr 2010 werden es über 10 Mio. sein. Laut den Prognosen werden die Fernreisen allgemein von 15% auf 25% ansteigen, das zu ungunsten der interregionalen Reisen. Das meistfrequentierte Zielland wird auch 2010 Spanien vor Frankreich sowie den USA sein.
Untersucht worden ist auch die Entwicklung der Ferienart: Gut im Rennen liegen Strandferien (+5%), Städteferien (+6%) sowie Kreuzfahrten (+57%), verlieren werden Bergferien (–14%) und Pauschalreisen (–7%).

Stabiler Europamarkt

Der gesamteuropäische Reisemarkt hat sich laut einer Studie des europäischen Reisemonitors seit 1995 stabilisiert und verzeichnet wieder eine schwaches Wachstum. 1997 unternahmen die Europäer rund 300 Mio. Auslandreisen (+2%) und verbrachten dabei rund 2,4 Mia. Nächte (+2%). Wieder in den Untersuchungen integriert sind Kroatien und Slowenien, die nach den Kriegsunruhen als wachsende Herkunftsländer gelten und im letzten Jahr 4 Mio. Auslandreisen mit einer Wertschöpfung von 800 Mio. Franken auslösten. Trotzdem die Deutschen, Franzosen, Schweizer und Russen statt ins Ausland zu reisen vermehrt zuhause in den Stuben blieben, stiegen die Ausgaben bei Auslandreisen um 5% auf 130 Mia. Franken.
Vom leichten Wachstum der Auslandreisen profitierten als Reiseziele in erster Linie die Schweiz (+5%) und Deutschland (+3%). Was vor allem auf die erhöhte Nachfrage nach längeren Urlaubsreisen in beiden Ländern zurückzuführen ist. Allgemein gesehen nahmen 1997 die langen Ferienreisen mit mehr als drei Nächten Dauer um 3% zu, dabei verzeichneten Amerika und Mittelamerika die höchsten Zuwachsraten. Einen Rückgang von 4% mussten die Reisen nach Afrika südlich der Sahara hinnehmen.
Im letzten Jahr führten 89% aller europäischen Auslandreisen nach Europa. Als Reiseziel Nummer 1 steht Spanien unverändert an der Spitze, gefolgt von Frankreich und Italien. Enorme Rückgänge zu verzeichnen hatte mit minus 20% Osteuropa, in den baltischen Staaten hingegen nahmen die Touristenankünfte um 14% zu. Die Nachfrage nach Auslandreisen ist im letzten Jahr um 4% zurückgegangen.
Die Marketingstrategien und Produkteentwicklung der Zukunft konzentrieren sich auf junge Reisende, nur kommt das wirkliche Wachstum aus dem Segment der Senioren.

REKLAME

CHECK IN DATA

Sie brauchen kein Programm, sondern eine Lösung für Jahre.

Darum Fidelio von Check-In Data.

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

EINRICHTEN A LA CARTE

Hoogstraal Gastroeinrichtungskonzepte sind Ihrem Geschäftserfolg verpflichtet und überzeugen durch Kreativität und Qualität. Rufen Sie uns an, am besten noch heute.

Tel. 055 254 40 40

hoogstraal

Die Spezialisten für Gastro-Einrichtungen

HOOGSTRAAL AG, 8634 Hombrechtikon
Telefon 055 254 40 40, Telefax 055 254 40 50

PROGASTRO & GASTRO KONZEPT

Ihr Gastropartner für
KONZEPTE, ARCHITEKTUR UND BERATUNG

Referenzen

Sam's Pizza Land 3x in Zürich, **Barrock** Disco Horgen, **Han** Restaurant und Bar Zug, Riehen, Montreux, **Paradox** Zürich, **Big Ben Pub** Oberrieden, Mystery Bar-Disco Schwyz, **Tex Mex** Jelmoli, **Alcatraz** Aathal, **Wurlitzer Bar** Horgen und viele mehr.

Auf Ihre erste Kontaktnahme freut sich das
PROGASTRO & GASTRO KONZEPT Team
Telefon 01 371 36 41 – Natel 079 402 93 23

101457/393993

BILLARD ALLTRADE AG

GROSSES ANGEBOT AN:
BILLARD-TISCHEN
BILLARD-QUEUES UND -ZUBEHÖR
TISCHFUSSBALL
DARTGERÄTE
TISCHTENNISTISCHE

AUSSTELLUNG, VERKAUF UND AUFSTELLUNGSVERHÄLTNIS
TÄGLICH AB 9.00 UHR GEÖFFNET

RIEDSTRASSE 1A, 6330 CHAM
TELEFON: 041 748 34 60
FAX: 041 748 34 05

99471/393011

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

---

minigolf plant und baut

BESAG AG

6130 Willisau Tälebach 4
Telefon 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)

90774/376892

Suchen Sie eine
kreativ, dekorative
U M G E S T A L T U N G
in Restaurant,
Dancing, Bar ?
Mit Besten Referenzen:
ATELIER ARNOLD
031- 911 54 00

Beschriftungen prompt per Post
Selbstklebe-Schriften und Buchstaben in allen Farben + Grössen
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck! FAX 062/842 25 02 5722 Gränichen ☎ 062/842 38 76 **Ottlik**

Qualitäts-Drucksachen htr
Postkarten
ab Ihrem Dia/Negativ/Foto/Daten
4-farbig, inkl. Lithos und Probeabzug
Aktion
1000 Ex. A6 ab **Fr. 199.00**
statt Fr. 299.00
Gültig 30 Tage ab Erscheinen dieses Inserates!
DS Interprint AG CH-7310 Bad Ragaz
Fon 081 3024948 www.ds-interprint.ch
Fax 081 3021418 info@ds-interprint.ch

Die N° 1 für
Tische & Stühle
Alle Varianten wie
Holz – Alu – Rohr, usw.
ab 46.–
Direkt ab Fabrik
Konkurrenzlose Preise

Stühle, Tische, Geschirr, Bestecke, Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar, Hotel- und Restauranteinrichtungen von A bis Z. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

EHS EQUIP'HOTEL (Suisse) Luzern
Tel. 041 368 06 10, Fax 041 368 06 11
Tel. 032 751 67 11 (Suisse Romande)

99442/391168

Ehepaar, halbseitig gelähmte Frau und gehbehinderter Mann suchen für ca. 2wöchigen Ferienaufenthalt ruhig gelegenes, komfortables

HOTEL (kein Kurhaus)

auf dem Land. Das Haus sollte vollständig rollstuhlgängig sein. Doppelzimmer mit einem Pflegebett und einem Normalbett, sowie anlehnend ein Einzelzimmer für begleitende Pflegerin. In der Umgebung des Hauses sollte es gut begehbare, gepflegte Spazierwege geben.

Offerten mit Tagespauschalpreis für 3 Personen inklusive 2 Zimmern und Mahlzeiten sind zu richten an Chiffre 101458, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

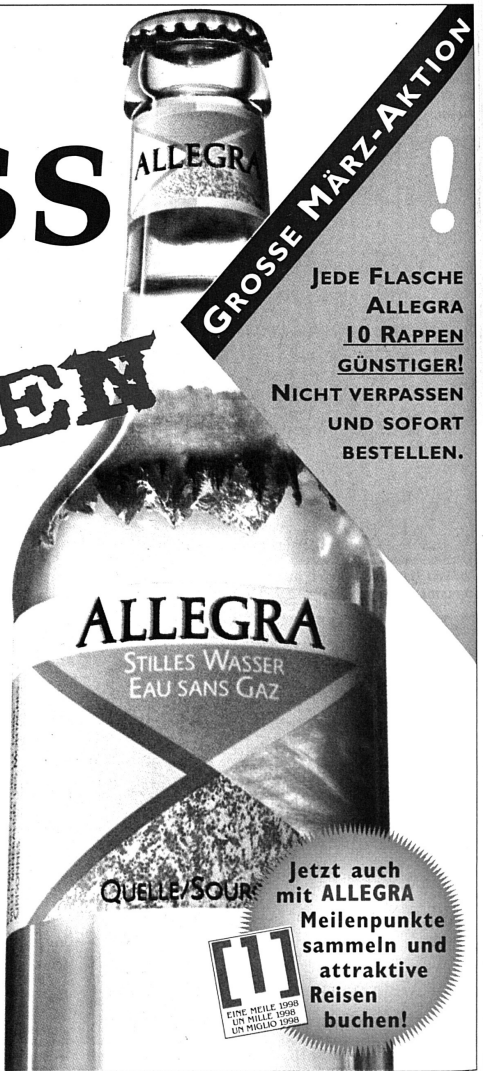
101458/393991

«Preis lass nach!»

10 RAPPEN

Bei diesem Preisnachlass ist bestellen angesagt!

GÜNSTIGER



GROSSE MÄRZ-AKTION !

JEDE FLASCHE ALLEGRA 10 RAPPEN GÜNSTIGER! NICHT VERPASSEN UND SOFORT BESTELLEN.

Jetzt auch mit ALLEGRA Meilenpunkte sammeln und attraktive Reisen buchen!

EINE MEILE 1998
UN MILLE 1998
UN MIGLIO 1998

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

NEU: KADI OMELETTES KAREA.

DIE KADI OMELETTES KAREA: WÄRMSTENS EMPFOHLEN VON GEORGES KNECHT.

Nicht nur für Georges Knecht vom Inselspital in Bern, sondern für alle Küchenchefs von Heimen, Spitälern, Personalrestaurants und Grossverpflegern sind die neuen KADI OMELETTES KAREA so etwas wie das Ei des Kolumbus: Weil sie aus legefrischen, pasteurisierten Eiern bei 500° C gebacken und sofort tiefgekühlt werden, sind sie der Problemlöser für die Gemeinschaftsverpflegung. Weil sie einzeln portioniert sind, können sie schnell zubereitet werden. Und weil es sie in mehreren Varietäten und Grössen gibt, lassen sie sich vielseitig in den Speiseplan einbauen. Lauter Vorteile, auf die jetzt kein Küchenchef mehr verzichten muss.

KADI®

VON KADI DIE QUALITÄT,
VOM KOCH DIE KUNST.

Mehr Informationen bei KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte, 4901 Langenthal, Telefon 062 916 05 00, Telefax 062 916 06 80.

Deutschland

Grosses Fragezeichen zur Buchbarkeit

«Ist Deutschland buchbar? Wenn ja, warum nicht?» Unter diesem verwirrlichen Titel fand an der ITB eine interessante Veranstaltung zur Frage statt, inwieweit die touristischen Angebote Deutschlands über elektronische Systeme buchbar sind. Die Frage widerspiegelt exakt die verwirrliche Situation im nördlichen Nachbarland der Schweiz.

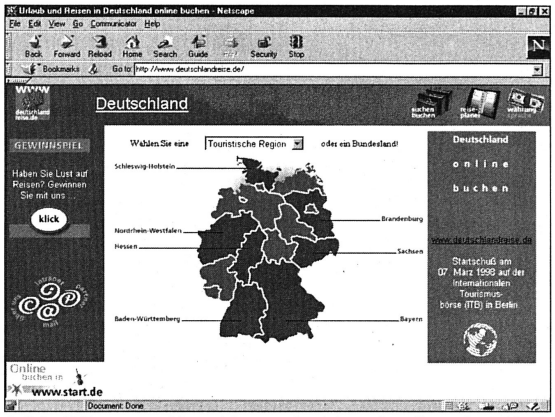
STEFAN RENGGLI

In der Vergangenheit sei bereits sehr viel über Informations- und Reservierungssysteme für den Deutschland-Tourismus diskutiert worden, die Ansätze seien aber nicht immer konstruktiv gewesen. Zu diesem Schluss kamen an der ITB-Veranstaltung die beiden Referenten *Hans Eckermann* und *Rainer Blencke* von der Deutschland Informations- und Reservierungsgesellschaft (DIRG). Zu sehr hätten oft Eigeninteressen im Vordergrund gestanden, so Blencke.

Angesicht der rund 40 in Deutschland im Einsatz stehenden Informations- und Reservierungslösungen ist dies eigentlich auch nicht erstaunlich – bereits seit den 70er Jahren sind in Deutschland erste Ansätze zu Reservierungslösungen in Arbeit. Blencke stellt nun fest, dass mit dem Rückgang der Gäste und Übernachtungszahlen im Deutschland-Tourismus der letzten Jahre die Bereitschaft zu einer gemeinsamen Vorgehensweise hin zu einer tragfähigen Informations- und Reservierungslösung eher zunehme.

Via Reisebüro

Seit zwei Jahren spricht sich nun die DIRG für ein Vorgehen aus, das den Vertriebsweg des Produkts Deutschland Tourismus über die Reisebüros einschlägt. Dazu mussten auch die Reisebüros zuerst einmal davon überzeugt werden, im Verkauf von Leistungen im eigenen Land überhaupt eine Marktchance und Verdienstmöglichkeit zu sehen. Zu lange galt das Produkt Deutschland in den Reisebüros als arbeitsintensiv und angesichts fehlender Direktreservierungsmöglichkeiten und Standards für die Kommissionierung als unrentabel. Viele Reisebüros haben denn auch Kundenanfragen für Deutschland-Leistungen schlicht zurückgewiesen. Bei einem Volumen des Deutschland-Tourismus von 270 Mio. Logiernächten und einem Umsatz von 139 Mia. DM eine für die DIRG schwer verständliche Haltung. Angesichts der auch nicht blühenden Situation auf dem deutschen Reisebüromarkt und zusammen mit der Informationsarbeit der DIRG ist die Stimmung bei den deutschen Wiederverkäufern mittlerweile besser geworden: fast 90% der deutschen Reisebüros sehen im Deutschland-Verkauf ein gewinnträchtiges Geschäftsfeld.



Auf der ITB gestartet, bietet sich unter der Adresse http://www.deutschlandreise.de vorerst noch ein nur bescheidenes Angebot dar. *Bild: zvg*

Zu wenige Angebote

Das Interesse der Reisebüros wäre jetzt zwar mehrheitlich da, doch fehlen die buchbaren Angebote der touristischen Leistungsträger. Die Nachfrage seitens der Reisebüros kann nicht befriedigt werden. Zudem stellen sich auch zusätzliche Probleme, da viele touristische Leistungsträger nur ungern bereit sind, den Buchungsweg über einen Vermittler, der für seine Leistung eine Kommission verlangt, zu akzeptieren. Es entsteht die groteske Situation, dass ein Leistungsträger ein anfragendes Reisebüro bittet, an den Endkunden einen Fax weiterzuleiten, in welchem empfohlen wird, zu günstigeren Konditionen direkt beim Leistungsträger ohne Umweg über das Reisebüro zu buchen.

Angesichts der offenbar nicht genügend gegebenen Voraussetzung, dass touristische Leistungsträger und Organisationen zum Vertrieb via Reisebüro bereit sind, will die DIRG in den kommenden Monaten mit intensiver Informationsarbeit Verkehrsämter etc. über die Chancen und Notwendigkeiten im Bereich der Direktreservierung aufklären.

Technik ist kein Problem

Trotz der sehr heterogenen Situation der Informations- und Reservierungslösungen in Deutschland soll auf eine Vernetzung der einzelnen Systeme in Zukunft nicht verzichtet werden. Die DIRG will jetzt gemeinsam mit dem Deutschen Fremdenverkehrsverband (DFV) eine Zertifizierung von Systemen lancieren, die gewisse Standards und Anforderungen an die Kompatibilität erfüllen. Diese Initiative hat an sich sehr positive Reaktionen seitens der Systemanbieter und Betreiber ausgelöst. Dennoch haben sich einige bereits wieder zurückgezogen, mit dem Argument, nur eine Lösung auf lokaler Ebene anzustreben und gar nicht die Öffnung hin zu einem übergeordneten System. Auch im Bereich der Internet-Plattformen besteht eine ähnliche Situation. Zahllose Anbieter von Internet-Sites nehmen für sich in Anspruch, die zentrale Internet-Plattform für den Deutschland-Tourismus zu sein (siehe nebenstehenden Artikel). Keine dieser Plattformen erreicht aber eine marktbeherrschende Position. Damit werden die Kunden auch in absehbarer Zukunft auf einen zentralen Zugang zum touristischen Angebot Deutschlands – sei es via Internet, Reisebüro oder Callcenter – verzichten müssen.

Deutschland im Internet

Keine Internet-Plattform ist marktbeherrschend

Keine deutsche Internet-Plattform ist stark genug, für sich in Anspruch nehmen zu können, zentrale Angebotsplattform für den Deutschland-Tourismus zu sein. Die jüngste Plattform für Endverbraucher kommt von der Lufthansa-Tochter Start.

STEFAN RENGGLI

Die Vielzahl bestehender regionaler und lokaler Informations- und Reservierungslösungen (siehe nebenstehenden Artikel) widerspiegelt sich in einer ebenfalls breiten Palette an Internet-Auftritten, die für sich in Anspruch nehmen, die zentrale Anlaufstelle für Endverbraucher auf der Suche nach Deutschland-Angeboten zu sein.

Jüngstes Kind – soeben anlässlich der ITB in Berlin gestartet – unter diesen Internet-Plattformen ist jene von Start Media Plus. Die Start Media Plus GmbH ist eine 100prozentige Tochter der deutschen Start Holding GmbH, die ihrerseits wieder zu 100% der Deutschen Lufthansa gehört.

Zielgruppe: Endverbraucher

Start Media Plus richtet sich mit ihrer Internetplattform http://www.deutschlandreise.de speziell an die Endverbraucher auf der Suche nach Deutschland-Angeboten. Als Partner auf touristischer Seite, die Kontingente zur Verfügung stellen, kommen sowohl regionale als auch lokale Tourismusorganisationen sowie auch einzelne Leistungsträger in Frage. Die Site ist vorerst nur auf deutsch aufgeschaltet, sie soll aber ab 1999 auch englisch verfügbar sein. Vorerst sind auch erst einige wenige touristische Pilotpartner mit dabei. Die intensivere Kommunikation von http://www. deutschlandreise.de gegenüber dem Publikum soll denn auch erst im Verlauf des Jahres erfolgen, wenn die Angebotspalette breiter ist. Start bietet – wie dies andere Anbieter auch tun – den touristischen Partnern auch die Möglichkeit individueller Internet-Auftritte in unterschiedlichem Umfang und mit verschiedenen technischen Möglichkeiten.

TIScover in Deutschland

Start benutzt dazu als technische Basis TIScover der österreichischen Tourismus Informations Systeme GmbH (TIS) und hat von TIS eine Generalnutzungslizenz von TIScover für den deutschen Markt erworben. Die optische Erscheinung von http://www.deutschlandreise.de ähnelt denn auch stark dem österreichischen Vorbild. Mit der Kooperation von Start und TIS sollen in naher Zukunft auch alle österreichischen Destinationsinformationen aus TIScover Austria in den 15 000 deutschen Reisebüros verfügbar sein, die mit Start Amadeus arbeiten, teilt die TIS GmbH mit.

Seit Dezember 1996 betreibt Start zudem unter der Internetadresse http://www.start.de eine Plattform für deutsche Reiseveranstalter, die ihre Produkte auf diesem Weg an den Endverbraucher bringen wollen.

Pauschalreisen von 24 Veranstaltern (darunter Branchenriesen wie TUI, ITS, Dertour oder NUR Touristik) mit insgesamt 1600 Destinationen sind über diesen zentralen Internet-Zugang des wichtigsten deutschen Reisevertriebssystem auch für den Endverbraucher zugänglich. Hinzu kommen in diesem Pauschalreisenmodul auch allgemeine Reiseinfos, Flugpläne, Bahntickets, Mietwagen-Reservierung etc.,.die eingesehen oder reserviert werden können.

Buchung über Reisebüros

Gebucht wird allerdings, sowohl bei http://www.start.de als auch bei http://www.deutschlandreise.de nicht wirklich online. Online kann lediglich die Verfügbarkeit der meisten Angebote geprüft und anschliessend ein Buchungsauftrag an ein deutsches Reisebüro ausgelöst werden, das mit Start zusammenarbeitet. Das Reisebüro, das vom Kunden aus einer Auswahl gewählt werden kann, bearbeitet den Auftrag anschliessend weiter. Diese Kompromisslösung dient dazu, den wichtigsten Start-Partnern, den Reisebüros, ihr Geschäft zu erhalten und wirkt damit strukturerhaltend.

Start argumentiert damit, dass dadurch der Kunde ein Reisebüro als Ansprechpartner habe für den Fall einer Reklamation oder zusätzlicher Fragen. Start verspricht zudem für die Zukunft auch eine Lösung mit direkter Online-Buchung.

Star System, Italien

All'italiana: Elektronisches Buchen über Satellit

«Star System», die neue elektronische Marketing- und Buchungslösung für Italiens Tourismus, bedient sich einer aussergewöhnlichen Technologie: Die Datenübertragung erfolgt via Satellit und ist damit wesentlich schneller als beispielsweise über das klassische Internet. Über Parabolantennen gelangen Daten, Bilder und Videos schnell ins Reisebüro oder zum Endverbraucher.

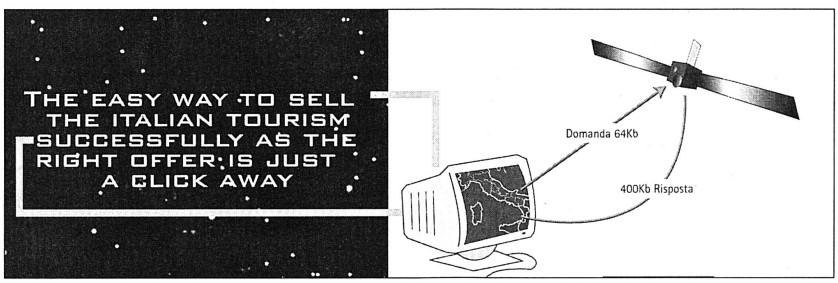
ALEXANDER P. KÜNZLE

Nicht nur die Schweiz, auch Italien macht sich Gedanken darüber, wie die weniger bekannten Regionen und Orte des Landes besser ins globale Marketing und – dank Telekommunikation – zugleich auch in die moderne Distribution einbezogen werden könnten. Ganz speziell und für den Tourismus neu ist dabei die Kommunikation über einen Satelliten und Parabolantennen. Auf dem PC-Bildschirm der Leistungsträger und Konsumenten geht es dabei ähnlich zu wie beim Satelliten-Fernsehen, nur dass interaktiv kommuniziert wird.

Das Ferienland Italien beschreitet somit andere telekommunikative Promotionswege als die Schweiz oder Deutschland, die sich mit ihren Destination Management Konzepten eher an die GDS oder das Internet halten wollen. Weshalb der Unterschied? Vor allem aus Übertragungsgründen: «Dank der Telekommunikation über Satellit lassen sich Fotos, Bilder, Texte und ganze Videos transportieren fast wie am Fernsehen, also wesentlich schneller als übers Internet», erklärten die italienischen «Star-System»-Promotoren am ersten ITB-Tag in Berlin der Presse.

TOs und Endverbraucher

Das Star-System ist sowohl für professionelle Distributionszwecke über reiseindustrielle Partner wie Veranstalter als auch für die Endkonsumenten in der Pizzeria oder im virtuellen Internet-Café ausgelegt: Der Endverbraucher – wenn er nicht über eine eigene Parabolantenne verfügt – sucht über das Internet den Zugang bis zum jeweilig nächsten «Star-System»-Konzessionär, über den er buchen kann – ähnlich wie über einen Net-Provider. Der Konzessionär zahlt eine Gebühr, die bei Grossunternehmen viel teurer sind als bei KMU oder Privaten. Dafür hat er rund um die Uhr ganz Italien auf dem Bildschirm, mit laufend neu aufbereiteten und direkt buchbaren Produkten. Retailer können diese weiterverkaufen, oft zu Promotionspreisen, die gut im Wettbewerb bestehen können.



Ein Beitrag zur Buchbarkeit des touristischen Angebots Italiens: Star System wählt für die Datenübertragung den Weg über Satelliten. *Bild: zvg*

Bezahlen via Satellit

Verfügt der Endverbraucher selber über eine Parabolantenne, so braucht er lediglich noch einen Decoder, um den direkten Zugang ins «Star System» zu realisieren. Der selbstbuchende Endverbraucher erhält Nettopreise offeriert, weil kein Zwischenhandel Kommissionen verlangt. Vorerst sind als Angebotssprachen englisch und italienisch verfügbar.

Der italienische Leistungsträger, der bei Star mitmacht, muss eine Parabolantenne und einen digitalen Decoder kaufen. Für den Link zum Satelliten bezahlt er rund 2,4 Mio. Lire (etwa 2100 Fr.) pro Jahr. Dafür erhält er die Direktbuchungen der Gäste direkt ins Haus. Der Leistungsträger hat die Möglichkeit, neben Preis-Ranges auch Kapazitäten (Availabilities) und weitere Daten einzugeben und diese bei Bedarf zu verändern.

Mit den italienischen Kreditinstituten seien Verhandlungen im Gang, so hörte man an der ITB, um diese in die Finanztransaktionen miteinzubeziehen: Dem italienischen Incoming-Operator oder Leistungsträger würden die Banken die Zahlung garantieren, wohl gegen eine Gebühr. Das System richtet sich nicht nur an die Leistungsträger, beispielsweise aus der Hotellerie, sondern auch an zeitlich klar definierte Events, Messen, Kulturanlässe etc.

Promotionsschiene Pizzeria

Typisch italienisch, geht die Promotion von «Star-System» und den darin verfügbaren Angeboten auch über den Magen: Idealerweise könnten – so die Promotoren – alle italienischen Restaurants und Pizzerias weltweit, anstatt ihre Kunden mit Fussball-Direktübertragungen zu langweilen, sich am Star-Programm anschliessen. Beispielsweise würden die Gaststätten regionale Spezialitäten auftischen und dazu die entsprechenden touristischen Informationen und Videos aus dem All hereinholen. Alle Pizzerias würden damit zugleich auch zu Buchungsstellen für den Italien-Tourismus.

Höhere Übertragungsraten

«Star System» ermöglicht den gemeinsamen Gebrauch der normalen Telefonlinien und der Satellitentechnologie. Wer über Modem oder Telefonlinie ins «Star System» geht, erhält die gewünschten Daten alle über den Satelliten zurück, und zwar zeitgleich (real time). Die Betreiber geben an, dass der Satellit 5 bis 8 mal schneller antwortet als das normalerweise beim üblichen Web-Surfen geschieht. Das wirkt sich besonders dann günstig aus, wenn auf Bilder gewartet wird. Star System überträgt bis zu 400 000 Bytes pro Sekunde. *APK*

Tessin: «Fusion»

«Noch nicht heiratsfähig»

Der Tessiner Wirte- und der Hotelier-Verein haben gemeinsam beschlossen, mit der «Heirat» noch etwas zuzuwarten.

«Es ist wie mit der Befreiung des Tessins von den Landvögten in der Geschichte», meinte dazu *Corrado Kneschaurek* im «Il Caffè» vom 6. März 1998, «der Druck zum Zusammengehen muss von der Basis kommen – und sicher nicht von den Landvögten oder von einem Napoleon ausgehen!» Einen Druck aus Bern respektive der kantonalbernischen Gruppe «Vision 2000» fühle er deshalb als etwas Auferlegtes. Kneschaurek, Präsident des Tessiner Hotelier-Vereins, und *Claudio Belloli*, sein Pendant bei Gastrosuisse im Tessin, seien sonst lange nicht immer gleicher Meinung, kommentiert «Il Caffè» die gemeinsame Auffassung rund um die vorläufige Ablehnung einer «Fusion». Die Zeiten seien für ein Zusammengehen noch nicht reif genug, doch die Möglichkeit an sich werde nicht ausgeschlossen. Zwei klassische Beispiele, wo die Interessen auseinandergehen, bestehen bei L-GAV und bei der MwSt, so meinen die beiden. Die Tessiner Wirte und Hoteliers spannen zusammen, wenn es um die Rekrutierungsmöglichkeiten von besserem Personal und von Qualifikation von Mitarbeitern geht.

Eine zu hektisch geschlossene Heirat berge das hohe Risiko von Spannungen und Unzufriedenheiten. Kneschaurek: «Es ist vor allem das Marketing, das Wirte von Hoteliers unterscheidet. Der Hotelier muss seine Gäste im Ausland suchen und holen. Für den Wirt ist das keine primäre Aufgabe, denn sein Markt ist der regionale, der dann durch den Tourismus stark aufgebessert wird». Andrerseits habe der Wirt vermehrt mit sämtlichen Touristensegmenten zu tun, nicht nur mit Hotelgästen. Belloli und Kneschaurek empfinden die Aufzählung der Arbeitsgruppe «Vision 2000» als etwas einseitig: Einer Fülle von Fusionsvorteilen werde ein einziger Nachteil entgegengehalten. Kneschaurek sieht da noch einige weitere. *MA*

HOT-TELL

Gründung der Frauenhotel AG. Anfang März hat die Gründungsversammlung der gemeinnützigen Aktiengesellschaft Frauenhotel AG stattgefunden. Insgesamt 63 Anwesende unterstützen mit der Zeichnung von Aktien die Idee eines 4-Stern-Hauses mit etwa 25 Zimmern «for women only». Nach wie vor ist die AG auf der Suche nach einer geeigneten Liegenschaft. VR-Präsidentin ist die ehemalige Kantonsrätin *Irène Meier*. Das Frauenhotel soll als Integrationsbetrieb geführt werden und Arbeitsplätze für Langzeitarbeitslose und behinderte Frauen schaffen. *HU*

Frauenhotel AG, c/o Meier & Blattmann, Neustadtgasse 7, 8001 Zürich. Telefon 01 252 40 70, Fax 01 252 40 78.

EIBTM, Genf

Nur die Hoffnung nie verlieren: Für viele kundensuchende Leistungsträger und Hoteliers ist das Geschäft mit dem Ansporn/Incentive noch lange nicht ausgereizt. An der Incentive- und Kongress-Fachmesse EIBTM in Genf ist der heisse Draht zum Nachfrager gegeben. *Foto: Alexander P. Künzle*

Ein heisser Draht zum Incentive

38% der die Genfer Incentive- und Konferenzmesse EIBTM besuchenden rund 7500 Einkäufer verwalten ein Reisebudget von über 2 Mio. Dollar. Im kommenden Mai werden im Palexpo-Gebäude bei Cointrin rund 2400 Aussteller erwartet. Die EIBTM ist von der Einkaufskraft her für viele Leistungsträger und Aussteller ein Traumanlass, falls man das Richtige anzubieten hat. Wer nicht mithalten kann, hält in Genf zumindest seine Nase in den richtigen Trendwind.

THOMAS VASZARY

An der European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition (EIBTM) in Genf im kommenden Mai wird das Wachstum fortgesetzt: Erwartet werden rund 2400 Aussteller aus über 100 Ländern und 7500 Fachbesucher aus 70 verschiedenen Marktplätzen. Davon besteht ein grosser Teil aus sogenannten «hosted buyers», das heisst aus Einkäufern, die von der Fachmesse respektive den Leistungsträgern eingeladen und/oder subventioniert wird.

Das Hosted-Buyer-Argument hat die EIBTM seit langem zum Erfolg verholfen. Die Aussteller und Tourismus, Hotellerie und Events wissen in Genf, dass sie es nicht mit Prospektsammlern, sondern mit schwergewichtigen Einkäufern zu tun haben: 38% der EIBTM-Einkäufer verwalten Konferenz-/Incentive-Budgets ihrer Firmen, die 2 Mio. Dollar überschreiten. Immer noch weitere 24% der Einkäufer verfügen über Budgets von einer halben bis 2 Mio. Dollar. Weiss man, wie hoch der Beherbergungsanteil an solchen hochkarätigen Incentive-Events oft sein muss, weil gerade im Firmengeschäft auf luxuriöse Zimmer geachtet wird, liegen im Mai in Genf für entsprechend anbietende Hoteliers einige hundert Mio. Dollar an potentieller Kundschaft zur Hand. US-Statistiken gehen davon aus, dass bei Kongressen rund 32% der Gesamtbudgets auf die Hotellerie und weitere 12% auf die Restauration entfallen.

Tagung und Ausbildung

Zu den Trends der Incentive Industrie gehört der Umstand, dass Tagungen und Ausbildung immer mehr zum integrierenden Bestandteil solcher Reisen werden. Der Tagungsteil am schweizerischen Logiernächte-Kuchen macht bereits jetzt schon zwischen 10% und 15% des gesamten Marktes aus. Durch die Konsolidierung der Unternehmenswelt werden die Firmen immer grösser, und längst werden Incentive-Programme nicht mehr nur fürs Verkaufspersonal konzipiert. Incentives gibt es immer öfters auch für Einzelreisende.

Business-Wellness

Was Hoteliers ihren Gästen immer schon mitgeben wollten, wird im Incentive- und Convention-Geschäft systematisch neu durchstrukturiert: Das üblicherweise so stressige Geschäftsreisen soll durch Incentive-, Event- und Motivationselemente angenehmer gemacht werden, so dass sich der Reisende nachher wohl fühlt. «Well-being Through Travel» heisst das Motto auf englisch.

Für die Wellness-bezogene Hotellerie dürfte auch das EIBTM-Rahmenprogramm interessant werden: Vor drei Jahren begann man an der Fachmesse in Genf, die Incentive-Clinic durch die «Wellbeing through Travel-Clinic» zu ersetzen. Grund: Nicht nur Hausfrauen reicher Manager haben Wellness-Bedürfnisse, sondern immer mehr auch die reisenden Manager selber: Die Gesundheits- und die persönlichen Probleme von Vielreisenden nehmen zu, denn die Kommunikationstechnologie lässt diesen Professionellen keine Verschnaufpausen mehr zu. Der Umstand, überall erreichbar zu sein, da Telefon und PC immer dabei sind, erhöht den Stress noch mehr. An der EIBTM sind deshalb fachmännische Rahmenprogramme nicht im Wellness-Business, sondern fürs Business-Wellness geplant.

Mehr Familien und Team-Building

Schweizer Incentiveprogramm-Einkäufer sehen im vermehrten Miteinbezug der Familie einen Trend fürs kommende Geschäft. Englische Einkäufer glauben, dass vermehrt Teamfördernde Aktivitäten im Kommen sind. Alle Kongress-Profis legen grösseren Wert als früher auf «educational» und Kulturincentives. Der gegenwärtig vorherrschende Boom im internationalen Kongressgeschäft dürfte anhalten. *r.*

MEINE MEINUNG

Veranstalter-Hotels: Ungleiche Ellen

Mit ungleichen Ellen gemessen werden derzeit die strukturellen Umtriebe im Tourismus: Während die Hotellerie unter ständigem Dauerbeschuss seitens der Politiker steht, weil sich die Mehrwertsteuer und Subventionen als ewiges Thema eignen, kümmern sich die Volksvertreter kaum um das Gebaren der Tour Operators. Diese praktizieren nämlich seit dem Krieg von Kuoni/Hotelplan gegen ITV/Imholz sogenannte «Verkaufsstops» mit stark diskriminierendem Charakter. Imholz-Arrangements werden nämlich von Kuoni- oder Hotelplan-Agenturen nicht mehr verkauft respektive boykottiert und umgekehrt: «Da müssen Sie schon auf die andere Strassenseite», antworten die Schalterdamen jeweils der Kundschaft. Unter Ökonomen ein eindeutiges Indiz erster oligopolistischer Tendenzen im touristischen Angebotsbereich. Doch die Politik hat es noch nicht gemerkt.

Lange genug haben die Konsumenten vom Preiskrieg und vom Dauerausverkauf rund um die Pauschalangebote profitiert. Das hat die Margen derart verengt, dass aus der früheren Vielzahl von Tour Operators nur noch eine Handvoll Giganten übriggeblieben ist. Und nun könnte sich das Blatt wenden, wie jeder Ökonomiestudent schon im zweiten Semester an der Vorlesung zu hören kriegt: Bleiben nämlich nach einem Preiskrieg und einer sogenannten «Konsolidierung innerhalb der Branche», sprich Strukturbereinigung, nur noch wenige Global Players im Markt, schwenkt die Richtung schnell einmal zum Versuch des Preisdiktats. Der Schweizer Konsument kennt diese Situation vom Biermarkt her, wo lange genug das ganze Land in oligopolistische Biermarken-Reviere unterteilt blieb.

Doch die sonst so konsumentennahe Politik hat offensichtlich die Gefahr noch nicht erkannt: Während sie immer noch der Liberalisierung und dem Privatisieren nachrennt, ist die Privatwirtschaft selbst schon viel weiter. Nach erfolgtem Strukturwandel in manchen Branchen machen sich die wenigen Übriggebliebenen bereits daran, ihre Preise sachte wieder anzuheben. Im Fall von Kuoni, Hotelplan und ITV agieren die Akteure besonders «sachzwangbezogen» und deshalb schulbuchartig: Drängt ein externer Dritter auf den Markt, so schliessen sich auch die ärgsten Feinde zu Zweckallianzen zusammen.

Der Markt wird dadurch sehr volatil, aber deshalb nicht effizienter: Die Preispolitik spiegelt nun weit weniger den Markt als den Zweck, Nummer drei möglichst schnell aus dem Markt zu werfen. Falls eines Tages nur noch zwei TOs den Schweizer Outgoing-Markt beherrschen sollten, dann können sich die Schweizer Hoteliers bald wieder freuen: Die Preise für die Karibik werden dann schnell derart anziehen, dass Herr und Frau Schweizer wieder dankbar im eigenen Land Ferien machen…

Alexander P. Künzle

Alpenpanorama, Lenk

Ein Rosshotel für das Oberland

Nächste Woche beginnt man an in der Lenk mit einem Hotelneubau für rund 10 Mio. Franken. Das Projekt Alpenpanorama soll bereits Ende Januar 1999 eröffnet werden. Das Hotel, neben einem Reitstall plaziert, könnte zu einem gut gelegenen Pferdehotel werden.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Am kommenden Montag erfolgt der Spatenstich für eines der selten gewordenen Neubauprojekte in den Alpen: 1,5 km vom Dorf Lenk im Berner Oberland entsteht für rund 10 Mio. Franken ein 80-Betten-Hotel auf geplantem 4-Stern-Niveau. Die Investoren kauften das Grundstück von einem Pferde- und ehemaligen Viehhändler, der als Nachbar eine grosse Reit- und Sporthalle betreibt. «Zwar gibt es keine juristische Anbindung des Hotelkonzepts an die benachbarte Reit- und Sporthalle», kommentiert *Hansjürg Brun*, Investor und Hotelier, sein Hotel, «dennoch wird das Alpenpanorama wohl eine Art Pferdehotel werden».

Anita Brun, Ehefrau und Partnerin, rechnet gemäss Businessplan mit einem Gesamtumsatz des Betriebs von rund 2,5 Mio. Franken pro Jahr, «wobei auf die Restauration etwas über die Hälfte entfallen dürfte.» Die Gäste kämen, ausser hoch zu Ross, mit dem Hotelbus vom Dorf Lenk, mit der Kutsche und per Bahn, dank dem Umstand, dass vor dem Hotel eine «eigene» Bahnhaltestelle steht.

Aargauer KB

«Bei den Grossbanken war nichts zu holen», umschreibt Brun seine Finanzierung. 1993 hatte das Ehepaar ihr 4-Stern-Kurhotel in Rheinfelden (AG) an die Aargauer KB verkauft, die Büroplatz brauchte. Die KB ist heute als Hausbank Bruns wichtigste Partnerin geblieben. Stark unterstützt wird das 10-Mio.-Projekt auch von der Wirtschaftsförderung Bern, die bei der Zinsvergünstigung des Kredits in die Bresche sprang. Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), die dies üblicherweise tut, hatte Bedenken wegen des Standorts Lenk: Mit dem Konkurs des Lenkerhofs im Dorf sei ja ein Riesenverlust in dieser Gegend angefallen, so dass man sich etwas gehemmt fühlte.

Die Bruns hatten seit dem Verkauf ihres Familienhotels in Rheinfelden sicher 50 Betriebe in der Schweiz besichtigt und analysiert, bevor sie sich zum Selberbauen entschlossen: «Entweder waren die Häuser für moderne Betriebsabläufe zu kompliziert gebaut, kosteten zuviel oder sie waren zu gross, um unsere Konzeption der persönlichen Gästebetreuung garantieren zu können», so Brun. «Deshalb kam uns in diesen Zeiten günstiger Zinssätze das Neubauen entgegen».

Brun rechnet damit, dass der Betrieb etwa 25 neue Arbeitsplätze schafft, und zwar im Ganzjahresbetrieb. Denn Aktivferien sind mit dem Standort auf rund 1000 Metern übers ganze Jahr möglich. Sehr viel Geld wird auch in Well- und Fitness-Anlagen fliessen: Die Schweiz hat ein Wetterproblem, so Brun, und dem kann man mit solchen Anlagen entgegenwirken. Seine Frau rechnet mit einer betrieblichen Anlaufzeit von 3 bis 5 Jahren, bis die schwarzen Zahlen erreicht werden.

Was die Gästestruktur betrifft, dürfte – geplant oder nicht – eben doch ein grosses Potential bei den Pferdesportlern liegen, die auch Rösser mieten können. Reitwege und ein Concours, wo sich Snowboarder von Pferden über Hindernisse ziehen lassen können, runden das Erlebnisangebot ab. Der Anteil der ausländischen Gäste dürfte 30% bis 40% erreichen. Brun äugt, was das Hotelgruppen-Marketing und das Image betrifft, in Richtung der «Alpin Classic»-Gruppe. Im elektronischen Reservationssytem dieser Gruppe liessen sich dann von den USA oder Deutschland aus auch eine «Alpin Horse Week» buchen…

REKLAME

Geschäftsjahr 1997 Albergo Giardino SA, Ascona

Die Moyenne überschritt 206 Franken

Bei einer Öffnungszeit von 233 Tagen steigerte das Hotel Giardino in Ascona 1997 die Logiernächte auf 24 536. Die Zimmerbelegung erreichte 80%, und die Moyenne, das heisst der Ertrag pro Zimmer, belief sich auf Fr. 206.20 Pro Giardino-Bett wurde also übers Jahr hinweg ein Beherbergungsertrag von fast 33 000 Franken erwirtschaftet.

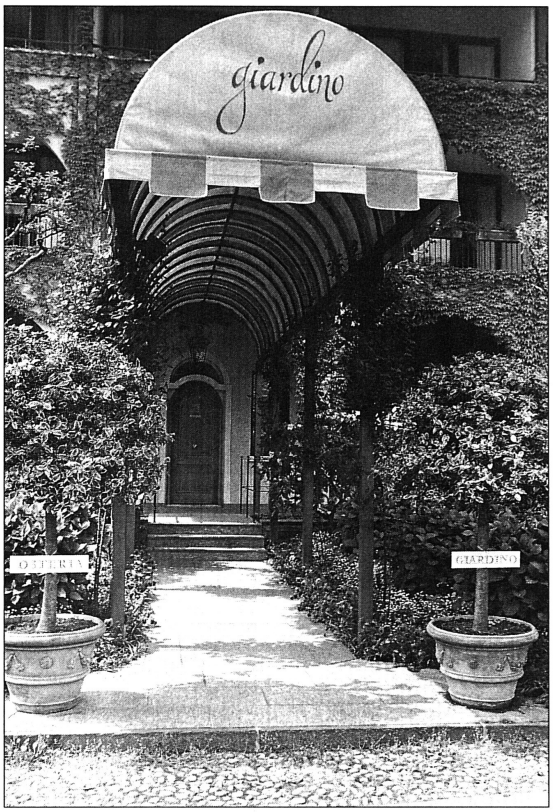
ALEXANDER P. KÜNZLE

Zumindest konjunkturell scheint die Sonne wieder intensiver als auch schon über der Südschweiz. Sowohl der Kanton als auch Ascona verzeichneten 1997 ein deutliches Ansteigen der Logiernächte (LN). Das Hotel Giardino in Ascona, üblicherweise vor allem wegen der raffinierten Kommunikation seines VR-Delegierten *Hans C. Leu* (Gault Millau, IWC, Hotel des Jahres, Hotelprospekte) im medialen Mittelpunkt, zeigt Transparenz und Effizienz auch in den Zahlen. Die Aktiengesellschaft und Holding weist fürs Geschäftsjahr 1997 ein Resultat auf, das sie problemlos auf den Spitzenplätzen der Schweizer Luxushotellerie belässt.

Im Vergleich mit den 5-Stern-Statistiken der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) schneidet das Giardino bei den Betriebskennzahlen sowohl auf der Ertragsseite (Moyenne) als auch auf der Aufwandseite besser ab. Eigentlich «haperts» nur beim Wein: Im Kellerergebnis kommt das Giardino auf eine Relation, die bis zehn Prozentpunkte unter den ähnlich gelagerten Vergleichsbetrieben figuriert. Aber vielleicht ist genau das der Schlüssel des Erfolgs: In allen anderen, wichtigeren Bereichen hat das Hotel in Ascona die Nase vorn. Das Betriebsergebnis I und der GOP (Gross Operating Profit) liegen mit 35,4% (i.V. 33,8%) respektive 27,4% (i.V. 25.0%) sehr viel höher als der SGH-Benchmark von 25% respektive 14,6% (siehe Tabelle).

Eine Million Cash flow

Die 35,4% Betriebsergebnis I entsprechen 3,7 Mio. Fr. Der Betriebsertrag (100%) belief sich 1997 auf 10,5 Mio. Fr. Das Betriebsergebnis II figuriert mit 3,08 Mio. Fr. in der Rechnung. Das sind rund eine halbe Million Franken mehr als im Vorjahr. Dem Ergebnis vor Zinsen und Abschreibungen von rund 2,5 Mio. wurden die Kapitalkosten von 1,5 Mio. abgezogen, womit ein Cash flow für 1997 von aufgerundet 1 Mio. verblieb, gegenüber 0,83 Mio. Cash flow im Vorjahr. Dies bedeutet für 1997 eine Cash-flow-Marge von fast 10%. Doch liess man 1997 fast 400 000 Fr. mehr Abschreibungen als im Vorjahr anfallen, so dass sich der Konzerngewinn von 1996 einer halben Mio. 1997 auf rund 300 000 Fr. verminderte. Der gute Unternehmensgewinn soll gemäss Geschäftsbericht dazu beitragen, für die ab 1999 in Aussicht gestellte Dividendenausschüttung zur Verfügung zu stehen.



Das mediterrane Garten-Luxushotel Giardino in Ascona hat einen Anteil von deutschen Gästen in der Höhe von 49%. *Foto: zvg*

Vergleich Betriebskennzahlen Giardino – 5-Stern-Statistik SGH

	Albergo Giardino		Vergleichsbetriebe
	1997	1996	1996
Betriebserträge	%	%	%
Beherbergung	48.3	48.3	46.5
Restauration	49.1	48.9	45.3
Übriges	2.6	2.8	8.2
Total	**100.0**	**100.0**	**100.0**
Betriebsaufwand			
Direkter Waren- und Dienstleistungsaufwand	17.6	16.9	16.7
Personalaufwand	34.0	36.0	41.2
Betriebsaufwand	13.0	13.3	17.1
Total Betriebsaufwand	**64.6**	**66.2**	**75.0**
BETRIEBSERGEBNIS I	35.4	33.8	25.0
Aufwand Unternehmung	3.7	4.1	4.3
Unterhalt und Ersatz	4.3	4.7	6.1
GROSS OPERATING PROFIT	27.4	25.0	14.6
Moyenne der	Fr.	Fr.	Fr.
Beherbergungserträge	206.20	199.50	173.48
Beherbergungsertrag pro Bett	38 852.00	28 830.00	22 380.00
	%	%	%
Kellerergebnis	62.7	64.7	74.3
Küchenergebnis	70.2	71.6	67.4
Warenergebnis	67.0	68.7	69.0

Der Vergleich stellt die betrieblichen Kennzahlen des Giardino denen anderer Einsaison-Betriebe der 5-Stern-Kategorie mit Sommersaison-Charakter dar (Zahlen SGH) gegenüber. Vor allem die Moyenne, also der Ertrag pro Zimmer, ist beim Giardino überdurchschnittlich. *Quellen SGH, Giardino SA*

Investment by Stammgast

An der GV Mitte März 1998 gesellten sich erstmals auch die frischen Aktionäre aus dem «Club der 100 Freunde des Giardino» ein. Dank ihnen konnten die Eigenmittel des Albergo Giardino um 3 Mio. Fr. erhöht werden (Holding). Diese haben bis Ende Jahr 2,2 Mio. Fr. einbezahlt, wodurch sich das Giardino ein «Investment by Stammgast» eröffnet, von dem andere Hotelbetriebe nur träumen können. Das Eigenkapital des Giardino (noch ohne dieses zusätzliche «Club»-Kapital) wird in der Bilanz mit rund 4,5 Mio. Fr. angegeben. Im Februar 1998 ist dann das Aktienkapital um nominell 1 Mio. erhöht worden. Das Total der konsolidierten Aktiven der Albergo Giardino Holding AG beläuft sich auf 36,4 Mio. Die Konsolidierung umfasst dabei die Muttergesellschaft Albergo Giardino Holding AG, den Hotelbetrieb Albergo Giardino SA sowie die Albergo Giardino Immobiliare SA.

«Rosa Aussichten»

Das Giardino-Management gibt sich für 1998 gedämpft optimistisch und budgetierte einen Zuwachs. In Ascona glaubt man kaum an eine Konsum-Euphorie, denn der Druck, künftig für die eigene Vorsorge sparen zu müssen, nehme zu. Dennoch sehe man 1998 in den Farbe des Hauses, nämlich Rosa, entgegen.

Gästestruktur: Vor allem Deutsche

Trotz der Nähe zu Italien lebt das «Giardino» nicht etwa von den benachbarten Italienern, sondern von deutschen Gästen, die einen Anteil von 49% ausmachen. Schweizer figurieren auf Platz zwei mit einem Anteil von 39%, die Beneluxstaaten folgen mit 4% und Frankreich mit 2%. *r.*

Schweizer Reallöhne

Gastgewerbe: minus 1,5%

Gemäss Lohnindex des Bundesamtes blieb die Kaufkraft der Löhne durchschnittlich unverändert. Im Gastgewerbe gab es sogar 1,5% weniger als im Vorjahr.

Zwar erhöhten sich gemäss dem Lohnindex des Bundesamtes für Statistik BfS die Nominallöhne um 0,5%, doch war auch die Preissteigerung ebenso hoch. Die Kaufkraft der Löhne blieb also 1997, von vielen bereits als erstes konjunkturelles Aufschwungjahr nach der Rezession bezeichnet, unverändert. 1995 war es zu einem Rückgang von 0,5% gekommen, dem 1996 eine Zunahme gefolgt war. In der Schweiz stagnieren mit andern Worten seit drei Jahren die Reallöhne.

Das Gastgewerbe figuriert dabei als Schlusslicht im Vergleich mit den übrigen Branchen: In der Restauration ist die Kaufkraft der Löhne um 1,5% gefallen. Im Vergleich dazu verwandte Branchen: Nahrungsmittel +0,9%, Detailhandel +0,9%. Spitzenreiter sind die Versicherungen, wo sich die Löhne real um 4,1% nach oben bewegt haben, und das Kreditgewerbe, das real 2,7% mehr bezahlt hat (der Index schliesst strukturbedingte Lohnentwicklungen aus). Auch bei der Arbeitslosigkeit figuriert das Gastgewerbe – statistisch berechtigt oder nicht – mit 14,8% ziemlich im Negativbereich. Erstaunlicherweise fielen die Reallöhne im Baugewerbe, das 1997 stark von der Krise geschüttelt wurde, nur wenig, nämlich um 0,3%.

Der Reallohnindex erhöhte sich für Frauen um 0,1%, während er für Männer um ebenfalls 0,1% fiel. Das BfS schätzt für das laufende Jahr eine leichte Reallohnerhöhung. *MA*

HOT-TELL

Strandhotel Belvédère Spiez neueröffnet. Das «Belvédère» Spiez, zu den Hauenstein Hotels gehörend, ist am 12. März wiedereröffnet worden. Besitzer des Hotels ist *Walter Hauenstein*, der in Thun, Gunten, Sigriswil, Faulensee und Längenbühl weitere Hotels und einen Landgasthof besitzt. Ab Mitte Januar ist die Liegenschaft in kürzester Zeit renoviert worden.

Die Hauenstein Hotels haben insgesamt über 40 Mio. Franken im Tourismus- und Hotelbereich investiert; ausserdem hat Hauenstein in den letzten 40 Jahren total 358 Wohneinheiten in Spiez gebaut. Hauenstein hat das «Belvédère» kürzlich vom Metzgermeisterverband gekauft, dem das Haus über 50 Jahre gehörte. Im Hotel dürften in den nächsten Jahren rund 30 neue Arbeitsplätz entstehen. Die Hauenstein Hotels beschäften heute über 300 Angestellte in den 6 Hotelbetrieben. *r.*

*

Konsens für Badehotel Verenahof in Baden gefunden. Das Badehotel Verenahof in Baden ist nur noch durch eine Sanierung von Grund auf zu retten. Nach harten Verhandlungen haben die Stadt Baden und die Verenahof AG kürzlich einen Konsens gefunden, wie ein Umbau realisiert werden könnte. Ein Abbruch und Neuaufbau steht für die zum Teil denkmalgeschützten Bauten nicht zur Diskussion. Laut neuem Terminplan wird nun bis Mitte Jahr ein Vorprojekt ausgearbeitet. Das gesamte Umbauprojekt betrifft neben dem «Verenahof» auch die umliegenden Liegenschaften, mit den beiden zusätzlichen Objekten «Bären» und dem «Ochsen». *UM*

*

Hotels in Charmey/Freiburg, statt in Schwarzsee/Freiburg. Die in Schwarzsee geplanten Kur- und Thermalhotels werden nicht realisiert. Wegen verschiedener Unsicherheiten – so wurde die Erdrutschgefahr erwähnt – verzichtet die Kur- und Park-Hotel AG Schwarzsee auf das 50-Millionen-Franken-Projekt mit fünf Gebäudekomplexen. Nun wird diese Anlage mit einem Restaurant sowie einem Aussen- und Innenschwimmbecken und Studios wahrscheinlich in Charmey vor dem bereits bestehenden Tourismuszentrum gebaut. Zwei private Promotoren haben bereits Vorinvestitionen getätigt. Auch die Gemeinde als Landbesitzerin zeigt sich sehr interessiert. *UM*

ITB-SPLITTER

Choice Hotels führen dritte Marke ein: Clarion fürs Firstclass-Segment. Die amerikanische Choice-Hotelkette setzt nach ihren Mittelklasse-Marken Quality und Comfort Hotels nun mit einer dritten Marke den Fuss nach Europa: Das bisherige Best Western in Göttingen mit 104 Zimmern nennt sich jetzt Clarion Göttingen und besetzt das Firstclass-Segment. Wie alle Schwesterhotels weltweit verfügt auch dieses über ein gehobenes Restaurant, Room-Service, Tagungsräume, Sauna und Fitnessbereich. 40 Zimmer in einem separaten Gebäude allerdings werden als preiswerteres Comfort geführt. Dieses Marken-Doppel soll allerdings die Ausnahme bleiben. Choice beabsichtigt, in europäischen Schlüsselstädten möglichst bald bis zu 15 Clarion Hotels zu betreiben, um so Synergien untereinander und zu den anderen Marken zu erhalten. Clarions gibt es bereits in Frankreich (2), Irland (2) und Skandinavien (3). Die drei Choice-Marken verstärken darüber hinaus ihre regionale Zusammenarbeit durch neue Interessen- und Themen-Gruppen, die gemeinsam Broschüren wie «Expo 2000» oder «Kulturstadt Weimar» auflegen. Die Themengruppen können sich aber auch europaweit bilden, etwa als «Airport Hotels». Erstmals führt Choice zudem Marken-Unterkategorien ein. Als erstes Haus in Deutschland firmiert das Comfort Hotel München-Airport jetzt als Comfort Hotel & Suites. International gliedert sich die Marke künftig also in Comfort Hotel, Comfort Hotel & Suites sowie Comfort Inn. *MAP*

*

Marriott forciert Mittelklasse-Marke Courtyards. Marriott International plant, seine Produktlinie Courtyard by Marriott stark auszuweiten. In den USA gibt es sie bereits seit 1983. Jetzt stehen noch in diesem Jahr 20 Eröffnungen dieser Mittelklasse-Hotels in Europa, Asien und Australien an. Mit moderaten Preisen zielen sie auf Geschäftsreisende und Urlauber. Alleine in Deutschland eröffnen bis Jahresende elf Courtyards, wobei zehn ehemalige Ramada Hotels umgewandelt werden. Die Namenstransaktion von Ramada in Courtyard soll binnen sechs Monaten vollzogen sein. Bestehende Ramada-Häuser laufen als 3 Sterne-Produkte weiter, expandieren sollen sie primär über Franchising. Courtyards hingegen will Marriott überwiegend selbst betreiben. Eine weitere Europa-Premiere feiert die Kette mit der Eröffnung der Marriott Executive Residences in Budapest noch in diesem Jahr. Auf der ITB berichtete das Marriott-Management von neuen Superlativen: 1998 stehen 200 Hoteleröffnungen mit 25 000 Zimmern an; in den nächsten fünf Jahren soll die Zimmerkapazität um 140 000 wachsen. Erst letztes Jahr war Marriott zum 326 Hotels mit 70 800 Zimmern gewachsen, davon gehör(t)en 150 zur Renaissance-Gruppe. Alle Renaissance Hotels & Resorts weltweit werden ab 4. April 1998 auch über das Marriott-Reservierungssystem Marsha buchbar sein. Seinen Reisebüros zahlte die Gruppe letztes Jahr Provisionen in Höhe von über 125 Mio. Dollar, über 20% mehr als im Vorjahr. 1997 erzielte die Kette ein Umsatzplus von 16% bei allen ausserhalb der USA getätigten Buchungen; die Buchungen über GDS steigen um 36%. Das deutsche Verkaufsbüro in Frankfurt schaffte ein Umsatzplus von 17%. *map*

120 Mio.-Umbau in Gstaad

Alpina: Phönix aus der Sprengasche

Für über 120 Mio. Fr. soll das 1995 gesprengte Hotel Alpina innerhalb zweier Jahre neu und luxuriös wiedererstehen. So kommt Gstaad buchstäblich aus dem Staub und der Asche einer widerrechtlichen Sprengung zu einem weiteren 150-Betten-Hotel der Luxusklasse. Nachdem das «Alpina» 1995 in die Luft gejagt worden war, was viel Bau- aber fast noch mehr Medienstaub aufwirbelte, haben sich die Wogen seither wieder geglättet. So nimmt die «Neuauflage» des 1905 gebauten Hauses langsam konkrete Formen an: Das neue «Alpina» soll 150 Betten und zusätzlich drei Apartmenthäuser mit 10 bis 14 Wohnungen umfassen. Mit dem Bau soll dieses Frühjahr begonnen werden. Die Bauzeit dürfte zwei Jahre dauern. Der geschätzte Kapitalbedarf für das neue Luxushotel in Gstaad wird auf 120 Mio. Franken beziffert. Die neuen Besitzer heissen *Marcel Bach* und *Jean-Claude Mimran*, die alleinige Aktionäre der Grand Hotel Alpina AG sind. *MA*

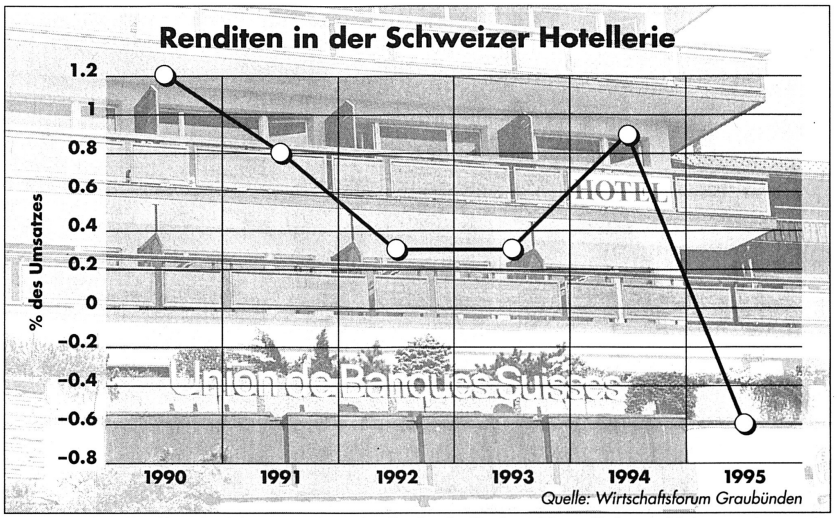
Businessplan des Bündner Hotelier-Vereins

Ein Invest-Leitfaden für den Hotelier

Die Hotellerie muss sich nicht nur über die eigene Kreditfähigkeit klarer werden, sondern auch über die sich ändernden Bankenstrukturen: Persönliche Kontakte zu Kreditprofis bleiben natürlich eine Voraussetzung, aber nicht die einzige. Businesspläne sind eine weitere Voraussetzung, um überhaupt ins Gespräch zu kommen. Sehr einfach und sehr einprägsam haben das Wirtschaftsforum und der Bündner Hotelier-Verein einen «Leitfaden» erstellt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Mit Unterstützung des Bündner Hotelier-Vereins hat das Wirtschaftsforum Graubünden einen exakt auf die Bedürfnisse der Hotellerie abgestimmten Businessplan inklusive Anleitung geschaffen. Ohne solche Instrumente sind heute Investitionen oder Finanzierungen gar nicht mehr möglich (siehe *htr* Nr. 9 vom 26. Februar). Das System ist ähnlich einprägsam aufgebaut wie der Leitfaden zur Steuererklärung; dazu kommen die Unterlagen des Seminars «Betriebsanalyse meines Hotels – wie vorgehen?»



Angesichts dieses Renditeverlaufs kann man es den kreditgebenden Banken nicht verübeln, vorsichtig geworden zu sein. Allerdings hätten sie sich mehr Mühe geben können, dank besserer Branchenkenntnis die Spreu vom Weizen zu trennen. Ein durchdachter Businessplan zeigt eher in Richtung Weizen… *Foto: APK/Grafik: htr/KG*

Bankengespräch

Zur Illustration sei ausgeführt, was die Anleitung unter dem Kapital «Wie bereite ich ein Bankengespräch vor?» rät: So werden die Begriffe «Bonitätsprüfung» erklärt. Diese beinhaltet die Prüfung der Kreditwürdigkeit und der Kreditfähigkeit – was nicht dasselbe ist. Die Kreditfähigkeit ist die gute Finanz- und Ertragslage des Hotels. Die Kreditwürdigkeit besteht im Vertrauen der Bank in den Kreditnehmer. Dieses lässt sich durch den Hotelier fördern, indem er erstens laufend gute Beziehungen pflegt. Das heisst, über die persönliche Kontaktpflege sind regelmässige Besprechungen und Grundsatzgespräche angesagt – eventuell unter Miteinbezug der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH. Dazu gehören auch offene Informationen über Jahresabschlüsse, aktuellen Geschäftsgang und Zukunftserwartungen. Denn die Statistiken zeigen es immer wieder auf: Die Hotellerie, nicht zuletzt jene Hotellerie, die einen hohen Umsatzanteil an Restauration aufweist, generiert deutlich tiefere Werte für Rentabilität, Eigenkapitalanteil und Produktivität als andere KMU-Branchen. So ist der Eigenkapitalanteil der Hotellerie mit rund 11% deutlich tiefer als jener der übrigen KMU mit rund 27%.

Interesse an Neuem

In der Businessplan-Anleitung wird weiter festgehalten, dass es notwendig ist, bei Investitionsplänen die Bank jeweils rechtzeitig in die Überlegungen miteinzubeziehen. Damit verbunden sollte sich der finanzakkurate Hotelier periodisch neue Finanzierungsvarianten, neue Lösungen im Zahlungsverkehr, Geldanlagen und weiteres von seiner Bank vorschlagen lassen. In die Präsentation eines neuen Hotelprojekts, so liest man in der Anleitung, seien nicht nur Bilanz- und Erfolgsrechnung mitzunehmen, sondern auch weitere Angaben wie zum Beispiel der Stellenplan für den Hotelbetrieb, Lebensläufe und Ausbildungsunterlagen der für das Management vorgesehenen Leute, strategische Bedeutung des Projekts innerhalb des Hotelunternehmens etc.

Die Autoren des Wirtschaftsforums Graubünden legen geldsuchenden Hotelinvestoren nahe, das Projekt mindestens zwei Banken vorzulegen und darauf zu achten, dass in der Bank das Gespräch auf der entsprechend zuständigen Stufe stattfindet. Die Unterlagen sollten dabei mindestens eine Woche vorher eingesandt werden. Der Hotelier soll ausserdem prüfen, ob er seinen Treuhänder, seinen Manager oder seine Ehefrau zum Kreditgespräch mitnehmen sollte. Ohne Gesprächs-Traktandenliste braucht er gar nicht anzuklopfen! Ebenso müssen Problembereiche und kritische Punkte offen mit dem Banker besprochen werden.

Dieser Leitfaden für das Erstellen eines Businessplans in der Hotellerie kann für Fr. 15.– beim Wirtschaftsforum Graubünden bestellt werden. Telefon 081 253 34 34.

Typische Fehler

Unter den typischen Fehlern eines Businessplans zählen die Autoren des Wirtschaftsforums auf:
- nicht empfängerorientiert,
- Absicht nicht klar ersichtlich,
- zu umfangreich,
- unvollständig (oft fehlen die «hard facts» und die Nachprüfbarkeit),
- innere Widersprüche: verschiedene Autoren stellten den Businessplan zusammen oder es existieren formale Mängel,
- unzureichendes Marketingkonzept (Segmente, Instrumente, Argumentarien etc.),
- Vermischung von Realität und Hoffnung (z.B. wird die Nachfrage als gesichert erachtet). *r.*

Neue UBS: Outsourcing der Hotelkredite?

Wie aus den Jahresabschlüssen des Schweizerischen Bankvereins SBC und der Bankgesellschaft UBS hervorgeht, schreibt die SBC 1997 im schweizerischen Kleinkundengeschäft wieder schwarze Zahlen. Es gab aufgrund der sich erholenden Konjunktur und tiefer Zinsen wieder eine vermehrte Nachfrage nach Festhypotheken. Auch habe die «risikogerechte Preisgestaltung bei der Kreditvergabe» diese Geschäftssparte der SBC wieder ins Lot gebracht. Bei der alten UBS hingegen musste für 1997 im Retailgeschäft Schweiz eine negative Rendite von 5,6% ausgewiesen werden: Eine Effizienzsteigerung ist also in dieser Sparte notwendig. Dem Vernehmen nach könnte die auch darin bestehen, dass die neue UBS, wie man so schön sagt, auf schlanken Strukturen bestehend, das ganze Hotel- und Freizeitkreditgeschäft auslagert oder outsourct. Im internationalen Hotel-Business besteht mehr Know-how-Potential als in Schweizer Banken, die hier notwendige Kreativität und Fantasie mit dem Wissen um angepasste Instrumentarien zu verknüpfen. Für die Schweizer Hoteliers wiederum wäre dies ebenfalls ein Vorteil, hätten sie es doch mit Kreditprofis zu tun, die in der Branche selbst involviert sind. *APK*

International Hotel Investment Forum, Berlin

Sich in den Aufschwung einkaufen

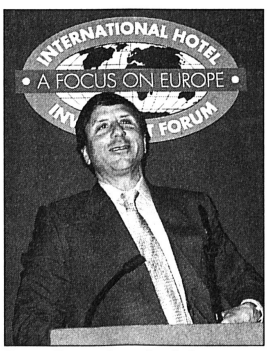
Europa befindet sich momentan hotelbranchenmässig in einem konjunkturellen Aufschwung, in den man sich als Investor einkaufen kann. In der Schweiz und in Österreich hat dieser Aufschwung noch nicht begonnen, in Grossbritannien hingegen ist er fast schon vorüber. Am Hotel Investment Forum in Berlin trafen sich Hotellerie-Spezialisten*.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In Europa befindet sich der Hotelbranchen-Konjunkturzyklus je nach Land in einer anderen Phase: In Grossbritannien scheint der Zenith des 1993 begonnenen Zyklus bald erreicht, in der Schweiz und in Österreich befindet man sich hingegen noch tief unten im Wellental (Hospitality & Leisure Consulting, Arthur Andersen). Das Beraterhaus Andersen rät Hotelinvestoren deshalb folgendes: In Frankreich sollte man sehr selektiv Hotel-Eigenkapital anlegen, das Land hat Überkapazitäten. In Deutschland befindet sich der Hotelzyklus im Aufschwung, und Anlagemöglichkeiten sind besonders im mittleren und Budgetsegment gut, aber nur an ausgesuchten Standorten. Die Baukosten sind hoch. In Italien sind die operativen Hotelkosten sehr hoch; selektive Anlagen in speziellen Standorten könnten sich dennoch gut auszahlen. Für Spanien sieht Andersen drei interessante Hotelbereiche vor: In der Stadthotellerie (Madrid hatte 1997 die höchste Zimmerauslastung Europas), in der Renovation und Neuausrichtung überalterter Hotelresorts, und in Entwicklung sogenannter Destination Resorts. In Grossbritannien werde sich der Hotelmarkt konsolidieren, das Wachstum setzt sich fort, aber langsamer; nur die Budgethotel-Expansion setzt sich ungebremst fort. Besonders bei den sogenannten «Full-Service-Hotels», also den traditionellen mit der gesamten Dienstleistungs-Palette, sei bereits Vorsicht angebracht.

Überkapazitäten

Überkapazitäten gebe es in Europa nicht nur im Bereich der Hotelbetten, sondern auch bei den Banken (Morgan Stanley Dean Witter). Die Konsolidierung wird deshalb nicht nur im Hotelsektor weitergehen, sondern auch bei den Banken.



Rocco Forte, einer der bekanntesten Hoteliers der Welt. Er nahm für seinen Vater, Lord Forte, am Berliner Investment Forum einen Award entgegen. *Foto: Alexander P. Künzle*

Diese sind genötigt, sich selber neu zu strukturieren. Für ein renditeproblematisches Territorium wie die Hotellerie folgt daraus, dass sich Investoren tendenziell von Krediten lösen sollten (debt side), um sich in der Finanzierung Beteiligungen, Eigenkapital und ähnlichem zuzuwenden (equity side). Die gemeinsamen Bankenkredite («syndicated») seien zwar weltweit für Hotelketten immer noch eine der wichtigsten Kapitalquellen, würden aber in Europa viel weniger genutzt. Dasselbe gilt für Obligationen (Corporate Bonds).

Kontinentaleuropas Hotellerie dürfte künftig viel mehr über öffentlich handelbare Aktien finanziert werden als früher (Credit Suisse First Boston). Auch hier werden, wie in Grossbritannien, die Pensionskassen zu einer wichtigen Finanzierungsquelle werden.

*

Wie die Schweizer Hotelbranche auf diese Szenarien reagieren wird, bleibt unklar. Zwar gibt es hierzulande eine funktionierende Börse für Nichtkotierte, aber die Hotelwerte dort sind sehr selektiv und volatil. Auch die Konsolidierung des Schweizer Bankwesens wirkt sich schlecht für die Kredit-Kundschaft aus: Es gibt jetzt noch weniger Alternativen als unter der Ägide der Grossen Drei, als diese noch die unangefochtenen Grössen waren. Die Finanzoptionen, über die man in anderen Ländern offenbar verfügt, bleiben hierzulande oft völlig unbekannt und nicht genutzt – in der Schweiz, die ja eigentlich als ein Finanzplatz par excellence gilt. **APK**

* Investment Forum-Organisator: Hotel Partners International, Jonathan Worsley, Managing Director, London, Telefon +44 171 487 3654. Siehe auch *htr* Nr. 10 vom 5. März 1998.

Berufsbildung

Mehr Motivation rund um die Lehre

Ende März beginnt der Bund mit einer Startkampagne zu mehr Motivation in der Berufsbildung: Unternehmen, die noch keine Lehrlinge ausbilden, Jugendliche vor der Berufswahl und deren Eltern sind die angepeilten Zielgruppen. Die Motivationskampagne will das Image und den Status der Berufslehre heben und zeigen, wie vielfältig die Möglichkeiten sind, die sich heute nach einer Lehre ergeben.

Die Schaffung neuer und die Erhaltung bestehender Lehrstellen ist auch in der Hotellerie ein ständiges Thema: Einerseits hemmen die wirtschaftlichen Rückschläge der letzten Jahre das Engagement der Hotelunternehmen im Bereich Ausbildung. Anderseits weiss man, dass das Interesse der Jungen an Tourismus und damit auch Beherbergung/Restauration ungebrochen bleibt. Weltweit wird diese Branche auch für das kommende Jahrzehnt einer der wichtigsten Wachstumsmotoren der Wirtschaft bleiben, und insbesondere weiterhin für Massenbeschäftigung sorgen.

Das Problem bei dieser Startkampagne besteht deshalb darin, dass in einer Zeit mangelnder Ausbildungsplätze nicht sofort die Jugendlichen angesprochen werden können, ohne vorher eine Kampagne zur Schaffung von Lehrstellen gemacht zu haben.

Am 24. März werden an einer Pressekonferenz die Kampagne eingeläutet und die Erkenntnisse des Lehrstellenbarometers präsentiert. Ende März flimmern dann die ersten TV-Spots über die Mattscheibe. *VY*

Radisson/SAS

Erfolgreiches Geschäftsjahr 1997

Die Geschäftsjahr 1997 erreichte der Umsatz von Radisson SAS Hotels Worldwide 800 Mio. Dollar – ein 20%iges Wachstum gegenüber dem Vorjahr. Der Betriebsumsatz (der eigenen und gepachteten Hotels) erreicht 300 Mio. Dollar (+19%). Der Gewinn vor Steuern konnte um mehr als das Doppelte auf 21 Mio. Dollar gesteigert werden. Die durchschnittliche Belegung der Hotels betrug 74%, ein Prozentpunkt besser als das bisher beste Ergebnis. Radisson SAS Hotels haben 1997 auch die Expansion stark vorwärtsgetrieben: 20 neue Geschäfts- und Ferienhotels kamen dazu. Das gesamte Portfolio hat somit die 100 Properties erreicht, die man in 26 Ländern im Eigenbesitz oder unter Pacht-, Management- oder Leasingverträgen hält. *Kurt Ritter*, Präsident und CEO der Ketten, betont im besonderen, dass der Anteil an Übernachtungen, den das zentrale Reservationssystem generierte, von 27% auf 29% stieg.

Radisson wuchs am stärksten in Deutschland, hat aber noch keinen Betrieb in der Schweiz – ein Ärgernis für Ritter, der selber Schweizer ist und dem mit *Hans-Peter Dürr* seit kurzem ein weiterer Schweizer als Vize zur Seite steht. In Deutschland sind 11 Hotels bereits in Betrieb, fünf weitere werden eröffnet. Gross ist auch das Wachstum im Mittleren Osten. Insgesamt verfügt die Kette heute über 25 000 Zimmer. 1998 soll die Expansion im gleichen Tempo weitergehen. Ritter rechnet bis Ende Jahr mit weiteren 30 neuen Hotels. *VY*

HSMAI

Blick ins Telemarketing

Die Hospitality Sales & Marketing Association, Chapter Switzerland HSMA, veranstaltet am 24. März in Cham eine Abendveranstaltung rund um das Telemarketing. Diese «aktive Bearbeitung des Marktes» wird immer mehr auch als «Call Center» umschrieben. Die Geschäftsleitung des Firma Sysmar AG in Cham lädt HSMA-Mitglieder ein, das professionelle Telemarketing etwas näher kennenzulernen. Sysmar berät, konzeptioniert und führt Telefonmarketing-Aktivitäten und alle damit verbundenen Leistungen durch, wie Datenbank-Management, Versand, Routenplanung Aussendienst und Schulung. *MA*

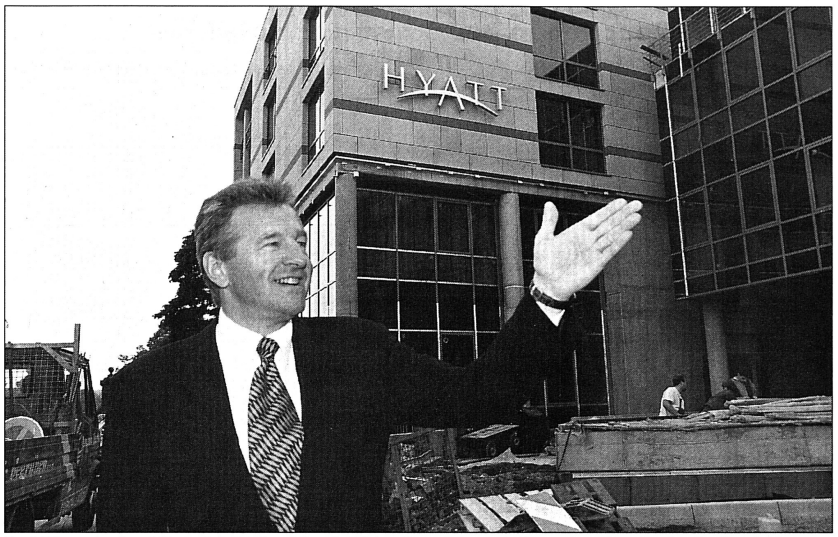
Dienstag, 24. März, ab 18.30 Uhr in Cham. Anm. bei Eva Lubini, Tel.: 01 862 41 02; Fax: 01 862 41 01. – Nächster HSMA-Anlass: 7. April: Erfolgreiches Messemarketing, Peter Plan, Wigra.

Fred Hürst, General Manager Hyatt Regency Mainz

Vom Umsetzer zum Unternehmer

Am Hotelstandort Zürich ist der Name «Hyatt» ein Marken-Reizwort: Das Projekt wäre längst fertig, doch der Gestaltungsplan ist noch nicht abgesegnet. Anderswo funktioniert es besser, so beim diesen Monat noch aufgehenden Hyatt Regency in Mainz. Dessen Direktor ist Schweizer: Fred Hürst, der früher hierzulande einige Klassiker unter den Möpi-Raststätten einführte.

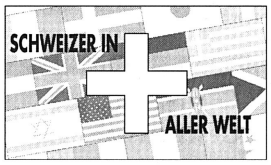
UELI STAUB



Fred Hürst, ein alter Mövenpick-Profi, eröffnet in Mainz diesen Monat ein Hyatt. Das Hyatt-Projekt in Zürich hingegen, seit 1991 in der Schwebe, mottet weiter vor sich hin. *Foto: Ueli Staub*

1986 wechselte Fred Hürst von Mövenpick zu Hyatt International. Gegenwärtig ist er GM im Hyatt Regency Mainz, das Ende März eröffnet wird. Und darüber hinaus kümmert er sich erst noch als Regionaldirektor um Deutschland. 1984, nach seiner Heimkehr aus Ägypten, hatte ihn *Ueli Prager* zum Direktor des Mövenpick-Departements Nationalstrassen-Betriebe verknurrt. Unter Hürsts Ägide entstanden einige «Autobahn-Klassiker» wie die Marché-Raststätten Bellinzona, Neuenkirch und Niederurnen.

Da er sich aber mehr als Unternehmer denn als Umsetzer betrachtete und daher



lieber im Hotelbusiness geblieben wäre, erlag er 1986 gerne den Lockrufen von Hyatt. Diese Kette beförderte ihn zum GM des Hyatt Regency Brüssel und 1987 des eben eröffneten Hyatt Regency Köln. «Hyatt, eine der besten Hotelgruppen der Welt, das war ein Name, der mich ansprach», erklärt er. Hyatt International Corp., ein Übersee-Zweig der 1957 in den USA gegründeten Hyatt Hotel Corporation, fasste 1968 im (damaligen) Zukunftsmarkt Asien Fuss und expandiert von dort aus seit ein paar Jahren auch in Europa. Gegenwärtig betreibt das Unternehmen 172 Hotels und Resorts in 35 Ländern.

Hotelstandort Mainz?

Im Juli 1997 wechselte Fred Hürst von Köln rheinaufwärts nach Mainz und wurde GM des in Bau befindlichen Hyatt Regency sowie Regionaldirektor Deutschland. Wer von Mainz spricht, erntet oft ein müdes Lächeln, doch aufgepasst! Nur 20 Fahrminuten vom Frankfurter Flughafen entfernt, liegt diese Stadt inmitten des industrie- und messereichen Rhein-Main-Gebiets und ist auch sonst sehr zentral. Nicht von ungefähr wählte Hyatt hier den Standort ihres regionalen Büro für Deutschland. Eröffnet werden in diesem Jahr auch noch Hyatts in Hamburg und Berlin.

Die Stadt ist in der Form der «Mainzer Aufbau Gesellschaft» bereits Besitzerin von zwei Hiltons. Nun baut sie auch dieses neueste Hotel, das Hyatt wie viele andere Properties im Management führt. Hyatts erstes deutsches Hotel, das Regency Köln, war sehr erfolgreich; seine gute Kapitalrendite hat sich offenbar unter den Investoren herumgesprochen.

Filet unter den Grundstücken

Das Hyatt Regency Mainz mit 268 Zimmern und Suiten befindet sich im Fort Malakoff Park-Komplex, direkt am Rhein.«Ein Filetstück unter den Terrains», schwärmt Hürst. Eine Etage ist dem Regency Club vorbehalten, mit separaten Check-in, Lounge du Concierge. Bereits vor der Eröffnung treffen viele Anfragen ein, die den Konferenzbereich betreffen. Zahlreiche Interessenten stammen auch aus Frankfurt.

Wichtige Gastronomie

Für Hürst ist die Gastronomie sehr wichtig, zumal er auch die Einheimischen zu seinen Kunden zählen möchte. Bereits in Köln betrug deren Umsatzanteil 48%. In der Mitte des Restaurants dient eine offene Showküche als Bühne für die Köche. Ein weiteres Bindeglied zur Bevölkerung soll jeweils im Sommer die Rhein-Terrasse sein.

Hyatt – dieser Name erinnert die Zürcher an ihre eigene Leidensgeschichte, was die Hotellerie betrifft. Seit 1991 bleibt das Park Hyatt Zürich mit 225 Zimmern ein Thema. Auch Hürst war gerüchteweise als GM im Gespräch.

Zürcher Park Hyatt in Wartestellung

Falls alles rund läuft, so die Zürcher Liegenschaftsverwaltung, könne man mit einer Baueingabe für das Hyatt in diesem Jahr und mit einem Baubeginn 1999 rechnen. Das 200-Zimmer-Hotel beim Kongresshaus soll 80 bis 120 Mio. Franken kosten.

Seit Anfang dieses Jahrzehnts ist von diesem Kongresshaus-Hyatt die Rede; schiefgegangen ist seither derart viel, dass der «Hotelbau-Standort» Zürich von vielen Hotelketten-Development-Leuten als «noch schlimmer als Seoul» taxiert wird. Hyatt hat allen Grund, sich zu ärgern, denn seit ihr Bauvorhaben ständig wieder aufgeschoben wird, hat Inter-Continental das bestehende Novapark, Marriott das bestehende Hotel Zürich übernommen und Swissôtel in Oerlikon sein Hotel renoviert. Zürichs elf Qualitätshotels offerierten 1997 rund 2236 Zimmer (davon mehr als Hälfte mit Hotelmarkennamen), zu denen dann die 200 Hyatt-Zimmer stossen dürften. Gleichzeitig ist der Budgetbereich auf dem Vormarsch. Wäre das Hyatt etwa 1996 eröffnet worden, was ungefähr üblichem internationalem Standard entspräche, hätte es bereits 1997 vom ersten Aufschwungjahr dieses Jahrzehnts profitiert. *APK*

Hedna

Ein neues «White Paper»

Die Hotel Electronic Distribution Network Association, Hedna, hat ein 73seitiges «White Paper» zur elektronischen Hotel-Distribution herausgegeben.

Die 1991 gegründete Hotel Electronic Distribution Network Association (Hedna), ist in der Zwischenzeit auch in der Schweizer Hotellerie nicht mehr unbekannt. Es existieren sogar Bemühungen, in der Schweiz ein eigenes Chapter zu gründen, denn der Anteil an elektronischen Buchungen, die den Hotels über die zentralen Reservationssysteme eingespielt wird, wächst und wird immer wichtiger.

In diesem informatischen Bereich der Distribution gelten andere Marketing- und Sales-Regeln als in den klassischen Segmenten. Um besser klarzumachen, wie die elektronische Distribution die Reiseindustrie inklusive Hotellerie beeinflusst, hat die Hedna kürzlich ein White Paper herausgegeben («Onward Distribution of Hotel Information Via the Global Distribution Systems»). Zusammengestellt wurde die Publikation von den Hedna-Direktoren und *Alyson Dombey*, Partner in Marketing. Die «Onward Distribution» wird dabei folgendermassen definiert: Der Gebrauch von Hoteldaten und Hotelprodukten durch die GDS für nichttraditionelle Distributionsinstrumente wie Internet, zurückgelagerten «Booking engines» und anderen on-line Buchungskanälen.

Die Onward Distribution hat die traditionelle Dynamik in der Hoteldistribution verändert: Sowohl die wirtschaftlichen als auch die technologischen und marketingmässigen Beziehungen zwischen Leistungsträgern und Verkäufern haben sich verschoben. Die Publikation setzt sich also mit dem auseinander, was geschieht, wenn die Hotelmarketing-Leute ihre Hotelinformationen durch die GDS-Systeme geben: Zu wem kommen diese Daten, was geschieht mit ihnen, welche Art von Leuten bekommt sie zu sehen, und wie lässt sich dies alles irgendwie noch unter Kontrolle halten. *APK*

Das White Paper kostet 25 Dollar für Hedna-Mitglieder, 250 Dollar für Nichtmitglieder. Zu bestellen ist die Publikation unter der Telefonnummer +44 171 385 34 56, Alyson Dombey, Partners in Marketing.

Best Western Swiss Hotels

Fast 11% mehr Umsatz

Die Hotelmarketing-Organisation Best Western Swiss Hotels hat für ihre Mitgliederbetriebe 1997 ein Plus von 10,3% bei den Zimmer-LN und ein Plus von 10,9% beim vermittelten Umsatz generiert. Das Reisebüro gewinnt an Bedeutung.

Die 75 Mitglieder-Hotels der Marketing-Organisation Best Western Swiss Hotels (BWSH) können sich über das abgelaufene Geschäftsjahr 1997 nicht beklagen: Bei den Zimmernächten (also den LN pro Zimmer und nicht pro Bett gerechnet) erarbeitet BWSH ein Plus von 10,3%. Beim Umsatz, den BWSH vermittelte, ergab sich ein Plus von 10,9%. Die Hoteliers werden sich offenbar auch der zunehmenden Bedeutung des Reisebüros als Distributionsstelle bewusst. Drei Viertel aller von BW vermittelten Gäste sind zwar Individualreisende, doch buchen sie nicht direkt, sondern über das Reisebüro. 1997 stark vom Wachstum profitiert haben die Hotels in den Regionen Berner Oberland, Graubünden, Zentralschweiz, Tessin und Zürich. Auch die Bedeutung des Internet als Reservationskanal nimmt rasch zu: Rund 65 000 Zimmernächte mit einem Umsatz von knapp 5 Mio. Dollar wurden 1997 weltweit erzielt – viermal mehr als im Vorjahr. Ab April stösst das Hôtel Strasbourg et Univers in der Nähe des Genfer Bahnhofs Cornavin zu BW. Das Mittelklasshaus soll als Ergänzung des bereits bestehenden 4-Stern-Bereichs in Genf dienen. Ab Juni wird auch das Golfhotel Waldhuus in Davos bei BW dabei sein. *APK*

LESERBRIEF

Hochsee-Hotellerie und Arbeitsstellen

htr Nr. 8 vom 19. Februar 1998: «Wo ist des Schweizers Sehnsucht nach der See?»

Mit grossem Interesse habe ich den Artikel in der *hotel + tourismus revue* betreffend das fehlende Interesse der Schweizer an der Hochseeschiffahrt gelesen – Bravo!

Seit Jahren bin ich eine treue Leserin der *htr*. Leider habe ich des öfteren feststellen müssen, dass bei Schweizer Hoteliers eine Tendenz besteht, sich der innerbetrieblichen Selbstbeweihräucherung hinzugeben. Es werden allzu gerne Preise und sonstige verliehene Ehrungen als grosse Leistungen des Managements proklamiert, die täglichen Anstrengungen des (meistens ausländischen) Personals jedoch oft nicht genügend gewürdigt.

Es tut gut, auch einmal eine kritische Stimme zu hören, zumal sie aus den eigenen, schweizerischen Reihen kommt. Eine wirkliche Seltenheit!

Ausserdem ist es langsam an der Zeit, die Misere der schweizerischen Hotellerie nicht nur immer den «schlechten Zeiten» zuzuschreiben. Ich würde meinen, es wäre in vielen gastgewerblichen Betrieben schon lange angebracht, die eigene Einstellung zu Personal und Gast mal ganz kritisch unter die Lupe zu nehmen.

Ich hoffe, Sie haben weiterhin die Möglichkeit und den Mut, den einzelnen, kritischen Stimmen aus der Branche ein Forum zu bieten! *Birgit Signer, Rapperswil*

Rogner und Dorint

Dorint nutzt Rogners Ost-Know-how

Die österreichische – mit 100 Mio. Franken Jahresumsatz – Rogner-Gruppe will auf internationaler Ebene noch einmal kräftig weiterwachsen. Eine Kooperation mit Dorint soll Marketing und Operations einbringen: «Rogner Dorint Hotels & Resorts» heisst die Firma, die es besonders auf Mittel- und Osteuropa abgesehen hat. Dorint, mit 360 Mio. Franken Jahresumsatz, bringt offenbar auch interessierte Investoren mit.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Die Hotelgruppe Rogner International hat eine der führenden deutschen Hotelgesellschaften, die Dorint Gruppe mit Sitz in Mönchengladbach, an die Angel bekommen. Unter dem Namen «Rogner Dorint Hotels & Resorts» gründeten die beiden eine gemeinsame Betriebs- und Managementgesellschaft, in die sie alle Hotels und Anlagen in Österreich und Osteuropa einbringen.

Die Aufgabenverteilung ist klar vorgegeben: Rogner übernimmt die Verantwortung für Expansion und Entwicklung der neuen Gesellschaft, Dorint ist zuständig für Verkauf, Marketing, Controlling und operative Führung. Wie der Kärtner Tourismus- und Bauunternehmer *Robert Rogner* jüngst vor der Presse erklärte, waren mehrere international tätige Unternehmen an einer Partnerschaft interessiert. «Zwischen Dorint und uns hat es jedoch sofort geklappt». Für Dorint-Vorstand *Alfred Weiss* zählten vor allem die Erfahrungen Rogners in Osteuropa. Rogner erwirtschaftete 1996 einen Umsatz von rund 100 Mio. Franken bei mehr als 850 000 Logiernächten und beschäftigt mehr als 1000 Mitarbeiter. Die Dorint-Gruppe betreibt derzeit rund 60 Betriebe in fünf europäischen Ländern, in denen mehr als 2,5 Mio. Gästenächtigungen gezählt wurden. Der Dorint-Umsatz liegt bei rund 360 Mio. Franken. Dorint beschäftigt knapp 4000 Mitarbeiter.

Co-Branding der ganz anderen Art: Manchmal braucht es Namen aus dem «Show-Biz». Im Bild: Robert Rogner mit Ornella Muti an der Eröffnung des Rogner Hotels in Heviz, Ungarn. *Foto: Heribert Purtscher*

Dorint mit Investoren

An den einzelnen Rogner-Projekten beteiligen sich die hinter der Dorint-Gruppe stehenden Investoren über Immobilienfonds. Das Engagement Dorints ermöglicht Rogner eine willkommene finanzielle Atempause. Es werden 200 Mio. Schilling (25 Mio. Fr.) frei für den Ausbau bestehender Hotels wie Sünnhof (Wien), Don Giovanni (Prag) und Sobieski (Warschau).

Rogner International umfasst derzeit 12 touristische Betriebe, darunter sechs Hotels in Österreich sowie Häuser in Prag, Héviz (Ungarn) und Tirana. Zu Rogner zählt ausserdem «Europas erste Golfschaukel» (45-Loch-Anlage) im Südburgenland. 1997 eröffnete Rogner gemeinsam mit dem Künstler *Friedensreich Hundertwasser* auf 40 Hektaren eine Hotel- und Thermenanlage in Blumau (Steiermark). Für dieses «aussergewöhnliche, begehbare und bewohnbare Gesamtkunstwerk» sind Rogner (anwesend) und Hundertwasser an der ITB in Berlin mit dem «VDRJ-Preis» der Vereinigung deutscher Reisejournalisten (VDRJ) ausgezeichnet worden.

Pre-Opening im Restaurant

Mit gezielter Schulung Konflikte vermeiden

Neueröffnete Hotels und Restaurants müssen erfahrungsgemäss mit erhöhten Personalfluktuationen rechnen, insbesondere im Service. Mit sorgfältiger Evaluation und Schulung der Mitarbeiter im Vorfeld der Eröffnung lassen sich die «heisse Phase» besser bewältigen und drohende Arbeitskonflikte weitgehend entschärfen. Hilfestellung hierzu bieten Rahmenkonzepte und Zeitpläne.

CHRISTIAN MEYER

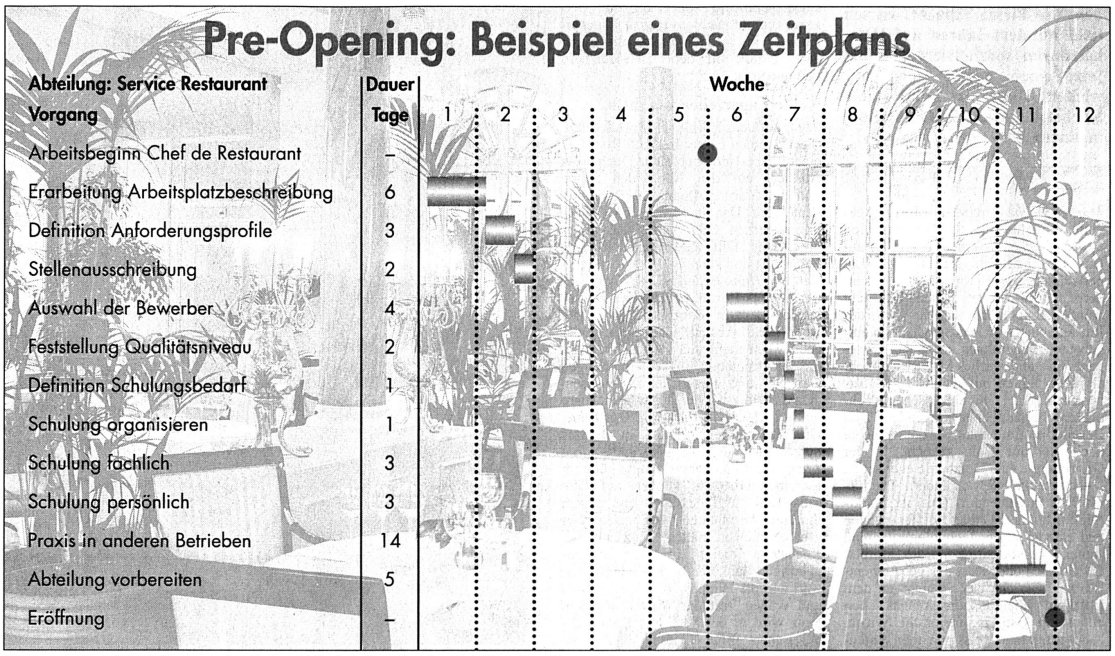
Bei Restaurant-Neureröffnungen sind sowohl Kaderleute als auch die neuen Mitarbeiter einer extremen Belastung ausgesetzt. Schon im kleinen, überschaubaren Betrieb muss an tausend Dinge gedacht werden. Erst recht stellt die Eröffnung des neuen Outlets einer Gastronomiekette das Management vor komplexe Situationen. Erforderlich ist eine besonders sorgfältige Planung schon während des «Pre-Opening», also bereits während der Vorphase der Eröffnung.

Stimmt die Chemie?

Teams müssen sich zuerst einarbeiten. Erfährt ein neueröffneter Betrieb zudem einen unerwarteten Besucheransturm, könnten sich Personalprobleme akzentuieren und latente Konflikte eskalieren, sagt *Ueli Genner*, Trainer und Berater in der betrieblichen Aus- und Weiterbildung. Ratsam seien deshalb von der Zentrale gestellte «Coachs», die dem betrieblichen Kader in kritischen Situationen Unterstützung bieten könnten. Coachs würden sich auch um die Kontakte zu der Presse und zu der Geschäftsleitung kümmern. Doch bei Eröffnungsstützen, wie diese Coachs von Ueli Genner genannt werden, bestehe die Gefahr, dass sich diese zu stark in die operative Führung einmischten und quasi das Management des Betriebes übernähmen. Folge sei dann oft, dass das Führungsteams des neuen Betriebes nach dem Rückzug der Spezialisten ratlos und überfordert sei.

Erfahrungen festhalten

Ueli Genner rät, die Erfahrungen aus Voreröffnung und Eröffnungen schriftlich festzuhalten und laufend auszuwerten. Die bereits erreichten Ziele der Countdown-Planung seien laufend zu kontrollieren, Abweichungen festzuhalten und auszuwerten. So vermeide man bei späteren Openings, wichtige Dinge zu vergessen oder Fehler zu wiederholen.



Planung kann nicht früh genug beginnen: Beispiel einer Service-Pre-Opening-Planung im Gastronomieunternehmen mit mehreren Betrieben. Zeitplanung und schriftlich festgehaltene Konzepte sind auch im kleineren Betrieb hilfreich. *Grafik: htr/GPE*

Eine grosse Hilfe seien die Protokolle der täglichen Koordinationssitzungen. Hier würden Pendenzen und Schwachpunkte täglich festgehalten und es werde besprochen, wer was bis wann erledige.

So läuft der «Countdown» ab

Wie bereitet man Servicemitarbeiter optimal auf die neue Aufgabe vor? All zu lange Trainings für Servicemitarbeiter hält Genner für unrealistisch, das liege mit Blick auf die schwierige Ertragssituation im Gastgewerbe nicht drin. Umso wichtiger sei es deshalb, die kurze Zeit im Vorfeld der Eröffnung intensiv zu nutzen. Den Eröffnungs-«Countdown» eines Restaurationsbetriebes skizziert der langjährige Mövenpick-Ausbildungsleiter wie folgt: Kader und Mitarbeiter richten zusammen den Betrieb ein. Sie nehmen Material in Empfang, reinigen es und richten die Arbeitsplätze gemeinsam ein.

«Kalte» und «heisse» Probeläufe

Zur Schulung: Probeläufe sollen aufzeigen, wo Schwachstellen bestehen. In «kalten» Probeläufen wird der Service supponiert, das heisst, ohne dass Gerichte oder Getränke ausgegeben werden. «Heisse» Probeläufe, zu denen man am Bau tätige Handwerker oder Nachbarn als Gäste einlädt, sind die eigentlichen Hauptproben. Zu teuer? Nach Genners Erfahrung zahlt sich der Aufwand immer aus. So würden Unsicherheiten und Schwachstellen in den Abläufen frühzeitig erkannt. Auch die anschliessende Manöverkritik sei kein Luxus, sondern Garant für eine reibungslose Eröffnung. Im Meeting nach dem Probelauf brauche es von Seiten des Leitungsteams nur noch die Bereitschaft, den Mitarbeitern zuzuhören. Schwachstellen und organisatorische Mängel könnten auf diese Weise erkannt und noch rechtzeitig behoben werden.

Train the Trainer

Erhebliche Defizite sieht Ueli Genner generell im Bereich der Führungsausbildung. Kaderleute sollten in der Lage sein, das Qualifikationsniveau der Mitarbeiter festzustellen und auszubilden. Ziel einer erfolgreichen Eröffnungsschulung müsse es sein, möglichst alle Unsicherheiten vor der Eröffnung zu beseitigen.

Gewisse Bewerber würden einfach nicht in ein bestimmtes Restaurantkonzept passen, besonders wenn der Begriff «Erlebnis» eine Rolle spiele, erklärt *Hans-Peter Lauppe*, Hotel-Betriebsberater und Pre-Opening-Spezialist. Hier komme es nicht nur auf die Fachkenntnisse an, sondern auch auf die menschlichen Qualitäten. Für die Bar, die für sich in Anspruch nehme, einen thematisierten, «anderen Betrieb» darzustellen, sei Kommunikationsfähigkeit ein wichtiger Faktor.

Auf Vorrat ausbilden

«Bei einer grösseren Restaurantkette müssen Servicemitarbeiter auf Vorrat in bestehenden Outlets ausgebildet werden» fordert deshalb Lauppe. Ungeeignete würden frühzeitig erkannt, und es könnten Mitarbeiter ausgetauscht werden, um die Crew im neu eröffneten Betrieb mit erfahrenen Leuten zu durchsetzen. On-the-job-Trainings seien eine wichtige Voraussetzung für gelungene Eröffnungen.

Rahmenkonzept und Zeitplan

Hans-Peter Lauppe rät zu schriftlichen Rahmen- und Teilkonzepten sowie zu Zeitplänen. Aus der Produktidee und den Vorgaben der Grundkonzeption müssten Teilkonzepte für alle Betriebsbereiche erstellt werden (Restaurant, Küche, Keller; im Hotel auch für Empfang, Verwaltung und Etage). Die zu erbringenden Leistungen der verschiedenen Abteilungen, Qualitätsstufen und weitere Vorgaben (Öffnungszeiten, Vergabe von Leistungen an Dritte usw.) sind vorerst in einem Rahmenkonzept festzuhalten. Dieses wiederum würde im Laufe des Projektfortschrittes laufend verfeinert. Die Zeitplanung (siehe Grafik) erleichtere den Überblick und die Koordination der verschiedenen Vorgänge.

Adressen: Hans-Peter Lauppe, Hotel-Betriebsberatung ,D-61128 Dietzenbach, Telefon 0049 6074 81 51 15. Ueli Genner, Ausbildung und Beratung, 4587 Oberramsern, Telefon 031 768 00 00.

Gfeller am Bärenplatz, Bern

Letztes «Schnipo» macht dicht

Ende April wird das Schnipo-Schnitzelhouse am Berner Bärenplatz seine Tore schliessen. An gleicher Stelle soll ein Restaurant mit Bedienung entstehen.

CHRISTIAN MEYER

«The Original Swiss Schnitzelhouse» verliert bald seinen letzten Standort: Das Schnipo am Berner Bärenplatz macht Ende April dicht. Wie in anderen Schweizer Städten hat der nach McDonald's-Vorbild gestaltete Fast-Food-Laden an Berns bester Lage die Erwartungen nicht erfüllt.

Margen unbefriedigend

Nicht die Umsätze – sie stiegen in den letzten Monaten an –, sondern die Margen seien zu dürftig, erklärt Restaurateur *Christian Gfeller*. Fast-Food-Riesen würden die Preise vorgeben, der Spielraum für Preiserhöhungen sei entsprechend knapp. Da sei ein einzelner Betrieb mit vergleichsweise geringen Abnahmemengen chancenlos. Tatsächlich sei das letzte «Schnipo» in den vergangenen Monaten mit steigenden Preisen bei den speziell angefertigten Schnitzeln aus Schweine- und Truthahnfleisch konfrontiert worden. Das Schnitzelhouse verfüge zudem über 40 umsatzträchtige Plätze outdoor, doch ein Boulevard-Cafe mit Selbstbedienung sei bei den Gästen unbeliebt.

Schon Ende Mai will Gfeller ein neues Restaurant eröffnen. Am definitiven Konzept werde gearbeitet, sagt der Inhaber der traditionellen Betriebe mit insgesamt vier Restaurants. Nicht ausschliessen will er, wie gerüchteweise verlautete, den Betrieb einer Brasserie nach französischem Muster.

Ehemals vier Betriebe

«The Original Swiss Schnitzelhouse» ist vor rund vier Jahren von den Quereinsteigern *Roland Bucher* und *Alfred Schlosser* gegründet worden. Das Gastronomieunternehmen auf Franchisebasis verfügte bald über Outlets in Baden, Zürich und Frauenfeld. Ein Laden nach dem anderen musste indessen nach kurzer Zeit wieder dichtmachen. Zu starke Anlehnung an das McDonald's-Konzept, hohe Mietzinsen und niedrige Umsätze in der Anfangsphase waren gemäss Aussagen von Branchenkennern die Hauptgründe für den Misserfolg.

Von den beiden ehemaligen Gesellschaftern der vor zwei Jahren in Konkurs gegangenen Schnipo AG, Roland Bucher und Alfred Schlosser, ist keine Stellungnahme erhältlich. Gemäss Pressebericht sind die Schnipo-Markenrechte von einer Investorengruppe aufgekauft worden.

«Yama House of Switzerland», Nagano

Schweizer Küche schmeckte den Japanern

«Alle Erwartungen übertroffen.» So sieht die Bilanz aus vom «Yama House of Switzerland» in Nagano. Dort haben Schweizer während der olympischen Winterspiele japanische und ausländische Gäste nach Schweizer Art bewirtet und für «Sion 2006» geworben.

Erwartet wurden 500 Gäste täglich und 600 sind jeden Tag gekommen; 9200 Portionen Raclette, 2481 Portionen Fondue und 1800 Flaschen Schweizer Wein haben *Pedro Hanselmann* und sein Team während der olympischen Winterspiele in Nagano verkauft. Der Hotelier aus dem bernischen Utzenstorf hat vom 6. bis 22. Februar im «Yama House of Switzerland» als Food & Beverage Manager geamtet. In diesem traditionell japanischen Restaurant im Zentrum von Nagano standen den Schweizern 200 Sitzplätze nach westlichem Muster zur Verfügung, um dort mit Schweizer Küche und Gastfreundschaft für die Olympiakandidatur «Sion 2006» zu werben.

Definitive Umsatz- oder gar Erfolgszahlen zum «Yama House of Switzerland» gibt es jetzt noch nicht.

Budget erreicht

Evelyn Fankhauser, zuständig für die Organisation, versichert aber, dass das Budget von 415 000 Franken erreicht wurde. Einen Grund für den Erfolg des «Yama House of Switzerland» sieht Evelyn Fankhauser darin, dass die Schweiz mit ihrem Länderhaus als einziges Land ein öffentliches Restaurant betrieben hat. So waren nur ein Drittel der Gäste vom International Olympic Comitee (IOC) oder Besucher aus der Schweiz, Europa und Amerika. Zwei Drittel der Besucher seien japanische Gäste gewesen, die teilweise mehrmals gekommen seien. Die Japaner hätten sich offen für Neues gezeigt: Sie sind gewohnt, kleine Portionen zu essen und dafür Verschiedenes zu kombinieren», sagt Evelyn Fankhauser. Pedro Hanselmann ist darauf eingegangen und hat seine Portionen den japanischen Verhältnissen angepasst. Das «Yama House» habe sein Ziel erreicht: Für die Kandidatur «Sion 2006» sei ein Meilenstein gesetzt. *AF*

REKLAME

Frisch auf-getischt!

Tischwäsche

Aqua macht Lust auf mehr aus Meer, See und Fluss. Dies sind nur die zwei neuesten Dessins aus unserer attraktiven Tischwäsche- Kollektion **Made in Switzerland**.

Erstklassige Gewebe aus der modernsten Jacquard-Weberei Europas, auf High-Tech-Automaten konfektioniert. Masse, Mengen und Artikel, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Kurze Lieferzeiten, auch für Kleinserien und Nachlieferungen.

Führende Häuser rund um den Erdball vertrauen auf unsere Textilien. Begnügen Sie sich nicht mit weniger.

Entscheiden Sie erst, wenn Sie unser Angebot kennen.
Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin. Wir freuen uns, Ihnen alle Möglichkeiten vorzustellen.

Schwob GASTROTEXTIL

Schwob & Co. AG
Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf
Telefon 034 428 11 11, Telefax 034 428 12 22
Internet: http://www.schwob.ch
e-mail: contact@schwob.ch

5/98

Energiesysteme

Mit dem Holzherd kochen und heizen

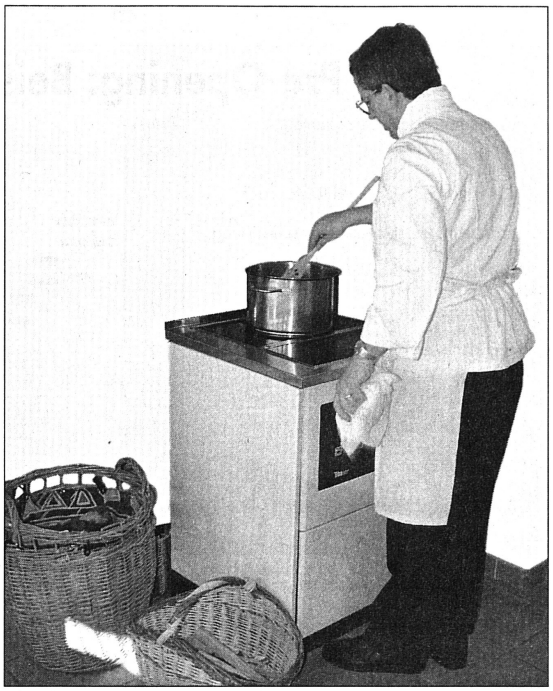
Holz kann auch im Gastgewerbe als Energiequelle genutzt werden. Die Firma Tiba AG ist seit bald hundert Jahren auf Holzheizungen spezialisiert und hat jetzt einen neuen Herd entwickelt. Dieser ist komfortable Kochstelle und Zentralheizung in einem.

PAULA CAREGA

Marlies Marbet bereitet die Metzgete auf einem Holzherd zu. Das sei Tradition und schmecke ausserdem besser als auf Gas oder Elektrisch. «Die Blut- und Leberwürste müssen ja nicht kochen, sondern nur im Wasser ziehen. Das geht wunderbar mit Holz», sagt die Wirtin des Restaurants Kreuz in Neuendorf. Im umgebauten Bauernhaus kocht das Wirtepaar *Peter* und Marlies Marbet seit mehr als zehn Jahren auf einem Tiba-Holzherd, kombiniert mit elektrischen Kochplatten. In ländlichen Gegenden, zum Beispiel im Emmental, wird auch heute noch viel auf Holz gekocht. In der Gastronomie sind Holzherde eher selten – doch das könnte sich ändern: Die Firma Tiba in Bubendorf (BL) ist Marktführerin auf dem Gebiet Holzfeuerungen und entwickelt die Technologie laufend weiter. Dies bestätigt Marlies Marbet: Ob Gulasch oder Rösti, es gebe eigentlich kein Gericht, das sie nicht auf dem Holzherd zubereite. «Es braucht schon ein wenig Gspüri», meint die Wirtin, «aber wenn man weiss, wie man einfeuern und zum Feuer schauen muss, ist das Kochen problemlos.» Der Ofen in der Küche des ehemaligen Bauernhauses heizt auch eine Eckbank in der Gaststube. Und der Speck für die Metzgete stammt aus der eigenen Räucherkammer im zweiten Stock, die durch den Kamin mit dem Tiba-Holzherd verbunden ist.

Keine Lagerfeuerromantik

Auch auf dem Hörnli, 1133 Meter über Meer, werden Entrecôtes und Rösti auf einem Tiba-Herd gebraten. Doch trotz Aussicht auf den Napf, den Säntis und die Glarner Alpen von Romantik keine Spur: Das flackernde Feuer bleibt im modernen Ofen verborgen. Sogar die Asche fällt automatisch in eine Schublade und kann hygienisch entsorgt werden. *Hans-Rudolf Häne,* Wirt des Restaurants Hörnli, benutzt den freistehenden Herd in Stosszeiten, da er viel Koch- und Abstellfläche biete. Oder aber, wenn nicht viel los ist, um nicht die Elektroplatten für einen einzigen Gast an- und ausschalten zu müssen. «Da das Holz vor der Tür wächst, spare ich mit dem Herd Energie», sagt Häne. Die Wärmespeicherung des Holzes nutzen auch *Sepp Hurscher* und *Andrea Küng* vom Restaurant Brunnihütte in Engelberg/OW. Sie kochen auf dem Tiba-Herd die Tagessuppe und nutzen ihn zum Warmhalten der Speisen. Vier grosse Pfannen hätten Platz auf der Kochstelle, meint Hurscher. Im zugehörigen Backofen backen der Hüttenwart und die Hüttenwartin Apfelkuchen und Wähen. Mit der Wärme aus dem Holz wird in der SAC-Hütte auch abgewaschen: Eine Leitung führt vom Herd zum Wasserboiler. Der zwei Jahre alte Herd ist Sommer wie Winter in Betrieb und verbraucht etwa 20 Ster Holz pro Jahr. Gekostet hat er rund 11 000 Franken.



Trotz Holzherd muss der Profikoch nicht auf Glaskeramik und stufenlose Kochleistung verzichten. *Foto: Paula Carega*

Hoher Wirkungsgrad

Die jüngste Generation von Tiba heisst ZH 12/15 und ist Kochherd, Heizung und Warmwasseraufbereitung in einem. Die Nutzenergie des Zentralheizungsherds stammt dabei nicht direkt vom Verbrennungsprozess des Holzes, sondern aus den entstehenden Gasen, die in einer Hochtemperatur-Brennkammer bei einer Temperatur von rund 850 Grad verbrennen. Ist der Zentralheizungsherd einmal angezündet, steuert die elektronische Leistungs- und Feuerungsregelung den gesamten Verbrennungsprozess. Der Wirkungsgrad beträgt dabei bis zu 85%, dementsprechend tief sind die Kohlenmonoxid-Abgaswerte, nämlich weniger als 70 Milligramm im Abgasstrom. Eine Holzfüllung – etwa sieben 33 Zentimeter lange Scheite – reicht für rund sechs Stunden Brenndauer. An den ZH 12/15 angeschlossen ist ein Pufferspeicher, der die Energie zurückhält und bei Bedarf ins normale Zentralheizungs- oder Bodenheizsystem abgibt. Die Leistung beträgt zwischen 6 und 13 Kilowatt. Mit einem einfachen Schalter kann von Koch- auf Heizfunktion gewechselt werden. Und wie bei einem Gasherd ist die Kochleistung stufenlos regulierbar. Ein Wettkochen im Labor der Tiba bewies denn auch, dass ein Holzherd der neuen Generation dem Elektro- oder Gasherd in nichts nachsteht: Um 3 Liter Wasser zum Kochen zu bringen, benötigte der ZH 12/15 gleich viel Zeit wie der konventionelle Elektroherd.

Bislang ohne Backofen

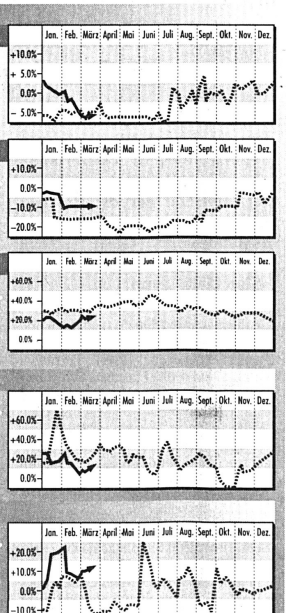
An einer Kochdemonstration Anfang Februar zerstreute der Profikoch *Beat Heinzer* die restlichen Zweifel über Komfort und Effizienz des ZH 12/15 vollends. Mühelos zauberte er auf dem Herd mit Glaskeramikoberfläche ein Viergang-Menu her. Nur die gebackenen Feigen für das Dessert musste Heinzer in einem konventionellen Ofen warmstellen. Denn die zur Zeit erhältlichen Modelle des ZH 12/15 haben keinen Backofen. Etwa eine halbe Stunde vor dem Kochen sollte der Holzherd eingefeuert werden. Beat Heinzer und seine Frau, die auch privat mit einem solchen Holzherd kochen und heizen, sind vom Konzept des Zentralheizungsherds überzeugt. Insbesondere in Kombination mit Sonnenenergie sei Holz ein effizienter Energieträger. Der ZH 12/15 lässt sich – für die «kleine Küche» zwischendurch und im Sommer – sowohl mit einem Elektroherd als auch mit einem Gasherd kombinieren. «Natürlich ist ein solcher Ofen nicht gerade billig. Doch Defekte, wie sie bei Ölheizungen auftreten, kommen beim Zentralheizungsherd praktisch nie vor. Auch regelmässige Tankrevisionen fallen weg.» Rund 18 000 Franken müsse man investieren, um statt mit Öl mit dem nachwachsenden Rohstoff Holz zu heizen und kochen. *PAC*

PRODINDEX 16.3. bis 21.3.1998

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

Artikelbezeichnung	1998 Woche 12	1998 Woche 11	1997 Woche 12	Index Vorwoche	Index Vorjahr
Frischfleisch					
Rindfleisch					
Gesamter Warenkorb				**+ 0,7%**	**– 1,0%**
Rindshuft[1]	31.90	31.90	31.90		
Entrecôte[1]	34.20	34.20	34.90		
Siedfleisch[1]	10.50	10.50	11.50		
Kalbfleisch					
Gesamter Warenkorb				**± 0,0%**	**+ 8,9%**
Kalbsnuss[1]	38.40	38.40	33.50		
Kalbssteak[1]	37.90	37.90	38.90		
Kalbsbrust[1]	14.40	14.40	11.50		
Schweinefleisch					
Gesamter Warenkorb				**+ 3,3%**	**– 3,8%**
Nierstück mit Huft[1]	20.40	15.90	21.90		
Hals[1]	15.40	15.40	15.90		
Schulterbraten[1]	13.60	13.60	13.50		
Gemüse					
Gesamter Warenkorb				**+ 6,5%**	**– 6,9%**
Eisberg, Karton 12 Stk.[1]	1.98	2.50	2.05		
Gurken, Karton 12 Stk.[1]	0.88	1.25	0.70		
Rüebli, Sack 10 kg[1]	1.45	1.45	1.40		
Früchte					
Gesamter Warenkorb				**+ 2,6%**	**+ 23,2%**
Erdbeeren, Gt. 8x250 g, Schale	1.32	1.50	1.30		
Äpfel Golden, Kl. II[1]	1.48	1.48	1.35		
Birnen «Williams», Kt 12,5 kg[1]	1.87	2.00	2.05		

Index-Jahresübersicht[2] — Index 1998 ..... Index 1997



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

MIXED PICKLES

Aargau: Neues Gastgewerbegesetz angenommen. Die Aargauer Stimmberechtigten haben das neue Gastgewerbegesetz erwartungsgemäss klar angenommen. Das neue Gesetz soll nun zusammen mit der Verordnung so rasch wie möglich in Kraft gesetzt werden. Einer der wichtigsten Punkte der Totalrevision betrifft die Abschaffung der Bedürfnisklausel. Bisher hing die Bewilligung für das Führen eines Gastgewerbebetriebes von der Einwohnerzahl einer Ortschaft ab. Auch das Wirtepatent wird im Kanton Aargau künftig nicht mehr notwendig sein. Personen, die als Wirte oder Wirtinnen tätig sein wollen, müssen ihre persönlichen Voraussetzungen für diesen Beruf aber weiterhin mit einem Fähigkeitszeugnis unter Beweis stellen. Präzisiert werden im neuen Gesetz auch die Öffnungszeiten. Die Polizeistunde wurde unter der Woche auf 00.15 Uhr, freitags und samstags auf 02.00 Uhr festgelegt. An Werktagen dürfen die Restaurants um 05.00 Uhr und an Sonntagen neu um 07.00 Uhr – statt wie bisher erst um 10.00 Uhr – öffnen. *sda*

*

Mehr Arbeitsplätze im Gastgewerbe. Die Zahl der Vollzeitbeschäftigten im Gastgewerbe hat im 4. Quartal 1997 gegenüber demselben Vorjahresquartal um 2,8% zugenommen, von 216 595 auf 222 600. Die Zahl der Vollzeitstellen hat sich um 2,5% auf 157 600 erhöht. Die Zahl der Teilzeitbeschäftigten (50% bis 89%) hat sich dagegen von 18 560 auf 36 600 sogar fast verdoppelt. Im Gegensatz dazu hat sich die Zahl der unter 50% Teilzeitbeschäftigten stark zurückgebildet. *pd*

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion:
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 24,
E-Mail: htr@swisshotels.ch
Verlag:
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23
E-Mail: info@htr.ch

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

Herausgeber-Ausschuss / Comité d'édition:
Heinz Probst (Leitung), Toni Kaufmann (Verlag), Dr. Peter Kühler (Redaktion).

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktion / Rédacteur en chef:
Dr. Peter Kühler (PK),
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR), Christine Künzler (CK), Felix Maurhofer (FM).
Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Marc Aeberhard (MA), Thomas Vaszary (VY).
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Andrea Fiedler (AF), Gudrun Schlenczek 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), Basel; Alexandre Bochatay (AB), Sion; German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Michael Hutschneker (HU), Zürich; Eliane Meyer (EM), Zürich; Pieter Poldervaart (PLD), Basel; Susanne Richard (SR), Bern; José Seydoux (JS), Fribourg; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; 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 · SHA:
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 (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB); 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

Redaktion und Textsponsoring:
Christof Ramseier,
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Pascale Zaugg.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Dominik Chammartin, Marc Moser.

Geschäftsanzeigen Deutschschweiz:
Christof Ramseier (Verkaufsleitung), Eva Bürgi (Beratung),
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

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. 4.10*
Jahresabonnement Fr. 138.–*
* inkl. MwSt

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

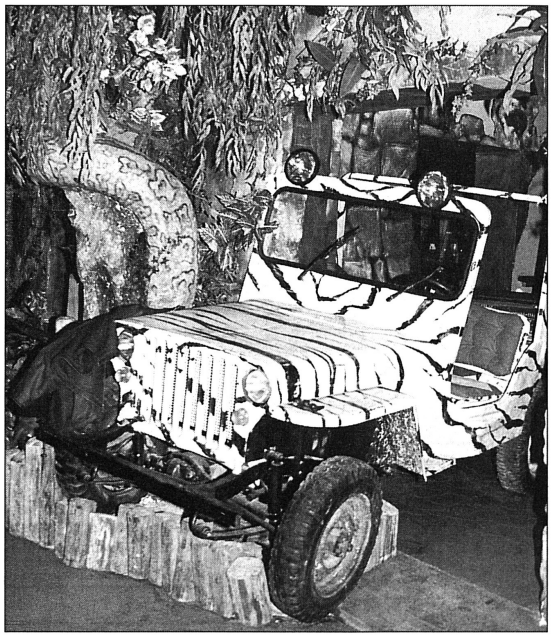
**
La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.*

Pub&Beisl-Kongress, Klagenfurt

Nur wegen des Essens geht niemand mehr essen

Ein gutes Speise- und Getränkeangebot garantiert heute keinem Gastronomen mehr den gewünschten Erfolg. «Fun» ist gefragt, Individualität will der Gast leben und sich selbst in Szene setzen. Doch ob Zusatznutzen oder sogar Komplementärgeschäft: Die Möglichkeit der Marktnischen scheint fast unbegrenzt.

GUDRUN SCHLENCZEK



Eintauchen in eine neue Welt: Der «Jungle Jim» bei Villach ist eine inszenierte Erlebnis-Disco mit Dschungel-Musik, Tropenregen u.a. *Foto: Gudrun Schlenczek*

Einig war man sich am 4. Pub&Beisl-Kongress im Rahmen der Fachmesse «Gast», dass der Food allein heute keine Gäste mehr ins Restaurant lockt. «Ich gehe nicht ins Lokal, weil ich Hunger habe, sondern weil ich das Erlebnis suche», brachte *Erich Brunmayr* vom gleichnamigen Marktforschungsinstitut diese Tatsache auf den Punkt. «Eine gute Speisekarte ist zu wenig, um Erfolg zu haben», doppelt *Günther Panhölzli*, Autor des Buches «Simulations-Management» nach. Gemäss Brunmayr basiert die Erlebnissuche in erster Linie auf dem heutigen Lebensprinzip «Fun». «Ich mache das, was mir gerade gut tut.» Denn während sich der frühere Mensch noch anderen gegenüber verantwortlich fühlte, kümmern sich heute nach Angaben von Brunmayr fast 70% der bis 19jährigen in erster Linie um ihre eigenen Bedürfnisse. Das habe klare Konsequenzen auf die Beizenkultur. Ein junger Kunde wird zum Stammgast, wenn er seine Individualität leben kann und wenn gleichzeitig der Unterhaltungsanspruch gewährleistet ist. Individualität ist dabei laut Brunmayr nicht durch politische Anschauungsweisen geprägt, sondern vielmehr eine Frage des «Lifestyle». Treue ist nicht mehr gefragt, vielmehr die Beziehung auf Zeit. «Man geht so lange in eine Beiz, wie diese den Bedürfnissen entspricht.»

Softe Inszenierung

Was soll der Gastronom nun über Essen und Trinken hinaus noch anbieten? «Der Gast will überrascht werden», ist der Ischgler Hotelier und Querdenker *Günther Aloys* überzeugt. Auf keinen Fall wolle er sich wie zuhause fühlen. Vielmehr sei die Beiz eine Bühne des Wohlbefindens, des Erlebnisses und des Entertainments. «Die Grenzüberschreitungen können nicht gross genug sein, weil alles Normale so langweilig geworden ist.» Im Gegensatz zu Aloys sieht *Ingo Wessel* vom gleichnamigen Konzeptbüro in München aufgrund eigener Studien in der Bevölkerung ein abnehmendes Bedürfnis nach starken Events: «Das Ereignis wird normal und das Normale zum Ereignis.» Softe Inszenierung sei gefragt. Dazu gehöre beispielsweise die Pflege der Kaffeehauskultur oder guter Biere. Das zeigt auch der Erfolg der Lederer Kulturbrauerei von *Frank Waldecker*, die 100 Jahre Nürnberger Braugeschichte symbolisiert. «Mit den Details berühren wir den Gast», heisst das Kredo von Frank Waldecker.

Komplementärgeschäfte

«Wer Erfolg haben will, muss sich von der Konkurrenz unterscheiden.» Das erreiche man eben auch mit ganz kleinen Dingen: Beispielsweise, indem man den Tee auf der Getränkekarte in Kombination mit einem Gedicht von Heinrich Heine verkauft. Die Verbindung verschiedener Ebenen bezeichnet Günther Panhölzli auch als die Lust auf ein «Aha-» Erlebnis. Das könne der Wirt erreichen, indem er aktuelle Themen in sein Konzept integriert oder beispielsweise Aktionen startet wie eine Speisekarte mit den Lieblingsrezepten der Gäste, einer Stammkunden-Speisekarte, «members-only-days» etc. Für Ingo Wessel bedeutet diese Verbindung verschiedener Ebenen auch Komplementärgeschäfte. «Die Konkurrenz sitzt nicht in den eigenen Reihen, sondern in jenen Unternehmen, welche die Gastronomie als Zusatzgeschäft entdecken.» Das, was Lebensmittelhandel, Tankstellen, Baumärkte, Kleiderboutiquen etc. bereits vormachen, sollte der Wirt nicht verpassen.

Jedem seine Nische

Obwohl laut Wessel rund 90% der Gäste kein Internet-Angebot in der Gastronomie suchen, fordert Erich Brunmayr eine «Kombination von virtueller und realer Unterhaltung» im Gastgewerbe. Denn die virtuelle Unterhaltung zieht eindeutig Gäste ab. Doch Brunmayr versichert: Obgleich fast 40% der Jugendlichen starke Anhänger der Cyber-Welt sind, suchen auch sie parallel dazu die reale Kommunikation. Auf jeden Fall sieht Brunmayr in «riesiges Potential» bei der Umsetzung von Themen und Trends. Da könne schliesslich jeder seine Marktnische entdecken.

Kongress + Messe

Der 4. Pub&Beisl-Kongress an der 30. Gast Klagenfurt war gut besucht: 170 Interessierte aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus nahmen teil. Die Fachmesse selbst empfing 16 000 Fachbesucher, davon 16% aus dem Ausland. Von den 450 Ausstellern auf rund 16000 Quadratmetern Ausstellungsfläche stammten zirka 10% aus dem benachbarten Italien. In 6 Restaurants konnten sich die Besucher auf dem Messegelände verpflegen. Ein Food Court – gecatert von zirka 8 regionalen Wirten – ergänzte das kulinarische Angebote. *GSG*

Promillegrenze

Umsatz mit weniger Alkohol

In Österreich mussten die Gastronomen aufgrund der tieferen Promillegrenze starke Umsatzeinbussen hinnehmen. Mit Information und Aktionen versucht man nun, dem zu begegnen.

GUDRUN SCHLENCZEK

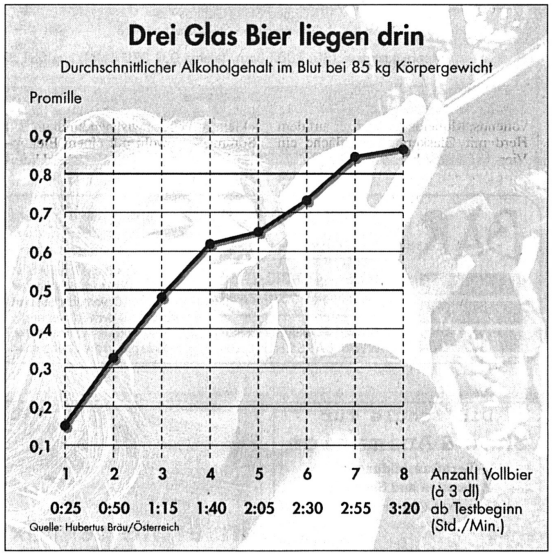
Seit dem 1.1.1998 müssen die Gastronomen in Österreich mit der 0,5 Promillegrenze im Strassenverkehr leben. Massiver öffentlicher Druck, aufgrund verheerender Verkehrsunfälle, veranlasste den Gesetzgeber zu diesem Schritt. Die Umsatzeinbussen liessen denn auch nicht auf sich warten: Die Rückgänge liegen etwa zwischen 10% und 15%, einzelne Betreiber sprechen sogar von bis zu 50%. Und für *Axel Bender*, Unternehmensberater aus Inzell/Deutschland, ist bei der Promille-Hysterie noch kein Ende in Sicht. «Die Null-Promillegrenze kommt bestimmt.» Doch statt den Kopf in den Sand zu stecken, empfiehlt Bender den österreichischen Wirten, zu agieren: An erster Stelle stehe die Information der Gäste. Es gelte diesen die gegenwärtige Verunsicherung zu nehmen und zu vermitteln, wieviel Alkohol sie trinken dürfen, um unter der gesetzlich vorgeschriebenen Promillegrenze zu bleiben (siehe Grafik). «Man muss den Leuten klar machen, dass sie noch Alkohol trinken dürfen». Allerdings kommen die Untersuchungen zu Alkoholkonsum und Promillegehalt im Blut bislang zu sehr unterschiedlichen Ergebnissen. Das betrifft auch die Anzeigen der sogenannten Promilletester – mit manchmal völlig unerklärlichen Korrelationen. Weitere Verkaufsargumente für Getränke sieht Bender in:

– neuen alkoholreduzierten Bierprodukten, welche ja auch angenehmerweise weniger Kalorien haben;
– in Biermixgetränken;
– im Verkauf kleinerer Einheiten – mit höheren Deckungsbeiträgen;
– im Angebot alkoholfreier Drinks, welche das Personal aktiv dem Gast schmackhaft machen muss.
– «Drink&Dream»: So bietet das Stadthotel Hauser in Wels unter diesem Motto Übernachtungen um ca. 40% ermässigt an, Zahnbürste, Pyjama etc. inklusive.

Insbesondere den aktiven Verkauf sieht Bender als Chance: Studien von McDonald's hätten ergeben, dass 65% der Gäste auf aktives Verkaufsverhalten des Personals positiv reagieren. Aus Untersuchungen von Brauereien geht laut Bender weiter hervor, dass die Frage «Möchten Sie noch etwas trinken?» den Umsatz bis zu 40% steigern kann.

Das Promille-Taxi

Bereits Ende 1996 (*htr* 50/96) gründete der Basler Wirt vom Restaurant Schifferhaus, *Hans-Peter Rebeschini*, gemeinsam mit 6 Kollegen einen Taxi-Dienst. Maximal 5% seiner Gäste profitieren von dem Angebot. Die Kosten je Fahrt von 12.50 Fr. (einfach) gehen zu Lasten des Wirtes. Der Vorwand, aufgrund der Fahrerei auf Alkohol zu verzichten, falle jetzt insgesamt wesentlich weniger oft. Von den anfänglich 7 Wirten beteiligen sich jetzt noch 5 an der Aktion. Eine der zwei Abgesprungenen ist *Beatrix Berchtold* vom Restaurant Aeschenplatz. Das Preisniveau der Konsumation von bis zu 35 Franken pro Person wäre bei ihr für einen solchen Service zu niedrig. «Beim Verkauf eines Wurstsalats noch gratis einen Taxi-Dienst zu offerieren, das rechnet sich nicht.»



Musik

Am liebsten ab CD

Mit Musik wird auch in der Gastronomie besser verkauft: Die zweitwichtigste Motivation, warum Mädchen und Jungen eine Veranstaltung besuchen, ist die «gute Musik». Das Musikhören in Lokalen nimmt mit 78% der 14- bis 24-jahrigen Jugendlichen die dritte Stelle der Gelegenheiten zum Musikhören ein, ergab weiterhin die Studie des Fessel-Instituts für Marktforschung in Wien 1997. Doch immerhin werden von knapp einem Fünftel der Jugendlichen mindestens einmal die Woche Lokale besucht, in denen keine Musik gespielt wird. Dabei finden die meisten jungen Menschen Musik von CD/Platte/Kassette für viele Gelegenheiten attraktiver als Live-Musik. Die Autoren der Studie führen diesen Trend auch auf neue Musikstile wie Techno zurück. Gut die Hälfte besucht zum Musikhören Lokale mit Musik «aus der Konserve». Der Anteil der Jugendlichen, für den Musik eher unwichtig ist, liegt gerade mal bei 4%. «Musik ist ein Lotse in Verkaufsmärkte», ist der Ischgler Hotelier *Günther Alois* überzeugt. *GSG*

«Jungle Jim»

DJ macht Umsatz

Umgerechnet gut 1,6 Mio. Franken investierte *Guido Reinthaler* in sein Erlebnislokal «Jungle Jim» bei Villach/Österreich. Eingerichtet haben die Designer der Firma Koll in Schwanenstadt. Rund ein Viertel der Kosten entfiel auf die Arbeit der Gastro-Designer. Reinthaler ist mit dem Erfolg der ersten Monate zufrieden: Bis 450 Gäste zählt er am Wochenende abends auf den 400 Quadratametern Lokalfläche. Die Konsumation liege bei fast 20 Franken pro Kopf, der Eintritt mit gut 7 Franken kommt noch hinzu. Das Alter der Gäste liegt zwischen 20 und 40 Jahren. Knapp 2.5 Mio. Franken Umsatz erwartet der Wirt jährlich. Die Attraktion der Dschungel-Disco liegt neben der aufwendigen Hardware in den verschiedensten Aktivitäten. «70% des Erfolgs hängt von der Animation des Disc-Jockeys ab.» Mit beispielsweise 36 ATS für 0,3 l Bier sind die Getränkepreise überdurchschnittlich. Im Gegensatz dazu zieht die «Segabar» in Salzburg über Tiefstpreise Gäste an: Dort wird der Tequilla für 11 ATS (1,3 Fr.) verkauft. *GSG*

ANZEIGE

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Persönlichkeitsentwicklung:

Gelassenheit in Belastungssituationen

Datum/Kursort: Mittwoch und Donnerstag, 29. und 30. April 1998, Dauer 2 Tage, See & Park Hotel Feldbach, Steckborn

Referentin: Renate Schübele-Holz, Holz & Cevey Unternehmensberatung, D-Tübingen

Kursziele: Ihre Gäste und MitarbeiterInnen erwarten eine gute Atmosphäre in Ihrem Betrieb. Deshalb sind Sie im besonderen Masse gefordert, bei Belastungssituationen durch Ihre Ausstrahlung diese positive Atmosphäre aufrechtzuerhalten und zu fördern. Das Ziel ist es, Ihre persönlichen Fähigkeiten der Stressbewältigung zu erhöhen. Dies trägt dazu bei, die Stressreaktionen bei anderen zu verringern und das positive Klima im Betrieb zu verstärken.

Kursinhalte:
- Stressquellen, äusserer und innerer Stress
- Positiver Bewusstseinszustand und persönliche Ausstrahlung
- Innere Orientierung und die Auswirkung auf das Führungsverhalten
- Das Management der persönlichen Energien
- Zeitmanagement und ABC-Analysen
- Delegation und «Nein-sagen-können»
- Stressprogramme, gedankliche Techniken der Stresskontrolle
- Körperorientierte Verfahren der Stressbewältigung
- Spannungsfeld von Beruf, Familie, Hobby und persönlicher Weiterentwicklung

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 790.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 930.– (inkl. MwSt)

Aktualität:

Neues Lebensmittelgesetz

Datum/Kursort: Montag, 4. Mai 1998, Nachmittag, Hotel Hermitage, Luzern

Referent: Walter Rohner, dipl. Hotelier EHL, Leiter Hoteljob SHV, Bern

Kursziele: Dieser Kurs wird Ihnen in konzentrierter Form den Einstieg in die Thematik erleichtern und Sie darin unterstützen, die ersten Schritte für die betriebliche Umsetzung zu vollziehen. Sie erfahren, wie die geforderte Selbstkontrolle und Schulung einfach und sicher zu einem Bestandteil einer effizienten Qualitätssicherung gemacht werden kann.

Kursinhalte:
- Neues Lebensmittelgesetz: Was hat sich geändert und wie ist die Lösung?
- Sinn und Ziel der Handbuches «Lebensmittelsicherheit im Hotel»
- Was muss der Betrieb vorweisen können?
- Die wichtigsten Betriffe CPP/GHP
- Beispiele aus der Praxis

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 110.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 130.– (inkl. MwSt)

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

101514/84735

HOTELA

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich

Inhaberin: Michèle Galmarini

International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachschule der Schweiz.

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66, Fax 01 261 50 05

Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:

90373/262595

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplomkurse (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

94530/328405

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

Top Jobs weltweit

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

13. April bis 22. Mai 1998
2. November bis 11. Dezember 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 Gümligen

Sprachausbildung

mit hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien Neuseeland Frankreich Italien
Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
Annemarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

---

SWANDEAN School of English

Englisch lernen in England
Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)
- kleine Klasse / super Schule
- vielseitiges Angebot
- Originalpreis

Infos: Margaret Knecht, Werdenbergstr. 11
9470 Buchs / SG Tel. 081/ 75 623 48

Diplomlehrgang
Hotel- und Gastro-management

Brauchen Sie theoretische und praktische Kenntnisse für eine erfolgreiche und zeitgemässe Betriebs- und Mitarbeiterführung?
Wir haben für Sie einen Intensivkurs in der Zwischensaison:

In **Chur**: 4 Wochen (Mo-Fr/Sa) vom 14.4. bis zum 8.5.98

In **Luzern**: 10 Wochen (2 Tage/Woche) vom 27.4. bis zum 30.6.98

Die Fächer: Mitarbeiterführung, Marketing, Food&Beverage Management, Führen mit Finanzkennzahlen, Mitarbeitermanagement und Finanzbuchhaltung.

Verlangen Sie jetzt unsere Unterlagen und informieren Sie sich im Detail.

Klubschule Chur
081 252 66 88
Klubschule Luzern
041 418 66 66

BUSINESS
klubschule migros

Sprachkurse weltweit

46 Kurszentren in 13 Ländern
- ☐ Intensiv- und Feriensprachkurse
- ☐ Langzeit- u. Examenskurse
- ☐ Sprachferien für Schüler

Broschüren und Beratung:

ISI Sprachreisen

Seestrasse 412 e
8038 Zürich
Telefon 01 / 4 82 87 65
Fax 01 / 4 82 80 35

BAR FACH SCHULE THÖRIG

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

EIN ♥HAFTES CHEERS & SHAKE IT EASY

- Neuartige Schulung ✔
- Videoaufzeichnung ✔
- Diplomabschluss ✔
- Training mit dem Schweizer- und Vizeweltmeister ✔
- Viele praktische Übungen ✔

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares

FRANZÖSISCH

CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279.275
http://www.mellecom.fr/cciel

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

Die Schule für
Show & Animation

Berufsausbildung in Animation und Showtanz
Tanzschul-Center Esther Gabriel
Grabenstrasse 9 / 8952 Schlieren
Tel. (0)1/730 08 00
Gesellschaftstänze / Jazz- Streetdance etc.
Eigene Showtanzkompanie

---

tourismus hotel+ revue

Inserate per Fax
031 370 42 23

Italienisch in Italien

Kurse für Hotellerie und Gastgewerbe
Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
Annemarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

---

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Telefax 041 360 07 09

Unsere nächsten Kurse im ****Hotel Alpina in Klosters

Réceptionskurs
Intensivkurs 20. April - 15. Mai 1998

Mitarbeiter-Management
von A - Z mit MIRUS Software
25. Mai - 29. Mai 1998

Kartengestaltung
Einführung in Corel DRAW 7 und Gestaltung von Speise/Getränkekarten
3. Juni - 5. Juni 1998

Gerne senden wir Ihnen dazu die näheren Kursunterlagen.

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

031 370 41 11

BAZAR

Zu verkaufen

wegen Geschäftsaufgabe neuwertig
25 Stühle Buche massiv
3 Tische Buche massiv 1,6 m x 0,8 m
24 Tische Buche massiv 1,1 m x 0,8 m
1 Tumbler Miele elektronisch (10 kg)

Telefon 079 311 18 67

O 101446/392246

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 32

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
- Schulzentrum Weggis 041 392 77 77

Hotel-Handelsschulen SHV
Ecole de secrétariat hôtelier SSH
Scuola cantonale di segretariato d'albergo SSA
- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 655 50 30
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 368 40 20
- Engelberg (SSSE) 041 639 63 24
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 091 821 60 10

Ecole hôtelière SSH Lausanne 021 785 11 11

Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun 033 221 55 77

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

Schädlingsbekämpfung

Ein einziger Schädling ist bereits zuviel

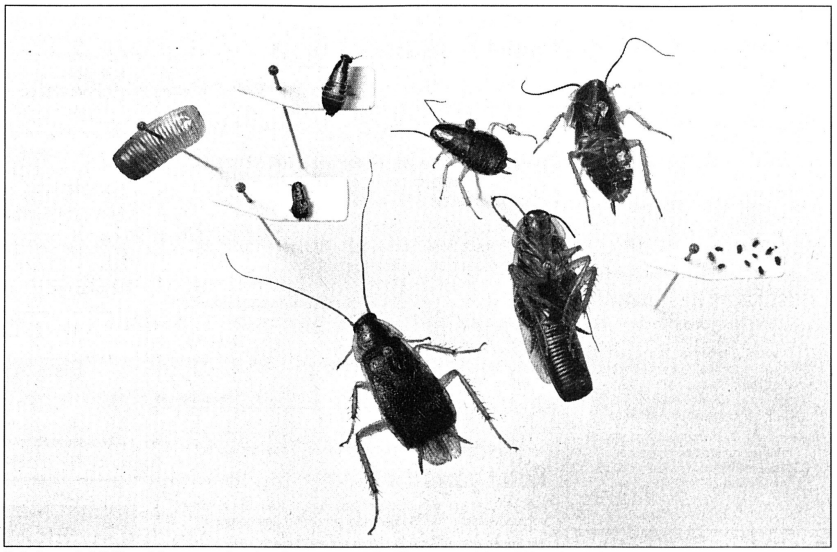
Schädlinge verderben Lebensmittel und übertragen Krankheiten. Regelmässig Gift zu spritzen, ist blosse Symptombekämpfung. Für einen erfolgreichen Kampf gegen heimliche Untermieter muss zuerst die Ursache beseitigt werden.

PAULA CAREGA

Die moderne Mobilität macht's möglich: Hausschädlinge kommen immer mehr aus exotischen Ländern. Die Pharao-Ameise beispielsweise stammt ursprünglich aus den tropischen Ländern Afrikas. Heute verschleppen Touristen die zwei Millimeter grossen Tierchen in unsere Breitengrade und lassen sie nach ihrem Ferienaufenthalt im Hotelzimmer zurück. Dank mehrerer Königinnen pro Nest vermehren sich die exotischen Insekten unglaublich schnell, dementsprechend gross ist ihre Wanderlust: «Die Pharao-Ameise dringt überall hinein», sagt die Biologin *Isabelle Landau*. Taucht sie in der Küche auf, befällt sie sämtliche Lebensmittel vom Brot bis zum Fleisch.

Ursachen untersuchen

Isabelle Landau arbeitet in der Beratungsstelle Schädlingsbekämpfung in Zürich und setzt sich für ein überlegtes und massvolles Vorgehen gegen Ameisen und andere Untermieter ein. «Seriöse Schädlingsbekämpfung richtet sich in erster Linie gegen die Ursache», sagt die Fachfrau. So sollte man abklären, woher die Käfer, Mäuse oder Ratten kommen und wovon sie sich angezogen fühlen. Eine Giftspritz-Aktion sei hingegen oftmals ungezielt und blosse Symptombekämpfung. Wann also sollte man gegen Schädlinge vorgehen? Bei Schaben setzt Isabelle Landau strenge Massstäbe: «Eine ist bereits zuviel», sagt sie. Zwar würden die nachtaktiven Käfer entgegen der weit verbreiteten Meinung keine Krankheiten übertragen. Problematisch sind sie aber aus hygienischer Sicht, da die Kakerlaken, wie sie auch genannt werden, auf ihren Wanderungen durch Küche und Bad vielerlei Keime mitschleppen. Um den Befall von Schaben vorzubeugen, sollte man feuchte Lappen in der Küche entfernen, schmutziges Geschirr konsequent noch am selben Abend abspülen und Küchengeräte regelmässig reinigen. Beliebte Schlupfwinkel der Schaben sind erfahrungsgemäss Ritzen und Zwischenräume in der Umgebung von Wärmequellen, beispielsweise bei Kochherden, Kaffeemaschinen und Geschirrspülanlagen. Es ist ratsam, bereits bei der Installation der Geräte bauseitig Vorkehrungen zu treffen und die beliebten Verstecke abdichten zu lassen. Durchgangsstellen zu anderen Gebäudebereichen, Leitungsschächte etwa, müssen ebenfalls sorgfältig abgedichtet werden.



Schaben: Schädling Nummer eins im Gastro-Bereich. Eine ungezielte Giftspritzaktion ist oftmals blosse Symptombekämpfung – besser sind Präventivmassnahmen. *Foto: zvg*

Biologische Abwehr

Die drei in der Schweiz vorkommenden Schabenarten sind hartnäckig und nach wie vor Schädling Nummer eins im Gastro-Bereich. «In acht von zehn Fällen handelt es sich um Kakerlaken», sagt *Sandro Hofmann*, Regionalleiter Zürich der Schädlingsbekämpfungsfirma Rentokil. Schaben verbergen sich nicht nur unter Apparaten und Spültrogen, sondern auch in Gebinden und in Lebensmitteln. Um mögliche Schlupfwinkel aufzuspüren, empfiehlt die deutsche Verbraucher-Initiative, Pyrethrum in Alkohol aufzulösen und kurz in verdächtige Ecken zu sprühen. Diese Mischung habe eine abschreckende Wirkung und treibe die Schaben aus ihrem Versteck. Anschliessend solle man Schlupfwinkel und die Wege zu den Nahrungsplätzen mit Köderstreifen auslegen.

Die Firma Andermatt Biocontrol AG in Grossdietwil entwickelt Methoden zur biologischen Schädlingsabwehr. So vertreibt sie eine Schaben-Lockstoffalle, die auch im Küchenbereich eingesetzt werden kann. Rentokil wendet bei Insekten je nach Ort des Befalls unterschiedliche Bekämpfungsmethoden an: Köder versetzt mit gelartigen Lockstoffen etwa, wenn die Innenluft nicht mit Insektiziden belastet werden darf, wie dies im Küchen- und Gastro-Bereich der Fall ist. Oder der «schnelle Erfolg» mit der Giftspritze, wenn die unerwünschten Hausbewohner sich in den Hohlwänden tummeln. Die Firma wechsle ihre selbst entwickelten Präparate alle fünf bis sechs Monate turnusmässig, damit die Insekten nicht gegen einzelne Mittel resistent würden, erklärt Hofmann.

Integrierte Methode

Wie die meisten professionellen Kammerjäger bietet Rentokil seiner Kundschaft auch ein Serviceabonnement für die Schädlingsbekämpfung an, das rund 2500 Hotels und Restaurants in der Schweiz nutzen. Viermal im Jahr rückt die Firma den Dörrobstmotten, Schaben, Käfern, Ratten und Mäusen zu Leib. Diese Präventivmassnahmen sollen einen Befall erst gar nicht entstehen lassen.

Einen anderen Weg geht die Methode mit dem Namen «Integrated Pest Management». Diese moderne Schädlingsbekämpfung setzt, analog der integrierten Produktion in der Landwirtschaft, chemische Mittel erst bei einem Befall ein. Voraussetzung für den sparsamen und umweltschonenden Giftgebrauch ist eine solide Kenntnis der einzelnen Arten und ihrer Lebensgewohnheiten sowie regelmässige Inspektionen. Bei Nagetieren bedeutet das, Keller und Kanalisation zu kontrollieren, bodenerdige Fenster mit feinmaschigem Draht zu vergittern und das Hochklettern von Ratten und Mäusen an der Aussenfassade zu verhindern. Sind die Nager einmal da, muss schnell gehandelt werden, denn die Tiere sind Krankheitsüberträger. Die Firma Deso Star in Basel legt bei Nagetieren Köder mit Blutgerinnungshemmern sowie hochdosierte Schlafmittel aus. Deso-Star-Geschäftsführer *René Weibel*: «Kurz nachdem die Tiere die Köder gefressen haben, fällt ihre Körpertemperatur so weit herunter, dass die Nager buchstäblich im Schlaf erfrieren.»

Auskünfte und Bezugsquellen

Andermatt Biocontrol, 6146 Grossdietwil, Telefon 062 927 23 43
Antinsekt AG, 8055 Zürich Telefon 01 451 70 15
Beratungsstelle für Schädlingsbekämpfung, 8035 Zürich, Telefon 01 216 28 38
Deso Star, 4053 Basel, Telefon 061 322 61 70
Rentokil, 8104 Weiningen Telefon 01 750 25 50

Ultraschall von Fall zu Fall

Was wir nicht mehr hören und uns deshalb nicht stört, nimmt ein Mausohr noch lange wahr: Die Rede ist von Ultraschall. Die Schallwellen mit Frequenzen oberhalb der menschlichen Hörgrenze werden schon länger als alternatives Bekämpfungsmittel gegen Schädlinge eingesetzt. Das Prinzip ist einfach: Ein kleiner Kasten sendet Töne aus, die Mäuse und Ratten vertreiben sollen. Unter Fachleuten stossen die kurzen Wellen jedoch auf einige Skepsis: «Nager gewöhnen sich sehr schnell an die anfänglich unangenehm hohen Frequenzen», sagt *Isabelle Landau* von der Zürcher Beratungsstelle Schädlingsbekämpfung. Ein weiterer Nachteil ist die kurze Reichweite der Schallwellen. «Im Prinzip müsste man an jeder Ecke ein neues Gerät aufstellen», so *René Weibel* von Deso Star, «denn die Wellen pflanzen sich nur in eine Richtung fort». Und stehe ein Möbel oder eine Kiste dazwischen, sei der Schall bereits unterbrochen. Weder seine Firma noch Rentokil setzen deshalb Ultraschall gegen Schädlinge ein. Landau nennt nur wenig Situationen, wo Ultraschall Sinn macht. Beispielsweise als Eintrittsbarriere bei Rampen, die man nicht verschliessen kann. Wichtig sei dann aber, dass die Töne nicht ständig, sondern in unregelmässigen Abständen ausgesendet werden. *PAC*

MIXED-PICKLES

Antinsekt kommt inkognito. Die Mitarbeiter der neugegründeten Antinsekt AG in Zürich verzichten bei ihren Einsätzen auf beschriftete Fahrzeuge und orange Überkleider. Antinsekt bekämpft Schädlinge, desinfiziert und stellt die Hygiene in Hotellerie und Gastgewerbe auf diskrete Weise sicher. Umweltschonende Methoden vorgenommen hat sich die Antinsekt-Geschäftsleitung mit dem Biologen *Beat Betschart*, dem ehemalige Lebensmittelexperten und Chemiker *Josef Diene* sowie *Arnold Berger*. Die vornehmlich in der Region Zürich tätige Firma will ihre Dienstleistungen nach und nach in der ganzen Schweiz anbieten. *CM*

Informationen: Antinsekt AG, Gutstrasse 2, 8055 Zürich, Telefon 01 451 70 15.

*

Rentokil steigert Gewinn und Umsatz. Der britische Mischkonzern Rentokil Initial Plc hat 1997 dem Umsatz um 22% auf 2,88 Mia. £ gesteigert. Der Gewinn je Aktie wuchs um 20,4% auf 10,32 p. *CM*

*

Marketing-Seminar mit Beat Krippendorf und FSCI. Die Schweizer Sektion der International Food Service Consultant Society FCSI organisiert am 24. April 1998 im Auditorium der Firma M. Schärer AG in Mooseedorf ein Tagesseminar mit *Beat Krippendorf*, Dozent für Unternehmensberatung und Marketing. *CM*

Auskunft, Anmeldung: FSCI Europe, Schweizer Sektion, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Telefon 01 385 52 73.

Forum für Betriebsoptimierung FBO gegründet. Am 3. März 1998 ist im Stadtcasino Baden der Verein Forum für Betriebsoptimierung (FBO) gegründet worden. Zweck des Vereins ist es, den Verantwortlichen aus dem Gastronomie- und Verpflegungsbereich Hilfestellung bei Neuinvestitionen und Renovationen aufzuzeigen. Die Firmen Balena Douche, Therma, Glaeser, der Verband der Schweizer Gasindustrie, Nestlé-Frisco-Findus, Zumtobel, Christ, CWS sowie Landis&Staefa unterstützen den Verein. Ab Frühsommer '98 führt das FBO sechs Seminare an verschiedenen Orten in der Schweiz durch. *r.*

Auskunft: FBO, 5408 Ennetbaden, Telefon 056 221 58 52.

*

Duschvorhänge im Öko-Test. Die dünnen Plastikfolien im Badezimmer sind ökologisch nicht unbedenklich, dies zeigt ein Test von WWF und K-Tip. Nur ein Drittel der zwölf geprüften Artikel erhielten das Prädikat «sehr empfehlenswert». Besonders negativ fielen die Bleibänder ins Gewicht, die für einen schönen Fall eingenäht werden. Nach drei Jahren – im Hotelbetrieb wohl schneller – landen die Tücher im Abfall, das giftige Blei belastet die Kehrichtschlacke. Der WWF empfiehlt, auf Duschvorhänge mit Bleibändern zu verzichten. Positiv bewertet wurde, dass sämtliche Hersteller auf Antischimmel-Mittel verzichten – und dass sich bei den Stoffen und Folien trotzdem keine Stockflecken bildeten. *r.*

Bezug des «Tests Duschvorhänge» bei: WWF Schweiz, Konsum & Umwelt, Postfach, 8010 Zürich, 01 297 22 50.

Asiatisches Badkonzept/Hotel Hyatt Mainz

Wasserschwall von der Decke

Ein ungewöhnliches Badkonzept präsentiert der Schweizer Hyatt-Manager *Fred Hürst* im Regency-Hotel in Mainz: Überlauf-Badewannen mit Regendusche von der Decke. Der 49jährige aus Buchs will damit vor allem asiatischen Gästen heimisches Wannen-Wonnegefühl vermitteln.

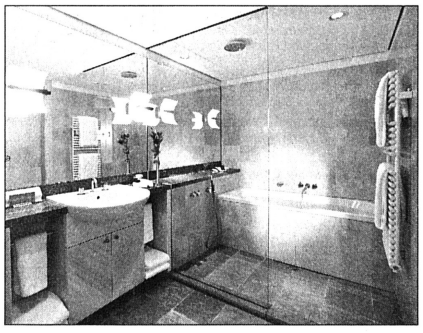
GEORG UBENAUF

Die 126 Zimmer des neuen Hyatt-Regency-Hotels mit Rheinblick werden mit dem neuen «asiatischen Badkonzept» ausgestattet. Die Badewanne hat kein Überlaufventil, dafür im oberen Rand eine etwa zwei Zentimeter tiefe Absenkung, über die das Badewasser direkt in einen Ablauf im Fussboden überschwappen kann. «Damit sollen nicht nur Schaum und Seifenreste, sondern auch Körperfette ablaufen, so dass der Gast stets in sauberem Wasser badet», erläutert Hürst.

Hoher Wasserverbrauch

Der Schweizer General Manager weiss aber auch, dass dadurch bei jedem Bad etwa die doppelte Menge Wasser verbraucht wird.

Eine Handdusche hängt neben der Wanne, so dass der Gast entweder in oder vor der Wanne duschen kann – der Fussboden im Wannenbereich liegt etwa zwei Zentimeter tiefer als im übrigen Badebereich und ist zum Ablauf hin abgesenkt. Glasscheibe und Glastür trennt beide Badteile voneinander ab. In der Decke des Wannenbereichs befindet sich zudem eine «Regendusche» von Eska. Die Hyatt-Techniker erläutern: «Keine Schwalldusche mit hartem Wasserfall, sondern eine breite Dusche mit weichem Wasserfluss». Damit der Gast sich auch unter der Dusche rasieren kann, sind die Spiegel in diesem Badbereich durch rückseitig angebrachte Heizspiral-Folien gegen Dampfbeschlag gesichert. Die Wasserleitungen haben trotz Regendusche allesamt normalen Durchmesser.



Stets sauberes Wasser für die Badenden: Im japanischen Bad von Kaldewei schwemmt der ständige Wasserfluss Seife und Schmutz weg. *Foto:zvg*

WC-Deckel mit Schikane

Im Badabteil mit Lavabo, grossen Ablageflächen und WC entdeckt der Beobachter noch eine Kleinigkeit: Der Spülknopf des Töpfchens lässt sich erst dann bedienen, wenn der Deckel heruntergeklappt wurde. «Eine hygienische Besonderheit», verraten die Techniker. Warum sie dies nicht auch in den übrigen Zimmern ohne Rheinblick und mit normalem Bad eingerichtet haben – diese Frage bleibt im «Hyatt» in Mainz unbeantwortet. Das Telefon in Griffhöhe neben dem WC gehört übrigens für Hürst zum Standard.

Reizvoll für manchen Hyatt-Gast in der Überlauf-Badewanne dürfte sein, dass er plantschend fernsehen kann – bei geschickter Einstellung des drehbaren TV-Geräts zumindest. Der Wasserverbrauch dürfte bei spannenden Sendungen erneut steigen. *GU*

OBERBASELBIET

Nach Übereinkunft zu vermieten, evtl. zu verkaufen

GASTHOF SONNE

in BUCKTEN (Basel-Land)

- Restaurant (45 Plätze) mit
- Säli (25 Plätze)
- Gartenrestaurant (48 Plätze)
- 5 Gästezimmer
- Parkplätze
- 6-Zimmer-Wohnung

Heimeliger Gasthof an gut frequentierter Lage im Dorf. Eine sichere Existenz für engagierte, initiative Personen.

Gerne vereinbaren wir einen Besichtigungstermin oder nehmen Ihre Bewerbungen entgegen:
FRIMO IMMOBILIEN und TREUHAND AG, Helvetiastrasse 7, 3005 Bern, Telefon 031 351 06 43.

100393/393426

Gelegenheit

Wegen Krankheit zu verkaufen evtl. zu vermieten per sofort oder nach Vereinbarung am Bodensee zwischen Hauptstrasse und See, in sehr schöner Ortschaft nähe Bootshafen

Hotel mit Liegenschaft

20 Hotelzimmer mit Dusche/WC und TV

Restaurant	70 Plätze
Säli	30 Plätze
Doppelte Kegelbahn	40 Plätze
Gartenwirtschaft	70 Plätze

Grosser Parkplatz und 6 x 4-Zimmer-Wohnung mit 4 Garagen, 1 Hobbyraum und schönem Umschwung.

Weitere Auskünfte unter Chiffre 101552, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101552/267856

DAVOS

Auf Sommer 1998 zu vermieten

rustikales Restaurant

(60 Plätze) mit Bar (10 Plätze), an sehr guter Lage an Davoser Dorfeingang. Bekannt als **das** gemütliche Restaurant schlechthin, mit offenem Kamin, viel Holz etc. Geeignet z.B. für Weiterführung einer Bündner-Spezialitäten-Küche.

Interessierte Gastronomen wollen sich bitte schriftlich bewerben bei:
Gsell & Partner, U. Gsell persönlich, Via Carona 27, 6900 Lugano.

101441/391258

Zu verkaufen im **Oberengadin** interessantes

Hotel mit Restaurant

Telefon 034 422 90 70

O 100792/391231

Schönes Schwarzwaldhotel

Ein Haus mit hervorragendem Ruf. Sehr gute Ausstattung, 50 Betten, gemütliches Restaurant (100 Sitzplätze), Gartenterrasse, Garagen. Schöne Lage im südlichen Schwarzwald. Verkauf erfolgt aus Altersgründen. Kein Makler. Verhandlungsbasis: DM 850 000.–. Eigenkapitalnachweis erwünscht.

Zuschriften unter Chiffre 101451, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101451/385814

AMHERST, NEW HAMPSHIRE, USA

ZU VERKAUFEN

Restaurant mit 200 Sitzplätzen

4000 m² Land direkt an Hauptstrasse
Jahresbetrieb

Umsatz:	US $ 1.1 Millionen
Kaufpreis:	US $ 875 000.–
Nötiges Eigenkapital:	US $ 400 000.–

Bitte nur solvente Zuschriften an:
Herrn Heinz Dolder
Restaurant Waldeck
3072 Ostermundigen
Telefon: 031 931 67 76
Fax: 031 931 68 50

101447/135763

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant in Graubünden

an attraktiver, unverbaubarer Lage. Sehr gepflegt. 40 Plätze im Restaurant, 20 Plätze auf dem Balkon. 26 Betten in komfortablen, schönen Zimmern. Gute Existenz für Ehepaar mit guter Ausbildung. Das Haus wird wegen Krankheit und deshalb ungeregelter Nachfolge verkauft. Notwendiges Eigenkapital ca. Fr. 300 000.–.

Anfragen unter Chiffre 101443, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101443/383646

Zu verpachten oder evtl. zu verkaufen idyllischer Landgasthof in gehobener Gastronomie einmaliges Objekt

(15 Autominuten von Winterthur und Frauenfeld)

grosser Umschwung mit Reitstall
ausbaufähiges Ökonomiegebäude
gepflegte Gartenwirtschaft
Infrastruktur auf neustem Stand
5 Gästezimmer
Wirtewohnung und Personalzimmer

Anfragen unter Chiffre 101546, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101546/384293

EMMENTAL

Zu verkaufen in **Biglen** alteingesessener, sehr gut unterhaltener

LANDGASTHOF

Gaststube 45 Plätze, diverse attraktive Säle 20 bis 200 Plätze, gediegene Gartenterrasse 70 Plätze, mehrere Gästezimmer, Wirtewohnung, gepflegter Umschwung im Halte von zirka 2000 m².

Preis und Übernahmetermin nach Vereinbarung.

Blaser AG Immobilien und Verwaltungen
3506 Grosshöchstetten
svit **Tel. 031 711 21 56** svit

O 101448/390292

Wallis im Rhonetal

Zu verkaufen nach Vereinbarung

Restaurant mit 5-Zimmer-Wohnung

52 Sitzplätze
80 Sitzplätze auf der Terrasse
3 Keller
2 Garagen
40 Parkplätze
Notwendiges Eigenkapital Fr. 220 000.–

H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50

P 100415/382373

DAVOS

Auf Sommer 1998 zu vermieten an der Promenade (Davos Dorf)

Restaurant-Komplex mit Pizzeria

(180 Plätze), Spezialitätenrestaurant (54 Plätze, sep. Eingang), Event-Bar (30 Plätze). Umsatzstarke Restauration zu attraktiven Mietbedingungen. Geeignet für innovative, vielseitige Gastronomen, welche mit viel Freude und Gespür für neue Trends die Betriebe in der Gastroszene weiter verankern.

Interessenten für diese unternehmerische Herausforderung melden sich bitte mit kompletten Unterlagen bei:
Gsell & Partner, U. Gsell persönlich, Via Carona 27, 6900 Lugano.

101442/391258

Für Liebhaber zu verpachten

Untermühle Flaach

neuzeitlicher Restaurationsbetrieb
Wirtschaft: 40 Plätze
Mühle-Stübli: 40 Plätze
Gartenhalle
romantische Gartenwirtschaft
6-Zimmer-Wohnung
Aussergewöhnliches Denkmalschutz-Objekt für einen Demonstrationsbetrieb von historischen Mühlen vorhanden.

Melden Sie sich bei Tel.: 052 643 28 61

100984/393791

Wirten ist mehr als nur eine Beschäftigung

Möchten Sie von Anfang an beim Aufbau eines neuen Betriebes mithelfen, Ideen einbringen und umsetzen?

Kreativ, mit Flair für gelebte Gastfreundschaft, fähig zur Führung eines trendigen Restaurants und grossen Saales, mit fundierter gastgewerblicher Grundausbildung, so stellen wir uns das Profil des Pächters vor für ein neues

Restaurant mit Saal

an allerbester Lage im Zentrum einer Ostschweizer Stadt. Eröffnung September 1999.

Das Raumprogramm umfasst:

Restaurant 100 Plätze / Terrasse 100 Plätze
Saal und Konferenzräume / Total 700 Plätze
400 Parkplätze

Für diese aussergewöhnliche Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit mehrjähriger Praxis und ausgewiesenem Leistungsausweis.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

BOSS Analysen & Expertisen
Schulstrasse 13, 9402 Mörschwil
Telefon 071 866 18 77

O 101439/391586

Wir suchen nach Übereinkunft zu pachten oder zu kaufen

Hotel garni

evtl. mit kleinem, gemütlichem Restaurant. Kein Stadtbetrieb, vorzugsweise in den Bergen oder an einem See gelegen.

Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 101317, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101317/393922

Restaurant zu verkaufen

Einmalige Gelegenheit
Central Bistro & Grill
Via dal Bagn 6
7500 St. Moritz

Grosses Restaurant mit Grillraum, gemütlichem Arvenstübli, Strassenfront-Bistro. Volleingerichtete Küche. 6 Zimmer für Personalunterkunft. Diverse Lagerräume. Totalfläche über 500 m². Strassenfront-Teil kann als Verkaufslokal abgetrennt werden.

Für Detailinformationen kontaktieren Sie
Andy Hauser
Telefon: 081 833 62 24
Fax: 081 832 22 16

O 101547/49336

Lugano

An sehr guter Lage, zwei Schritte vom See, verkaufen wir

Hotel-Garni

1480 m² und 8 Parkplätze.

Interessenten schreiben an Chiffre C 24-168.964, Publicitas, 6901 Lugano.

P 101450/44300

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Im Auftrag vermieten wir per Mai 1998 in bekanntem

Strandbad im Kanton Bern

Restaurant: 50 Sitzplätze, Selbstbedienung
Terrasse: 200 Sitzplätze
Kiosk und Satellitenverkaufsstellen gehören dazu.
Betriebsbewilligung A:
Öffnung abends möglich

Umsatzgrösse: Fr. 450 000.–
Notwendiges Eigenkapital: Fr. 30 000.– bis 50 000.–

Sind Sie innovativ, haben Organisationstalent und scheuen den Stress in lockerer Atmosphäre nicht, ist hier Ihre Gelegenheit!

Bewerben Sie sich bitte bei:

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV
Liliane Rentsch
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 39
Fax 031 370 43 44

101549/94735

Zu verkaufen im schönen Toggenburg, 1050 m.ü.M.

***Hotel-Restaurant

in bekanntem Ferienort an zentraler, sonniger Lage (Dorfplatz), Ganzjahresbetrieb.
Sehr renommiertes und bekanntes Haus mit:

- 70 Zimmer / 130 Betten
- Restaurant und Speisesaal, total 180 Plätze inkl. Terrasse
- diverse unterteilbare Seminarräume, total 200 Plätze
- Bar / Dancing, total 200 Plätze
- Hallenbad, Sauna
- Kegelbahn
- Dépendance und Personalhaus inkl. Umschwung
- eigene Parkplätze

Dieser diversifizierte Ferien- und Seminarbetrieb bietet einem Hotelierehepaar mit fachlich fundierter Ausbildung eine optimale Zukunftsperspektive. Auch geeignet für Umnutzungen.

Günstiger Preis, da zum Teil renovationsbedürftig.

Anfragen unter Chiffre 101602, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101602/132799

Zu verkaufen an einmaliger Lage

Seehotel am Thunersee

mit Bootsplätzen, grosser Terrasse.

Interessenten melden sich unter Chiffre T 219-143409 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

O 101544/199176

Spende Blut. Rette Leben.

Zu vermieten ab Sommersaison

BAR-DANCING TSCHUETTA

in Arosa.

Nähere Auskünfte und Besichtigung durch

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

101548/1490

LOCARNO-ZENTRUM
in belebtem Viertel
ZU VERKAUFEN
gut geführte

BAR

30 Sitzplätze
30 Gartensitzplätze

Ernsthafte Interessenten erhalten gerne weitere Angaben:

Monotti Puttini SA. Locarno
Telefon 091 751 70 21
Fax 091 751 70 14

P 101456/393992

A vendre
Balcon du Léman

Hôtel****

Idéalement situé dans un parc de verdure, bénéficiant d'un panorama inoubliable, avec piscine, tennis, fitness, salons, salles de conférence et banquet, 90 chambres.

Bureau Immobilier André Zbinden
Grand Rue 14, 1095 Lutry-Lausanne
Téléphone 021 796 35 30

P 99856/339964

A remettre à **Lausanne** près du centre

Café-Brasserie-Bar

200 places et terrasse 100 places
loyer bas, CA important
Pour traiter **Frs. 120 000.–** de fonds propres et patente importante
Solide crédit vendeur

Immotel S.à.r.l.
Téléphone 021 791 65 11

P 101512/391549

Souhaitez-vous vendre ou remettre votre affaire?
Nous cherchons

HOTELS***/****

minimum 50 lits.
Suisse romande et villes suisses.
Monsieur A. Zbinden traitera votre dossier personnellement et confidentiellement.

Bureau Immobilier André Zbinden
Grand-Rue 14, 1095 Lutry-Lausanne
021 786 35 30

P 99271/339946

Zu verpachten auf Frühjahr 1998 oder nach Vereinbarung

LANDGASTHOF KRONE

in Spiez

Sind Sie ein versiertes Wirtepaar und suchen Sie eine neue Herausforderung, so ist dieser Betrieb an gut frequentierter Lage bestimmt das Richtige.

- insgesamt 200 Sitzplätze (Restaurant, Saal, Säli)
- 14 Gästezimmer mit 22 Betten
- schöne und grosse Terrasse
- grosser, eigener Parkplatz
- Kegelbahn und Wirtewohnung

Interessiert? Dann schreiben Sie an:

A. Zimmermann
Postfach 388, 3700 Spiez

P 101020/238333

EINMALIGE GELEGENHEIT!

5 km von Lugano entfernt, von Gesellschaft zu verkaufen

Hotel mit 70 Betten

am See, 40 Zimmer mit Bad/WC, umgebaut, Schwimmbad. **Es bestehen keine Probleme für den Kauf seitens von Ausländern, da die AG übernommen werden kann.**
Verkaufspreis Fr. 3 Mio. verhandelbar.
Offerten an Chiffre H 24-169.266, Publicitas, 6901 Lugano.

P 101545/44300

Tessin

A vendre

Night-Club

300 m² – prix intéressant – Parking prive.

Ecrire sous chiffre 101166, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

101166/48682

A vendre région **Montana-Crans (VS)**

petit complexe touristique

comprenant: un bistrot, un restaurant, une pizzeria, un magasin, un dancing, un musée. Possibilité création chambres d'hôtel.

Pour traiter: Fr. 300 000.–

Téléphone 079 447 42 00 jusqu'à 20 h.

P 101444/374628

A vendre, directement du propriétaire, dans village du Nord-Vaudois,

immeuble avec café-restaurant

chambres d'hôtes, appartements pour tenancier et personnel, terrasse. Etablissement cité dans plusieurs guides gastronomiques, très bien équipé et entretenu. Affaire à développer.

Renseignements s/Fax 024 441 75 87.

101452/178187

Montana Crans (VS)
Hôtel de 31 appartements

Système apparthôtel. Parking. Situation très tranquille.
Fr. 2 000 000.– à discuter. Ecrire sous chiffre T 036-454116 à Publicitas S.A., case postale 747, 1951 Sion.

P 101513/374628

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

«Orvietti»: un organisme touristique virtuel

Le Tessin entend se lancer avant la fin de l'année dans la distribution électronique de ses produits touristiques. Cela, par le biais d'«Orvietti», l'«Organizzazione virtuale enti turistici ticinesi», soit l'organisation virtuelle des offices du tourisme tessinois. Une première banque de données pourra déjà être consultée à partir de Pâques, la phase définitive de ce projet devrait être entièrement opérationnelle avant la fin de l'année. Daniele Burckhardt, vice-directeur de Ticino Turismo, parle d'un budget de 1,1 million de francs pour ce projet qui devrait être couvert à hauteur de 55% par le canton et la confédération, grâce notamment à la prime d'encouragement pour l'innovation touristique. **Page 4**

Crédits hôteliers: les Grisons se mobilisent

Notre hebdomadaire passe en revue les conseils que le Forum économique des Grisons a récemment édités avec le soutien de la section grisonne de la Société suisse des hôteliers en matière de crédit hôtelier. Ces conseils sont réunis dans une brochure qui est vendue 15 francs auprès du Forum économique. Ils traitent notamment des erreurs à ne pas commettre lorsqu'on demande un crédit. Bien souvent, le concept de marketing de l'hôtel demandeur laisse à désirer. La réalité ne correspond parfois guère aux espoirs de l'hôtelier qui a souvent tendance à considérer l'arrivée des clients comme étant pratiquement acquise d'avance. **Page 11**

Hausse des nuitées chez Best-Western Swiss Hotels

La chaîne hôtellière Best-Western Swiss Hotels a enregistré auprès de ses membres une augmentation des nuitées de 10,3% en 1997. Le chiffre d'affaires a quant à lui progressé de 10,9%. Les régions qui ont enregistré la plus forte augmentation des nuitées sont l'Oberland bernois, les Grisons, la Suisse centrale, Zurich et le Tessin. Au niveau international, l'apport d'Internet a été loin d'être négligeable puisque 65 000 nuitées ont été réservées par ce canal et se sont traduites par un chiffre d'affaires de près de cinq millions de dollars. L'Hôtel Strasbourg et Univers, près de la gare Cornavin à Genève, rejoindra la bannière de Best Western Swiss Hotels à partir du mois d'avril. **Page 12**

Bien débuter dans un nouveau restaurant

Les restaurants qui viennent d'ouvrir sont souvent confrontés à des problèmes avec le personnel de service lors des premiers mois d'exploitation. A l'inexpérience des employés et parfois même de la direction, s'ajoute encore bien souvent une clientèle qui, attirée par la nouveauté, est bien plus nombreuse que celle qui avait été escomptée. Pour éviter certains problèmes, notamment le licenciement d'un serveur qui ne s'avère finalement pas à la hauteur, un consultant en restauration suisse alémanique propose un certain nombre de solutions qu'il convient de mettre en pratique avant même l'ouverture du nouveau restaurant. **Page 13**

Il faut sortir de l'ordinaire pour attirer la clientèle

De nos jours, on ne se rend plus dans un café ou dans un restaurant bien déterminé pour la simple raison que l'on a soif ou que l'on a faim, mais bien parce que l'on recherche quelque chose qui sorte de l'ordinaire ou qui, tout au moins, nous attire. C'est du moins ce qui est ressorti de la 4e édition du «Pub & Beisl-Kongress» récemment organisé en Autriche, à Klagenfurt, dans le cadre du 30e salon de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme «Gast». La recherche de quelque chose d'inédit est à mettre à l'actif de la tendance «fun» actuelle: «Je fais avant tout ce qui me fait du bien». Une bonne carte de boissons est insuffisante pour avoir du succès. **Page 15**

Journée du tourisme suisse

Un engagement pour la qualité

Le tourisme suisse a décidé de mettre résolument l'accent sur la qualité de ses prestations. La nouvelle campagne de promotion, présentée lundi lors de la 5e Journée du tourisme suisse qui s'est tenue à Coire, véhicule de manière volontairement provocante, ce message concocté par Suisse Tourisme (ST) et une agence de publicité zurichoise Weber, Hodel, Schmid.

MIROSLAW HALABA

De nombreux professionnels du tourisme se sont déplacés à Coire pour découvrir la nouvelle campagne promotionnelle de Suisse Tourisme. *Photo: Miroslaw Halaba*

Par sa tradition touristique et les efforts qu'elle a entrepris ces dernières années pour regagner le terrain perdu sur la concurrence, la Suisse a résolu de faire de la qualité son cheval de bataille. Cette offensive, qui a démarré l'automne dernier avec le lancement du label de qualité, fait un pas de plus avec la campagne de promotion pour la période 1999-2001. Qui prétendra encore que le tourisme suisse manque de fantaisie? En tout cas pas la plupart des quelque 500 participants à la Journée du tourisme.

«Prenez des vacances!»

Pour les responsables de ST, la Suisse doit absolument de démarquer de la concurrence. Pour ce faire, elle doit se créer une image de «pays des vacances», pays où l'on fait «des vacances à la place du tourisme». En optant pour cette image, elle veut montrer que l'hôte n'est pas un client anonyme livré à «une quelconque machinerie à programmation touristique» comme il pourrait l'être dans un pays voué au tourisme de masse. Pour bien marquer la nouvelle phisosophie, la 5e Journée du tourisme suisse s'est transformée en 1ère «Journée des vacances suisses» et l'adresse Internet est devenue: «http://www.suisseva-cances.ch».

«Reposez-vous du tourisme», «Fatigué du tourisme? Prenez des vacances», «A quand remontent vos dernières vacances loin du tourisme?». Les slogans qui feront l'objet de la campagne de promotion sont à dessein provocants. Le message ne risque-t-il pas d'être mal compris? ont demandé les journalistes aux responsables de ST. Non, ont, bien entendu, répondu ces derniers. «Le public, du moins celui de notre public-cible, ne devrait pas s'y méprendre», a indiqué le président de ST, *Dick Marty*.

Quant au directeur de ST, *Marco Hartmann*, il relève que la Suisse n'a jamais eu la vocation d'être un pays livré au tourisme à grande échelle. Aussi, sa volonté d'émettre un message qui sort de l'ordinaire n'en apparaît que mieux, a-t-il expliqué en substance. Pour lui, ces slogans doivent être perçus avec décontraction. Ce qui n'enlève toutefois rien au sérieux de ce nouveau positionnement. Il est dès lors essentiel, a insisté Marco Hartmann, pour que les prestataires touristiques fassent en sorte que la Suisse soit véritablement le pays des vacances.

Améliorer les résultats

Cette nouvelle campagne, de même que les autres activités de promotion de ST, qui ont été détaillées lundi et mardi lors des séminaires, devraient se traduire par une amélioration des résultats. Selon ST, ce marketing international devrait en effet générer, entre 1999 et 2001, quelque 7 millions de nuitées et un chiffre d'affaires de 1,4 milliard de francs.

Chaque billet de 100 francs engagé par le marketing doit induire plus de 1000 francs de chiffre d'affaires. Mais, la campagne promotionnelle ne fait pas tout. De meilleures performances passeront également par un système de commercialisation et de distribution performant. Raison pour laquelle Marco Hartmann et Dick Marty n'ont pas manqué de rappeler l'importance du projet Switzerland Destination Management (SDM). Ici aussi, le succès de l'opération dépendra de la volonté des prestataires touristiques de tous le pays de coopérer sur une «base partenariale».

La prochaine «Journée» aura lieu à Fribourg

La 2e Journée des vacances suisses se déroulera à Fribourg dans le nouveau centre des congrès. Elle précédera de deux jours, soit le vendredi 9 et samedi 10 avril 1999, le Swiss Travel Mart prévu du 11 au 13 avril à Neuchâtel. L'organisation de cette journée incombera à l'Office du tourisme de Fribourg qui fêtera l'an prochain son 100e anniversaire. Notons que le Swiss Travel Mart n'est pas sans intérêt pour la Suisse. Selon une estimation de ST, révélée à Coire, l'édition 1997 à Crans-Montana aurait été à l'origine de 300 000 nuitées. *MH*

Une bonne base de départ

La nouvelle campagne de promotion démarrera dans un environnement économique favorable. Comme l'a relevé le président de Suisse Tourisme, *Dick Marty*, «l'été et l'automne 1997 ont été réjouissants et l'hiver 1997/98 sera encore meilleur». Grâce à de bonnes conditions générales, des cours de changes favorables et une météo idéale, le tourisme suisse relève la tête. Selon les premières données, l'année 1997 s'est soldée par un total général de quelque 69 millions de nuitées, soit 3% de plus que l'année précédente. Au palmarès international, la Suisse a progressé du 16e au 15e rang pour les arrivées et a gardé sa 10e place pour les recettes touristiques. La Banque nationale suisse estime que les recettes provenant du tourisme international ont atteint 11,6 milliards de francs en 1997, soit 4,8% de plus que l'année précédente. L'opération promotionnelle «Offert» a par ailleurs généré 52 000 nuitées hôtelières supplémentaires.

Ces résultats ne doivent cependant pas faire oublier plusieurs problèmes importants. Dick Marty a notamment relevé les désavantages que le tourime suisse doit subir en n'étant pas partenaire des accords de Schengen: «Les relations sont aujourd'hui à ce point interdépendantes que le Suisse doit se reconnaître plus clairement dans la bannière de l'Europe». Pour lui, il ne s'agit plus de se demander si l'on veut être pour ou contre l'Europe, mais si on veut subir l'Europe ou y participer. *MH*

Directeurs du tourisme

Soutien aux projets touristiques

Les directeurs du tourisme apporteront leur soutien aux grands projets que le tourisme suisse est en train de développer et qui ont pour nom: gestion des destinations, Switzerland Destination Management ou label de qualité. C'est ce qu'a déclaré le président de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT), Max Nadig, lors de l'assemblée générale de lundi à Coire.

Max Nadig s'est notamment étonné que le principe de gestion des destinations rencontre toujours de l'opposition lorsqu'il est question de le mettre en pratique. Les tentatives de mise en place échouent souvent en raison de l'étroitesse d'esprit de certains représentants de l'économie touristique ou des institutions publiques. Un bon argument donc pour l'ASDT et ses membres d'apporter un appui aux projets de ce type. Un groupe de travail «gestion des destinations» s'est d'ailleurs constitué au sein de l'ASDT. Grâce aux expériences qu'il pourra recueillir, il tentera d'aider les professionnels de la branche qui désirent adopter cette voie. Cette forme de gestion fera par ailleurs l'objet du séminaire qui sera organisé du 4 au 6 juin dans le Sud-Tirol et auquel prendront part les représentants touristiques des pays alpins.

L'ère de la télématique

Parlant de Switzerland Destination Management et du système de réservation Deskline, autres projets auxquels l'ASDT accorde ses faveurs, Max Nadig a souligné le rôle déterminant que joue la télématique dans la branche touristique. Ces projets soulèvent beaucoup de questions et des incertitudes. Aussi, le président de l'ASDT a-t-il recommandé à ses membres de profiter des occasions qui leurs sont offertes pour s'informer, durant la Journée du tourisme notamment. S'agissant des activités de l'ASDT, Max Nadig a relevé que l'association avait établi un nouveau modèle de formation des apprentis. «Notre branche dispose ainsi d'un instrument de formation adapté aux besoins actuels», a-t-il dit. Les comptes de l'association, acceptés par l'assemblée, se sont soldés par un excédent de dépenses de 17 500 francs occasionné par les démissions de quelques membres et par le versement de 11 000 francs pour la création du label de qualité. *François Bryand*, directeur de Genève Tourisme, et *Chris Zoebeli*, directeur de Montreux Tourisme, sont devenus membres de l'ASDT, alors que *Kurt Diermeier*, ancien directeur de l'Office du tourisme de Suisse centrale, a été nommé membre d'honneur. *MH*

Nouvelle promotion de Suisse Tourisme

Dans l'ensemble, un bon accueil

La nouvelle campagne de promotion de Suisse Tourisme (ST), qui a fait la vedette lors de la 5e Journée du tourisme suisse, a dans l'ensemble été bien accueillie par les professionnels de la branche venus à Coire. Un petit sondage a montré que l'originalité du message, qu'il faut comprendre au deuxième degré, l'emportait sur les interrogations.

Opposer brusquement les vacances au tourisme, en fait le tourisme de masse surtout, comme le fait la campagne de l'agence zurichoise mandatée par ST aurait, sans doute, soulevé de vives réactions il y a quelques années. Il n'en est pas de même aujourd'hui. «Si, par son concept, cette campagne doit surprendre – et elle surprend –, c'est parfait», a déclaré, par exemple, le nouveau directeur de l'OT d'Yverdon-les-Bains, *Marcel Valloton*.

Des avis positifs

«J'aime bien cette campagne. Elle est différente des précédentes et correspond au type de tourisme que nous cherchons à promouvoir», souligne de son côté le directeur de l'OT des Diablerets, *Jean-François Morerod*. «C'est excellent! C'est provocateur!», s'est exclamée *Dominique Moritz*, directrice de l'Association touristique de la Gruyère.

Cet enthousiasme ne doit cependant pas cacher les interrogations, voire le scepticisme que la campagne a soulevés. Ainsi, *Béat Kunz*, directeur du futur complexe polyvalent Espace Gruyère, est d'avis qu'il sera nécessaire d'apporter quelques adaptations linguistiques afin que le message ne soit pas mal interprété.

Des questions

François Bryand, directeur de Genève Tourisme, fait remarquer que le tourisme est un secteur économique et que les vacances ne constituent qu'une composante du tourisme. Or, il y a d'autres composantes, comme le tourisme de congrès, le tourisme citadin, le tourisme d'affaires. Autant de segments qui sont le pain quotidien de Genève, par exemple.

Par cette remarque, François Bryand pose en fait l'une des questions clé liée à cette nouvelle campagne: comment conjuguer la notion de vacances avec les autres formes de tourisme? Pour les responsables de ST, le problème ne devrait pas se poser. En utilisant le terme de vacances, la campagne met en réalité l'accent sur la qualité des prestations. Or, cette qualité peut s'appliquer aussi bien aux séjours de loisirs qu'aux séjours et aux prestations du tourisme de ville ou d'affaires. *MH*

COUP DE FIL À...

Patrick Jenny

Responsable du marketing de l'aéroport de Sion

Le vol saisonnier entre Londres-Heathrow et Sion a connu un tel succès que vous envisagez d'accueillir l'hiver prochain d'autres vols en provenance des Pays-Bas, de Grande-Bretagne, du Danemark et de Bruxelles. Qu'en est-il exactement?

Le vol Londres-Heathrow a en effet connu une telle réussite que nous avons d'ores et déjà organisé une réunion à Genève avec *Lionel Bossy* de Crossair, *Urs Aeberhard* de Suisse Tourisme Londres et *Klaus Oegerli* de Suisse Tourisme Benelux afin de parler de la prochaine saison d'hiver. Crossair étudie actuellement la possibilité d'effectuer deux rotations avec le même avion. Celui-ci relierait Bâle-Londres, Londres-Sion, Sion-Amsterdam, Amsterdam-Sion, Sion-Londres et Londres-Bâle le même jour. Nous devrions savoir d'ici la fin du mois de mai s'il est possible d'obtenir des «slots» à l'aéroport d'Amsterdam. Un vol depuis London-City Airport est également à l'étude. Il prolongerait en fait le vol Zurich-London City Airport. Si tous ces vols sont effectués avec des Jumbolino à 98 places, c'est en revanche avec un Boeing 737-500 de 105 places que la compagnie danoise Maersk Air envisage de relier l'hiver prochain Copenhague à Sion. Maersk Air a déjà effectué cette année quatre vols commerciaux sur Sion et sa décision d'exploiter l'hiver prochain des vols charter est suspendue à la décision des trois voyagistes Copenhagen Ski Rejser, Danski et Nortländer. La compagnie belge Delta Air Transport, qui utilise le même avion que Crossair, attend elle aussi la décision de différents tours-opérateurs avant de donner son feu vert.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

MÉLI-MÉLO

Le TTW revoit son organisation. Principale plate-forme de la branche touristique suisse, le TTW, qui se tient chaque année à Montreux, planche sur un «nouveau schéma organisationnel». Les responsables de la foire ont pris cette décision car ils sont d'avis que leur manifestation ne peut pas «rester sans réaction face aux transformations fondamentales que connaît le marché du voyage». Ils étudient la possibilité «de confier l'oganisation partielle ou totale, à un mandataire». Ce dernier, et c'est là que les spécialistes de la branche s'interrogent sur l'existence de cet oiseau rare, doit disposer d'une infrastructure suffisante, avoir de l'expérience et des connaissances «des réalités» de la branche. Ces mesures, indique le conseil d'administration du TTW, n'auront pas encore d'influence «fondamentale» sur le TTW 1998. La nouvelle structure sera mise en place au plus tôt en 1999. *MH*

*

Changement de stratégie pour «Best of the Alps». En raison d'un développement favorable aux Etats-Unis, notamment grâce au cours du dollar, et des problèmes économiques de l'Extrême-Orient, l'association «Best of the Alps» a décidé de réorienter ses actions de promotion. Du moins «jusqu'à l'amélioration de la situation sur les marchés orientaux», précise un communiqué de l'association, qui regroupe pour une promotion commune les stations de Zermatt, de Saint-Moritz, de Grindelwald et de Davos, ainsi que Chamonix, Cortina d'Ampezzo, Seefeld, Garmisch, Kitzbühl, Lech et Sankt-Anton. Aux Etats-Unis, «Best of the Alps» compte ainsi s'adresser plus directement aux consommateurs. Si les contacts seront maintenus en Corée, à Hong-Kong, Taïwan et en Thaïlande, l'attention en Orient se portera essentiellement sur le Japon. L'association prévoit encore de se consacrer plus intensément à l'Europe, ainsi qu'à l'Inde et à l'Amérique du sud. *JJE*

Journée internationale de la forêt

Un sujet de réflexion pour le tourisme

Lieu de détente privilégiée, la forêt est essentielle pour le tourisme. C'est dire que la Journée internationale de la forêt, prévue le 21 mars et placée cette année sous le thème «Loisirs en forêt», devrait inciter les professionnels de la branche à s'interroger sur la contribution qu'ils peuvent apporter à la protection de ce milieu naturel ouvert à tous, mais sensible aux perturbations.

MIROSLAW HALABA

En retenant le thème des loisirs en forêt, les organisateurs du volet suisse de la Journée internationale de la forêt, soit douze organisations publiques et privées touchant à l'économie forestière, mettent le doigt sur un sujet qui gagne en actualité. Libre d'accès, la forêt est en effet le théâtre d'activités récréatives toujours plus nombreuses et plus intenses. Selon une étude de l'Institut de recherches sur les loisirs et le tourisme de l'Université de Berne, les forêts helvétiques accueillent certains dimanches ensoleillés du printemps et de l'automne jusqu'à 250 000 visiteurs. Cette animation, provoquée par des acteurs très divers constitue une source de perturbations, voire de dégâts pour la faune et la flore.

La forêt est un milieu sensible et très sollicité dont le besoin de protection ne doit pas échapper aux milieux touristiques. *Photo: ex-press*

Importante pour le tourisme

Il n'est pas nécessaire d'insister beaucoup sur l'importance que la forêt revêt pour le tourisme. Comme le fait remarquer le vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme (FST), *Peter Anrig*, la forêt joue un rôle central en tant qu'élément du paysage. Elle est ensuite le lieu de prédilection d'une partie importante des activités figurant dans l'offre touristique de la plupart des stations. On citera en particulier la randonnée pédestre ou équestre, la pratique du vélo tout terrain et le ski de fond. Grâce à la politique libérale en matière d'accès à la forêt pratiquée en Suisse, cette offre touristique n'a, jusqu'à présent, pas été freinée dans son développement. Seul l'aménagement de nouvelles pistes pour les sports de glisse donne du fil à retordre aux initiateurs, souligne Peter Anrig. Quant à la nouvelle loi sur la forêt, elle ne devrait pas modifier cet état de fait.

Il n'en reste pas moins qu'en raison des diverses fonctions qu'elle assure (fonction économique, fonction protectrice et fonction récréative), la forêt a besoin d'une protection accrue.

Collaboration

Celle-ci ne peut être obtenue qu'au prix d'une collaboration étroite entre ses divers utilisateurs. Aussi, les milieux touristiques ont-ils tout intérêt à participer activement au dialogue entre les partenaires. Ainsi, par exemple, la participation des milieux touristiques a été utile à Verbier où une action – «couronnée de succès», indique l'Office fédéral de l'environnement des forêts et du paysage (OFEFP) – avait été menée en 1984–85 pour limiter le ski hors-piste. Au Val Müstair (GR), les milieux concernés, dont le tourisme, ont élaboré un plan de développement forestier novateur. «Celui-ci, écrit l'OFEFP, jette les fondements de l'exploitation durable des forêts tout en servant les intérêts du tourisme, de la chasse et de la protection de la nature.»

Avec les offices du tourisme

L'association «Découvrir la forêt», groupement d'ingénieurs forestiers basé à Yverdon et partenaire à la Journée internationale de la forêt, envisage, de son côté, d'organiser, l'an prochain, en collaboration avec les offices du tourisme, des «journées de découverte de la forêt» destinées à sensibiliser le public à la protection du milieu sylvicole, déclare *François Godi*, l'un de ses représentants.

Ainsi, plutôt que d'interdire, on préfère, dans ce domaine, informer et sensibiliser, donc responsabiliser. Ce qui n'est, sans doute, pas une mauvaise voie.

Depuis neuf ans en Suisse

La Journée internationale de la forêt, qui aura lieu le samedi 21 mars, a pour but d'informer le public sur l'importance des prestations de nos écosystèmes forestiers. Elle a été instituée vers la fin des années septante par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture de l'ONU (FAO).

Cette idée a été reprise en Suisse en 1989. Depuis lors, une journée a été organisée chaque année sur un thème différent lié à la forêt et à ses fonctions.

C'est la première fois que le thème «loisirs en forêt» a été retenu.

Quelque soixante manifestations, dont une vingtaine en Suisse romande, seront organisées cette année dans le pays sur ce thème. Une demi-douzaine d'entre elles seront mises sur pied avec l'aide d'un office du tourisme. Ce sera notamment le cas de l'excursion à VTT avec observation d'oiseaux qui se déroulera le 21 mars dans la région La Neuveville-Nods. *MH*

CGN

Le Rhône-Express, un nouveau trait d'union touristique entre Genève, Montreux et Zermatt

La Compagnie générale de navigation sur le lac Léman (CGN) lancera le 24 mai un nouveau produit touristique qui s'appellera Rhône-Express et qui reliera Genève à Zermatt en passant par Montreux. Cette nouveauté, qui devrait vivement intéresser la clientèle des trois offices du tourisme cantonaux de Genève, Vaud et Valais, s'inscrit dans le cadre des différentes animations mises sur pied cette année à l'occasion du 125e anniversaire de la CGN.

LAURENT MISSBAUER

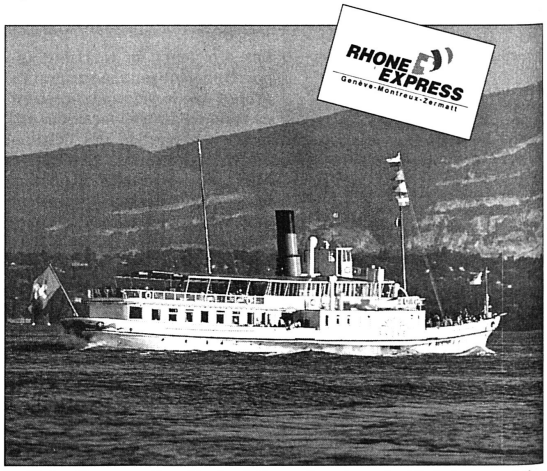
Le Rhône-Express connaîtra-t-il un jour le même succès que le Glacier-Express? Il est bien entendu encore trop tôt pour le dire, force est néanmoins de constater qu'il s'annonce très prometteur. «Ce sera en effet un produit leader qui lie les trois offices du tourisme cantonaux de Genève, Vaud et Valais qui font déjà de la promotion commune outre-mer», relève *Bernard Aegler*, responsable du service commercial de la CGN.

Ce nouveau produit touristique suivra un parcours qualifié «des plus impressionnants» depuis le quai du Mont-Blanc de Genève jusqu'au pied du «majestueux» Mont-Cervin. Il sera en service du 24 mai au 21 septembre et comportera une croisière sur le lac Léman, de Genève à Montreux, à bord d'un authentique bateau à vapeur avec roues à aubes. Un repas «soigné», avec entrée et dessert, sera servi dans le salon «Belle Epoque» ou sur le pont supérieur 1re classe. C'est également en 1re classe que se poursuivra le trajet en train entre Montreux et Zermatt, en wagon climatisé, le long du Rhône et de ses vignobles. L'offre forfaitaire aller-retour revient respectivement à 155 et à 270 francs selon que l'on dispose ou non de l'abonnement demi-tarif.

Un produit touristique global

«Le Rhône-Express correspond par ailleurs aux directives de Suisse Tourisme qui ne peut pas vendre de simples croisières de la CGN, mais qui peut en revanche promouvoir un produit global qui touche plusieurs cantons», ajoute Bernard Aegler «Le forfait Rhône-Express est par ailleurs valable pendant un mois et il peut, de ce fait, être modulable à souhait. Entre Genève et Zermatt, il est ainsi parfaitement concevable de passer, par exemple, une nuit à Château-d'Œx que l'on peut rejoindre depuis Montreux avec le MOB».

Le service commercial de la CGN, des voyagistes tels que Railtour et les offices du tourisme cantonaux de Genève, Vaud et Valais devraient promouvoir le Rhône-Express bien au-delà des frontières helvétiques. *Edgar Styger*, président de la CGN, a même parlé «d'attirer des hôtes du monde entier». Pour lui, ce 125e anniversaire constitue également une occasion de redynamiser la CGN et de sauvegarder un patrimoine unique en Europe. Avec ses huit bateaux à roues à aubes, la CGN possède la plus grande flotte «Belle Epoque» d'Europe. Ces huit bateaux effectueront deux parades navales le 19 avril dans le Haut-Lac et le 26 avril dans le Petit-Lac. Des journées portes ouvertes auront été auparavant organisées à Genève (28 et 29 mars) et à Lausanne (4 et 5 avril).



Le Rhône-Express reliera Genève à Zermatt après avoir effectué une croisière sur le lac Léman jusqu'à Montreux. *Photo: CGN*

Hôtellerie vaudoise

Les affaires reprennent

L'hôtellerie et la restauration vaudoises se sont engagées dans une phase de rattrapage. C'est ce qui ressort du test conjoncturel de l'économie vaudoise réalisée à l'issue du 4e trimestre 1997. Les valeurs obtenues sont «plutôt positives», voire même totalement inversées par rapport au même trimestre de l'année précédente, ce qui confirme le mouvement de reprise. Près de la moitié des 71 entreprises (représentant 1675 emplois) consultées ont annoncé une augmentation de leur volume d'activité et six sur dix une progression de leur chiffre d'affaires, soit de 5,2% en moyenne cantonale. Cependant, écrivent les auteurs du test, les experts du Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ (KOF), un tiers des établissements ont terminé l'année avec une diminution du bénéfice brut. Toutes les régions vaudoises ont participé à ce renouveau. Les bords des lacs, la montagne et la ville de Lausanne ont toutefois mieux tiré leur épingle du jeu que la campagne et le plateau. *MH*

Best Western Swiss Hotels

Résultats record et un hôtel genevois de plus

L'organisation de marketing Best Western Swiss Hotels annonce des résultats record pour 1997. Grâce à son système de réservation, le groupement, qui comprend 75 établissements, a enregistré 43 677 nuitées, soit une hausse de 10,3%. Le chiffre d'affaires, quant à lui, s'est élevé à 8,5 millions de francs, soit une progression de 10,9%. Les hausses ont été particulièrement sensibles dans l'Oberland bernois, les Grisons, la Suisse centrale, le Tessin et Zurich. Trois-quarts des clients sont des voyageurs individuels, indique Best Western Swiss Hotels. Sur le plan mondial, le réseau Internet a permis aux établissements Best Western d'enregistrer 65 000 nuitées et de dégager un chiffre d'affaires d'environ 5 millions de dollars (environ 7,4 millions de francs suisses), ce qui est quatre fois plus que l'année précédente. A noter par ailleurs que le 1er avril l'Hôtel Strasbourg et Univers à Genève fera son entrée chez Best Western Swiss Hotels. Le 1er juin, ce sera au tour de l'Hôtel Golfhotel Waldhuus à Davos de faire de même. *MH*

Laurence Herren, chef de service au Yama House of Switzerland

«Les Japonais ont adoré le fromage suisse»

La Suisse a parfaitement réussi l'opération de séduction menée lors des derniers Jeux olympiques d'hiver. La location d'un des restaurants les mieux placés de Nagano a en effet permis à de nombreux Japonais d'apprécier la cuisine helvétique en général et le fromage en particulier. C'est du moins ce que relève Laurence Herren, du bureau romand de la Société suisse des hôteliers, qui a officié dans ce restaurant en tant que chef de service.

LAURENT MISSBAUER

On a beaucoup parlé, tout au long des derniers Jeux olympiques d'hiver de Nagano, de la Yama House of Switzerland, ce restaurant japonais que la délégation olympique helvétique avait transformé, l'espace de quatre semaines, en une véritable enclave suisse au pays du soleil levant. Beaucoup de personnes ont appris, par la télévsion notamment, qu'*Adolf Ogi* y avait invité plusieurs membres influents du Comité olympique international pour leur vanter les mérites de la candidature de Sion 2006. Ce que l'on sait moins en revanche, c'est que le chef de service de la Yama House of Switzerland n'était autre que *Laurence Herren*, responsable de Hotel Job Lausanne, au bureau romand de la Société suisse des hôteliers (SSH).

De retour en Suisse, la conseillère en personnel domiciliée à Chalais (VS), avouait avoir vécu quatre semaines particulièrement harassantes: «On m'avait dit que les Japonais n'aimaient pas le fromage, mais je peux vous garantir que ce n'est pas vrai! La fondue et la raclette ont eu un tel succès qu'il y avait constamment une demi-heure de queue à l'entrée du restaurant. Autant préciser tout de suite que c'était le stress permanent au service».

Un grand succès

Pedro Hanselmann, le chef de cuisine bernois qui était à la tête d'une équipe de 18 personnes, a pu compter pour la circonstance sur 850 kilos de fromage valaisan Valdor pour la fondue et la raclette, 80 kilos de viande séchée valaisanne de Fleury à Granges (VS) et 2000 bouteilles de vin de douze sortes, soit huit valaisannes, deux vaudoises et une chacune de Neuchâtel et de Genève. A cela s'ajoutaient encore 650 kilos de röstis et une soixantaine de bouteilles de willamine et de kirsch.

Laurence Herren, entourée de ses collaboratrices, ne cache pas qu'elle a vécu des semaines harassantes à Nagano. *Photo: htr*

Avec ce restaurant, loué pour la coquette somme de 415 000 francs par l'Association olympique suisse et l'Aide sportive suisse avec l'appui financier d'un certain nombre de partenaires comme Suisse Tourisme et Valais Tourisme et Sion 2006, la délégation suisse a été une des premières à arriver sur place: «Cela nous a valu beaucoup de reportages dans la presse japonaise. Les journalistes locaux n'avaient en effet pas beaucoup de choses «exotiques» à se mettre sous la dent avant l'ouverture des Jeux et c'est peut-être grâce à la publicité qu'ils nous ont faite dans leurs quotidiens que le Yama House of Switzerland a connu un si grand succès», relève Laurence Herren.

Des raclettes froides

Quant aux anecdotes plus ou moins cocaces, la responsable de Hotel Job Lausanne insiste sur la façon parfois très curieuse avec laquelle les Japonais ont goûté les spécialités suisses: «Le petit couvercle que l'on pose sur le réchaud à fondue était parfois utilisé comme cuillère par certains Japonais. D'autres avaient pour habitude de commander en même temps plusieurs plats, röstis, raclettes et émincés zurichois qu'ils réunissaient dans une même assiette comme nous le faisons parfois dans certains restaurants chinois. Il n'y avait bien sûr pas de mal à cela, le hic c'est qu'ils finissaient par manger les raclettes qui, entre-temps, étaient devenues froides!»

Mis à part les Japonais, la clientèle du Yama (Yama veut dire montagne en japonais) House of Switzerland était bien entendu également composée par les différents compétiteurs suisses: «Ceux qui ont fréquenté notre établissement avec le plus d'assiduité ont certainement été les joueurs de curling. Je suis persuadée que c'est également grâce aux excellents plats que nous leur avons mijotés, qu'ils ont réussi à décrocher la médaille d'or», conclut en plaisantant Laurence Herren.

Une présence touristique remarquée

Conseillère en personnel et responsable du service de Hotel Job Lausanne au bureau romand de la SSH, *Laurence Herren* a officié à Nagano en tant que chef de service et responsable du personnel de service du restaurant Yama House of Switzerland. Elle avait sous ses ordres une équipe de cinq personnes: une Japonaise mariée à un Suisse, une double-nationale de mère japonaise et de père suisse alémanique qui dirige un restaurant à Tokyo, deux hôtesses de Swissair au Japon et la fille de *Pedro Hanselmann*, le chef de cuisine bernois du Yama House of Switzerland qui s'était déplacé avec trois autres cuisiniers dont un Japonais qui travaille dans un restaurant dans la Principauté du Lichtenstein.

«*Anne Masserey*, une Valaisanne de Venthône qui parle couramment japonais et qui est responsable des marchés asiatiques à Genève Tourisme, avait en outre été engagée comme traductrice à l'accueil», précise Laurence Herren.

D'autres représentants du tourisme helvétique étaient également de la partie à Nagano, à commencer par *Eva Brechbühl*, de Suisse Tourisme, et *Jérémie Robyr*, président de Valais Tourisme. Il va sans dire que de nombreux prospectus touristiques, surtout valaisans, ont été distribués à la clientèle Japonaise du Yama House of Switzerland. Le côté touristique de cette opération de séduction a par ailleurs été très remarqué. *LM*

TOURISTORIAL

La Suisse en passion complète

Entre la Suisse qui n'existe pas, anéantie à l'Exposition universelle de Séville, et celle censée nous faire rêver lors de l'Expo.01, il y a celle qui «n'est pas le pays du tourisme» que Suisse Tourisme nous a dévoilée lundi, assortie d'explications sur le repositionnement de celle qui nous est si chère... et l'on ne saurait, en l'occurrence, mieux dire! Nous avons suffisamment dénoncé ici même les lacunes et les carences du «modèle» suisse, tout en ironisant sur l'importance donnée au marketing par rapport à la réalité de l'offre touristique, pour convenir, avec notre office national, qu'il existe bien «une Suisse tout sauf touristique». Il y manque, depuis quelques années, ce «plus» qui fait la différence, cette étincelle synonyme de coup de foudre pour une destination. Simple (mais délicate) question de sentiment.

*

On le dit, on le répète et toute la publicité touristique de nos principaux concurrents marchands de rêve et de bonheur ne s'en prive pas: le tourisme est fait de facteurs émotionnels d'abord, il dégage avant tout une atmosphère et sa dimension ludique est nécessaire pour que le voyageur se laisse prendre au jeu. Et quitte son uniforme quotidien du monde du travail contre le jean de la décontraction, le soleil dans les yeux et la tête pleine de rêves: je suis attendu, je vais être accueilli, servi, séduit, même peut-être aimé. Le voyage ou la notion de vacances n'est finalement rien d'autre qu'une histoire d'amour, plus ou moins simple, plus ou moins extraordinaire. Entre un touriste et un pays, une région, une ville ou une station.

Alors, Switzerland, destination ou love management? A l'évidence, les deux. Kuoni ne prétend-il pas que les Suisses sont les meilleurs amants du monde... quand ils sont aux Maldives. Il faudrait ici l'en détromper, mais c'est là un (d)ébat qui nous mènerait trop loin.

*

Le tourisme présente beaucoup de similitude avec l'amour. On emploie souvent les mêmes mots pour le décrire, on se sert de références érotiques pour en avancer les atouts (ou les appas), le paysage est facilement comparé au corps de la femme, ses propriétés ont trait au charme, à la galanterie, à l'attirance, à la séduction, à la découverte, à la communion.

Et que dire, après tout le processus préliminaire de l'approche, de cette relation quasi charnelle entre l'hôte et sa destination, là où se situe l'acte d'accueil, le contact physique entre celui qui reçoit et celui qui est reçu?

On savait depuis longtemps que les relations humaines s'avéraient vitales dans le domaine des services; on peut affirmer aujourd'hui que ceux qui s'occupent de tourisme doivent en avoir envie. Comme pour l'amour. Entre l'aventure et la fidélité, il y a place pour beaucoup de cœur. C'est-à-dire beaucoup de nuit(ée)s. Mais si le cœur n'y est plus, que reste-t'il?

*

Sans aller jusqu'à prétendre que la Suisse et le tourisme forment un vieux couple, on peut quand même se demander si la première, aux yeux de ses prétendants, reste une destination séduisante, faisant envie, encore en état de surprendre, capable d'offrir le logement en passion complète. A voir – comparativement aux voisines qui nous entourent – son peu d'empressement, ses contraintes, ses chicanes, ses interdictions, ses amendes, ses fermetures chroniques et son manque d'ouverture, ses horaires stricts, ses désaccords et son désaccueil, force est hélas de répondre par la négative.

*

La Suisse touristique n'est plus ce qu'elle était, mais il reste heureusement beaucoup de ses petites parties – régions, localités, hôtels, restaurants et autres entreprises de prestations – qui, elles, ont des atouts intacts. Qui, surtout, aiment encore les touristes... et pas seulement les clients pour ce qu'ils rapportent. Plus pragmatiques que théoriques, plus romantiques et moins mercantiles, jouant les armes de l'hospitalité, de l'authenticité et de la disponibilité, elles font montre d'un vrai savoir-faire tenant plus compte du savoir-accueillir que du savoir-vendre.

Pour toutes ces petites Suisses, le tourisme reste un thème, version «Suisse, je t'aime». Mais gare à celui qui offrira la demi-passion. ***José Seydoux***

Ecole hôtelière de Lausanne

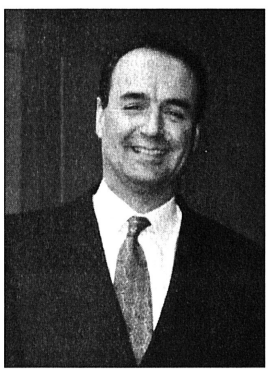
Une réputation «incroyable»

«L'Ecole hôtelière de Lausanne jouit d'une réputation mondiale incroyable, je dis bien incroyable», a déclaré la semaine dernière lors de l'assemblée des présidents SSH, le futur directeur de l'EHL, le Valaisan Maurice Zufferey.

Profitant de la présence des représentants des organes faîtiers de la SSH, Maurice Zufferey, qui remplacera, en juillet, *Jean-Louis Aeschlimann*, s'est livré à leur intention à quelques premières réflexions sur «les atouts et les risques» de l'établissement qu'il est en passe de diriger. Outre la réputation de l'école, Maurice Zufferey s'est plu à relever l'atout que représente pour l'école l'appui de la SSH et la combinaison de l'enseignement théorique et pratique. «Cette combinaison donne aux étudiants le sens du réalisable», a-t-il dit. Pour ce qui est des risques, ils apparaissent au niveau de la concurrence. Concurrence suisse, tout d'abord, avec notamment les onze écoles hôtelières reconnues pour leur sérieux. Concurrence internationale, ensuite. «Une concurrence de qualité que l'on a quelque peu négligée à l'EHL». Autre risque: l'adéquation de l'enseignement à la demande. Pour Maurice Zufferey, l'EHL doit pouvoir «répondre à plusieurs types de demandes» suivant la grandeur des établissements hôteliers. Enfin, à part la SSH, l'EHL a peu de partenaires.

Orientation stratégique

Maurice Zufferey a poursuivi son analyse en esquissant quelques orientations stratégiques. Il s'agit d'abord, a-t-il dit, de «réaliser à 100% le programme des hautes écoles spécialisées», dont l'une sera l'EHL. Il convient ensuite de refondre et d'intensifier le marketing de l'école, histoire de répondre à la concurrence. Le futur directeur est par ailleurs d'avis qu'il serait nécessaire d'instaurer des cours et des études postgrades, de renforcer les activités de consulting et la promotion auprès des étudiants potentiels, en Amérique du Sud et en Asie notamment. Maurice Zufferey constate enfin que l'école s'est bien dotée ces dernières années en infrastructures et en immobilisations. Elle doit désormais investir dans les ressources humaines afin d'améliorer encore la qualité de l'enseignement. L'exploitation accrue du réseau des anciens étudiants serait aussi de nature à renforcer le marketing de l'école. Maurice Zufferey souhaite prendre les diverses mesures organisationnelles qui s'imposent cet automne, ce qui permettrait à l'école de démarrer le 1er janvier 1999 avec une nouvelle structure. *MH*



Maurice Zufferey entrera en fonction cet été. *Photo: EHL*

Trois-Lacs Tourisme

Première assemblée générale

L'association Trois-Lacs Tourisme, qui groupe les prestataires touristiques et les offices du tourisme de la région des Trois-Lacs et qui sera l'interlocuteur des organisateurs de l'Expo.01, a tenu sa première assemblée générale la semaine dernière à Thielle. Les participants ont accepté le budget 1998 d'un montant de 110 000 francs. 85 000 francs sont d'ores et déjà réservés pour des travaux en rapport avec la mise en place du système de réservation hôtelière et parahôtelière pour l'Expo.01 et pour le Switzerland Travel Mart 1999. Ils ont également désigné les responsables de projets: *Pascal Sandoz*, président de l'association et directeur régional de Tourisme neuchâtelois, pour le projet de centrale de réservation, *Michel Doleires*, directeur de l'Office du tourisme d'Avenches, pour le projet de l'Expo «Human Powered Mobility», *Charles-Edmond Guinand*, président de Gastro Neuchâtel, pour le projet charte d'accueil, et *Daniel Fuchs*, délégué aux produits du terroir neuchâtelois, pour le projet produits du terroir. *MH*

Leysin-La Berneuse

Les opposants se mobilisent

Le prolongement du chemin de fer Aigle-Leysin jusqu'au sommet de La Berneuse et au restaurant Kuklos, fait l'objet d'un mouvement d'opposition toujours plus fort et plus structuré. Outre les organisations écologistes, les Verts vaudois et des habitants de Leysin, groupés en une association et à titre individuel, ont également manifesté leur opposition au projet. Pour eux, tel qu'il est présenté, ce projet souffre de graves lacunes au niveau des études d'impact. Ils s'élèvent ainsi contre le fait de doubler par cette ligne une installation existante et performante (télécabine) et dénoncent encore l'investissement de 33 millions de francs jugé «hasardeux et sans réelles chances de rentabilisation touristique», alors que les finances publiques sont au plus mal. Les Verts soulignent pour leur part que le projet est entaché de nombreuses irrégularités au plan juridique (autorisation fédérale accordée sans plan directeur, par exemple). Et ils annoncent d'ores et déjà leur intention de soumettre la participation financière du canton à un référendum. Jugé impératif pour la survie de la ligne par ses promoteurs, le projet a déjà été ramené au rang des investissements de deuxième priorité par le Grand Conseil. C'est l'Office fédéral des transports qui devrait examiner ces oppositions. *JJE*

MÉLI-MÉLO

Vevey-Lavaux: succès pour une «opération 20%». Le tourisme viti-vinicole n'en est qu'à ses balbutiements. Il fait déjà recette dans la région du Lavaux. Ainsi, lancée l'an dernier à l'initiative de *Patrick Henry*, directeur de l'Office du tourisme de Vevey, une «opération 20%» a permis d'enregistrer plus d'un millier de nuitées dans les quelques hôtels partenaires. L'offre «20%» consistait simplement en un rabais de 20% sur une nuit, accordée aux clients des vignerons de la région, ces derniers n'ayant qu'à apposer sceau et signature pour la valider. Elle a touché une clientèle essentiellement suisse alémanique. *JJE*

*

Métiers de bouche: créativité singinoise. Exemplaire la collaboration entre les restaurateurs de la Singine et leurs partenaires des métiers de bouche: boulangers, bouchers et fromagers en particulier. Pour marquer le 150e anniversaire du district de la Singine, tous ces professionnels ont créé une série de nouveaux produits régionaux authentiques et destinés à valoriser la culture du terroir. Il s'agit en particulier d'un pain, de saucisses et d'un fromage à pâte molle se situant entre le reblochon et le chaumes, le «Sensler Mutschli». Parallèlement, les cafetiers-restaurateurs membres de la section singinoise de Gastro Fribourg ont élaboré une assiette singinoise type, se préparant facilement et accessible à tous puisqu'elle est vendue au prix uniforme de 12,50 francs dans de nombreux établissements du district fribourgeois. *JS*

Champéry

Les débuts de deux couples d'hôteliers

Que sera la première saison? Il y a juste un peu plus d'un an, c'était la question que se posaient, confiants, Christine et Luc Hegetschweiler, alors nouveaux hôteliers à Champéry. Voisins, Elisabeth et Christophe Berra vivaient aussi l'expérience, avec quelques mois d'avance. Regards croisés.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Elisabeth et Christophe Berra, ainsi que Luc et Christine Hegetschweiler (de g. à dr.) sont respectivement à la tête de l'Hôtel Golden Tulip et l'Hôtel National de Champéry depuis un peu plus d'une année. *Photos: Jean-Jacques Ethenoz et ldd*

«Tout était à faire, une équipe, un style, une ambiance, un concept.» Arrivés à Champéry fin novembre 1996, Christine et Luc Hegetschweiler ont repris un établissement, l'Hôtel National, complètement remis à neuf par le propriétaire, la bourgeoisie. Ils ont dû lui donner une âme, redonner vie aussi au restaurant de l'hôtel. Assurer encore une remise à niveau (le «National» était passé de 2 à 3 étoiles quelques mois avant leur arrivée), et donc trouver une nouvelle clientèle alors que la saison était quasiment entamée.

A moins de cent mètres de là, Elisabeth et Christophe Berra étaient eux, en place depuis quelques mois à la direction de l'Hôtel Suisse, racheté et réaménagé par la chaîne hollandaise Golden Tulip. «Nous avons dû reconstituer une équipe, cela n'a pas été sans mal.» C'est que comme pour leurs voisins, tout était à mettre en place. Là aussi, jusqu'à la clientèle. «Car si le fait d'être partie intégrante d'une chaîne internationale peut constituer un avantage, rappelle Christophe Berra, il ne faut pas croire que tout va de soi. Au sein même de la chaîne, il faut encore s'imposer, faire connaître, reconnaître, sa destination par des vendeurs qui ont déjà une vingtaine d'établissements dans leur portefeuille.»

Les contraintes du métier

Une intégration au sein d'une chaîne que les patrons du «National» n'ont pas eu à satisfaire puisque «malgré les appels du pied», ils préfèrent leur relative indépendance. Mais au contraire des Berra – ancien membre de l'équipe nationale de ski, Christophe est un enfant de Champéry – c'est «vis-à-vis de la population locale que nous avons dû aussi faire nos preuves. A plus forte raison comme tenanciers du café de la bourgeoisie», souligne Christine. Et souvent les soirées furent longues, à animer les conversations. A pallier quelques manques au sein du personnel aussi. Des deux côtés, en effet, on souligne bien ce problème de personnel. Constituer une équipe agréable, compétente, indépendante lorsque c'est nécessaire n'est pas une sinécure. «J'ai bien essayé, précise Christophe Berra, de faire appel à des gens de Champéry que je connaissais depuis les bancs d'école. Il y en eut peu à accepter les contraintes du métier.»

Promouvoir et fidéliser

Pour l'été, Luc Hegetschweiler a lui décidé d'être au four et au moulin, en partie au service, en partie en cuisine, en partie à la gestion, voire à la formation puisque, en collaboration avec le Centre professionnel, il a mis sur pied une série de cours de formation-recyclage. «Cela aurait été possible avec une vingtaine de tables et deux ou trois chambres, mais c'est un leurre que de penser qu'on peut en parallèle gérer un hôtel de 20 chambres. C'est le marketing, l'indispensable suivi des clients qui en souffre.» Sans compter la fatigue.

Car à l'Hôtel Suisse-Golden Tulip, tout comme à l'Hôtel National d'ailleurs, on souligne bien l'impérieuse nécessité d'assurer une promotion et une fidélisation basée sur le contact individuel, en complément au travail de l'office du tourisme. Via l'Internet, par exemple. Christine Hegetschweiler voue un soin particulier aux pages de l'hôtel: «Je réponds d'une façon personnalisée à toutes les demandes de renseignements dans la journée même. D'être les premiers nous réussi souvent.»

Des résultats encourageants

Les résultats? Encourageants, admet-on, des deux côtés, avec des chiffres en progression qui permettent d'envisager un été plus serein. Mais l'image estivale de Champéry reste encore à faire. «Nous avons pu, souligne Christophe Berra, et nous pourrons encore compter cette année sur le travail d'*Olivier de Reynier*, patron de l'Hôtel de Champéry, le quatre étoiles de la station». C'est lui notamment qui est à la base de l'arrivée d'autocaristes, et de l'étape champérolaine de tournées de jeunes musiciens américains.

«Nous en profitons également», relève-t-on à l'Hôtel National en soulignant bien que si l'intégration au sein de la population a parfois pu paraître longue, il n'en fut rien du côté des hôteliers. «En définitive, nous travaillons tous pour Champéry» conclut-on du côté d'Elisabeth et de Christophe Berra.

Stephan Heuberger, représentant de Suisse Tourisme à Berlin

«La Suisse est très appréciée dans la Saxe»

Les nuitées allemandes en Suisse ont augmenté de 3,5% l'année dernière. Les statistiques ne permettent certes pas de savoir avec exactitude quelles sont les régions d'Allemagne qui ont été avant tout responsables de cette augmentation. L'importance de Berlin et surtout de la Saxe serait toutefois loin d'être négligeable selon Stephan Heuberger, le représentant de Suisse Tourisme à Berlin, que nous avons rencontré lors du récent salon touristique ITB.

Interview:
LAURENT MISSBAUER

Vous êtes à la tête de la représentation de Suisse Tourisme à Berlin depuis quatre ans. Qu'est-ce qui attire le plus les Berlinois en Suisse?

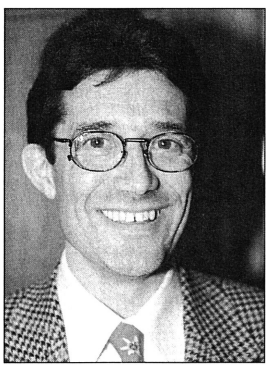
ITB 1998

Ce sont incontestablement les montagnes. Ici, il n'y a pas de relief et la population est littéralement fascinée par la diversité de la Suisse, avec ses lacs et ses sommets enneigés. Nous avons beaucoup travaillé sur cette fascination avec les médias. Surtout depuis deux ou trois ans, soit depuis que le train à grande vitesse ICE relie directement Berlin à l'Oberland bernois en passant par Berne. Cette liaison ferroviaire directe s'est avérée très importante car Berlin, contrairement à Stuttgart, Francfort ou Munich, se trouve à 900 kilomètres de la Suisse, ce qui oblige les autocaristes à disposer de deux chauffeurs. Les «marques» touristiques les plus importantes, telles que Zermatt, sont très demandées, mais il y a également un grand intérêt pour des destinations moins courues. Je connais ainsi un hôtelier valaisan, dans la vallée de Conches, qui rencontre beaucoup de succès à Leipzig.

«La Suisse bénéficie d'un important capital de sympathie.»

Quels conseils donneriez-vous aux hôteliers suisses qui désirent s'attirer la sympathie de la clientèle de vos marchés?

Je leur conseille de suivre l'exemple de cet hôtelier valaisan précédemment évoqué. Il ne se contente pas seulement de participer aux différentes foires touristiques qui se déroulent dans les Länder de l'ancienne Allemagne de l'Est, mais il met également tout en œuvre pour effectuer un suivi digne de ce nom. De notre côté, nous n'hésitons pas à communiquer les noms des agences de voyages qui sont intéressées à vendre la Suisse. Nous pouvons également leur suggérer certaines opérations publicitaires avec les médias, notamment dans la Saxe qui possède une très bonne image de la Suisse. Il y a même une région qui s'appelle la Sächsische Schweiz et qui présente un certain nombre de similitudes avec la Suisse. J'ai par ailleurs appris que beaucoup d'Allemandes, qui ont épousé des Suisses après la seconde guère mondiale, provenaient de la Saxe. C'est peut-être de ce côté qu'il faut rechercher les raisons pour lesquelles la Suisse y bénéficie d'un fort capital de sympathie.



Stephan A. Heuberger estime que le bassin de Berlin constitue un important réservoir de touristes pour la Suisse. *Photo: Laurent Missbauer*

«Il y a un potentiel très intéressant chez les jeunes.»

La clientèle du troisième âge est-elle prépondérante?

Il est vrai qu'un grand nombre de voyagistes avec lesquels nous travaillons élaborent avant tout des programmes pour une clientèle d'un certain âge. Les jeunes sont moins intéressés par la Suisse. Un vol Berlin-Zurich coûte en effet aussi cher qu'un vol Berlin-New York. Il y a cependant un important potentiel. J'en veux pour preuve l'exemple suivant: j'ai été récemment appelé à parler du Festival de Jazz de Montreux sur une importante radio locale musicale de Berlin. Mon intervention n'a duré que trois minutes, mais l'agence de voyages que j'ai citée à l'antenne a obtenu une cinquantaine de demandes dans les heures qui ont suivi.

Stephan Heuberger digest

A la tête de la représentation de Suisse Tourisme à Berlin depuis quatre ans, *Stephan Heuberger* ne possède pas seulement la responsabilité du marché berlinois qui totalise plus de 3,5 millions d'habitants, soit exactement la moitié de la population de la Suisse. Il est également responsable des marchés des Länder de l'ancienne Allemagne de l'Est, tels que le Brandebourg, la Saxe-Anhalt et la Saxe «où la Suisse possède un important capital de sympathie», relève Stephan Heuberger qui est au bénéfice d'une très grande expérience des marchés étrangers de Suisse Tourisme. Après être entré au service de l'ONST, l'ancienne appellation de Suisse Tourisme, en 1976, il a été successivement engagé auprès des représentations de Francfort (76–81), de Londres (81–83) et d'Amsterdam (84–88) avant d'être nommé à la tête des représentations de Suisse Tourisme à Rome, de 1988 à 1994, puis à Berlin, à partir de 1994. *LM*

Projektarbeit Outsourcing

Personalarbeit: Was lässt sich auslagern?

«Outsourcing von Human Resource-Dienstleistungen in der Hotellerie – Herausforderung oder Utopie?» Diesen Titel haben vier Absolventinnen der HWV Olten ihrer gemeinsamen Projektarbeit gegeben. Die Verfasserinnen haben die Gruppenarbeit im Rahmen eines Nachdiplomstudiums über Personalmanagement durchgeführt.

HEDWIG SCHAFFER

Nach intensiver Projektarbeit der Fototermin. Von links: Ursula Liechti, Regula Keller, Pia Bangerter und Bice Musfeld-Brugnoli. *Foto: zvg*

Zeit und Geld sind knapper geworden – zugenommen hat in unserer, sich extrem wandelnden, dabei wirtschaftlich, politisch und sozial instabil gewordenen Welt die Komplexität. Diese drei neuen Rahmenbedingungen entscheiden heute in der Wirtschaft weitgehend über Erfolg und Misserfolg: Lösungsansätze bieten die Konzentration auf die Kernkompetenz und das Outsourcing an. Vier Nachdiplomstudentinnen der HWV Olten haben sich diesem Themenkomplex im Rahmen einer professionell konzipierten Gruppenarbeit angenommen.

Die repräsentative Untersuchung wurde in der Hotellerie durchgeführt, weil ein Gruppenmitglied in dieser Branche tätig ist: *Bice Musfeld-Brugnoli* ist (gemeinsam mit ihrem Ehemann) Geschäftsführerin des Parkhotels du Sauvage in Meiringen. Sie brachte Know-how und Erfahrungen mit.

In die Projektarbeit teilten sich zudem *Pia Bangerter,* Personalverantwortliche in der Bieler Klinik Linde, *Regula Keller* (sie bekleidet in der Rentenanstalt Zürich die Stabstelle Personaldienste) und *Ursula Liechti,* Leiterin Personaldienste bei Mühlemann AG, Biberist.

Erfreulicher Rücklauf

Den jungen Autorinnen war bekannt, dass das Personalmanagement in Hotels einerseits wegen des engen Kontakts der Angestellten zur Kundschaft besonders wichtig ist, während andererseits der enorme Kostendruck eine zweitrangige Einordnung der Personalarbeit zur Folge haben kann. Dieser Interessenkonflikt veranlasste die Projektgruppe, die bislang im Bereich «Human Resource Management» (HR-Management) des Hotelgewerbes noch kaum erforschten Outsourcingmöglichkeiten abzuklären und potentiellen Anbietern von professionellen HR-Dienstleitungen die Marktsituation aufzuzeigen.

Die Marktanalyse basiert auf einer Umfrage bei allen 3- bis 5-Stern-Hotels des Schweizer Hotelier-Vereins mit 50 und mehr Gästezimmern sowie auf einem fundierten Artikel von *Lukas Schellenberg,* der auf die entsprechenden Trends in den USA hinweist. Insgesamt wurden 371 Fragebogen verschickt.

Die überraschend hohe Rücklaufquote – sie erreichte 36 Prozent – weist auf ein lebhaftes Interesse der Befragten am gestellten Thema hin. Der Respons resultierte zur Hälfte aus Hotels mit einem Jahresumsatz von einer bis fünf Millionen Franken, und zwar von Betrieben mit durchschnittlich 160 Betten und einem Personalaufwand von im Schnitt 39 Prozent des Umsatzes.

Outsourcing im Trend

Wie die Umfrage ergab, ist Outsourcing in der Hotellerie – vor allem für kleinere Betriebe – kein unbekannter Begriff: Mehr als 80 Prozent der erfassten Hotels kaufen bereits Dienstleistungen von externen Anbietern ein. 57 Prozent von 133 Betrieben, die den Fragebogen ausfüllten, gaben an, sie hätten den Bereich Steuern ausgelagert. Die Buchhaltung wird bei 53 Prozent extern geführt – die Wäsche bei 35 Prozent auswärts besorgt. Doch nur gerade elf Prozent haben Teilbereiche des Personalmanagements «outgesourct.»

Allerdings erklärten 27 Prozent der Hoteliers, sie hätten bereits ausgelagert gewesene Dienstleistungen rückgängig gemacht. Dies hauptsächlich aus finanziellen Gründen, zum Teil jedoch auch wegen unbefriedigender Dienstleistungsqualität oder gar eines schlechten Services. Outsourcingmöglichkeiten im Bereich der Personalaktivitäten sehen die Befragten bei der Aus- und Weiterbildung (24,8 Prozent), beim Coaching (21,0 Prozent), bei Rechtsfragen und in der Vertretung vor Gericht (16,5 Prozent), bei der Rekrutierung (12,8 Prozent), bei Umfragen (12,0 Prozent) und beim Erarbeiten von Konzepten (11,3 Prozent.)

Chancen und Risiken

Die Chancen, die das HR-Outsourcing bietet, beurteilen die Befragten so: 65,3 Prozent sind überzeugt, dass es neue Ideen einbringt. 40,5 Prozent finden es gut, wenn bestimmte Arbeiten an eine neutrale Instanz delegiert werden. 34,7 Prozent schätzen es, dass es Kontakte zu weiteren speziellen Anbietern schafft. 28,1 Prozent bezeichnen es als eine moderne Art der Personalarbeit. 20,7 Prozent nehmen an, dass es die Kosten senkt und mehr Flexibilität mit sich bringt.

Zu möglichen Risiken befragt, gaben 74,2 Prozent der Befragten an, das HR-Outsourcing würde zu hohe Kosten verursachen. Für 43,3 Prozent besteht eine negative Folge in der Trägheit, für 42,7 Prozent in der Unzuverlässigkeit, für 33,3 Prozent in der fehlenden Kontinuität. 22,5 Prozent der Konsultierten befürchten, es könnten sich branchenfremde Gepflogenheiten einschleichen. Diese Risikoliste könnte mit der Gefahr ergänzt werden, dass der Datenschutz vernachlässigt wird. Auffallend ist, dass der Kostenfaktor sowohl als Chance wie auch als Gefahr wahrgenommen wird.

Wie die Marktanalyse ergab, steht für über 90 Prozent der befragten Hotelbetriebe ein Total-Outsourcing von HR-Dienstleistungen nicht zur Diskussion – in Frage kommt eher ein Teil-Outsourcing. Der Bedarf ist vorhanden – die Kosten sind das Hauptproblem.

Fazit der Untersuchung

Nachdem sie die Umfrage sorgfältig ausgewertet und sämtliche recherchierten Aspekte gegeneinander abgewogen hatten, setzten sich die Autorinnen in kreativer Weise mit möglichen Formen der Zusammenarbeit zwischen Hotelbetrieben und Anbietern von professionellen HR-Dienstleistungen auseinander. Das Fazit dieser Überlegungen:

Bevor eine Kooperation eingegangen wird, sollte geprüft werden, ob die Kultur und die Philosophie der Partner zusammen passen. Zugleich ist eine langfristige Zusammenarbeit anzustreben, weil damit einerseits die Professionalität gesteigert und andererseits die Kosten minimiert werden. Von der Einfühlsamkeit des Anbieters in die Unternehmenskultur hängt weitgehend ab, ob die Zusammenarbeit von der Entwicklung von HR-Dienstleistungen über das zu erstellende Konzept bis zur Umsetzung in die Praxis erfolgreich ausfällt.

Externe Personalarbeit versteht sich zugleich als Beratung und als Dienstleistung. Daraus resultiert für den Auftraggeber ein grosser Vorteil: Was vorgeschlagen wurde, wird von den gleichen Leuten umgesetzt. (Wer die Suppe eingebrockt hat, muss sie auch auslöffeln.) Aus dieser Konstellation ergibt sich für den Hotelier eine bessere Erfolgsgarantie und zugleich eine interessante Mischkalkulation.

Anbieter von Dienstleistungen für die Hotellerie (nicht nur in den Bereichen Personalmanagement, sondern evtl. auch in der Wäscherei und Haustechnik) sollten sich ausschliesslich auf die Hotelbranche konzentrieren. Denn wenn all ihre Kunden aus der gleichen Branche resultieren (somit ähnliche Probleme und Anforderungen haben), können sie die vorteilhaftesten Lösungen anbieten. Umgekehrt können die Betriebe von den Erfahrungen der Dienstleister mehr profitieren, wenn sich diese nicht verzetteln. *HS*

Weniger Kosten – mehr Gewinn

Die Anbieter von HR-Dienstleistungen sind laut der vorliegenden Projektarbeit gefordert, den Hoteliers kostengünstig einkaufbare Dienstleistungen aufzuzeigen. Damit wirken sie der Befürchtung vieler Manager entgegen, dass Outsourcing unverhältnismässig hohe Kosten verursache.

Kostengünstige Angebotsmodelle könnten zum Beispiel in Form von kleineren Rahmenverträgen entstehen: Dabei kauft der Hotelbetrieb lediglich kleine Dienstleistungspakete ein. Auf diese Weise können die Kosten für den Arbeitsaufwand und die Spesen pauschalisiert und eventuell sogar erfolgs- oder zufriedenheitsabhängig gemacht werden.

Die Personalarbeit kann flexibel, das heisst aufgrund eines modulartigen Angebots auf Sollstundenbasis eingekauft werden. Das Hotel kauft von den Spezialisten somit nur gerade soviel Know-how und Leistungen ein, wie es nötig hat.

Möglich wären auch Gruppenlösungen: Bestehende Netzwerke können genutzt werden. Dank Kooperation der Erfa-Gruppen der Hotellerie können mehrere Hotels gemeinsam mit einem externen Anbieter zusammenarbeiten. Kleinere Betriebe können sich zu einem Interessenverband zusammenschliessen und als Gruppe zu vorteilhaften Bedingungen Dienstleistungen von Dritten beziehen. Ein derartiger Verband könnte zudem Studien in Auftrag geben – zum Beispiel Untersuchungen über die Mitarbeiterzufriedenheit in Hotelbetrieben oder über neue Arbeitszeit- und Verpflegungskostenmodelle. *HS*

WEITERBILDUNG SHV

April

3.: Höflichkeit und gute Manieren sind heutzutage wieder sehr gefragt. **7.:** Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. **16.:** Die Teamsitzung – Basis zur Spitzenleistung. **16.:** Freundlichkeit ist lehrbar. **30.:** Was spielen wir?

Mai

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

Juni

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

Juli

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

August

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

September

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

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

TODESANZEIGE

Wir trauern…

…um Frau Violette Häberli-Allemann, Häberli's Schützenhaus, Münchenbuchsee. Sie verstarb am 6. März 1998 im Alter von 66 Jahren. Der Familie entbieten wir unser aufrichtiges Beileid. *shv*

Gastronomiefachassistent/in

Reglement in Kraft

Rückwirkend auf den 1. Januar 1998 hat das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) das Reglement für den neuen Lehrberuf «Gastronomiefachassistent/Gastronomiefachassistentin» erlassen. Die Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften sind somit bereits in Kraft.

MANFRED RUCH

In diesen Tagen erhalten die Lehrbetriebe der Branche einen Vorabdruck des Reglements über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung des am 1. Januar 1998 in Kraft gesetzten neuen Lehrberufes «Gastronomiefachassistent/Gastronomiefachassistentin». Gleichzeitig werden die Lehrmeisterinnen und Lehrmeister aufgefordert, unter besonderer Berücksichtigung der Artikel 1 bis 5 des Katalogs abzuwägen, ob sie Lehrlinge in diesem neuen Beruf ausbilden können und wollen.

Spannendes Berufsfeld

In Artikel 1 wird das Berufsfeld der Absolventen der neuen Ausbildung definiert: «Der Gastronomiefachassistent empfängt, berät, betreut und bedient die Gäste. Er bereitet einzele Speisen vor den Gästen zu und rechnet mit ihnen über die Konsumation ab. Er führt die im hauswirtschaftlichen Bereich anfallenden Arbeiten selbständig und fachgerecht aus.»

Im Artikel 2 sind die Anforderungen an den Lehrbetrieb umschrieben. Danach sollte grundsätzlich eine Ausbildungsbewilligung sowohl für den Service- als auch für den Hauswirtschaftsbereich vorliegen. Wenn ein Betrieb einen Teil des Ausbildungsprogramms nicht vermitteln kann ist es denkbar, dass zwei Lehrbetriebe einen Lehrling gemeinsam ausbilden. In diesem Fall sollen beide Lehrbetriebe den Vertrag unterschreiben.

Nächste Schritte

Die Betriebe, welche den neuen Beruf ausbilden möchten, wenden sich mit einem Gesuch an ihr Kantonales Amt für Berufsbildung und beantragen eine Ausbildungsbewilligung. Danach können sich die Betriebe in der Lehrstellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) registrieren lassen. Um zu erfahren, an welchen Berufsschulen entsprechende Fachklassen entstehen werden, wendet sich der SHV nun an die Kantone. Sicher ist aber heute schon, dass der SHV als Träger der interkantonalen Fachkurse in den Schulhotels ab Spätsommer 1998 Blockkurse für den neuen Lehrberuf durchführen wird.

Weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Lehrlingsausbildung , Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

CARROUSEL

Tourismus

Wechsel im Verkehrsbüro Sarnen: **Daniela Planzer** beendet nach fünf Jahren ihre Tätigkeit als Leiterin. Sie will sich im Ausland weiterbilden und anschliessend reisen gehen. Ihren Job übernehmen **Susi Bucher** und **Julia Diener**. Mit dem Abgang von Daniela Planzer entsteht auch eine Vakanz bei Obwalden Tourismus. In diese Lücke springt **Jolanda Rohrer.** *FM*

Hotellerie

Im neueröffneten 4-Stern-Betrieb Strandhotel Belvédère Spiez übernimmt **Michael Reinhardt** das Management. Ihm zur Seite stehen **Gabriella Biotti** als Stellvertreterin, **Benoit Florentin** als Küchenchef und **Jon Roksa** für alle Sparten des Service. Reinhardt (1959) kam nach seiner Servicelehre in Deutschland in die Schweiz, wo er berufsbegleitend die Schweizerische Hotelfachschule in Luzern absolvierte. Nach 1985 begann er als Maître d'hôtel im Casino Bern, dann setzte er seine Laufbahn fort als Sales Manager und Vizedirektor im Solbad-Hotel Beatus Merligen. *r.*

Le Grand Chalet, Gstaad

Degustation des Grand Jury Européen

Das Hotel Le Grand Chalet in Gstaad wird in den nächsten Tagen Schauplatz der 6. grossen Weindegustation sein: Die Grand Jury, Vereinigung von Weindegustatoren aus verschiedenen Ländern Europas, verkostet anlässlich einer Degustation Riesling-Weine aus Europa (s. Programm). 24 Degustatoren (Oenologen, Weinjournalisten, Sommeliers, und Restaurateure) bilden die Jury. Diese hat sich zum Ziel gesetzt, als europäischer Gegenpol zum Amerikaner *Robert Parker* die grossen Weine der Welt zu prüfen. Das Programm ist reichhaltig:

– 21./22. März 98, 13 Uhr: Degustation mit Grand Crus aus dem Bordeaux, inklusive 5-Gang-Menu zu 240 Franken im Restaurant «La Bagatelle», Hotel Le Grand Chalet, Gstaad.

– 23./23./25. März, 20 Uhr: Degustation mit Spitzenweinen aus dem Piemont und der Lombardei, inklusive 6-Gang-Menu zu 260 Franken.

– 26./27. März: 24 Fachleute degustieren Riesling-Weine aus Deutschland, Frankreich, Österreich und der Schweiz. *CM*

Valais

Bientôt un vol Copenhague-Sion?

Un Boeing 737 de la compagnie danoise Maersk Air s'est posé dimanche dernier à l'aéroport de Sion *(Photo: Laurent Missbauer)*. Des pourparlers sont actuellement en cours pour exploiter l'hiver prochain un vol saisonnier hebdomadaire entre Copenhague et Sion. Le succès enregistré par le vol saisonnier opéré cet hiver, chaque samedi, par Crossair entre Londres-Heathrow et Sion (86% de taux d'occupation) pourrait ainsi bel et bien inciter d'autres compagnies à en faire de même l'hiver prochain. La décision de la compagnie Danoise Maersk Air de se poser l'hiver prochain dans la capitale valaisanne est pour l'instant suspendue aux futures orientations qui seront prises par trois voyagistes danois, soit Copenhagen Ski Rejser, Danski et Nortländer. *LM*

1664 de Kronenbourg-Wettbewerb

Gewinner fliegen nach New York

«Knacken Sie den Code» – unter diesem Titel lief im vergangenen Jahr der «1664 de Kronenbourg»-Wettbewerb. Nun stehen die Gewinner der Bier-Promotion fest: *Manuela Gomorotto* (Bildmitte), *Martin Hofer* (links) und *Thomas Herrmann* (rechts) zogen das grosse Los, einen Concorde-Flug nach New York. Flankiert werden die Glücklichen von *Henri Jung*, (links aussen) Verkaufsdirektor der Wettbewerbsorganisatorin, der Gastro Drink AG, St. Prex und dem Geschäftsführer *Herbert Nehlig* (ganz rechts im Bild). *Foto: zvg*

Restaurant-Test

Die beliebtesten Gourmettempel

«Die Weltwoche» präsentierte in ihrer letzten Ausgabe die 100 besten Schweizer Gourmettempel: Auf den 1. Platz schaffte es diesmal der 19-Gault-Millau-Punkte-Koch *Gérard Rabaey* aus Montreux-Brent (1997: Platz 3). Der letztjährige Sieger *Bernard Ravet* aus Vufflens-Le-Chateau musste sich dieses Jahr mit dem 2. Rang zufriedengeben. Der Nachfolger von *Fredy Girardet, Philippe Rochat*, schaffte es vom siebten auf den 4. Platz. Der Koch des Jahres im Gault Millau 1998, *Horst Petermann,* erreichte in der Gastro-Hitliste von *Beat Wüthrich* sogar nur den 5. Platz. Schlusslicht bildet das Restaurant «La Terasse» des Grand Hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken. Genau vierzig Küchenmeister haben sich gesteigert, 38 haben ein oder mehrere Ränge abgeben müssen. Fünf konnten ihren Rang behalten und 17 sind neu dabei. Für die Top Hundert der Gastronomie werden die gängigsten gesamtschweizerisch kritisierenden Restaurantführer ausgewertet. Zusätzlich fliessen in die Bewertung noch Kommentare der Regionalpresse und kritische Radiostimmen sowie Hinweise von Leserbriefen ein. *GSG*

Sion 2006

A. Ogi: «Des Jeux pour le tourisme!»

Le comité de la candidature de Sion pour les Jeux olympiques de 2006 a profité des finales de la Coupe du monde de ski, qui se sont déroulées la semaine dernière à Crans-Montana, pour convier les journalistes étrangers à une conférence de presse. A cette occasion, le Conseiller fédéral *Adolf Ogi*, président du Comité national de soutien Sion-Valais-Switzerland 2006, a rappelé l'importance touristique des Jeux olympiques d'hiver. «Ces Jeux sont une véritable chance pour le tourisme suisse. Et le Valais, c'est le temple du tourisme. Toutes les infrastructures hôtelières existent: 800 hôtels, la plupart des entreprises familiales, avec un total de 34 000 lits. Il y a en outre la parahôtellerie qui met 150 000 lits supplémentaires en location. Avec ses 4 millions de nuitées en hôtellerie et ses 10 millions en parahôtellerie, chaque année, c'est tout simplement colossal. Nous voulons inviter le monde entier à venir chez nous, découvrir notre sens de l'accueil.» *LM*

DJH

Jugendherbergen öffnen sich Rentnern

Modern präsentierte sich das Deutsche Jugendherbergswerk (DJH) auf der ITB '98 in Berlin. Das neue Konzept: Ob jugendliche, verheiratete oder unverheiratete Paare, Rentner oder ganze Familien, alle sind bei den DJH willkommen. «Unsere aktuellen unterschiedlichen Pauschalangebote sollen eine möglichst gross Zielgruppe ansprechen», erklärt *Christine Kothe,* zuständig für den Reiseservice und das Incoming. «So übernachten Jugendliche eher in Jugendherbergen, die direkt in den Grossstädten liegen. Besonders attraktiv sind München, Berlin, Frankfurt oder Heidelberg. Rentner und Familien zieht es hingegen vermehrt in die freie Natur. Hier bietet das DJH vielfältige Rad- und Wandertouren an. Die neuen Angebote für «Jugendliche» ab 50 stossen auf grosse Nachfrage. Das Image hat sich im Bereich der Organisation stark verbessert: «Die strengen Herbergseltern, die stets penibel auf Geschlechtertrennung und Bettruhe achteten, gehören längst der Vergangenheit an. Zwar sollte es nach wie vor ab 22 Uhr auf den Zimmern ruhig sein, jedoch wurden die Öffnungszeiten so human nach hinten geschoben, dass Nachtschwärmer sogar um 2 Uhr ohne Probleme auf ihr Zimmer kommen. Unverheiratete Paare und Familien übernachten zusammen. Trotz verbesserter Mitgliederbetreuung und umfangreichen Angebots können sich die Preise sehen lassen: mit 20 bis 25 DM muss das Mitglied in der Regel für Übernachtung mit Frühstück rechnen. *MA*

Intergastra, Stuttgart

Aargauer Gilde holte Medaillen

Bei der internationalen Fachmesse «Intergastra» in Stuttgart mischte auch die Aargauer Kochgilde mit. Sie konnte sich gegen Konkurrenz aus Deutschland, Italien, Österreich und der Schweiz durchsetzen. Die Kochkünstler *Eli Wengenmaier*, Kurhaus Eichberg Seengen; *Daniel Horisberger,* Restaurant Drei Linden in Langenthal; *Hannes Hösli*, Patissier der Psychiatrischen Klinik Königsfelden und Präsident der Aargauer Kochgilde; *Oliver Lippert*, Spital Laufenburg und amtierender Europameister der Gemeinschaftsverpflegung (v.l.n.r.) und *Dominik Dischner*, SV-Service Lego Baar (vorne) kehrten mit viermal Gold, einmal Silber, zweimal Bronze und einem Pokal für den Tagessieg zurück. In der Programmausschreibung waren festliche Schauplatten, 3-Gang-Tagesmenus, 7-Gang-Gourmetmenus, Restaurationsplatten, festliche Desserts und verschiedene Schaustücke gefragt. *(Foto: zvg) GSG*

Internationale Tourismusbörse Berlin (ITB)

Auch der Dienstag wird Fachbesuchertag

Mehr Aussteller auf grösserer Fläche und mehr Besucher an der Internationalen Tourismusbörse Berlin (ITB) 1998. Die höhere Zahl an Fachbesuchern stützt zudem den zweiten Fachbesuchertag für 1999. Ein Messeableger in Hongkong soll helfen, den Aufkommensmarkt Asien besser zu bearbeiten.

THOMAS VASZARY

Die grösste Dienstleistungsmesse der Welt wächst und wächst, auch wenn sich 1997 gemäss World Tourism Organization (WTO) das Wachstum der Tourismus-Wirtschaft verlangsamte. Über 10 000 Besucher mehr als im Vorjahr wandelten 1998 durch die um 21,5% grösser gewordenen Messehallen Berlins. 113 597 Besucher (1997: 103 475) waren es dieses Jahr aus 195 Ländern und Gebieten, davon alleine 57 000 Fachbesucher (1997: 53 000). Erstmals wurden am letzten ITB-Tag, dem Mittwoch, «Last-Minute-Karten» für 12 DM angeboten.

Besseres Nachmessegeschäft

Laut ITB-Pressechef *Peter Köppen* dürfte das Nachmessegeschäft dieses Jahr deutlich besser ausfallen als in anderen Jahren. Aufgrund der Asienkrise und der Währungsprobleme hatten sowohl Aussteller wie auch Fachbesucher an der Messe eher Zurückhaltung geübt (siehe auch Tabelle). Um den wichtigen Zukunftsmarkt Asien etwas zu stossen, organisieren die Messe Berlin und Miller Freeman Asia Anfang September 1999 erstmals die ITA (International Tourism Asia) in Hongkong. Dort soll den asiatisch-pazifischen Fachbesuchern das Angebot der internationalen Tourismus-Wirtschaft vorgestellt werden. Fürs Schweizer Gruppengeschäft ist dies eine weitere Chance, in Asien dranzubleiben.

Keine Verlängerung der ITB

Mehr Ausstellerfläche und breitere Gänge führten zu einer besseren Verteilung der Besucher. Bis ins Jahr 2000 soll die Messe nochmals um gute 30 000 Quadratmeter brutto wachsen, damit die Warteliste abgebaut und den Wünschen nach Standvergrösserungen entsprochen werden kann. Dem Wunsch nach einem zweiten Fachbesuchertag wird bereits 1999 Rechnung getragen. *Manfred Busche*, Geschäftsführung Messe Berlin, betonte dazu: «Für mehr Qualität nehmen wir auch einen Besucherrückgang in Kauf.» Eine Verlängerung der ITB wird es allerdings nicht geben.

Weiter will die Messeleitung die Anreiseprobleme am Flughafen Tegel lösen. Die Fachhochschulen hatten sich zum neuen Standort des Wissenschafts-Zentrums in der Halle 5.3 kritisch geäussert. Unter dem Motto «Tourismus- und Datenverarbeitung» aktivierten die Bildungsinstitute mit über 50 Ständen den Dialog zwischen Wissenschaft und Wirtschaft. 1999 wird sich das Wissenschaftszentrum, auch Job-Börse genannt, mit der «Tourismusentwicklung im 21. Jahrhundert» befassen.

Insgesamt fanden 1998 über 300 Einzelveranstaltungen statt. Reges Interesse verzeichnete der Elektronik- und der Euro-Kongress. Erstmals wurden mit dem «First International Meeting & Incentive Travel Forum» die Trends und Entwicklungen auf den Kongressmärkten analysiert.

Geschäftsabschlüsse an der ITB 1998

Marktsegmente	Aussteller	Fachbesucher
Urlaubs-/Erholungsreisen	62%	40%
Incentive-Reisen	22%	17%
Geschäftsreisen	22%	15%
Bildungs-/Studienreisen	19%	17%
Tagungs-/Kongressreisen	12%	9%
Abenteuerreisen	12%	16%
Sportreisen	10%	7%
Gesundheitsreisen/Kuren	8%	8%
sonstige Reisen	8%	15%
Travel Technology	7%	8%
sonstige Geschäftsabschlüsse	12%	14%
Länder/Regionen		
Deutschland	78%	48%
übrige EU	39%	19%
Mittel-/Osteuropa	20%	18%
übriges Europa	12%	12%
Nordamerika	9%	22%
Vorder-/Mittelasien	8%	12%
Mittelamerkika/Karibik	6%	9%
Südamerika	5%	10%
Ostasien	6%	15%
Afrika	5%	14%
Australien/Neuseel./Ozeanien	4%	9%

(Quelle: ITB)

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 12 19. MÄRZ 1998

FRONT/KADER

JANUAR				DEZEMBER
Mo Lu	1 8 15 22 29	5 12 19 26		5 12 19 26
Di Ma	2 9 16 23 30	6 13 20 27		6 13 20 27
Mi Me	3 10 17 24 31	7 14 21 28		7 14 21 28

Grosse, schweizerische ***Versicherungsgesellschaft,*** *die ihren Kunden umfassenden* ***Versicherungsschutz*** *massschneidert, sucht dynamische(n) und kommunikative(n)*

Vorsorgeberater(in)

der/die bereit ist, nicht nur sein/ihr fachliches Können, sondern auch seine/ihre Flexibilität ***täglich*** *von neuem unter Beweis zu stellen.*

Ihr ***Aufgabengebiet*** *umfasst die selbständige Betreuung der bestehenden und das Gewinnen von neuen Kunden. Regional befindet sich Ihr zukünftiger Arbeitsstandort im Grossraum* ***Zürcher Unterland.***

Anforderungsprofil: ***angenehme, gepflegte Erscheinung, abgeschlossene Berufslehre als..., Hotelfachschulabschluss u.a.m., Praxis in leitenden Funktionen, gute Menschenkenntnisse. Vorzugsweise liegt Ihr Alter zwischen 35 und 45 Jahren.***

Im weiteren: ***Kontaktfähigkeit, natürliche Persönlichkeit, unternehmerisches Denken sowie Organisationssinn und Fleiss, leistungsorientiert, Neigung zum Verkaufen, Argumentationsfähigkeit, Durchhaltevermögen.***

Gerne orientieren wir Sie im Detail über diese ausbaufähige, lukrative Position.

Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!

101497/211990

Terminia Consulting
Steinstrasse 21 ☎ 01 451 00 11
8036 Zürich 01 463 52 90

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

Ab 15. April 1998 oder nach Vereinbarung in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel. Sind Sie interessiert, die Vielseitigkeit unserer F&B-Abteilungen, mit 4 Bars, à la carte Restaurant, Alphütte und Gartenrestaurant, in einem der aktivsten Hotels des Engadins kennenzulernen? Sie könnten unser neuer

BETRIEBSASSISTENT F&B

sein. Schreiben Sie doch einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie Herrn Christian Damén, F&B Manager an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung Ihr Hotel Schweizerhof
Via dal Bagn 54
CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 - 837 07 07
staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch

SCHWEIZERHOF ★★★★ St. Moritz

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Für einen renommierten Landgasthof im Emmental suchen wir im Auftrag auf Juli 1998 oder nach Übereinkunft

Mieterehepaar

welches den vielseitigen Gasthof mit Engagement und Fachkompetenz führen wird.

Die Liegenschaft umfasst:
- Gaststube
- verschiedene heimelige Stuben
- Saal
- Doppelkegelbahn
- Gartenrestaurant
- Hotelzimmer
- Wirtewohnung
- Personalzimmer
- genügend Parkplätze und Garagen.

So stellen wir uns die zukünftigen Gastgeber vor.

Sie sind ein Wirte-Paar, das sich einen Betrieb innerlich zu eigen macht, reichliche berufliche Erfahrung in Küche und Service mitbringt und Gutes weiterpflegt und für Neues offen ist.

Umsatz über Fr. 1 250 000.–, der noch gesteigert werden kann. Erforderliches Eigenkapital Fr. 150 000.– für die Übernahme von Kaufinventar. Eventuell zusätzliche Übernahme von kleinem Wareninventar.

Anfragen und Bewerbungen sind zu richten an:

Schweizer Hotelier-Verein, Beratung SHV
Herrn Werner Rolli
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Tel. 031 370 43 39
Fax 031 370 43 44

101459/94735

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für ein führendes Erstklasshotel einen bestausgewiesenen

Leiter Marketing/Verkauf

Sie sind ein Mann von Welt, kosmopolitisch im Denken und konsequent im Handeln. Mit Ihrem souveränen Auftreten und rhetorischen Talent verkaufen Sie erfolgreich alle Dienstleistungen eines Erstklasshotels. Sie können Märkte bewegen und haben Spass daran, Ihre kompetente Verkaufs- und Organisationserfahrungen einzubringen.

Wir erwarten:
- Abschluss einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule
- mehrjährige Tätigkeit im Verkauf der internationalen Hotelindustrie
- konzeptionelle und praktische Erfahrungen auf dem Gebiet des Hotelmarketings
- aktiver Verkauf und persönliche Betreuung unserer Grosskunden
- die Führung und Motivierung unsere international tätigen Sales Managers
- Sie stellen Ihr Yield-Management Know-how bei der Überwachung unserer Hotelreservation unter Beweis
- perfekte Beherrschung der Sprachen D/E/F
- EDV-Erfahrung (MS-Office, Fidelio-Programme usw.)

Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit, eine speditive und genaue Arbeitsweise, Freude am Kontakt mit einer internationalen Kundschaft und eine ausgeglichene, aufgestellte Wesensart.

Wir bieten Ihnen:
Interessante und verantwortungsvolle Position in einem 5-★-Grosshotel einer internationalen, aufstrebenden Hotelkette. Sie gehören als Abteilungsleiter eng dem Führungsgremium an. Der Position entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung.

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

Chiffre 99629, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

99629/3387

SPEZIALISTEN
für
Küche
Service/Bar
Réception
Betriebsleitung
durch

JOB SERVICE Gastrosuisse

Gastrosuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel 01 377 51 11
Fax 01 371 89 09

Adecco
HOTEL & EVENT
Badenerstrasse/Langstrasse 11
8026 Zürich, **01/297 79 79**

Bald wird der Winter einen schweren Stand haben und die Kraft der Frühlingssonne Lust auf warme Sommertage machen. Kümmern Sie sich daher besser schon heute, als erst morgen darum, wo Sie Mountain-Bike und In-Line-Skates stationieren könnten.

FRÜHLINGSERWACHEN

Alle Berufsleute aus Hotellerie und Gastronomie sind eingeladen, mit Adecco Hotel & Event ihre Frühlings- und Sommerwünsche zu realisieren. Denn es gibt in der Schweiz keinen grösseren Personaldienstleister für interessante Stellen in Küche, Service und Kader.

Für kostenlose Informationen für mehr Spass am Arbeitsplatz rufen Sie uns einfach an.

GA 101428/183466

CAMINO
RESTAURANT / BAR
CI CAMINO

Für unseren neuen Betrieb in Baden suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in
und eine/n
Assistenten/-in

Wir stellen uns eine dynamische, absolut frontorientierte Person mit entsprechender Berufserfahrung vor.

Der Betrieb ist jeden Tag geöffnet und verfügt über einen Barbereich und ein Restaurant. Wir verwöhnen unsere Gäste mit mediteraner Küche und lateinamerikanischen Spezialitäten und legen viel Wert auf eine lockere Atmosphäre. Alle weiteren Fragen über Ihren neuen Arbeitsplatz in einem der schönsten Restaurants in Baden beantworten wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Wenn Sie eine dieser Herausforderungen annehmen möchten (Stellenantrit nach Absprache), erwarten wir gerne Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Camino Gastro AG
Rain 44
5000 Aarau
z. H. M. Berner/P. Balordi

Für Erstauskünfte können Sie uns auch telefonisch erreichen: Herrn Markus Berner über **062 824 82 45** (Bürozeit) oder Herrn Peter Balordi über **062 822 36 77.** Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

101436/384372

Surfen in den Jobs
http://www.htr.ch

Der andere Tourismus...

...innovativ –

unkonventionell –

dynamisch

Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung, haben Organisationstalent und suchen eine Führungsposition, dann sind Sie unsere

Hotelfachfrau oder unser

Hotelfachmann

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

E. Witschard AG, Treuhand-Unternehmensberatung, Postfach, 3952 Susten

101271/382727

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	
Kader	
Verkauf/Hotellerie	
Stellengesuche	

Sommaire

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

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

Adecco
HOTEL & EVENT
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

JANUAR / DEZEMBER

*Unser Auftraggeber ist ein sehr gut frequentiertes, mittelgrosses sowie renommiertes **3-★-Hotel** an verkehrsgünstiger Lage im **Berner Oberland,** Raum Innerschweiz. Das allgemeine Verkaufsangebot und das Betriebsambiente ist vornehmlich **gehobene, gepflegte Gastronomie** mit 13 Gault-Millau-Punkten.*

*Wir suchen mit Eintrittsbeginn **ab der 19. Woche** bis ca. Mitte Oktober '98 eine/n jüngere/n, praxiserprobte/n sowie initiative/n*

Sous-chef *(D oder H)*

*Diese vielseitige Position kann **die** geeignete **Aufstiegsmöglichkeit** für einen innovativen **Chef de partie** sein.*

*Geboten werden neuzeitliche Anstellungsbedingungen mit **moderner** Unterkunftsmöglichkeit. Bewerber/innen können mit **Saison-Arbeitsbewilligung A** berücksichtigt werden. Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier mit Passfoto. Für Fragenbeantwortungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!

101496/211990

Terminia Consulting
Steinstrasse 21 ☎ 01 451 00 11
8036 Zürich 01 463 52 90

SCHLOSS WARTEGG

Schloss Wartegg, in einem Park mit altem Baumbestand gelegen, wird im Juli 1998 eröffnet. Ein aussergewöhnlicher, umweltbewusster Hotelbetrieb mit 50 Betten für Individualgäste, Familien, Retraiten und Seminare. Das Restaurant mit vielseitigen, mehrheitlich vegetarischen Speisen, sowie verschiedene Räume für Kultur und Feste runden das Angebot ab.

Gesucht wird der / die verantwortungsbewusste

Küchenleiter/in

der / die Kochkunst schlicht und kreativ umsetzt.

Sie verfügen über fachliche Kenntnis und Erfahrung, besonders auch in vollwertiger und vegetarischer Küche. Sie haben Freude, mit natürlichen und biologischen Produkten zu arbeiten und besitzen ein hohes Empfinden für Qualität.

Sie schaffen eine entspannte, förderliche Atmosphäre für Ihr Team, arbeiten am Aufbau mit und setzen Ihr Fachwissen und Ihre Ideen in die Tat um. Eine spannende Aufgabe erwartet Sie.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

SCHLOSS WARTEGG
z.H. Hans-Jakob Würsch, Hotelier, 9404 Rorschacherberg

erholung · seminare · musik · kinder P 100613/393512

säntis

Die Säntis Gastronomie AG ist eine Tochterfirma der Säntis Holding AG und führt in der Ostschweiz verschiedene gastgewerbliche Betriebe.

Gastronomie mit Herz!

Können Sie sich diesem Leitsatz anschliessen? Dann sind Sie unser/e

Gerant/in

für die Gastronomie in Tonhalle und Stadttheater St. Gallen.

Mit mehrjähriger praktischer Erfahrung im Gastronomiebereich, Führungserfahrung sowie betriebswirtschaftlichen und wenn möglich sprachlichen Kenntnissen erfüllen Sie die nötigen Voraussetzungen, um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Unser Herr Zindel freut sich, mit Ihnen über diese faszinierende Chance in der Gastronomie sprechen zu dürfen, **Telefon Direktwahl 071 388 33 40.**

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen an die Personalabteilung

Säntis Gastronomie AG
Industriestrasse 135
9201 Gossau
www.saentis.ch

101296/286281

Wir sind ein Sport- und Freizeit-Center mit Eis-, Curling- und Tennishalle im bekannten Ferienort Engelberg und suchen für unsere Restauration

einen Géranten (evtl. Pächter)

Das Restaurant mit Alkoholpatent umfast 110 Plätze und ist in Beiz und Stübli unterteilt. Die teilweise gedeckte Gartenwirtschaft mit Blick auf 6 Tennisplätze umfasst zirka 40 Sitzplätze.

Wir suchen kompetente, fachlich versierte Personen, die bereit sind, mit der Geschäftsleitung des Sportcenters kooperativ zusammenzuarbeiten. Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

SPORTCENTER ERLEN ENGELBERG
Postfach 356, 6391 Engelberg

101580/168009

Wir suchen für das Hotel Rotes Haus Brugg aufgestelltes u. kompet. Wirtepaar
als
Geschäftspartner
in Betriebsgemeinschaft für die operative Geschäftsleitung
Beteiligung 50% bis 100%
Bitte melden Sie sich mit Kapitalnachweis
WGF+Partner AG 056/444 04 04

Brasilien/Natal, 20-Zimmer-Swisshotel Wegen CH-Aufenthalt abzugeben.
Gesucht Mieter/Teilhaber
Nähere Infos: **Telefon 01 361 38 26 ab 18.00 Uhr.**

101645/394053

Wir suchen
Pächter/in
per 1. Juni (eventuell früher)
Für ein neurenoviertes **Restaurant im Zürcher Unterland (mit Wirtewohnung).**
Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 101468 *hotel + tourismus revue* Postfach, 3001 Bern

101468/388904

HOTEL BASEL

★ ★ ★ ★

Lieben Sie es, mit viel Herz und Charme Gäste zu betreuen?

Sind Ihre Ideen innovativ?

Arbeiten Sie selbständig und bringen gerne Ihre eigenen Vorstellungen in einen Betrieb ein?

Dann sind Sie unsere

Gastgeberin

oder unser

Gastgeber

Ab April 1998 bieten wir Ihnen diese vielseitige und schöne Arbeit in unseren beiden Basler Altstadt-Restaurants **Brasserie Steiger** und **Sperber.**

Dank fachlicher Kompetenz und fröhlichem Gemüt tragen Sie mit Ihren Mitarbeitern zum Wohlbefinden unserer Gäste bei.

Führen Sie mit Ihrer natürlichen Autorität unser aufgestelltes Serviceteam?

Dann schicken Sie doch Ihre Bewerbung an:

Frau E. Brühwiler, **Hotel Basel**
Münzgasse 12, Postfach, 4001 Basel
Tel. 061 264 68 00, Fax 061 264 68 11
e-mail:personally@hotel-basel.ch

101629/2950

VERKAUF

Als führendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie mit einem jährlichen Einkaufsvolumen von über 130 Mio. Franken suchen wir Sie als

Einkäuferin / Einkäufer

In einer Teilverantwortung tragen Sie dazu bei, Einkauf und Verkauf als ganzheitlichen Prozess zu steuern und als strategisches Erfolgspotential einzusetzen.

Ihre Aufgaben: Sie beraten die Linienverantwortlichen in Fachfragen, arbeiten in Projekten zur Optimierung der Einkaufsabläufe mit, verhandeln mit Lieferanten hinsichtlich Produkteentwicklung, Qualitätsstandard, Sortimentsgestaltung, Konditionen, Promotionen, etc., sind mitverantwortlich für ein modernes Beschaffungsmarketing und übernehmen die Stellvertretung des Einkaufsleiters.

Ihr Profil: Sie sind eine visionäre, extravertierte und verhandlungsstarke Persönlichkeit, verfügen über kaufm. Wissen, Berufserfahrung im Bereich Lebensmitteleinkauf Detailhandel/Gastronomie sowie über eine fachspezifische Weiterbildung. Fundierte PC-Anwenderkenntnisse (von Vorteil auch Modul MM SAP R/3), konzeptionelle Fähigkeiten sowie eine team- und prozessorientierte Arbeitsweise sind im Weiteren ideale Voraussetzungen für eine Erfolg versprechende Zusammenarbeit.

Ihr Profil? – Dann lohnt sich der Kontakt mit uns! Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie an:
SV-Service, Gisela Schudel, Personaldienst, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich
Offene Stellen des SV-Service finden Sie auch unter http://www.sv-service.com.

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 101541/178098

Das Zentrum zum Bären ist ein vielseitiges, gut eingeführtes Begegnungszentrum mit Restaurant im Herzen von Kreuzlingen TG.

Für dieses Zentrum suchen wir auf den 1. August '98 oder später eine neue/einen neuen

Leiterin/Leiter – Gerantin/Geranten

Haben Sie:
- Freude, als Gastgeber tätig zu sein?
- Erfahrung in Personalführung?
- Eine Ausbildung als Koch?
- Fähigkeiten im Entwickeln und Verwirklichen neuer Ideen?
- Interesse, das kulturelle Leben einer Stadt mitzugestalten?

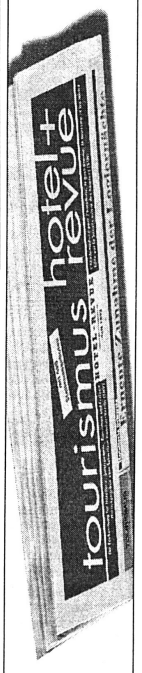
Wir bieten Ihnen:
- einen gut eingeführten Betrieb
- 5-Tage-Woche
- Mitarbeiter mit Erfahrung.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr H. Kammacher, **Tel. G 071 672 40 84** (jetziger Leiter) und Frau E. Allenspach, **Tel. P 071 672 43 53** (Präsidentin der Betriebskommission) zur Verfügung.

Ihre Bewerbung erwarten wir bis 13. April '98 an:
Frau E. Allenspach, Alleestrasse 12, 8280 Kreuzlingen.

101518/394008

Ich möchte meine eigene



Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 138.– inkl. MwSt.

GASTRO BRIENZERSEE LAC

Die krea(k)tive Restauration...

Sind Sie ein guter Schwimmer... und finden auch im Sturm wieder zurück ans Land?
Behalten Sie Ruhe auch bei Hochwasser?
Freundlichkeit und Flexibilität sind Ihre Stärke, die andere schwach macht... und dazu ist Ihre Grundausbildung Koch, dann sind Sie bei uns auf dem richtigen Kurs... für die Betreuung und Ablösung der Schiffs-Restauration suchen wir für die kommende Sommersaison von Mai bis Oktober eine

Stellvertretung als

Reservations- und Restaurationsleiter (m)

Interessiert?... Peter Schenkel gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte oder erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

GASTRO-LAC AG, Brienzerseerestauration
Lanzenen 1
3800 Interlaken
Telefon 033 823 02 22 oder 079 422 90 79

101608/394036

Gesucht nach Vereinbarung:

Verkäufer *(Vorführungen)*

Wir bieten:
- *hohen Verdienst*
- *interessante Verkaufswaren*

Wir erwarten:
- *fliessende franz. und ital. Sprache*
- *gute Umgangsformen*
- *Verkaufspersönlichkeit*

schriftliche Bewerbung auf Deutsch

Rapold Classic, 8212 Neuhausen

101607/394037

auch als Geschenk!
Telefon 031 370 42 22

WIR HABEN VISIONEN FÜR DIE ZUKUNFT

Auf Anfang Mai 1998 suchen wir eine

HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSLEITERIN

Sie haben **mehrjährige Berufserfahrung** in führender Kaderposition im hauswirtschaftlichen Bereich. Sie sind **teamfähig**, arbeiten **selbständig** und **verantwortungsbewusst**, sind **flexibel, kommunikativ** und verlieren auch in hektischen Zeiten nie den Überblick. Sie sprechen **italienisch**; EDV-Kenntnisse sind von Vorteil.

Sie sind für die **selbständige Führung des gesamten Hausdienstbereiches** zuständig. Das umfasst unter anderem Einkauf, Organisation von Reinigung, Service und Lingeriebetrieb, schreiben von Dienstplänen und Mitgestaltung bei Festen und Anlässen am Lyceum.

Ein Team von 20-30 Hausdienstangestellten und eine Stellvertreterin stehen Ihnen zur Seite.
Wir bieten mehrheitlich geregelte Arbeitszeit und ein der Aufgabe entsprechendes Salär.

Frau Hübner erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre **schriftliche Bewerbung** senden Sie bitte mit den üblichen Unterlagen **bis 31. März 1998** zu Handen von Herrn Pitsch an folgende Adresse:

Lyceum Alpinum Zuoz
CH-7524 Zuoz / Engadin
Tel: 081-851 30 03, Fax: 081-851 30 98
www.lyceum-alpinum.ch

5. und 6. Primarklasse • Gymnasium mit allen Maturitätstypen • Deutsches Abitur • Handelsmittelschule mit Berufsmatura • International Baccalaureate (IB) with Diploma • Summercamps

SP 101301/41750

HoReGa Select

Chef/in de réception
- *****-Hotel im Engadin, Jahresstelle. Mit Ihrer Berufserfahrung und Ihrem kompetenten und charmanten Auftreten betreuen Sie die anspruchsvolle Kundschaft sowie ein gut eingespieltes Team.
- ****-Hotel Berner Oberland, Jahresstelle. Für einen führungserfahrenen Allrounder in den Bereichen Empfang/Administration/Buchhaltung eine abwechslungsreiche Position.

stv. Chef/in de réception
- ein ausgesprochenes Bijou am Zürichsee. In diesem kleineren und sehr gediegenen, persönlich geführten Hotel-Restaurationsbetrieb suchen wir eine fachlich versierte Persönlichkeit zur Unterstützung der Réception
- ****-Seminarhotel Raum Zürich. Mehrjährige Berufserfahrung, Fidelio-Kenntnisse sind wichtig.

Direktionssekretärin
- *****-Hotel Raum Basel
- *****-Hotel im Engadin.

Kaufmännische Ausbildung, mehrjährige Berufserfahrung, Erfahrung im Hotelfach, ein gepflegtes und charmantes Auftreten, stilsicher in D/F/E evtl. I (Wort und Schrift) ...dies sind die wichtigsten Voraussetzungen für diese zwei Positionen in diesen Häusern allerersten Ranges.

Junior-Product Manager/in
Für ein Reiseunternehmen in der Region Basel. Sie betreuen die Länder Spanien und Italien und beherrschen entsprechend auch die dazugehörenden Sprachen. Eine sehr selbständige und nicht alltägliche Position.

Chef/in de service
- ****-Hotel Region Thun–Brienz. Jahresstelle und Saisonstelle (April–Oktober) möglich.
- ****-Hotel Raum Basel. Eine abwechslungsreiche Kaderposition mit Zukunftsperspektiven.
- ***-Hotel Region Olten. In einem gepflegten Spezialitätenrestaurant.
- *****-Hotel Raum Zürich im Bankettbereich.

All diese Positionen erfordern gute Berufs- und Führungserfahrung sowie Sprachkenntnisse D/F/E.

Restaurantleiter/Maître d'hôtel
- ****-Hotel Region Thun–Brienz für die Sommersaison von April–Oktober 1998. Für diese sehr frontorientierte Kaderposition suchen wir einen à-la-carte-versierten und führungsstarken Fachmann mit entsprechendem Leistungsnachweis.
- *****-Hotel Raum Innerschweiz. Als Maître d'hôtel für das sehr hochstehende und gediegene A-la-carte-Restaurant. Ihr gepflegtes Auftreten, Ihr fachliches Können und Ihre Verkaufs- und Gastgeberpersönlichkeit prädestinieren Sie für diese sehr anspruchsvolle Position.

Generalgouvernante
- ****-Hotel am Zürichsee. Eine absolute Top-Position für eine sehr gut qualifizierte und berufs- sowie führungserfahrene Gouvernante mit entsprechendem Leistungsausweis in gleichwertigen Häusern.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste telefonische Auskünfte zur Verfügung.

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

HoReGa Select

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

101564/208191

HoReGa Select

Im Auftrag eines traditionsreichen Hotel-Restaurants im Oberengadin suchen wir auf Juni oder Herbst 1998 eine/n

Direktionsassistenten/-in

Das bekannte 3-Stern-Haus mit rund 60 Betten, ausgezeichneter Restauration (Goldener Fisch) und eigener Bäckerei-Konditorei beschäftigt 60 Mitarbeiter/innen.

Als gelernter Koch mit Hotelfachschule, zirka 28- bis 32jährig, verfügen Sie über einen vielseitigen Leistungsausweis, sind starker **Allrounder** und lieben die Tätigkeit an der Front, sind versiert in administrativen Belangen (Personal- und Lohnwesen), teamfähig und bereit, kooperative Mit- und Führungsarbeit mit der Besitzer-Direktion zu leisten. Eine sorgfältige Einführung ist vorgesehen; die Ganzjahresstelle im 2-Saison-Betrieb bietet einen **interessanten Karriereschritt.**

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung – absolute Diskretion zugesichert – an:

HoReGa Select AG Kaderberatung
Herr R. Reutener/Fr. St. Zimmerli
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

HoReGa Select

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

101563/208191

---

gastronet.ch
Inserieren in Sekunden – eine Stelle in Sekunden:
Fon 01-212 11 76 / Fax 01-212 50 33
http://www.gastronet.ch

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Das Hotel Schweizerhof ist ein Fünfstern-Hotel, welches bekannt ist für die familiäre Atmosphäre und Tradition. Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Wir suchen ab August 1998 oder nach Vereinbarung eine

Hauswirtschaftsleiterin
(Generalgouvernante)

Sie haben
einige Jahre Berufserfahrung in Hotels ersten Ranges
Führungserfahrung
vielseitige Berufskenntnisse
Sprachgewandtheit
Durchsetzungsvermögen und gleichzeitig ein grosses Herz.

Wir bieten
eine äusserst interessante und vielseitige Kaderstelle
einen neu renovierten Logementbereich
eine herausforderung
detaillierte Einführung
grosse Kompetenz.

haben wir Sie neugierig gemacht? Gerne geben wir Ihnen bei einem ersten Gespräch nähere Auskünfte. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie! Frau Michèle Cassani, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Martin Hunder
Hotelier

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 311 45 01, Fax 031 312 54 68
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: info@schweizerhof-bern.ch

The Leading Hotels of the World
Swiss Deluxe Hotels

101532/4600

Berner Oberland

Nichts für «Bratwurst- und Schnitzelwirte», aber als initiativer, kreativer «glatte Cheib», gehören Sie mit diesem **Restaurant/Bar** und 20 Betten, **3- oder 4-★-Hotelbetrieb** zum kleinen Kreis der Umsatzmillionäre.

Pachtbedingungen und Übernahmetermine erfahren Sie unter Chiffre 101615, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101615/89648

Unsere Gäste sind jung oder junggeblieben und haben Spass an erlebnisreicher Gastronomie.

Für unsere Top Stars Sportbar an bester Lage in Solothurn suchen wir nach Vereinbarung den/die

Geschäftsführer/in

mit folgendem Anforderungsprofil:
- Führungskraft
- ideenreich, dynamisch, kontaktfreudig und natürlich sportinteressiert
- Freude am Organisieren von Themenparties und am Umsetzen von Trends
- erfolgsorientierte Denkweise
- teamfähiger Motivator, auch in hektischen Zeiten

Mit uns können Sie erfolgreich und langfristig Ihre Zukunft gestalten. Frau Alexandra Hämmerle freut sich auf Ihre Bewerbung oder steht Ihnen für nähere Auskünfte gerne telefonisch zur Verfügung.

Berest AG
Gartenstrasse 120, 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44

P 101652/247049

TOP STARS SPORTBAR

SCHLOSS HÜNIGEN

Seminar-, Bankett- und Ferienhotel
Evang. Studien- und Kulturzentrum
Restaurant - Fitness-und Wellnessoase

Das Schloss Hünigen wird am 1. Mai 1998 nach einem einjährigen Neu-, An- und Umbau wiedereröffnet. Dazu gehören ein neu gestaltetes à la carte Restaurant, eine Bar und der lebhafte Seminar- und Bankettbetrieb.

Der Mensch kann nicht zu neuen Ufern vordringen, wenn er nicht den Mut aufbringt die alten zu verlassen.
Gide

Für diese Bereiche suchen wir auf Ende April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

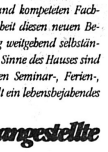
Gastgeber/in an der Bar

Einer fröhlichen, gepflegten und kompeteten Fachperson bietet sich die Gelegenheit diesen neuen Bereich mit viel Mitbestimmung weitgehend selbständig zu organisieren. Ganz im Sinne des Hauses sind Sie unseren unterschiedlichsten Seminar-, Ferien-, und Tagesgästen aus aller Welt ein lebensbejahendes Gegenüber.

Service(fach)angestellte

In Gastfreundschaft Liebe spüren.

Endlich ist es soweit ! Bald empfangen und verwöhnen Sie die ersten Gäste in unserem gepflegten à la carte-Restaurant Rosarium. Mit dem nötigen Fachwissen und dem Flair für die grossen und kleinen Wünsche unserer Gäste sind Sie der aufmerksame Gastgeber. Ausserdem haben wir noch einige Servicestellen für unseren Bankett- und Seminarbereich neu zu besetzen. Diese Stellen eignen sich auch für Bauerbef innen ohne Servicelehre, die aber bereits einige Erfahrung im Servicebereich mitbringen. Für den Bankett- und Seminarbereich sind wir auch gerne bereit jemanden neu anzulernen.



Innerhalb eines jungen, zukunftsorientierten Teams erwartet Sie ein interessanter Arbeitsplatz mit viel Verantwortung und grosser Selbständigkeit. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Schloss Hünigen
z. H. Herrn M. Deutsch, Vizedirektor
CH - 3510 Konolfingen
Tel. 031 791 26 11 Fax. 031 791 27 31
Internet: www.schlosshuenigen.com
E-Mail: hotel@schlosshuenigen.com

Gesucht per **1. Mai 1998** oder nach Übereinkunft in junges **Top-Team** im Bündnerland

- **Sous Chef & Jungkoch**
- **Hilfskoch**
- **Servicefach-angestellte & Bardame**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.
Bonaduz Quattro+
7402 Bonaduz/GR
z.H. Herrn Coni Bieler

P 101434/364886

BONADUZ Quattro

Gesucht jüngerer

Chef pâtissier

mit gutem Fachwissen und Führungsqualitäten in grösseren Gemeinschaftsgastronomiebetrieb. Geregelte Arbeitszeiten, Sa./So. frei.

Bitte richten Sie Ihre komplette schriftliche Bewerbung an Chiffre 101255, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101255/393893

Restaurant
Zum Schützenhaus

Gewöhnliche Dinge ungewöhnlich gut machen

Anspruchsvolle Gäste verwöhnen ist unser Beruf – Gutes besser machen unser Ziel.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft versierten und begeisterten Fachmann als

Sous-chef

Haben Sie den Willen, etwas zu verändern und kompetent den Küchenchef zu unterstützen, dann kommen Sie zu uns.
Wir bieten Ihnen eine moderne Küche und eine Brigade von 10 Personen und das Gehalt, das Sie sich wünschen.

Bitte nehmen Sie mit Thomas Bugmann, Küchenchef, Kontakt auf.
Wir freuen uns auf Sie.

Schützenmattstrasse 56, 4051 Basel
Telefon 061 272 67 60 • Fax 061 272 65 86

101584/3450

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Im traditionellen 5-★-Hotel an schönster Lage am Vierwaldstättersee suchen wir nach Vereinbarung den

F & B-Manager

welcher für den gesamten Restaurations- und Bankettbereich verantwortlich ist. Der Einkauf und die Lagerbewirtschaftung gehören auch zu den vielseitigen Aufgaben.

Wir stellen uns eine bestens ausgebildete Person mit mehrjähriger Berufserfahrung in der 5-★-Hotellerie vor. Hotelfachschulabschluss und Sprachgewandtheit in Deutsch, Französisch und Englisch sind unerlässlich, genauso wie Verhandlungsgeschick und angenehme Umgangsformen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Grand Hotel National
Frau Sonja Banz, Leiterin Personal
Haldenstrasse 4, CH-6002 Luzern
Telefon 041 419 09 89
Telefax 041 419 09 10

101656/23132

Park Hotel Beausite
★★★★
Wengen · Jungfrau

Die Ferienoase über Wengen an wunderbarer, ruhiger Aussichtslage und doch nur 5 Minuten vom Dorfzentrum direkt neben der Talstation der Männlichen-Luftseilbahn. Für unser 4-Sterne-Hotel mit Hallenbad, Solarium und Sauna suchen wir für die kommende Sommersaison, ab 23. Mai oder nach Übereinkunft, noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Sous-chef Saucier
Entremetier
Commis Tournant
Casserolier-Hilfskoch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

Herrn Erich Leemann, **Park Hotel Beausite,** 3823 Wengen, **Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10.**

101601/37605

HOTELLERIE

Im neuen Wydehof können Sie jetzt Ihre Show abziehen.

Unsere Gäste im Wydehof bekommen alles serviert: Gusto, Entertainment und Künstler in Küche und Service. Wenn das wie Musik in Ihren Ohren klingt. Dann sind Sie unser neuer **virtuoser Chef de Service** und führen demnächst ein à la carte Restaurant mit 80 Stühlen und Terrasse, eine coole Bar und inszenieren so nebenbei Events mit 500 Gästen. Vielleicht aber ist die Küche Ihr Refugium und Sie sind ein/e **aussergewöhliche/r Markenkoch oder -köchin.** Und verstehen es aus alltäglichen Markenartikeln unglaubliche Gaumenfreuden zu zaubern und ein kleines Team zu motivieren. Oder sind Sie sogar das **unschlagbare Show- und Springer-Talent,** das einfach alles kann? Sie führen mit Leichtigkeit ein grosses à la carte Restaurant, haben Flair für ein besonderes Free-Flow-Konzept, zelebrieren Gala-Diners für 400 Gäste und sind zudem der Maestro unserer Freiluft-Arena. Also **Geben Sie Gas** und senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Bild an Walter Willimann. **Wir freuen uns bereits jetzt auf Ihre Show.**

Restaurant · Bar · Musikarena
Wyde 1 · CH-5242 Birr · E-Mail: wydenhof@wydenhof.ch

Wydehof

Hotel-Restaurant Wetterhorn
3818 Grindelwald

Für unseren vielseitigen, gepflegten Restaurationsbetrieb suchen wir selbständigen, belastbaren

Koch m/w

sowie aufgestellte, tüchtige

Servicefachangestellte

und eine

Buffettochter

die auch gewillt ist, auf der Etage zu arbeiten (Freiablösung) usw.

Zimmer oder Studio vorhanden. Sehr schöner Verdienst. Saison- oder Jahresstelle. Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft.

Familie A. Lohner
Telefon 033 853 12 18
(Frau Lohner oder Herrn Lohner Junior verlangen)

101604/14788

ALTE POST BONADUZ

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

in gutgehendes Speiserestaurant. CH-Gilde-Betrieb mit gepflegter Küche.

Kost und Logis im Haus. Mo. und Di. frei, familiäres, dynamisches Team. Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns an:

Familie B. Theus-Wellinger
7402 Bonaduz bei Chur
Telefon 081 641 12 18
Fax 081 641 29 32

101407/53J9

FLUMSER BERG

APARTHOTEL EDY BRUGGMANN

★ sportlich ★ gastlich ★ beliebt

Wir sind ein Sport- und Seminarhotel mit 50 Betten und rund 250 Restaurationsplätzen, direkt bei den Bergbahnen gelegen

In Jahresstellung suchen wir per 1. Juli 1998

Küchenchef

Von Einkauf über Mitarbeiterführung bis zur Angebotsgestaltung sind Sie es gewohnt, selbständig zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen.

Für die Sommersaison 1998 suchen wir

- Service-Angestellte
- Jungkoch

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Tannenheim, 8897 Flumserberg
Tel. 081 733 24 24 Fax 081 733 29 91

P 101223/172359

Attraktiver Arbeitsplatz in **Lausanne!**

Restaurant/Pub mit sportlichem Ambiente sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch

sowie

Serviceangestellte

in junges, dynamisches und aufgestelltes Team.

Weitere Auskünfte über **Telefon 079 422 33 38** zwischen 14 und 15 Uhr.

101467/388904

HOTEL RESTAURANT
RHODANIA NATERS-BRIG VS

WIR SUCHEN IN JAHRESSTELLE EINEN INITIATIVEN

ALLEINKOCH

APRIL/MAI

AUF IHREN ANRUF FREUT SICH
A. BASSANI
TELEFON 027 923 53 32

101487/26336

HOTEL **eiger** MÜRREN

Mürren – der höchstgelegene Sommer- und Winterkurort des Berner Oberlandes bietet Ihnen unzählige Möglichkeiten für Sport und Spass.

Hotel Eiger – ist *das* traditionelle und persönlich geführte **4-Sterne-Haus** am Ort. Gastlichkeit muss Ihnen genau so am Herzen liegen wie uns.

Für die kommende Sommersaison vom 15. Juni bis zum 15. September 1998 haben wir eine Stelle als

Chef de partie
Commis de cuisine

für unsere gepflegte, neuzeitliche Küche. Sind Sie fachlich qualifiziert und arbeiten Sie gerne in einem motivierten, dynamischen Team, dann sind Sie richtig bei uns.

Weiter suchen wir für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb eine oder einen

Servicefachangestellte/n

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

Frau Annelis Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren
Telefon 033 855 13 31
Fax 033 855 39 31

101471/25992

Hotel Beau-Séjour★★★ und Restaurant Walliserstube, 3954 Leukerbad

Welche jungen Fachleute sind an der Mitarbeit in unserem lebhaften Familienhotel in den Walliser Alpen im Thermalbadekurort Leukerbad interessiert?

Nach Vereinbarung oder ab 1. Juli 1998 suchen wir:

1 Jungkoch m/w
1 Serviceangestellte/n m/w
1 Zimmermädchen

Rufen Sie uns doch einfach an über Telefon 027 470 12 38, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.

Wir freuen uns auf Sie!
Familie G. + M. Grichting-Beckmann.

101373/350095

Berggasthaus Männlichen
2227 m ü.M., 3818 Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison

junge Kassierin oder
Buffettochter
Portugiesenehepaar
Portugiesin
mit Deutschkenntnissen

Eintritt Anfang Juni 1998.

Bewerbungen an Familie Kaufmann, **Telefon 033 853 10 68.**

Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht.

101387/14575

DG
DOMINO GASTRO

Für unsere Auftraggeber suchen wir:
Kader für Bankettbereich

Chef de réception
I/E/D, IBM AS 400, Kanton GR

Studentenbetreuer m/w
mit sehr gutem Englisch, renommierte Hotelfachschule

Betriebsassistent/in
für bekannte Systemgastronomie Kt. AG

Réceptionist/in
mit KV-Abschluss, Kt. AG (Lehrlingsausbildung)

Gesch.-Führer/in
lebhafter F&B-Betrieb Kt. AG, Hotelfachschulabschluss Bedingung

Umsteiger
vom TOP-Kader zu selbständiger Tätigkeit

* * *

Servicemitarbeiter m/w
für Schichtbetriebe AG/SO

Servicefachangestellte
Saisonbewilligung für D/A vorhanden

Jungkoch
Kt. AG, verschiedene Angebote

Chef de partie
evtl. Sous-chef Kt. AG/SO.

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Sylvia Geissbühler und Ernst Schaer.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
e-Mail: dominogastro@dial.eunet.ch

P 101530/252930

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Das Hotel Schweizerhof ist ein Fünfstern-Hotel, welches bekannt ist für die familiäre Atmosphäre und Tradition. Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Nach über 20jähriger Zusammenarbeit geht unsere Buchhalterin in die wohlverdiente Pension. Nun suchen wir per Mitte Juni 1998 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef Buchhalter/in

Der Verantwortungsbereich umfasst die gesamte Betriebs- und Finanzbuchhaltung, das Erstellen von Berichten für die Geschäftsleitung, der Monats- und Jahresabschlüsse bis und mit Net Operating Profit, der Erfolgsrechnungen gemäss Kontenrahmen SHV sowie das Reportingwesen und die Budgetüberwachung. Sie erledigen weiter den Bank- und Zahlungsverkehr, das Mahn- und Betreibungswesen, verarbeiten die Kreditoren, überwachen die Liquidität, erstellen AHV- und MWST-Abrechnungen.

Diese anspruchsvolle Position verlangt nach einer Person mit mehreren Jahren Berufserfahrung in gleicher Position, fundierten Computerkenntnissen und unternehmerischem Denken. Branchenspezifische Erfahrungen sind von Vorteil.

Eine äusserst interessante Stelle mit grosser Verantwortung und den entsprechenden Kompetenzen erwartet Sie.

Sie sind Schweizerbürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. Ein junges, motiviertes und gästeorientieres Team erwartet Sie! Frau Michèle Cassani, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Martin Flader

Hotelier

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 311 45 01, Fax 031 312 54 68
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: info@schweizerhof-bern.ch

101617/4600

The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

Weggis am Vierwaldstättersee
HOTEL FRIEDHEIM

Familiäres Hotel in Weggis sucht ab April bis Mitte Oktober 1998 folgende Mitarbeiter:

Jungkoch
Servicemitarbeiterin
(Hotelsaal)

Freundliche und willige junge Leute werden gerne angelernt.

Wir würden uns freuen, Sie in unserem jungen Team willkommen zu heissen, und warten mit Interesse auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung.

Hotel Friedheim
Familie A. Zimmermann
CH-6353 Weggis
Telefon 041 390 11 81, Fax 041 390 27 40.

101486/37338

Sie sind kreativ, belastbar und verstehen es, Ihr kleines Team durch tatkräftige Unterstützung täglich zu führen und zu motivieren.

Per 15. Mai suchen wir für unsere Personalrestaurants an der Schwarztorstrasse und am Bubenbergplatz in Bern eine/n selbständige/n, etwa 27- bis 35jährige/n

Küchenchef/in

Direkter Kontakt mit den Gästen macht Ihnen Spass. Die anspruchsvolle und kritische Kundschaft bringt Sie nicht aus der Ruhe.

Falls «Menü-Gestaltung», «Angebotsplanung», «Kalkulation», «HACCP», «Lehrlingsausbildung», «Organisation», «neuzeitliche Ernährung», «Gemeinschafts-Verpflegung», «WORD» und «EXCEL» keine Fremdwörter für Sie sind, freut es uns, Ihnen bald mehr über diese nicht alltägliche Herausforderung zu erzählen.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeit mit freien Wochenenden und der Verantwortung entsprechenden Lohn.

CULINARIUM AG, Jürg Wernli, Betriebsleiter, Schwarztorstrasse 48, 3001 Bern, Tel. 031 385 43 14

Culinarium
Restaurants & Catering

O 101612/150550

GRAND HOTEL REGINA

★ ★ ★ ★

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden im Berner Oberland.
90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison von Mitte Juni bis Ende Oktober noch folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

Réception: **Réceptionist/innen**
mit Fidelio-Kenntnissen
(Jahres- und Saisonsstelle)

Service: **Servicemitarbeiter/innen**
für unseren gepflegten Pensionsservice

Küche: **Chefs de partie**
(Saucier/Sous-chef, Entremetier, Pâtissier)

Diverses: **Tournant** Portier/Casserolier

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Esther und Thomas Reimann
★★★★Grand Hotel Regina
Postfach 262, 3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 673 83 80
www.tophotels-katag.ch/regina

Adelboden

101528/269832

Kommen Sie an den Lago Maggiore!
Ihre Freunde werden erblassen vor Neid!

Viel Sun und Fun in der Freizeit
Ein Hotel mit guter Ambiente zum Arbeiten.

Sie sind vom Fach? ☺ oder ☹

Commis de cuisine (Jungkoch/Jungköchin)

Sie sind von Ihrem Beruf begeistert? ☺ oder ☹
Sie fühlen sich wohl im Team? ☺ oder ☹
Sie verwöhnen gerne Gäste? ☺ oder ☹

Viermal ☺ – perfekt.

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

das Parkhotel Brenscino in 6614 Brissago
z. H. Herrn M. Schönmann, eidg. dipl. Küchenchef
Unsere Telefonnummer 091 793 01 21

Unsere Saison beginnt übrigens am 21. März 1998
(Späterer Eintritt auch möglich)

99499/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 091 786 81 11, Fax 091 793 40 56

★★★★
Crystal Hotel
St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Das neurenovierte 4-Stern-Superior-Hotel im Zentrum von St. Moritz sucht für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Für unser neues Restaurant **Grissini** und unsere Banketträume suchen wir

Chefs de rang
Commis de rang (auch Anfänger)

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs, Herrn Xavier Christen, suchen wir gut ausgewiesene und kreative Mitarbeiter, die mit ihrem Können den Ruf unserer Küche als eines der Top 3 Restaurants von St. Moritz aufrechterhalten können.

Chefs de partie
Commis de cuisine

Service-/Barablöse

Unterlagen mit Foto sind zu richten an:

Crystal Hotel St. Moritz
Direktion
7500 St. Moritz

101404/33677

Knorr

Die Knorr-Nährmittel AG, Mitglied von Bestfoods, einem weltweit tätigen amerikanischen Konzern, entwickelt, produziert und vermarktet qualitativ hochstehende Artikel der Marken KNORR, CHIRAT, MAIZENA, DEXTRO ENERGEN und KNORR-TRAITEUR.

Für unsere Traiteur-Produktion (Verpackung Pasteurisierung und Konfektionierung) suchen wir eine/n

Schichtführer/in

Wir erwarten:
- Abgeschlossene Lehre in einem Lebensmittelberuf
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Technisches Verständnis
- Bereitschaft, im Schichtenbetrieb zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen.

Unser Angebot:
- Intensives Einführungsprogramm
- Attraktive Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

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

101614/43834

Birkhäuser+GBC
GRAFISCHE UNTERNEHMEN

Bei uns sorgen rund 400 Mitarbeiter für qualitativ einwandfeie Drucksachen, Verpackungen, Formulare und Etiketten.

Erweitert wird unsere Produktepalette mit diversen Hotelführern. Ein Werk, das im Markt auf allen Kontinenten eingeführt und bestens etabliert ist. Zur Führung suchen wir einen

Redaktor/Generalisten

im Bereich Touristik/Hotellerie, vertraut mit dessen internationalen Gepflogenheiten. Er recherchiert, schreibt und redigiert, versteht es auch, zusammen mit einem kleinen Team und modernsten Produktionsmitteln gestalterisch anspruchsvolle Seiten zu kreieren.

Ideale Voraussetzungen sind nebst Mehrsprachigkeit (Englisch als Bedingung):
- Kontakte zur Touristikbranche
- Beziehungsnetz zu Reiseveranstaltern/-büros
- PC-Erfahrung, Datenbanken

Unterstützt wird Sie/Er durch ein internationales Agenturnetz.

Einer starken Persönlichkeit (Frau oder Mann) bietet sich da eine grosse Chance; das Werk ist ausbaufähig.

Unsere Anstellungsbedingungen sind entsprechend, und nicht alltägliche Extras sind auch vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie bitte an Birkhäuser+GBC AG, Personaldienste, Römerstrasse 54, 4153 Reinach, richten, Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Andy Brülhart, Tel. 061 716 27 32.

P 101494/390570

★★★ HOTEL HOHE PROMENADE Arosa

Wir suchen für die Sommer/ Wintersaison 1998/99

Etage/Lingerie

Ehepaar mit guten Deutschkenntnissen sowie CH-Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie F. Ackermann
Hotel Hohe Promenade
7050 Arosa
Telefon 081 377 26 51

101478/1368

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine junge

Servicemitarbeiterin

Wir bieten Ihnen in jungem, aufgestelltem Team eine abwechslungsreiche, interessante Stelle.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto oder rufen Sie uns einfach an.

Restaurant Sonntag geschlossen, Montag ab 17 Uhr geöffnet.

Hotel-Restaurant Sonnegg
Familie Pius und Joy Schmidli
6045 Meggen/Luzern
Telefon 041 377 44 00
Fax 041 377 49 40

101522/79472

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

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

Geschäftsführer: Sie lieben eine nicht alltägliche Atmosphäre, sind selber ein bisschen crazy, führen jedoch die Ihnen anvertraute Crew mit starker Hand. Sie sind ein motivierender und verantwortungsvoller Vorgesetzter, der auch in hektischen Zeiten stets cool bleibt. Wenn Sie in Zukunft keinen 0815 Job mehr wollen, dann sollten wir uns kennenlernen! **Zürich und Basel**

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

Sous-chef: Für verschiedene Betriebe in Zürich und Basel suchen wir qualifizierte Köche, die bereits erste Erfahrungen im Kader gesammelt haben und einen weiteren Schritt in ihrer Karriere machen möchten. Mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Rufen Sie uns heute noch an. **Basel und Zürich**

Küchenchef: Für ein Trend-Restaurant suchen wir einen Verantwortlichen für die Leitung der Küche. Sie sind zirka 30 Jahre alt, führungsstark, und verfügen über entsprechende Berufserfahrung. Möchten Sie kulinarisch auf Reisen gehen? Dann wartet ein nicht alltäglicher Arbeitsplatz auf Sie. Neugierig? Rufen Sie uns heute noch an. **Zürich**

Natürlich haben wir eine Vielzahl an weiteren Stellenangeboten. Am besten, Sie rufen uns gleich an oder besuchen uns im Internet.

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

MORGENSTUND HAT GOLD IM MUND

Für den Einkauf von Lebensmitteln für die Speisewagen und Minibar suchen wir für die Niederlassung **Zürich** (Nähe Hauptbahnhof) **per sofort oder nach Vereinbarung** einen initiativen, jüngeren

stv. Leiter Einkauf
(für unser Magazin)

Selbstverständlich bewahren Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf und scheuen sich nicht davor, im Lager selber Hand anzulegen.

Wir stellen uns unseren künftigen Kollegen wie folgt vor:
- Lehre im Gastgewerbe oder Detailhandel
- Kenntnisse im Bestellwesen
- selbständiges und zuverlässiges Arbeiten gewöhnt
- erste Führungserfahrungen.

Wir bieten:
- geregelte Arbeitszeiten (zirka 6.00–15.00, inkl. Sa. und So.)
- 13. Monatslohn
- 5 Wochen Ferien
- abwechslungsreiche Tätigkeit (kein Bürojob!).

Sind Sie kein Morgenmuffel, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto (Ausländer nur mit C-Bewilligung).

SSG Speisewagen AG

Frau I. Schütz
Limmatstrasse 23
8005 Zürich, **Telefon 01 444 51 44**

P 101431/103802

KARRIERE

HOTEL La PERLA ★★★★
6982 AGNO
LUGANO
Tel. 611 10 10

Unmittelbar beim Flughafen Lugano-Agno in unserem 100 Zimmer Hotelkomplex suchen wir eine ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit für die anspruchsvolle Stelle als

CHEF DE RECEPTION

Mit Ihrem Talent setzen Sie gute ideen in Taten um, Sie sind die gepflegte Persönlichkeit mit sicherem Auftreten und haben bereits Erfahrung in der Hotellerie. Was Sie unbedingt mitbringen müssen sind:

Verkaufsstärke, Führungsqualität und Flexibilität, um mit Ihren Mitarbeitern qualitative wie auch quantitative Ziele zu erreichen. Unser Vertrauen gegen Transparenz, Mitarbeit und Erfolg.

Sind Sie Bereit für diese Herausforderung? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Federico Haas, Direktor

LUGANO AGNO

P 101455/485

KARRIERE

swissôtel
BASEL

Wir, das führende Firstclass-Business-, Messe- und Kongresshotel, verfügen über 238 Gästezimmer und Suiten, 2 Restaurants, 1 Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten für bis zu 2 500 Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung folgende engagierte und motivierte Mitarbeiter

Leiter Convention Service

Sie verfügen über einen Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule, haben bereits Erfahrung in einer gleichwertigen Position und Spass daran, Ihre kompetente Verkaufs- und Organistionserfahrung einzubringen. Sie beherrschen die Sprachen D/E/F, und setzen die EDV (MS-Office, Fidelio-Programme) gekonnt ein.

F&B Assistenten

Ihr Aufgabengebiet umfasst die operationelle und administrative Unterstützung in der F&B- und Convention-Service-Abteilung sowie die Vertretung des Bankett Managers. Um sich in dieser Position rasch und kompetent behaupten zu können, setzen wir eine verantwortungsbewusste und belastbare Persönlichkeit voraus und haben vorzugsweise bereits Erfahrung in einer gleichwertigen Position.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Anstellung in einem modernen und erfolgreichen 5-★-Grosshotel, fortschrittliche Sozialleistungen nach L-GAV 92 sowie **swissôtel/SAir-Group** Benefits.

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:
swissôtel Basel, Personalbüro, Messeplatz 25, CH - 4021 Basel

100344/3387

★★★★★
HOTEL LES SOURCES DES ALPES
RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3954 LOECHE-LES-BAINS/LEUKERBAD
TÉLÉPHONE (0) 27 470 51 51
TÉLÉFAX (0) 27 470 35 33

CLARINS PARIS

Als führendes Haus im aufstrebenden Walliser Ferienort Leukerbad (mit seiner einzigartigen Infrastruktur) bieten wir den internationalen Gästen in unserem renommierten Restaurant «La Malvoisie» in jeder Hinsicht ein besonderes Erlebnis.

Zur Führung unserer motivierten Servicebrigade suchen wir per Anfang Juli 1998 eine fachlich versierte, sprachgewandte und initiative Persönlichkeit als

Chef de service

in Jahresstelle. Idealerweise haben Sie, männlich oder weiblich, in ähnlichen Betrieben bereits einige Berufserfahrung gesammelt und stellen sich gerne einer neuen Herausforderung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Herrn Andreas Stump, Direktor.

Hotel Les Sources des Alpes
CH-3954 Leukerbad/Loèche-les-Bains
Telefon 027 470 51 51; Fax 027 470 35 33

RELAIS DE CHATEAUX

101473/20303

Ländte Oberhofen
See-Restaurant

Wir sind ein gepflegtes **Fischspezialitäten-Restaurant direkt am Thunersee**. Unser Ziel ist, den Gästen immer etwas Neues und Besseres zu bieten. Für diese Herausforderung suchen wir, in unserem lebhaften Betrieb, dynamische, belastbare und kreative Küchenprofis!

Ab sofort oder nach Uebereinkunft:

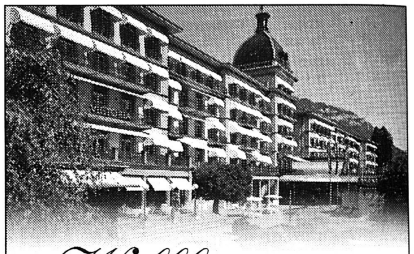
Küchenchef
(in Jahresstelle)

Chef de partie/Sous-Chef
(Sommersaison - April bis Okt.)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnis und Foto.

Restaurant Ländte, G. Beutler, Schoren17, 3653 Oberhofen, Tel. 033-243-15-53

101637/27022



Willkommen

Für unsere lebhafte Abteilung «Veranstaltungen & Kongresse» suchen wir ab April/Mai eine einsatzfreudige Persönlichkeit als

KONGRESSASSISTENTIN

In dieser Kaderposition sind Sie für die Organisation und Betreuung von verschiedensten Kongressen, Seminarien und Veranstaltungen zuständig.

Sie bringen einen soliden Background in der Hotellerie mit: abgeschlossene Hotelfachschule, gute Sprachkenntnisse (D/E/F) sowie EDV-Anwendererfahrung. Sie lieben es, selbständig zu arbeiten und sind gewandt im Umgang mit internationalen Gästen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbung.

Victoria Jungfrau
Swiss Deluxe Hotels
one of "The Leading Hotels of the World"

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
EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL IM GLEICHEN BESITZ: PALACE LUZERN

101579/16602

Grand Hotel
ZERMATTERHOF

Für unser historisches, vollständig renoviertes *****-Hotel mit modernstem Bankett/Kongressbereich, 3 Restaurants und 2 Bars suchen wir baldmöglichst oder nach Vereinbarung eine/n

Einkäufer/F & B Controller
Chef de bar

der Spitzengastronomie, der/die es gewohnt ist, selbständig und ideenreich zu arbeiten.

Der Verantwortungsbereich dieser Kaderstelle erstreckt sich über die Koordination und Kontrolle des Einkaufs und der Lagerbewirtschaftung, die Umsatz- und Warenkontrolle, Inventare im F & B-Bereich (Micros-Fidelio) bis zur Kalkulation, Kostenkontrolle und Budgeterstellung.

Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung (Abschluss einer Hotelfachschule), können planen, organisieren, sich durchsetzen und auch selber einmal Hand anlegen. Sind Sie darüber hinaus belastbar, flexibel und haben Sprachkenntnisse in D, F, E, dann würden wir uns über Ihre Bewerbung freuen.

Wir bieten Ihnen eine selbständige und verantwortungsvolle Stellung in einem jungen Team eines Hauses der Luxusklasse mit 86 Zimmern und Suiten und grossem «Wellness-Bereich».

Interessiert?

J.P. Lanz, Direktor, erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung und gibt Ihnen nähere Auskunft.

Grand Hotel Zermatterhof
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

101246/39586

HOTEL CHESA ROSATSCH

HOTEL CHESA ROSATSCH
CH-7505 CELERINA
TELEFON 081 837 01 01, TELEFAX 081 837 01 00

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

Für die Sommersaison 1998 wünschen wir uns noch folgende Profis:

Chef de partie (w/m)
Serviceprofi (w/m)

(evtl. Job-Sharing mit Réception möglich)

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

Doris und Christian Caflisch-Haslinger
Ihre Rosatsch-Gastgeber
Lorenzo Blanc, Leiter Restauration
Serge Derouck, Küchenchef

101357/77941

See-Restaurant Hecht
3705 Faulensee am Thunersee
Berner Oberland

Wir suchen per sofort in Jahresstelle oder in lange Sommersaison

Serviertöchter
(Deutsche Sprache sowie sehr gute Berufskenntnisse erforderlich)

Köchinnen/Jungköchinnen
Köche/Hilfsköche/
Hilfsköchinnen

Wir sind ein modernes, sehr stark frequentiertes Fischspezialitätenrestaurant.

Wir bieten Ihnen junges Arbeitsteam, gute Verdienstmöglichkeiten sowie angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Offerte.

Christine und Ernst Bürki, **Telefon 033 654 63 78** beste Zeit 10 bis 11 Uhr.

101510/58009

christiania hotels
3920 ZERMATT

Sporthotel★★★★

Für die Sommersaison 1998 suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche
Chef de partie
Commis de cuisine

Hallenbad
Bademeister
Hallenbadaufsicht

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels
Dir., Fam. K. Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 07

101475/38946

Hotel Restaurant
ARVENBÜEL
Amden

Das Silence-Hotel auf dem Sonnenplateau über dem Walensee

Für unseren vielseitigen, modern eingerichteten Betrieb suchen wir per 1. Mai 1998 einen einsatzfreudigen, motivierten und kreativen

– Küchenchef oder Sous-chef
sowie
Jungkoch

Sie arbeiten in kleinerem Team in einer Küche, wo Hausgemachtes und Frischprodukte an erster Stelle stehen, wo Sie auch Neues dazulernen und Ihre Kenntnisse und Ideen weitervermitteln können.

Ferner suchen wir vom 1. Mai – 30. November 1998 versierter aufgestellte und belastbare

Servicefachangestellte oder Kellner

Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
(Es melden sich bitte nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B)

A. und S. Rüedi
Hotel Arvenbüel, 8873 Amden
Telefon 055 611 12 86

Relais du Silence Silencehotel

101112/141321

DG
DOMINO GASTRO

Die «erste» Adresse für interessante und abwechslungsreiche Saison- und Jahresstellen:

Commis de cuisine w/m
Chef de partie w/m
Servicefachangestellte w/m
Hotelfachassistentinnen
Réceptionist/in

Mit uns finden Sie bestimmt Ihre neue Herausforderung. Junge Profis mit Freude am Gastgewerbe melden sich noch heute bei Josef Burch.

Domino Gastro
Telefon 041 240 11 44
Hirschengraben 43, 6000 Luzern 7

P 101555/260910

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Servicefachangestellte/n

(deutsche Muttersprache)

die gerne in einem anspruchsvollen A-la-carte-Speiseservice (15 Gault-Millau-Punkte) selbständig arbeitet.

Nebst angenehmem Arbeitsklima und gutem Verdienst erwartet Sie eine interessante Arbeitszeit.

Wir sind ein junges Team in kleinem, gepflegtem Landrestaurant und würden uns über Ihre Mitarbeit bei uns freuen.

Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne Herr oder Frau Felber.

Restaurant Pony
Trudi und Leo Felber
6019 Sigigen
Telefon 041 495 33 30

P 101540/304093

hoteljob
Personalberatung
Telefon
031 370 43 33

Schweizer Hotelier-Verein

ADELBODEN - ABHEBEN UND TRÄUMEN

In unser gepflegtes ***-Familienhotel suchen wir auf die kommende Sommersaison (Eintritt Ende Mai oder Juni) einen initiativen und einsatzfreudigen

JUNGKÜCHENCHEF

Frisch, gesund, abwechslungsreich
sollen Ihre Kreationen sein, Freude an schönen Buffets gehört schon fast zu Ihren Leidenschaften, Führen und Mitarbeiten in einem kleinen, motivierten Team ist Ihnen ein Anliegen.

Einsatz, Spass, Freizeit
Würde es Ihnen Spass machen, als guter Chef de partie oder als Sous-chef eine neue Herausforderung anzunehmen? Für die Gäste das Beste zu geben - und für sich selbst? Wenn Sie an einer längeren Beschäftigung in Jahresstelle interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Adelboden Crystal
Familie Eva und Donald Wick
CH-3715 Adelboden
Tel. 033 673 12 12 · Fax 673 25 52
Internet: http://www.adelbodentourism.ch/crystal
E-Mail: crystal-adelboden@bluewin.ch

101477/72524

Nach langjähriger guter Zusammenarbeit hat sich unsere Chef de réception entschlossen eine neue Herausforderung anzunehmen.

Deshalb suchen wir für unser ♥ lich geführtes Bündnerhotel eine versierte

➢ CHEF DE RÉCEPTION

die es versteht mit Charme, Humor und der notwendigen Flexibilität unsere Gäste zu empfangen und zu verwöhnen.
Wenn Sie neben einem erfrischenden Lächeln auch noch EDV-Kenntnisse und Organisationstalent mitbringen, freuen wir uns mit Ihnen die Sommersaison zu starten.
Daneben suchen wir noch

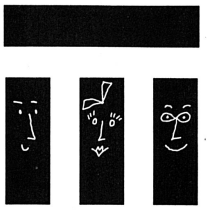
➢ fachkundige Servicefachangestellte (deutschsprachig)

im à la carte Restaurant und für unsere Halbpensionsgäste.

Also nicht zögern, Bewerbung mit Lebenslauf und Foto einpacken und an Familie U. & G. Valsecchi schicken.
ES LOHNT SICH!

HOTEL LA PALANCA 7078 Lenzerheide (GR)
VAL SPORZ Telefon 081/ 384 31 31

HOTEL LA PALANCA VAL SPORZ LENZERHEIDE
Relais du Silence Silencehotel
CHUNSCH AU IS PALANCA-TEAM? Lenzerheide Valbella



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

O 101445/150600

EDEN HOTEL ★★★★ SPIEZ

am Thunersee
★★★★-Hotel, 80 Betten
Garten, Tennis, Schwimmbad

bietet interessante Stellen in lebhaftem Ferienort am Thunersee für Sommersaison mit Eintritt zirka 8. Mai:

Chef de partie (Küchenchef-Stv.)
Jungkoch/Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/in für Saalservice
Servicepraktikanten
Réceptionist (männlich)
geeignet auch für Praktikant, D, E, F, Fahrausweis
Zimmerfrau
Hilfspersonal
für Hauswirtschaftsbereich (Office, Küche, Wäscherei)

Kurzofferten mit Foto und Gehaltsansprüchen werden sofort beantwortet. Weitere Informationen erteilt Ihnen:
Telefon 033 654 11 54 oder 654 63 30
Familie Charles Zölch

100927/32018

★★★-Hotel-Restaurant Kreuz
3706 Leissigen am Thunersee
Fam. Robert Gmür-Gosteli
Telefon 033 847 12 31
Fax 033 847 12 56

Wir suchen auf **Anfang April** oder nach Vereinbarung einen

Koch

in Jahresstelle in unser junges, aufgestelltes Team.

Sie sind gelernter Koch, Schweizer- oder EU-Bürger mit Bewilligung B oder C und sprechen fliessend Deutsch. Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.

Schön, wenn Sie uns anrufen oder Ihre Bewerbungsunterlagen senden.

Wir freuen uns auf Sie!

101489/19216

T O P A S
Das jüdische Restaurant

In unserem renovierten und neu gestaltetetn Restaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in der Küche einen qualifizierten

Koch/Chef de partie

Zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen verstehen Sie es, die Produkterestriktionen durch Kreativität und Einfallsreichtum wettzumachen. Vorkenntnisse in der koscheren Küche sind nicht erforderlich.

Wir bieten einen modern eingerichteten Arbeitsplatz, angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team, flexible Arbeitszeiten und angemessenes Salär.

Interessenten melden sich telefonisch im Restaurant TOPAS, Albert Dreyfuss, Leimenstrasse 24, 4051 Basel,
☎ **061 206 95 00**

P 101491/60100

HOTEL - RESTAURANT
CROIX D'OR ET POSTE ★★★
3985 MÜNSTER VS

Wir suchen für Sommersaison 1998
(bei gegenseitiger Zufriedenheit auch für Wintersaison 1998/99)

Serviceangestellte oder **Kellner**
für gepflegten A-la-carte-Service
Küchenmädchen oder **Küchenbursche**
Zimmermädchen

Wir bieten hohen Lohn, Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeitszeit und Fünftagewoche. Saisonkontingent vorhanden.
Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

S. und R. Aellig-Bumann
Hotel Croix d'Or et Poste
3985 Münster, **Telefon 027 974 15 15, Fax 027 974 15 16**

101490/25917

MARIEN TAL HOTEL RESTAURANT CH-6174 SÖRENBERG

Für die kommende Sommersaison, 25. Juni bis zirka 31. Oktober 1998

suchen wir in ein junges Team eine aufgestellte

Serviertochter (CH) oder Aushilfen

und einen kreativen

Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Monika und Sascha Müller
Hotel Mariental
6174 Sörenberg
Telefon 041 488 11 25

101573/59471

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der tourismus hotel+ revue

Jede Woche neu!

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD
★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad.

Für die kommende Sommersaison suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter

Chef de rang D, F, E
Chef de partie
Commis de cuisine
Hotelfachangestellte D, F, E
Caviste
Mitarbeiter Fitness
(Reinigungsarbeiten)
Kosmetikerin D, F, E

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Grand Hotel Park
Nicole Hermenjat
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00

Relais & Châteaux · Swiss Deluxe Hotels

101646/15075

FLORALPINA

6354 Vitznau am Vierwaldstättersee

★★★-Hotel – 64 Zimmer – Seminarräume – – Restaurant – Panoramaterrasse mit Grill – Festsäle – – privater Badestrand am Vierwaldstättersee

Wir sind ein lebhaftes, unkompliziertes Seminar- und Ferienhotel direkt am See. Für die Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir aufgestellte

Gastroprofis.

– Commis de cuisine
– Pâtissier (w/m)
die in einer grosszügigen Küche ihre Kreativität einbringen wollen
– Servicefachangestellte/n
welche die Gäste mit Charme verwöhnen

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Roland Scherrer gibt Ihnen gerne weitere Informationen:
Telefon 041 397 13 86.

PS: Natürlich arbeiten wir auf der Basis L-GAV 92

101589/36846

KARRIERE

HOTEL la PERLA
6982 AGNO
LUGANO
Tel. 611 10 10

Unmittelbar beim Flughafen Lugano-Agno in unserem 100 Zimmer Hotelkomplex suchen wir fachkundige Mitarbeiter für die Gastronomie.

Ein/e Pâtissier
aus Berufung und Leidenschaft

Ein/e Sommelier
kompetent, charmant und verkaufsstark,

verantwortlich für den Weinverkauf, Angebotsplanung, Schulung der Kollegen und Weinkellerverwaltung.

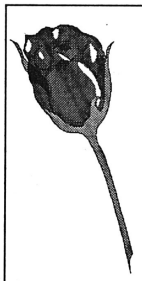
Sind Sie Bereit für diese Herausforderung? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Federico Haas, Direktor

LUGANO AGNO

P 101453/465

KARRIERE



Auf kommende Sommersaison
(Mitte Juni bis Mitte Oktober 1998)
suchen wir Sie:

Chef de Partie
mit Schwerpunkt Entremétier/Gardemanger

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und einige Jahren Berufserfahrung.

Sie kochen leidenschaftlich gerne und haben Freude an einer abwechslungsreiche Saison- und Spezialitätenkarte.

Sie arbeiten sauber und präzis und schätzen einen modernen, hellen Arbeitsplatz.

Die aktive Mithilfe bei der Lehrlingsausbildung bereitet Ihnen Freude.

Sie möchten gerne die Sous-vide Küche kennenlernen.

Wir bieten Ihnen ein sehr angenehmes Umfeld, wo Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen in die Tat umsetzen können.

Ein familiäres Hotel mit 90 Betten, drei Restaurants, einer Bar und diversen Konferenzmöglichkeiten erwartet Sie in einer sagenhaften Bergwelt.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Photo), die Sie bitte Hans-Peter Herzog zukommen lassen wollen.
Herzlichen Dank!

HOTEL STRELA ★★★ RESTAURANTS
Obere Strasse 39
7270 Davos Platz
Tel. 081 413 60 44 / Fax 081 413 12 07

101480/161110

LAUDINELLA ST. MORITZ
Das Hotel mit Kultur

Unser Team braucht Verstärkung!

Wir suchen für unser lebhaftes, vielseitiges Drei-Sterne-Hotel (170 Zimmer) per sofort oder nach Vereinbarung fröhliche/n, humorvolle/n und kontaktfreudige/n

2. Empfangschef/in in Jahresstelle
(Front Office Manager)

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und einen Hotelfachschulabschluss, sind mehrsprachig (E, I) und kennen das System FIDELIO à fonds.

Ihr Verantwortungsbereich umfasst: Checkin/-out, Rechnungsführung, Empfang, Telefonzentrale, Information und Führung der Frontmitarbeiter, Stellvertretung des Chef de Réception.

Nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen bieten wir Ihnen einen äusserst abwechslungsreichen Arbeitsplatz im Zentrum von St. Moritz-Bad nur wenige Gehminuten von Sommer- und Wintersportanlagen entfernt und rundum ein gutes Klima!

Wir bitten um schriftliche Bewerbung mit Referenzen und Foto (Schweizer oder Bewilligung B/C) zu Handen von Frau Agnese Bronzini, Hotel Laudinella, 7500 St. Moritz

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
CH-7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 31, Fax 081 833 57 07
laudinella @compunet.ch

Grindelwald

Hotel Restaurant
KIRCHBÜHL
La Marmite
RESTAURANT

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

Réceptionistin D, E, F
(min. 1 Jahr Réceptionserfahrung)

Servicefachangestellte
Barmaid
(Hotelbar und Stübli)

Commis de cuisine
Portier/Chauffeur
(Deutschkenntnisse)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Foto, Lebenslauf.

Fam. Christian Brawand-Imboden
Hotel-Restaurant Kirchbühl
3818 Grindelwald

Relais du Silence Silencehotel

101553/14540

Le piment d'une idée ...

MÖVENPICK HOTEL

4 Sterne, 350 Zimmer, 1 Mövenpick Restaurant, 1 Brasserie, 1 Selbstbedienungsrestaurant typ "Marché", 1 Japanisches Restaurant, 1 Cocktail-Bar, 18 Bankettsäle sind dazu bestimmt, die hohen Anforderungen unserer Gäste zu befriedigen.

WIR SUCHEN:

TEPPAN-YAKI KOCH

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen z.Hd Daniel Spori, Personalchef
HOTEL MOEVENPICK,
CP 556 20 route de Prê-Bois
1215 GENEVE
Tél. 022 717 16 24

MÖVENPICK

101504/269450

Hotel Restaurant
Rössli Alpnachstad

Für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) in familiärer Atmosphäre, Nähe Luzern:

Hilfskoch
ab 1. Mai mit Berufserfahrung

Küchenhilfe/Hausbursche und **Zimmermädchen**
(Ehepaar angenehm) ab 1./15. Mai

Servicemitarbeiterin
(mit Berufserfahrung) ab 15. 5.
mit E-Kenntnissen

Praktikantin für Etage und Saal
ab 1. Juni bis 30. September

Kost und Logis im Hause. A-Bewilligungen vorhanden. Kurzofferte mit Foto, Referenzen und Lohnansprüchen sind erbeten an:

Familie L. Moll, 6053 Alpnachstad
Tel. 041 672 90 70, Fax 041 672 90 72

101501/604

Hotel Victoria Lauberhorn
★★★★
Wengen

Wir bringen neuen Schwung in unser schönes Ferienhotel! Zur Ergänzung unserer jungen Brigade suchen wir für die kommende Sommersaison (Mitte Mai – Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Sous-chef**
Chefs de partie

Saal/ Restaurant: **Servicefachangestellte**
mit Sprachkenntnissen (E, D, F)

Etage: **Anfangsgouvernante**
Portier
Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Hotel Victoria Lauberhorn
Maja Bamert und Ettore Nigro, Direktion
3823 Wengen
Telefon 033 856 51 51, Fax 033 855 33 77

101463/37826

Arosa

sucht für die kommende Sommersaison 1998 in unser Kinderhotel (Hotel Eden)

Alleinkoch

Bewerbungen an: M. und A. Schmid
Beckenmattweg 1, 4442 Diepflingen
Telefon ab 18 Uhr, **061 973 02 84, Fax 061 973 02 81.**

O 101435/389633

Osteria, 10 Min. von **ASCONA,** sucht für die Saison 1998, April bis Oktober

Commis de cuisine
Serviertochter/Kellner

die in einem kleinen Team arbeiten können.

Ernsthafte Interessenten wenden sich an:

Osteria al Sasso, 6670 AVEGNO
Telefon 091 796 23 08

P 101299/202789

DG
DOMINO GASTRO

DER SCHNEE SCHMILZT, DER FRÜHLING NAHT, GASTRO-PROFIS AUFGEPASST! DOMINO GASTRO HAT FÜR SIE DAS PERFEKTE STELLENANGEBOT.

F+B-Bereich:
- **Servicefachangestellte (Chef de rang)**
- **Chef de service/Betriebsassistent/in Geschäftsführer/in**
- **Barmitarbeiter (w/m)/Chef de bar**
- **Jungköche, Chefs de partie, Chef saucier**
- **Sous-chef**
- **Küchenchef**

Gesucht vom gutbürgerlichen bis Top-Speiselokal, Klein- bis Grossbetrieb, Restaurant oder Hotelbetrieb, klassisch oder trendig, in und um Zürich.

Front-office/Housekeeping/Adm.:
- **Réceptionist/in (Shift Leader)**
- **Stv. Chef de réception**
- **Reservationssekretärin**
- **Night-auditor**
- **Etagen-/Economatgouvernante**
- **Bankettsekretärin**
- **Sachbearbeiterin (Gastro-Unternehmung).**

Gesucht in 3*- bis 5*-Hotelbetriebe auf dem Platz Zürich.

Barbara Schwegler oder Roland Eng gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos. Oder senden Sie uns vorgängig Ihr gesamtes Bewerbungsdossier inklusive Foto zu.

DOMINO GASTRO
Telefon 01 432 73 73
Segnesstr. 1, 8048 Zürich

P 101539/257168

Berggasthaus Sücka
Liechtenstein

Wir suchen für die Sommersaison 1998

1 Alleinkoch
1 Serviefachangestellte
1 Hotelfachassistentin

Eintritt Mitte Mai.

Anfragen an Beck Michaela
Telefon/Fax: 075 263 25 79.

101516/394006

Hotel-Speiserestaurant «zur Rheingerbe»

Käthy Knobel-Bäbler
Schiffländi 5
8260 Stein am Rhein

Neu zu besetzen sind die folgenden Stellen für die **Sommersaison 1998** von April bis September, zum Eintritt per 1. April oder nach Vereinbarung:

Koch-Entremetier
Kellner/Servicefachfrau
Buffettochter

Gerne erwarte ich Ihren Anruf, oder senden Sie die schriftliche Bewerbung an:

Käthy Knobel-Bäbler, **Hotel zur Rheingerbe**
Schiffländi 5, CH - 8260 Stein am Rhein
Telefon 052 741 29 91, Fax 052 741 21 66
(Mittwoch Ruhetag)

101215/145165

ZERMATT
MATTERHORN

***** Hotel-Restaurant Continental *****
Zermatt

Wir suchen ab **Juni 1998** für gepflegte Hotel- und A-la-carte-Küche in kleine Brigade zur Stütze unseres Küchenchefs eine/n

Koch/Köchin
mit Erfahrung.

Ihrer schriftlichen oder mündlichen Bewerbung sehen wir mit Freude entgegen.

Hotel Restaurant Continental
z. Hd. von Herrn Paul Kronig
3920 Zermatt, **Telefon 027 966 28 40**

101566/38954

METROPOLE HOTEL
★★★★
INTERLAKEN

Wir, ein modernes Erstklasshotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 97 Zimmern, stilvollen Bankett- und Seminarräumlichkeiten, ital. Restaurant „Il Bellini", Panorama-Café „Top o'Met", Metro Bar und Hallenbad, suchen per 1. Mai 1998 einen/eine

Servicemitarbeiter/in

Sie bringen mit:
- Berufserfahrung im à la carte-Service und/oder abgeschlossene Lehre als Kellner/Servicefachangestellte
- Freundliches und gepflegtes Auftreten
- Flair für den Umgang mit Gästen aus aller Welt
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Flexibilität und Belastbarkeit

Wir bieten eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem aufgestellten, kollegialen Team.

Sind Sie interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:
Hotel Metropole
z.Hd. Frau Iris Gasser
3800 Interlaken
Tel. 033/828 66 66

101537/16454

Hotel du Glacier

★★★★

Das blaue Sommer-Wunder!

Ursprung & Neuzeit – 4-Stern & Vision – Sommerlaune & Naturparadies – «Unter Strom» & Ganz Relaxed

Alleinkoch
kreativ, organisiert, ambitioniert, ein Feinschmecker

Gouvernante
mit Adleraugen, Bärenkräften und Engelsgeduld

Servicemitarbeiter/in
flink, flott, fit und super freundlich

Réceptionist/in
immer lachend, eigenständig und initiativ

Ergänzen Sie unsere Sommer-Mannschaft, ca. per Ende Juni, mit Ihrem Fachwissen. Wir verlangen viel, aber nichts Unmögliches. Super Anstellungsbedingungen und gute Stimmung sind garantiert.

Bewerbungen mit Foto bitte schriftlich an Christine und Ralf Strub, Hotel du Glacier, 3906 Saas Fee.

Weitere Infos: **Tel. 027 958 16 00.** E-Mail: hotel.glacier@saas-fee.ch

101461/29696

---

swissôtel
BASEL

Wir, das führende First Class Business-, Messe- und Kongresshotel, suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten und motivierten

Sous-chef

Unter einem Dach mit dem Kongresszentrum der Messe Basel verfügen wir über 238 Gästezimmer und Suiten, 2 Restaurants, 1 Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten für bis zu 2500 Personen.

Um sich in dieser Position rasch und kompetent behaupten zu können, setzen wir eine fachlich versierte, verantwortungsbewusste und belastbare Persönlichkeit voraus, welche gerne im Team arbeitet und neue Ideen einbringen will. Sie sollten sämtliche Sparten der internationalen Küche durchlaufen haben. Sie sind kreativ, besitzen ein qualitatives und kostenbewusstes Denken und verfügen über Erfahrungen in gleicher Postition der gehobenen Gastronomie.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Anstellung in einem modernen und erfolgreichen 5-*-Grosshotel, fortschrittliche Sozialleistungen nach L-GAV 92 sowie **swissôtel/SAir-Group** Benefits.

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel
Hotel Le Plaza, Personalbüro
Messeplatz 25, CH-4021 Basel

101479/3387

Hotel ★★★ Restaurant

GLARNERHOF

In unserer Küchenbrigade mit 8 Leuten, inkl. Lehrlinge, sind folgende Stellen neu zu besetzen:

Auf Anfang Mai oder nach Übereinkunft

Küchenchef

Auf Anfang April oder nach Übereinkunft

Koch

Unser vielseitiger Restaurations- und Bankettbereich, mit regionalen und internationalen Gästen, bietet für junge und für erfahrene Berufsleute eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Das Hotel Glarnerhof - an zentraler Lage in der Stadt Glarus - ist ein traditionsreiches Haus mit moderner Infrastruktur. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Für weitere Informationen über diese Stelle rufen Sie uns einfach an. Ihre Bewerbung erreicht uns an folgender Adresse.

Hotel Glarnerhof, F. & R. Leuenberger-Feldmann, 8750 Glarus, Tel. 055/640 11 91

100925/13501

Hofas...

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue!* Tel. 031 370 42 22

****** Schweizerhof**
PONTRESINA

Erleben • verwöhnen • geniessen

Für unser Erstklass-Haus mit 120 Betten, drei Restaurants/Bar und Wellnessbereich, suchen wir für die Sommersaison zur Ergänzung unseres Teams noch die folgenden Mitarbeiter (Eintritt zirka 25. Juni 1998 oder nach Vereinbarung):

*

In unsere vielseitige, marktfrische Küche

Chefs de partie und Commis de cuisine
(Entremetier, Saucier, Commis tournant)

*

Pizzaiolo und Koch
für unsere Pizzeria/Trattoria

*

Im A-la-carte- und Halbpensionsbereich

Servicefachmitarbeiter

*

Für unsere Hotelbar

Barmaid
mit Freude am Umgang mit Menschen

*

Im rückwärtigen Bereich:

Hotelfachassistentin
Zimmerfrau
Portier tournant
(Etage und Ablösung Nachtportier)

*

Kinderbetreuerin
für unsere beiden Kinder (3 und 5 Jahre)

*

Unterkunft ist vorhanden, und ein Arbeitsplatz im sportlichen und landschaftlich reizvollen Engadin erwartet Sie. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Schweizerhof
Bernadette und Stephan Hinny, Direktion
CH-7504 Pontresina – Schweiz
Telefon 081 842 01 31, Fax 081 842 79 88

101561/27936

HOTEL WALDEGG ★★★★ ENGELBERG SCHWEIZ • SUISSE • SWITZERLAND

engelberg zentralschweiz 1050-3020 m

Das ****-Ferien- und Seminarhotel **Waldegg** (130 Betten), über den Dächern von **Engelberg,** sucht freundliche, teamfähige und motivierte Mitarbeiter für die kommende Sommersaison (Ende Mai)

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

Sind Sie interessiert, in diesem lebendigen und vielseitigen Hotelbetrieb zu arbeiten? Dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter!

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Waldegg, P. und C. Wallimann oder an unseren Küchenchef Roland Hettig, CH-6390 Engelberg.

101524/10391

WIR WARTEN AUF SIE

Im eleganten und heimeligen

Landgasthof Löwen in Eschlikon/TG

Dass Sie unsere Gäste im Servicebereich verwöhnen mit der nötigen Fachkompetenz und der Freundlichkeit, welche unsere Gäste seit jeher kennen und schätzen.

Wir bieten Ihnen dafür zeitgemässe Entlöhnung und einen grossen Spielraum, sich frei zu entfalten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann nehmen Sie doch einfach Kontakt mit mir auf.

Anton Huser, **Telefon 071 971 17 83,** 8360 Eschlikon.
Ich freue mich auf Ihre Zusammenarbeit mit uns.

101313/10600

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

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
Lohweg 6, 4010 Basel
061/281 86 88
Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne
021/343 40 00
Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
022/718 44 77

KÜCHENVERANTWORTLICHER M/W (TAGESDIENST)

An Ehrgeiz und Freude am Beruf fehlt es Ihnen nicht. Ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Stärken in der Planung, in der Organisation und in der Qualitätssicherung in einem modernen Küchenkonzept einzubringen. Raffinierte à la carte-Gerichte und Bankette gehören ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Unterstützung der Betriebsleitung. Ein Arbeitsplatz mit attraktiven Bedingungen und Kompetenzen, der auch für die Zukunft vielseitige Entwicklungsmöglichkeiten bietet. Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

KOCH (TAGESDIENST) M/W

Eine renommierte Bank in der Stadt Zürich sucht für das Direktionsrestaurant eine junge, initiative und engagierte Persönlichkeit. Sie unterstützen in einem kleinen Team den Küchenchef in einer hochstehenden und kreativen à la carte-Küche. Organisationstalent und Selbständigkeit sind Ihre Stärken. Wenn Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert sind, rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

JUNGKOCH M/W

Jung, trendig, aufgestellt und ebenso erfolgreich präsentiert sich dieses einzigartige Restaurant in der Stadt Zürich. Sie stehen gerne im Mittelpunkt und die Gäste sehen gespannt zu, wie ihr Gericht zubereitet wird. Sie wollen in einem jungen Team arbeiten, Spass haben und abwechslungsreiche Aufgaben übernehmen? Wenn Sie also das Aussergewöhnliche suchen, rufen Sie mich umgehend an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

GASTGEBERPERSÖNLICHKEIT M/W

Für die Leitung eines gepflegten Restaurants in einem renommierten Hotel in der Zentralschweiz suchen wir eine extrovertierte, initiative Gastgeberpersönlichkeit. Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre jung und mit Ihrer deutschen Muttersprache haben Sie einen ausgesprochenen Sinn für die Gästebetreuung. Mit Charme und Talent verkaufen Sie was der Küchenchef täglich für Stamm- und internationale Gäste frisch zubereitet. Wenn Ihr Beruf die Berufung ist und Sie als Mitunternehmer gerne Verantwortung übernehmen sowie Mitarbeiter motivierend führen, dann haben Sie beste Voraussetzungen für ein erfolgreiches Engagement. Senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

CHEF DE RECEPTION DIREKTIONSVERTRETUNG

Als initiative Persönlichkeit mit Unternehmergeist, fundierter Ausbildung (Hotelfachschule), guten Erfahrungen an der Réception und Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch und Französisch, beraten und betreuen Sie Ihre Gäste mit Charme und Kompetenz. Sie tragen die Verantwortung für die strategische Entwicklung dieses Hotelbetriebs sowie für alle Verkaufs- und PR-Aktivitäten. Als selbständiger, verkaufsstarker und engagierter Kadermitarbeiter sind Sie massgeblich am Erfolg dieses Dreistern-Hotels im Herzen von Zürich beteiligt; und könnten hier schon heute Ihre Stelle für morgen finden.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE RECEPTION W/M

Mit viel Charme und Talent betreuen Sie die Gäste dieses führenden Vierstern-Hotels im Berner Oberland. Sie beherrschen Deutsch, Französisch und Englisch, haben Führungserfahrung, besitzen Verkaufsflair und Eigeninitiative und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Als Kadermitglied erwartet Sie eine entsprechende Honorierung. Setzen Sie einen neuen Meilenstein in Ihrer Karriere, und rufen Sie mich sofort an.
Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

swissôtel
BASEL

Wir, das führende Firstclass-Business-, Messe- und Kongresshotel suchen ab sofort eine

Personalsekretärin

Wir erwarten:

Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung im Gastgewerbe, Beherrschung der Sprachen D/F/E (mündlich und schriftlich) sowie stilsichere Korrespondenz, EDV-Erfahrung (MS-Word, MS-Excel, ev. Fidelio-FO), Organisationstalent und Diskretion.

Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit, eine speditive und genaue Arbeitsweise, Freude im Umgang mit einer internationalen Belegschaft sowie eine ausgeglichene, aufgestellte Wesensart.

Wir bieten Ihnen:

Interessante und verantwortungsvolle Position in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der dynamischen, internationalen SAir-Gruppe, angemessenes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92 sowie swissôtel/SAirGroup Benefits.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Personalbüro, Messeplatz 25, CH - 4021 Basel

101076/3387

Schloss-Hotel
SWISS CHALET

Wir, ein bekanntes ****-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams:

– Kellner/in

Eintritt auf Anfang April 1998 oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte eine schriftliche Bewerbung zu Handen Herrn Alois Seeholzer.

101484/47392

Restaurant Post
Pizzeria
Post Stübli
POSTHOTEL AROSA
Peking
Fondue Keller
Posthar-Dancing
Night Club

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für kommende Sommersaison (13.06. – 17.10.98) mit der Möglichkeit, uns auch folgende Wintersaison zu unterstützen noch folgende qualifizierte, aufgestellte Mitarbeiterinnen

Service-Fachangestellte

à la carte und Hotelgäste

sowie

Chef de partie

mit Freude am kreativen Kochen

Es erwarten Sie ein gästeorientiertes Team und ein Ferienhotel mit einer nicht alltäglichen Vielseitigkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an

POSTHOTEL AROSA
7050 Arosa
Tel.: 081 377 01 21

101483/1538

Restaurants
BAR TIME
Kongr Kcenter
Catering Service
JOY DANCING

Wir wünschen unseren Gästen die freundlichste Bedienung. Machen Sie mit?

Wo sich Vielfalt und Lebensfreude treffen, macht Arbeiten Spass! Im Stadtcasino Baden, mit seinem grossen Angebot an Dienstleistung und Unterhaltung, erwarten Sie interessante Aufgaben innerhalb einer enorm vielseitigen Gastronomie.

STADT CASINO BADEN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/n

mit sehr guten Deutschkenntnissen für unser Restaurant.

Ferner suchen wir per Anfang Mai einen

Commis de cuisine

für unsere anspruchsvolle, vielseitige und interessante Küche. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Herr Uwe Laurentius freut sich auf Ihre Bewerbung.

Stadtcasino Baden, Haselstrasse 2, 5400 Baden
Telefon 056 221 27 33

101531/2526

RESTAURANT-BAR „ZUM FRITZ"

Für die Neueröffnung unseres Restaurants mit Bar & Pizzeria in Solothurn, suche ich eine/n

kreative/n
motivierte/n, teamfähige/n
und aufgestellte/n

Mitunternehmer/in als

Jungköchin

oder

Jungkoch

Selbständiges Arbeiten, Freude am Aufbau eines neuen Konzeptes, sowie ein kleines motiviertes Team, sind nur einige Vorteile.

Habe ich Ihre Aufmerksamkeit geweckt, dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fritz Haudenschild, Restaurant - Bar „ZUM FRITZ"
Judengasse 2, 4500 Solothurn, Tel. 032 622 94 88

P 101542/225835

Hotel Eigerblick-Silberhorn
Grindelwald

Für kommende Sommersaison 1998 suchen wir

zwei Réceptionisten/ Réceptionistinnen

Hogatex Reservationssystem) in Jahresstellung
mit Erfahrung; gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse sind erforderlich,

und eine

Etagengouvernante

in Jahresstellung
verantwortlich für die Hauswirtschaft.

Die Eigerblick-Silberhorn-Betriebe umfassen 4 Gebäude mit 105 Gästezimmern sowie zwei Restaurants und befinden sich leicht ausserhalb vom Zentrum Grindelwalds.

Interessenten schweizerischer Nationalität oder Personen mit Arbeitserlaubnis B oder C, sind gebeten, Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen an die Direktion zu richten:

Hotel Eigerblick-Silberhorn ✿
3818 Grindelwald
Telefon: ++41 33 854 54 14 ✿
Fax: ++41 33 853 42 69

101527/14443

Hotel International au Lac Lugano
120 Betten
★★★

sucht für Saison vom 4. April bis Oktober:

Réceptionssekretärin
mit guten Kenntnissen der vier Hauptsprachen (I, D, F, E)
sowie Praxis auf Fidelio

Etagenportier-Logentournant
(sprachkundig)

Koch-Saucier
Koch entremetier
Commis de cuisine
Saalkellner
Commis de rang

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

101570/22063

Christliches
Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien in guten Händen
Wengen

In unser ***-Familienhotel mit 95 Betten, Zweisaisonbetrieb, kein öffentliches Restaurant, suchen wir ab Ende Mai 1998 in Saison- oder Jahresstelle erfahrenen

Küchenchef/Alleinkoch

Unser Hotel ist bekannt für seine gepflegte gutbürgerliche Küche. Neben je einem Mittag- und Abendmenü bieten wir den Hotelgästen eine Reihe von leichten und zeitgemässen Alternativen an, die Beweglichkeit und Kreativität voraussetzen.

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 55**

101128/37729

Wir eröffnen am 26. März unsere neue Musik Bar **"The Long Bar"** und suchen dringend

qualifizierte, erfahrene

Barleute

Fest- und Teilzeit

"The Long Bar" wird eine der schönsten und grössten Bars von Bern mit Jazz-Room für Life-Konzerte, Zigarren-Lounge mit tiefen Lederfauteuills und einem gut 30 Meter langen Bartresen aus Mahagony-Holz. Das Angebot ist umfangreich und anspruchsvoll (Cocktails).

Öffnungszeiten:
täglich 17.00 Uhr bis 02.30 Uhr.
Sonntags geschlossen.

Bitte melden Sie sich bei:
Herr Rüthy (Geschäftsführer)
Tel: 031 311 60 60
Fax: 031 311 60 55
Herr Kohler (Chef de Bar)
Natel 079 633 27 66

Big Mama

Café - Restaurant
The Long Bar

Creative Southern Food

Schweizerhof-Passage 7 3011 Bern

ERLEBNIS
säntis
DER BERG

Zur Ergänzung unseres Berg-Gastronomieteams Panoramarestaurant Säntigsgipfel suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen versierten, flexiblen, aufgestellten, teamfähigen

Chef de service

Für Auskünfte steht Ihnen Herr Reto Mettler gerne zur Verfügung, **Telefon 071 277 99 55).** Wenn Sie Ihr Können in ein motiviertes Team einbringen möchten, dann zögern Sie nicht, Kontakt aufzunehmen.

Säntis-Schwebebahn AG
mit Hotel und Gastronomie
9107 Schwägalp

101321/136581

HOTEL *Silberhorn* ☆☆☆☆

Das Hotel Silberhorn ist ein traditionsreiches und gepflegtes 4-Sterne-Haus in bester Lage im Wintersport- und Sommerkurort Wengen im Berner Oberland. Es verfügt über 75 Zimmer, ein Restaurant für unsere Hotelgäste, ein A-la-carte-Restaurant mit 80 Plätzen, Felsenkeller, Bar und Diskothek.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommer- und Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Empfang:	**Réceptionistin/ Hotelsekretärin (D/F/E)** mit Erfahrung
Küche:	**Chef de partie Jungkoch/Commis de cuisine**
Speisesaal/ Silberhornstube:	**Servicefachangestellte**
Housekeeping:	**Portier/Hausbursche** mit handwerklichem Geschick
Zur Unterstützung von Réception/ Etage/Service:	**Hofa/Tournante**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Silberhorn
Direktion
CH - 3823 Wengen
Telefon 033 856 51 31

101534/37800

Hotel-Restaurant Roter Turm 4500 Solothurn

Ihr Arbeitsplatz befindet sich im Herzen der schönsten Barockstadt der Schweiz. Per 1. Mai 1998 suchen wir Sie zur Unterstützung unseres Teams in Jahresstellung:

RestaurationsleiterIn/ DirektionsassistentIn

Als die frontorientierte Persönlichkeit mit Erfahrung in ähnlicher Position überzeugen Sie mit Ihrem Verkaufs- und Organisationstalent sowie gepflegten Umgangsformen. Mit Initiative und unternehmerischem Denken unterstützen Sie die Direktion.

Serviceangestellte/r

Sie haben Spass an Ihrem Beruf und verwöhnen unsere Gäste mit Ihrer Gastfreundschaft und Herzlichkeit.

Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen. Ihre schriftliche, vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

P. Basler
Hirtenhofstrasse 18
6005 Luzern

101338/31879

HOTEL
INTER·CONTINENTAL
ZURICH

Professionalität und Herzlichkeit – der Grund, dass sich jeder Gast bei uns wohl fühlt.

Wir sind eines der grössten Konferenz- und Fitnesshotels der Schweiz und suchen per 1. April oder nach Vereinbarung eine/n

Reservationsmitarbeiter/in

für den/die Begriffe wie gastorientiert, qualitätsbewusst und dynamisch mehr als leere Worte sind.

Verfügen Sie über sehr gute mündliche und schriftliche Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache und haben Hotelerfahrung oder einen KV-Abschluss, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur in einer internationalen Hotelkette.

Hotel INTER-CONTINENTAL, Herrn S. Gervasi oder Frau K. Blindenbacher, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich
Telefon 01 404 43 15/16

101519/40819

CARRIERE

Das Best-Western-Hotel **Albatro,** ein modernes und elegantes Haus im Zentrum von Lugano, sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Empfangssekretärin oder Empfangssekretär

Ein neuzeitlich eingerichteter Arbeitsplatz gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre bereits erworbenen Kenntnisse zu verbessern und Ihre Karriere auszubauen.

Wir wünschen uns einen freundlichen, sprachkundigen (D/E/F/I) und belastbaren Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihren kurzgefassten Lebenslauf und Zeugniskopien an folgende Adresse:

Direktion
Best Western Hotel Albatro
Via Clemente Maraini 8
CH-6907 Lugano
Telefon 091 921 09 21

Best Western

101536/293032

---

swissôtel
BASEL

Wir, das führende first Class Business-, Messe- und Kongresshotel suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte

Sekretärin Marketing & Verkauf

sowie eine

Reservationssekretärin

Unter einem Dach mit dem Kongresszentrum der Messe Basel verfügen wir über 238 Gästezimmer und Suiten, 2 Restaurants, 1 Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten für bis zu 2500 Personen.

Um sich in dieser Position rasch und kompetent behaupten zu können, setzen wir eine verantwortungsbewusste und belastbare Persönlichkeit voraus. Sie sind ein Organisationstalent und setzen Ihre D/E/F-Sprachkenntnisse in Wort und Schrift sowie den Umgang mit MS-Office und Fidelio Front-office gekonnt ein.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Anstellung in einem modernen und erfolgreichen 5-*-Grosshotel, fortschrittliche Sozialleistungen nach L-GAV 92 sowie **swissôtel/SAir-Group** Benefits.

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25, CH-4021 Basel

101077/3387

---

dulac
RESTAURANT · BAR · HOTEL

Unser Haus mit zwei Restaurants, einer Bar und vielleicht den schönsten Einstern-Gästezimmern rund um den Zürichsee liegt direkt am malerischen Quai von Rapperswil. Wir haben jeden Tag und vor allem bei Sonnenschein recht viele Gäste und sind stolz darauf, dass die Besucher uns zufrieden verlassen und gerne wiederkommen.

Damit dies so bleibt und weil die bisherige Mitarbeiterin nach einigen Jahren guter Arbeit eine neue Herausforderung annehmen wird, suche ich eine fröhliche und charmante

Betriebsassistentin als «rechte Hand»

Sie sind Gastgewerblerin aus Leidenschaft, etwa 24 bis 32 Jahre jung, haben Service-, vielleicht bereits etwas Führungserfahrung und Hotelfachschulabschluss.

Sie lieben vielfältige, lebhafte und selbständige Arbeit. Sie trauen sich zu, die Verantwortung zu übernehmen für die tägliche Administration, einen Teil des Bestellwesens, die Gästezimmer sowie für den Serviceablauf am Morgen und am Nachmittag.

Eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team, Freiräume und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung und auf alle Ihre gwundrigen Fragen!

Markus Büeler, **Hotel Restaurant du Lac**
Fischmarktplatz 1, 8640 Rapperswil
Telefon 055 222 89 49

101500/26347

---

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue!* Tel. 031 370 42 22

THE Central PLAZA·HOTEL
★★★★

Superior First Class • Riverfront
100 Zimmer • 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Küche
- Commis de cuisine m, w
- Grillkoch (auch Anfänger/in)

F & B
- F&B- Controller m, w D/E
- Chef de bar m,w D/E
- Chef de service m,w D/E
- Servicemitarbeiter/in D/E

Wir können nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen Sie uns an 01 251 50 02, Montag bis Freitag von 9.00–11.00 Uhr und 14.30–17.00 Uhr: Frau Weber, Personalkoordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin, oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro,
Central 1, 8001 Zürich

Member of International Hotel & Restaurant Association and American Society of Travel Agents

ihra

MEMBER ASTA American Society of Travel Agents *Integrity in Travel*

101562/40070

HOTEL
SCHÖNEGG
★ ★ ★

Für unser neu renoviertes Hotel/Restaurant (ohne Gruppen-Tourismus) im autofreien Ferienort Wengen im Berner Oberland suchen wir für die kommende Sommersaison, evtl. auch Wintersaison, noch folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter
Commis de cuisine
Zimmermädchen

Möchten Sie in einem kleinen Team mitarbeiten, bewerben Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen.

René Berthod, **Hotel Schönegg,** CH-3823 Wengen
Telefon 033 855 34 22

101339/37770

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
PALAVRION

"Hang loose" - in der Freizeit, lieber Otto.
"Extreme Power" - heisst unser Arbeitsmotto
Unsere Gäste finden's toll, wir laufen Limite,
denn unser Betrieb ist gerappelt voll.

Damit wir unsere gesteckten Zeile erreichen, brauchen wir Unterstützung in zwei Bereichen

SERVICE und KÜCHE

Wir wünschen uns Kolleginnen und Kollegen mit einer abgeschlossenen Ausbildung im Service- oder Küchenfach. Junge, kommunikative, dynamische Gastrofachprofis, die Spass an Gastgebertum, Musik und unserem Arbeitsmotto haben.

Sind Sie bereits einen Schritt weiter, haben eine Hotelfachschule abgeschlossen oder entsprechende Weiterbildung in Ihren Rucksack gepackt und suchen als

CHEF DE SERVICE

das richtige Team? Dann werden Sie sich bei uns wohlfühlen.

Bereit Erfolg zu haben und dafür Ihr Engagement einzubringen? Begeistert und motiviert, dann werden Sie von uns herzlich begrüsst und eingeführt. Gerne zeigen und sagen wir Ihnen mehr. Rufen Sie an oder schreiben Sie uns.

Mövenpick Palavrion
Daniel Reimann
Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich
Telefon 01 / 286 54 54

MÖVENPICK

PM 101543/361

Adecco
HOTEL & EVENT

CHEF DE RECEPTION M/W

Stehen Kundenwünsche und das Wohl der Gäste bei Ihnen immer auf Platz Eins? Haben Sie Organisations- und Verkaufstalent sowie Flair fürs Administrative, sprechen Sie Deutsch, Italienisch, Englisch und eventuell Französisch und sind Sie ein Profi auf Windows und Fidelio? Eine attraktive Anstellung für einen teamfähigen und charmanten Chef de réception ist in diesem renommierten Vierstern-Kurhotel im schönen Engadin ab Anfang April neu zu besetzen (A-Bewilligung möglich). Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

HAUSWIRTSCHAFTLICHE LEITERIN

Für ein lebhaftes Personalrestaurant in Winterthur suchen wir zum Frühlingsanfang die engagierte und durchsetzungsstarke Leiterin. Sie führen 12 bis 15 Mitarbeiter, sind verantwortlich für die Planung und Organisation im Personalrestaurant und behalten auch in hektischen Stunden den Überblick. Sie verfügen über eine hauswirtschaftliche Ausbildung, gutes Durchsetzungsvermögen, sind zwischen 30 und 40 Jahre alt und suchen eine Stelle mit Qualität und Niveau. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

PERSONALSACHBEARBEITER W/M

Für ein modernes Unternehmen im Bereich Catering/Mitarbeiterverpflegung in Zürich suchen wir per Mai 1998 die selbständige und teamfähige Ergänzung im Personalbüro. Ihre Aufgabe ist die administrative Abwicklung und operative Unterstützung in der Personalabteilung. Das Anforderungsprofil umfasst eine kaufmännische Ausbildung und mehrjährige Erfahrung im Personalbereich. Sie beherrschen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift und sind ein guter EDV-Anwender. Als loyale und diskrete Persönlichkeit suchen Sie ein längerfristiges Engagement. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

OSTSCHWEIZER STELLENMARKT

Durch unsere langjährigen und erfolgreichen Kontakte in der Gastronomie und Hotellerie können wir Ihnen in den Kantonen St. Gallen, Thurgau und Appenzell in allen Berufssparten interessante Stellenangebote unterbreiten. Vom Bistro, über den gepflegten Landgasthof bis zum Kongresshotel, wir finden für Sie die neue und interessante Herausforderung. Profitieren Sie von unserem Know-how, und melden Sie sich bei uns, gratis und unverbindlich.
St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

ZERMATT
MATTERHORN

Für die kommende Sommersaison suchen wir einen

kreativen Koch (ab 1. Juni)

sowie eine

Servicefachangestellte D, F, E (ab 1. Mai)

Haben Sie Interesse, in unserem aufgestellten Team mitzuarbeiten, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an.

Pension Burgener
3920 Zermatt

101523/38890

Rätisches Kantons- und Regionalspital Chur
CH-7000 Chur — Leitung Pflegedienst

Telefon 081 256 61 11, Direkt 081 256 66 21, Fax 081 256 66 25

Zur Ergänzung unseres Personalbestandes suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Teilzeitmitarbeiter/in für den Room-Service mit einem Arbeitseinsatz von 50 %

Haben Sie Erfahrung im Hotel-Servicebereich oder eine abgeschlossene Ausbildung als Hotel-Servicefachassistent/in, dann bieten wir Ihnen eine interessante Aufgabe in unserem Spital an. Im Einsatz auf einer Pflegestation betreuen Sie unsere Patienten im Bereich Hotellerie. Der Arbeitseinsatz erfolgt in ganzen Tagen, unregelmässig inkl. Wochenende. Die Arbeitszeit zu 50% wird auf einen Monat berechnet. Gute schriftliche und mündliche Deutschkenntnisse sind Bedingung.

Ein aufgeschlossenes, motiviertes Team würde sich freuen, Sie kennenzulernen.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch unverbindlich an. Fr. Silvia Notter, Oberschwester Chirurgie, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Telefon 081 256 61 11, intern 6209).

Schriftliche Bewerbungen senden Sie an den Leiter Pflegedienst, Herrn H. Neuweiler, Rätisches Kantons- und Regionalspital, Loestrasse 170, 7000 Chur.

P 101432/198617

Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Direktionsassistent/in
Aide du patron

Back-office, sind zuständig für sämtliche administrative Arbeiten (Buchhaltung, Lohn-/Personalwesen, Controlling) – sehr gute EDV-Kenntnisse, Jahresstelle, verschiedene 4-Sterne-Häuser, GR/AG

Chef/in de réception

Jahresstelle, Führen der Réception (3–5 Personen). Sales/Marketing/Repräsentationsaufgaben, evtl. Stv. der Direktion, Fidelio/Hogatex, verschiedene Position für jeden Anspruch, ab sofort oder Sommer 98, 3 und 4 Sterne, GR/BE/ZH

Réceptionist/in/Night-auditor

Saison- und Jahresstellen für diverse 4-Sterne-Häuser E/F, in CH, Süd-D sowie für Versicherungsbereich im Grossraum Zürich (geregelte Arbeitszeiten) ab 3./98 oder nach Vereinbarung

Gouvernante

und Assistentin. Sie können und möchten Verantwortung übernehmen. Coaching eines grösseren Teams, ab sofort oder Sommer 98, 4-Sterne, BE/ZH/GR

Hofa/Service

für verschiedene A-la-carte-Restaurationen und Hotels (G&M, 4- und 5-Sterne-Häuser), ganze CH

Pâtissier/Garde-manger
Sous-chef/Chef de partie
Commis de cuisine

Saison- und Jahresstelle, diverse Posten à la carte, HP, 3- und 4-Sterne-Häuser, G&M-Betriebe, CH, Süd-D

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

gastroS VPS FSCP

gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

O110153/326224

Sunstar ★★★★ Hotel Surselva Flims

Sunstar ★★★ Hotel Elite Villars

Für die **Sommersaison oder im Jahresvertrag** sind in unserem jungen und aufgestellten Team folgende Stellen neu zu besetzen:

Küche: Chef de partie
Commis de partie
(Wir hätten noch eine Kochlehrstelle frei)

Service: Chef de service
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Etage: Hofa
Zimmermädchen

Réception: Réceptionist/in
Nachtportier

In Flims wie auch in Villars haben Sie neben der Arbeit viele Möglichkeiten zum Ausgleichssport wie zum Beispiel River-Rafting, Klettern, Tennis, Biken, Schwimmen, Wandern und vieles mehr!
Beide Hotels sind ideal gelegen und verfügen über 150 Betten. Und Villars bietet Ihnen zudem die Möglichkeit, Französisch zu lernen.

Suchen Sie eine neue Herrausforderung? Dann melden Sie sich doch oder kommen einmal vorbei! Bewerbungen an:

Sunstar Hotel Surselva
Frau Sonja Amstutz
CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 11 21, Fax 081 911 36 09

101206/11428

Grandhotel Giessbach

★★★★-Grandhotel, einzigartig gelegen inmitten des Berner Oberlandes

70 Zimmer und Suiten, 140 Betten – 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen – Bankette bis zu 350 Personen – Seminare und Tagungen

Für die kommende Saison, ab Mitte April bis Ende Oktober, suchen wir noch folgende TeamkollegInnen als:

→ Réceptionistin ↗
– 70 zauberhafte Zimmer und Suiten…
– Kommunikation, Deutsch und Französisch fliessend…
– Flair, Ambiance, Gastfreundschaft…
– Fidelio, Word, Excel…

→ Night-auditor/in ↗
– Restaurantbuchungen, Abrechnungskontrolle, Tagesabschluss…
– Fidelio, Word, Excel…
– Wissen *um* und Faible *für* buchhalterische Vorgänge…

→ Etagen-Portier ↗
– Teamwork, Gastfreundschaft…
– Sprachen D/F…

→ Chef de partie/ Demi-Chef de partie (m/w) ↗
– 4-Sterne-Kochkünstler und -Kochkünstlerinnen…
– innovative KollegInnen mit Spass an Herausforderung…
– Freude am kreativen Arbeiten im Team…

→ Chef de service à la carte & Bankett (m/w) ↗
– Bankette, Seminare, Events, Galabälle für 10 bis 350 Personen…
– prachtvolle Säle, weitläufige Gärten und Terrassen…
– A-la-carte-Service at its BEST…
– Organisation, Timing, Teamgeist, Verantwortung…

→ Administrationssekretär/in ↗ in Jahresstellung
– administrative Betreuung von 100 MitarbeiterInnen…
– Faible für Zahlen und ausgezeichnete buchhalterische Kenntnisse…
– Europa, Fidelio, Word, Excel…
– Fremdsprachen D/F/E…

Steigen Sie mit ein?

Kontaktieren Sie Herrn Fritz Kreis oder Frau Heike Stock
Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 35, Fax 033 951 37 07

101222/5738

Mexican Restaurant CUCARACHA & STEAKS

Wir sind ein lebhaftes ★★★★-Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 82 Zimmern, Mex-Tex Restaurant La Cucaracha, Grand Café und Casablanca-Bar.

Für unsere In-Bar Cucaracha suchen wir den

Barman

der von sich reden macht. Sie sind charmant, servieren die besten Cocktails der Stadt und werden beim Flirten nie verlegen.

Wir bieten eine spannende Tätigkeit in einem jungen, innovativen Team. Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Peter Durrer.

HOTEL SCHILLER LUZERN
Peter Durrer
Pilatusstrasse 15
6002 Luzern

101292/23299

HOTEL SCHWEIZERHOF

Das junge Schweizerhof-Team sucht zur Verstärkung ab zirka Anfang Juni 1998 noch folgende Mitspieler:

Réceptions-/ Servicepraktikantin (D/E/F)
belastbare/n Servicefachangestellte/n (D/E)
Jungkoch
Küchenhilfe

Wenn Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit bei gutem Arbeitsklima und zeitgemässer Entlöhnung suchen, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder aber rufen Sie uns einfach an.

Hotel Schweizerhof, Fam. Künzi-Stucki
3718 Kandersteg
Telefon 033 675 19 19

101472/17108

Wir stehen sonst nicht auf dem Kopf – im Gegenteil! Wir sind ein Ostschweizer Gault-Millau-Kleinbetrieb mit 17 Punkten, der den Gast noch gerne verwöhnt!

Wir suchen per August 1998 oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch

für die selbständige Betreuung einer anspruchsvollen kalten Küche. Sind Sie kreativ, sauber und sind ideenreich, dann senden Sie Ihre Bewerbung (geräumige 1-Zimmer-Wohnung mit Garageeinstellplatz vorhanden) unter Chiffre 101583 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101583/382308

HOTEL BAUR AU LAC ZURICH

sucht für seinen exklusiven **Club Baur au Lac,** mit Eintritt nach Vereinbarung, einen tüchtigen und selbständigen

Chef garde - manger

Wir bieten:
- eine interessante Arbeitsstelle
- **Samstag und Sonntag frei**
- ein Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, unser Personalbüro anzurufen, **Telefon 01/220 50 20,** oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Baur au Lac
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, 8022 Zürich

The Leading Hotels of the World · Swiss Deluxe Hotels · Preferred Hotels & Resorts Worldwide

101047/39918

PIZZA AVANTI
Das expandierende Fast-Food Unternehmen
sucht einen kreativen und dynamischen

GF-Assistenten
(als Caos-Manager)

Wir erwarten:
- Unternehmerische Persönlichkeit mit Elan und Motivation
- Berufserfahrung im Gastgewerbe und in Büroarbeit
- Erfahrung im Verkauf und Marketing
- Einsatzfreudigkeit und Begeisterungsfähigkeit
- Alter 25 bis 35 Jahre.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an: **Meil AG,** Lutherstrasse 2, 8004 Zürich.

101526/388547

SILENCE HOTELS SUISSE

Thurgau · Bodensee · Schweiz

PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN

Am Bodensee, an schönster Lage im Park beim See, suchen wir zur **Team-Verstärkung** in unser Silence-Hotel für die Sommersaison ab April/nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

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

– Service-mitarbeiterin/
– Kellner
deutschsprachig, versiert, flink, angenehme Umgangsformen

– Chef entremetier
Liebe zum Beruf, kreativ, angenehme Umgangsformen.

– Hofa
Bereiche Zimmer, Lingerie und Buffetausgabe. Sinn für Sauberkeit und Ordnung, angenehme Umgangsformen.

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

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

101/99/29060

HOTEL **KRONE** CHURWALDEN

Churwalden, nur 15 Autominuten von Chur entfernt, ist der erste Ferienort der Region Lenzerheide-Valbella. Unser Hotel bietet 90 Betten in Zimmern und Appartements mit Hotelservice, A-la-carte-Restaurant «Alphütta», Hotelbar.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Sous-chef
Chef de partie

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Krone, Fam. K. Feller, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 13 93, Fax 081 382 21 04

101474/7951

Ital. Spezialitätenrestaurant
auf dem Platz Zürich
sucht per 1. April oder 1. Mai

Alleinkoch für Ferienablösung
1–2 Monate evtl. fest

Verlangt werden Selbständigkeit, Kreativität. Sauberkeit, ital. Kochkenntnisse. Geboten wird überdurchschnittliches Salär, selbständiger Einkauf.

Und per sofort

Serviceangestellte
1–2 Tage pro Woche

mit Erfahrung im A-la-carte-Service Ausländerinnen mit Bewilligung B oder C, sehr gute Deutschkenntnisse.

Telefon ab 19 Uhr 01 462 07 64, Herrn Brönimann verlangen.

101216/382700

Hotel ★★★★ Laaxerhof

Unsere Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder auf kommende Sommersaison noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Réception nur Jahresstelle
2. Chef de réception
Réceptionistin

Hotelrestaurant Vallarosa
Servicefachangestellte/n

Restaurant «Stivetta»
Servicefachangestellte/n à la carte

Küche
Chef de partie

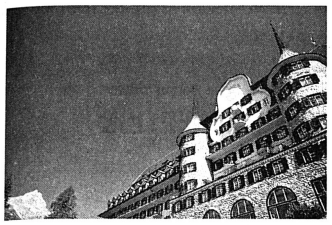
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof ★★★★
Familie A. und G. van Pelt
7032 Laax/Graubünden

Im Herzen der «Alpenarena» Flims–Laax–Falera

100991/173266

Zur Spitze vorstossen.
Ein edler Ort, ein edles Haus. Hier ist es unser Stolz, als Team für unsere Gäste da zu sein.



Ist das nicht auch Ihr Wunsch?
Kommen Sie zu uns! Wir suchen auf kommende Sommersaison

Empfangssekretär/in
Nachtconcierge
Etagengouvernante
2. Oberkellner
Chef de vins
(Maître d'hôtel de rang)
Chef de rang
1. Lingeriegouvernante
Commis de cuisine
Konditor/in

Rufen Sie uns an. Peter Korn, Personalchef, erzählt Ihnen gerne mehr über die Arbeit in unserem aussergewöhnlichen Haus. Suvretta House. Eine Welt für sich.

SUVRETTA HOUSE
CH-7500 ST. MORITZ
TEL. 081 832 11 32, FAX 081 833 85 24

93221/34096

HOTEL WEISSES KREUZ MURTEN

Wir sind ein modernes ★★★-Hotel an wunderbarer Aussichtslage in der historischen Altstadt und bieten engagierten und qualitätsbewussten Menschen attraktive Arbeitsplätze.

Auf den 1. Mai 1998 oder nach Übereinkunft suchen wir

– Sous-chef de cuisine
– Chef de partie
– Servicefachangestellte

Lehrstellen
– kaufm. Lehrtochter
– Kochlehrling/-tochter
– Servicelehrtochter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

A. und D. Bischoff, **Hotel Weisses Kreuz**
3280 Murten
Telefon 026 670 26 41

101525/26255

GOLF HOTEL Wald huus

Das Golfhotel Waldhuus ist eines der renommiertesten ****Hotels in Davos. 100 Betten und eine hochstehende Restauration (14 Punkte Gault Millau) mit unvergleichlicher Ambiance warten auf unsere Gäste.

Für die Sommersaison ab Mitte Juni '98 suchen wir noch einen:

Koch m/w
Servicemitarbeiter m/w

Sie wünschen sich ein junges Team mit viel Elan und Esprit und schätzen Mitentscheidungskompetenzen.

Wir freuen uns auf junge, aufgestellte Teammitglieder, die bereit sind Überdurschnittliches zu leisten.

Frau Dominique Schmid gibt Ihnen unter 081 416 81 31 gerne weitere Auskünfte.

Ronald Grob, Direktor
Golfhotel Waldhuus
7270 Davos

IM 101600/175900

Die Culinarium AG ist ein national tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie. Mit baldmöglichstem Eintritt suchen wir eine/n etwa 22- bis 30jährige/n

Buchhaltungsmitarbeiter/in

Sie sind mit dem Gastgewerbe bestens vertraut, haben ein ausgesprochenes Zahlenflair und eine analytische Denkweise. Sie sind zuständig für die Kostenerfassung nach Betriebsteilen und unterstützen unsere Buchhaltung in sämtlichen Bereichen. Sie können mit excel-worksheets umgehen und verstehen Ihre Arbeit nicht als Kontrolle, sondern als Dienstleistung.

Wir bieten Ihnen einen hellen und freundlichen Arbeitsplatz und modernste Einrichtungen in unserer Verwaltung in Zürich Altstetten. Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

CULINARIUM AG, Personaldienst
Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich, Tel. 01 236 76 17

Culinarium
Restaurants & Cateri

O 101613/150550

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Im traditionellen 5-★-Hotel an schönster Lage am Vierwaldstättersee suchen wir nach Vereinbarung die

Generalgouvernante

welche mit Freude das Hauswirtschaftsteam leitet und die Verantwortung für die Pflege der 90 luxuriösen Zimmer und Suiten übernimmt. Die Betreuung der stilvollen Festsäle und der verschiedenen Seminarräumlichkeiten gehört ebenfalls in Ihren Verantwortungsbereich sowie die Aufsicht in der Lingerie.

Wir stellen uns eine bestens ausgebildete Dame mit mehrjähriger Berufserfahrung in der 5-★-Hotellerie vor.

Zur Unterstützung der Hauswirtschaftsabteilung suchen wir eine

Etagengouvernante

welche auch über einige Jahre Berufserfahrung verfügt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Grand Hotel National
Frau Sonja Banz, Leiterin Personal
Haldenstrasse 4, CH-6002 Luzern
Telefon 041 419 09 89
Telefax 041 419 09 10

101655/23132

HOTEL SEEHOF

VALBELLA-LENZERHEIDE

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison, ab zirka 25. Mai 1998, für unser Hotel mit gepflegten und gut frequentierten A-la-carte- und Hotel-Restaurants noch folgende motivierte und aufgestellte Mitarbeiter:

Sous-chef saucier (w/m)
Chef entremetier (w/m)
Pâtissier/Tournant (w/m)

sowie

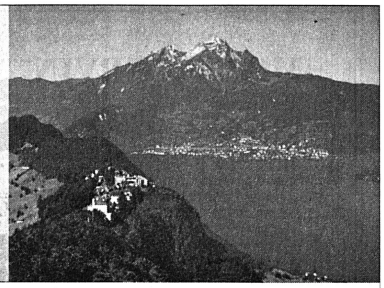
Servicefachangestellte (w/m)

Sie haben Spass an Ihrem Beruf und möchten in einem jungen und dynamischen Team mitwirken. Freundlichkeit und speditives Arbeiten sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie fühlen sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.

HOTEL SEEHOF, 7077 VALBELLA
Tel. 081 384 35 35, Fax 081 384 34 88

101576/80934

BÜRGENSTOCK HOTELS



...zelebrieren bedeutet für Sie und uns 125 Jahre einmalige Kultur- und Gastrogeschichte im Nostalgiekleid unserem Publikum zu präsentieren. Für diese einmalige Präsentation suchen wir für die Sommersaison 1998 (April bis Oktober) in unser Team:

CHEF DE PARTIES / COMMIS DE CUISINE
Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade im:
Italienischen Restaurant «Da Tintoretto»
Französischen Restaurant «Le Club»
Bankettküche

KOCH
Bergrestaurant Hammetschwand

CHEF DE RANG / COMMIS DE RANG
Für unsere à la carte Restaurants
D/E/I (von Vorteil)

LEITER/IN GOLFRESTAURANT
Führung des Golfrestaurants in Eigenregie
(Service- und Küchenerfahrung)

MASSEURIN
Ausgebildet in Ganzkörper- und Fussreflexzonenmassage sowie Lymphdrainage

ECONOMATGOUVERNANTE
Im Parkhotel

ETAGENGOUVERNANTE
Mit viel Liebe zum Beruf,
Flexibilität und Einsatzbereitschaft

REZEPTIONIST/IN
Sprachgewandt und mit
viel Freude am Gästekontakt

Es erwartet Sie eine aussergewöhnliche Saison ganz unter dem Motto «125 Jahre Bürgenstock» in einem zukunftsorientierten Unternehmen mit einem Hauch von Nostalgie.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an: Beatrice Fuhrer, Human Resource, Bürgenstock Hotels & Resort, CH - 6363 Bürgenstock. Hot Line Nummer 041 610 47 50.

MEMBER OF
The Leading Hotels of the World · swiss golf hotels · Swiss Deluxe Hotels

---

Wir sind der lebensfrohste und verrückteste Laden zwischen Zürich und Rapperswil und überraschen uns und unsere Gäste täglich wieder von Neuem!

Welcher Koch schliesst sich einem nicht ganz alltäglichen Team an. Langeweile oder Daumen drehen können wir dir leider nicht bieten. Wir sind täglich bestrebt, für unsere Gäste noch attraktiver und spannender zu werden. Bist auch du ein klein wenig verrückt, und bist auf der Suche nach einer attraktiven und kreativen Stellung für die nächste Sommersaison und dies direkt am See.....? ja dann rufi uns, fax uns oder E-mail uns sofort an.

Restaurant
Löwen/Cantina
Navajo/Leuebeach

Christian Leschhorn
Tel: 01/923 43 66
Fax:01/923 11 79
E-Mail:
cleschhorn@venezia.ch

Pizzeria Bettmerhof Bettmeralp
Gesucht für Sommersaison, ab zirka 15. Juni

Alleinkoch

Auf Wunsch Studio vorhanden!

Telefon 027 928 62 19 oder
027 927 36 31, Frau Steiner verlangen!

101226/393462

Hotel Hirschen Beromünster

Heidi + Hanspeter Künzli-Köferli

In unserem vielseitigen und fröhlichen Team fehlen Sie als

Servicefachangestellte

Sind Sie selbständig und belastbar mit Freude am Gäste verwöhnen. Gemeinsam sind wir stark – macht's Spass.

Auf Mitte April 1998 heissen wir Sie herzlich willkommen im **Hotel Hirschen** in Beromünster, dem historischen Gebäude mit frischer Marktküche und jugendlichem Charme.

Wir sind interessiert, Sie kennenzulernen.

Heidi und Hanspeter Künzli-Köferli
Telefon 041 930 33 71

101572/384391

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in lebhaften Betrieb nach Vereinbarung

Betriebsassistenten/-in

Alter 24- bis 30jährig.

Sie bringen mit:
– Freude am Umgang mit Menschen
– abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung
– Serviceerfahrung.

Wir bieten neben geregelten Arbeitsbedingungen einen modernen Arbeitsplatz und eine Ausbildung zum Kadermitarbeiter:

Schriftliche Bewerbung an:

Restaurant Flugplatz

Peter Spengler
Rest. Flugplatz Birrfeld
5242 Lupfig

EF 101574/324540

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

TICINO

sucht

Commis de cuisine
Küchenchef
renditenstark

Koch
dynamischer Geschmack

Réception
3sprachig, sympathisch

Service
m+w. Div. Betriebe

Schickt mir Eure Unterlagen in den sonnigen Süden. Bitte an

DOMINO GASTRO
8950 Tesserete
Telefon 091 943 52 49

101482/279188

HOTEL
MONT CERVIN*****
ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte Hotel Mont Cervin***** und die neue **Résidence,** die mit dem Hotel verbunden ist. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit 98 Zimmern und 31 Suiten das grösste Haus am Platz. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionssekretär/in D/E/F
schriftlich/mündlich
mit Berufserfahrung und EDV-Kenntnissen (w. m. Hogatex)

2. Etagengouvernante
mit abgeschlossener HOFA-Lehre

2. Office-/Economatgouvernante
mit abgeschlossener HOFA-Lehre

Telefonist/in D/E/F
gute mündliche Kenntnisse
w. m. Erfahrung in der Textverarbeitung

Chef de rang D/E/F
Commis de rang

Als Mitarbeiter/in der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlöhnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung und Aufstiegschancen innerhalb unserer Betriebe sowie die ganze Palette der Sportaktivitäten.

Wollen Sie auch dabeisein? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Anja Arnold
Personalassistentin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54

The Leading Hotels of the World.
The Swiss Leading Hotels
Hotels ***** of Switzerland
SEILER HOTELS ZERMATT

101590/39250

Zur Ergänzung unseres "Frohsinn"-igen Teams suchen wir für unseren Braukeller eine/n

Chef de partie
Servicemitarbeiter / in

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, arbeiten Sie gerne in einem Team, sind Sie Verantwortungsbewusst und Denken Sie gerne mit?

Dann freuen wir uns jetzt schon auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

GASTHOF Brauerei FROHSINN
DIE 1. BIERBRAUEREI DER SCHWEIZ

S.& M. Surbeck
Romanshornerstrasse 15
9320 Arbon
Tel. 071/ 447 84 84
Home Page:
www.arbon-online.ch/frohsinn

101469/206560

THERME VALS
Hotel Therme • Felsen-Therme • Therme-Häuser

Sommer in Vals – falls Arbeit auch Spass machen darf!

Suchen Sie eine neue Herausforderung als:

CHEF DE RÉCEPTION
nach Vereinbarung (Jahresstelle)

Im 280-Betten-Wellness-Hotel Therme mit der bereits legendären Felsen-Therme im archaischen Valsertal – am schönsten Ende der Welt – ist diese Stelle frei!

Sie sind Gastgeber/in für mehr als 8 000 Gäste im Jahr und sorgen für ein motivierendes Arbeitsklima an unserem Empfang! Ein modernes EDV-System sorgt für Übersicht und Effizienz. Unsere eingespielten Mitgastgeber garantieren Ihnen zufriedene, begeisterte Gäste. Mehr verraten wir Ihnen gerne an Ort und Stelle.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an – miteinander reden ist immer gut.

Herzlich –
Ihre Sibylle und Danilo Meyer

Therme Vals, 7132 Vals-Valsertal
Telefon 081 926 80 80 • Fax 081 926 80 00

100840/35580

Lenzerheide-Valbella
mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 1998 (zirka Mitte Juni bis zirka Ende Oktober 98) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

Réception: – Réceptions-sekretärin
mit KV-Abschluss interessanter Aufgabenbereich

Bar: – Barmaid
Tanzbar mit Live-Musik selbständige Arbeit

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich

Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04
Familie E. und R. Frauchiger

100688/35521

HOTEL HIRSCHEN GUNTEN
★★★★

Direkt am Thunersee!

Wir sind ein traditionsreiches ****-Hotel und suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in:
– Haben Sie bereits Erfahrung?
– Lieben Sie den Kontakt zu internationalen Gästen?

Restaurant-Leiter/in:
– Liegen Ihre Stärken in Organisation und Mitarbeiterführung?

Oberkellner/in:
– Möchten Sie den Restaurant-Leiter unterstützen und vertreten?

Servicefachangestellte/n:
– Haben Sie Freude an gepflegtem Plattenservice?

Ausserdem sind in unserer anspruchsvollen, lebhaften Küche noch folgende Posten frei:

Chefs de partie:
– mit Erfahrung zur Unterstützung unserer mittelgrossen Brigade

Pâtissier/-ière:
– Sind Sie kreativ und initiativ?

Commis de cuisine
– Sind Sie flexibel und interessiert, Neues zu lernen?

Eintritt im April oder Mai.

• Bei uns selbstverständlich • Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC Gratiseintritt ins Strandbad.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Hirschen am See
R. und A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 251 22 44
Fax 033 251 38 84

Best Western

CARRIERE

101073/15237

Hotel Bünda
★★★
DAVOS

Ihr neuer Arbeitsplatz in den Schweizer Bergen

Wir suchen Sie, den jungen Fachmann, die junge Fachfrau, mit viel Motivation, sich einer neuen Herausforderung zu stellen.

2 Servicemitarbeiter/innen
nach Möglichkeit in Jahresstellung, für den gepflegten Speiseservice und die lebhafte Terrasse

1 Ehepaar für den Hausdienst
mit Erfahrung im Schweizer Gastgewerbe wenn möglich CH oder mit Bewilligung B.

Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

Eintritt Anfang Juni 1998.

Herrn Hansjörg Cavegn
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon 0041 (0)81 416 37 57

101462/8907

RESTAURANT REUSSBRÜCKE OTTENBACH

Wir suchen einen initiativen

Chef de partie/Koch w/m

welche/r Freude daran hat, selbständig, ausserhalb der üblichen Konzepte, eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen.

Der Betrieb befindet sich im Einzugsgebiet von Zürich. Es handelt sich um einen attraktiven Arbeitsplatz mit einem nicht alltäglichen Umfeld.
Ein aufgeschlossenes Team freut sich auf eine aufgestellte Kollegin oder einen Kollegen.

Eintritt: 1. April 1998.

Bewerbungen bitte an:
Klaus Imhof
Telefon 01 760 11 61

100935/350052

SCHLOSS HÜNIGEN
Seminar-, Bankett- und Ferienhotel
Evang. Studien- und Kulturzentrum
Restaurant - Fitness-und Wellnessoase

Gerhard Rainer, Küchenchef

Das Schloss Hünigen wird am 1. Mai 1998 nach einem einjährigen Umbau mit neuen Strukturen wiedereröffnet. Sind Sie der junge, versierte Profi, der es versteht mit seinem Können und Fachwissen unsere Gäste zu verwöhnen, mich und unseren Sous-Chef tatkräftig zu unterstützen und sich freut, in einer topmodernen Küche mit einem jungen motivierten Team zusammen zu arbeiten?

In Gastfreundschaft Liebe spüren.

Chef de partie & Pâtissier

Eingebettet in einen wunderbaren Schlosspark, bietet dieser sehr interessante Arbeitsort grosse Selbständigkeit und viele Möglichkeiten zur persönlichen Entfaltung. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Schloss Hünigen,
z. H. Herrn M. Deutsch, Vizedirektor
CH - 3510 Konolfingen
Tel. 031 791 26 11 Fax. 031 791 27 31
Internet: www.schlosshuenigen.com
E-Mail: hotel@schlosshuenigen.com

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?

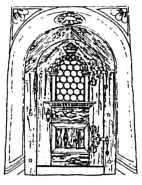
Sie haben uns gerade noch gefehlt...
...Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf kommende Sommersaison per Mitte Mai

Réception:	**Réception/Hotelsekretärin** (D, E, F/EDV)
Küche:	**Commis pâtissier/-ère** **Demi-chef de cuisine** **Commis de cuisine**
Speisesaal:	**Chef de vins** **Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang** w/m
Adlerhorst: (A-la-carte-Rest. mit Tellerservice)	**Servicemitarbeiterin**
Hotelbar:	**Commis de bar** w/m
House-keeping:	**Generalgouvernante** (ausgebildete Hofa)
Economat/ Office:	**2. Economat-Officegouvernante** **Hausdame** für den Bereich Wareneinkauf, Lagerverwaltung, Office und Kaffeeküche
Etage:	**Portier und Zimmermädchen** mit Berufserfahrung

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, Vizedirektor/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon 0041 33 854 77 77; Fax 0041 33 854 77 70
E-mail: Sunstar.grindelwald@berneroberland.ch

100601/14731



HOTEL
****
RESTAURANT
WALSERHOF
Klosters

3-Hauben-Restaurant mit 18 Gault Millau Punkten und 1 Michelin Stern in der herrlichen Klosterser Bergwelt:

Auf die Sommersaison 1998 – und folgende Wintersaison 1998/99 suchen wir noch folgende/n, qualifizierte/n Mitarbeiter/in:

Réceptionistin/Sekretärin
PC/Fidelio-Erfahrung

Buffetdame
(verantwortlich für Getränkeausgabe)

Wenn Sie Freude haben, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und sich beruflich fortbilden möchten, so würden wir uns freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Beat Bolliger, **Hotel Walserhof,** CH - 7250 Klosters
Telefon 081 422 42 42

101593/97489

ZERMATT
Hotel Metropol, 3920 Zermatt

Wir suchen für die kommende Sommersaison

Sekretärin (D, E, F)
mit Erfahrung
für Réception und Administration.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Metropol
Franziska und Gabriel Taugwalder
3920 Zermatt
Telefon 027 966 35 66.

101476/39225

CARRIERE

KREUZFAHRTROMANTIK INKLUSIVE!

für die MS Berner Oberland (mit 450 Restaurationsplätzen) **auf dem Thunersee** suchen wir noch seetüchtigen

Küchenchef
per 1. Mai oder nach Vereinbarung

In unserem ****-Ferien-, Geschäfts- und Seminarhotel inmitten der Thuner Altstadt sind noch folgende Stellen zu besetzen.

Chef Produktion
Sie sind für die Entgegegenahme der täglichen Lieferungen verantwortlich und stehen dem Garde-manger-Posten vor. Eintritt 1. April oder nach Vereinbarung **(abends frei).**

Aufgeschlossene Berufsleute, die gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten, senden bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:
Edith Flöcklmüller, Personalchefin,
Hotel Freienhof, 3600 Thun
Oder rufen Sie an **Telefon 033 227 50 50.**

Freienhof
Best Western
3600 Thun • Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55

101042/34649

swissôtel

BASEL

Wer möchte die Chance nutzen, auf einer äusserst vielfältigen und herausfordernden Plattform den Puls der führenden Firstclass-Business-Hotellerie mitzugestalten?

Das swissôtel in der Messestadt Basel gehört zur SairGROUP und sucht per sofort einen engagierten und gästeorientierten

Front Office Manager

Um diese Funktion rasch und kompetent ausführen zu können, sind folgende Voraussetzungen gefragt: Gekonntes Kommunizieren in den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch sowie mindestens 5 Jahre Berufserfahrung im Front-office-Bereich der gehobenen Hotellerie. Zudem sollte die Person einen angenehmen offenen Charakter aufweisen, gepaart von Pflichtbewusstsein und Belastbarkeit.

Wir bieten einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, äusserst attraktive Reisekonditionen und einen Arbeitsvertrag basierend auf dem L-GAV 92!

Interessenten melden sich bei Herrn Marc Schreiber unter der Nummer **061 690 39 30,** oder senden ihre kompletten Unterlagen mit Foto an die untenstehende Adresse:

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25, 4058 Basel

101078/3387

WIRTSHAUS

HERLISBERG

chomm ond gniess...

Das Wirtshaus Herlisberg ist ein gepflegtes Ausflugsrestaurant oberhalb des Baldeggersees (Kanton Luzern) und verfügt über 110 Plätze im Restaurant, Bankettsäle von insgesamt 120 Plätzen sowie eine Gartenterrasse von ca. 200 Plätzen.

Wir suchen – speziell für die gut frequentierten Sommermonate – ab April oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

Fachkenntnisse sowie deutsche Muttersprache sind Voraussetzung

Jungkoch m

Bei beiden Vakanzen können wir uns auch Hotelfachschul-Praktikanten/-innen zur Stellenbesetzung vorstellen.

Sie sind motiviert, interessiert und auch in hektischen Zeiten belastbar...
Das Verwöhnen der Gäste mit freundlichem Service bzw. mit einer gepflegten Küche ist Ihr oberstes Anliegen...
Teamwork ist für Sie kein leeres Wort...

Schön, wenn obige Aussagen auf Sie zutreffen. Dann freuen wir uns, bald von Ihnen zu hören und Sie kennenzulernen.
Ein junges Team erwartet Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren kurzentschlossenen Anruf über die Telefonnummer **041 930 12 80**

L. und S. Niederberger-Estermann
6028 Herlisberg

101635/333980

PARK HOTEL KURHAUS

St. Moritz

Wir sind eines der traditionsreichsten Häuser der Engadiner Hotelgeschichte. Das Park Hotel Kurhaus ist ein ★★★★-Hotel mit 160 Zimmern.

Für die kommende Sommersaison (ab 12. 6. 1998) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch Mitarbeiter/innen für folgende Stellen:

Réception: **– Réceptionist/in**
Mit Fidelio- und folgenden Sprachkenntnissen D/E/I

Küche: **– Commis de cuisine**

Frau Simona Huizinga, Personalchefin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet weitere Fragen gerne telefonisch.

Parkhotel Kurhaus
Via Mezdi 27, 7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 11, Fax 081 833 88 61

101503/33820

Hotel **Tiefenau**
Zürich ★★★★

Auf den 1. Mai 1998 oder nach Übereinkunft wird in unserem Haus ersten Ranges eine Stelle frei als

Réceptionist/in und Réceptionspraktikant/in

Wir sind ein lebhafter, traditionsreicher Individual-Business-Hotel- und Restaurationsbetrieb. Gästeorientierte Teamarbeit und Sprachkenntnisse (D, E, F und möglichst I oder SP) werden bei uns grossgeschrieben.

Sie arbeiten bei uns möglichst selbständig anhand einer Jobdescription mit Fidelio-Front-office, Word 6.0 und 97 und Excel 97, E-Mail, Winpay usw. und werden nebst reinen Réceptions- und Reservationsarbeiten auch administrative Arbeiten erledigen (Telefonzentrale GDX, Personalwesen, Debitoren- und Kreditorenbuchhaltungen, Kassaverkehr, Menü- und Inventarwesen usw). Sie lieben die Abwechslung und ein lebhaftes, fröhliches Arbeitsklima.

Falls Sie sich von diesem Aufgaben- und Wirkungskreis angesprochen fühlen, so senden Sie Ihre vollständige Offerte mit Gehaltsansprüchen an:

TOP HOTEL TIEFENAU ZÜRICH
z. H. von Beat R. Blumer, Direktor
Steinwiesstrasse 8–10, 8032 Zürich
Telefon 01 267 87 87

TOP International Hotels

101636/41262

ZERMATT
MATTERHORN

Restaurant Chez-Max Julen

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt Anfang Juli) für unser gepflegtes Speiserestaurant mit A-la-carte-Service eine

Servicefachangestellte (mit Erfahrung)

sowie

Chef de partie oder Sous-chef

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, entsprechende Entlöhnung sowie geregelte Arbeitszeit.
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie doch einfach an.

Restaurant Chez-Max Julen, CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 40 44 oder 027 967 18 84

101620/213420

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Wir suchen für unser lebhaftes Restaurant in der Zürcher Altstadt eine/n junge/n

Serviceangestellte/n

Sind Sie kontaktfreudig und aufgeschlossen, besitzen die nötige Berufserfahrung und wünschen sich ein aufgestelltes Arbeitsteam?

Dann rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Unterlagen an:

Frau E. Reichenbach
Niederdorfstrasse 1
8001 Zürich
Telefon 01 252 01 20

101460/40304

PALACE HOTEL GSTAAD

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison 1998 (Eintritt Anfang Juni) mit Verlängerungsmöglichkeit für die Wintersaison 1998/99 noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionistin

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in D, F, E, evtl. I

F&B-Assistent/Restaurantkassier

mit EDV-Kenntnissen (MS Excel/Access) und Sprachkenntnissen in D, F und wenn möglich I

2. Gouvernante

Hotelfachassistentin mit Erfahrung für unsere Etage

Telefonistin

mit guten mündlichen Sprachkenntnissen in D, F, E, evtl. I

Chasseur

PALACE HOTEL, 3780 GSTAAD
Georges Ambühl, Vizedirektor, erwartet gerne Ihre Bewerbung mit Foto.

101623/15067

Wir suchen für zirka 6 bis 7 Wochen im Juli bis August 1997 Verstärkung in unser

Service-Team

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz direkt am Thunersee an.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL-RESTAURANT SEETERRASSE
E.+J. Minder
3653 Oberhofen am Thunersee
Längenschachen 28
Tel. 033 243 15 12 · Fax 033 243 44 86
Niesenblick

92610/79049

Hotel & Restaurant

Ochsen

6313 Menzingen
(10 Min. von Zug)
Tel. 041 755 13 88
Peter Hegglin

- Sie haben fundierte Berufserfahrung
- Sie verwöhnen gerne Ihre Gäste
- Sie verteilen grosszügig Ihr Lächeln
- Sie arbeiten gerne selbständig und Sie denken mit.

Eine Persönlichkeit mit diesen Fähigkeiten wird bei uns und unseren Gästen als

Servicemitarbeiterin

gross herauskommen.

Um zu erfahren, was wir zu bieten haben, rufen Sie uns doch einfach an. Nur eins im voraus: Auch wir geben unser Bestes, damit Sie nicht nur am ersten Tag motiviert und mit Freude auf unsere Gäste zugehen.

101186/264202

Hotel-Restaurant
Schiltzen ☆☆☆
3822 Lauterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. Mai oder nach Vereinbarung

Chef de partie
Jungkoch
Servicefachangestellte
Mitarbeiterin Zimmer /Lingerie
Küchenburschen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.
Telefon 033 855 30 25.

Familie A.+P. von Allmen

101569/19089

Nach mehrjähriger, toller Zusammenarbeit übernehmen Ralf und Silvie Eloy einen eigenen Betrieb.

Wir suchen nun ihre Nachfolger:

Koch/Sous-chef

mit grossem Interesse an feiner, phantasievoller Küche in unserer kleinen Brigade,

und eine

Servicefachangestellte und/oder Réceptionistin

Bei guter Zusammenarbeit werden wir Sie als unsere Stellvertreter in die Betriebsführung integrieren.

Ein schönes Skigebiet und eine herrliche Bergwelt mit eigenem Tennisplatz und Hallenbad stehen in der Freizeit zu Ihrer Verfügung.

Rufen Sie uns an, kommen Sie vorbei.
Lydia und Martin Vogel
Märchenhotel Bellevue
8784 Braunwald
(90 Minuten südlich von Zürich)
Tel. 055 643 30 30, Fax 643 10 00

101520/5495

★★★★
CITY-HOTEL

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per 1. Mai 1998 oder nach Übereinkunft

Jungkoch

für unser A-la-carte-Restaurant mit Fischspezialitäten.

Wir bieten Ihnen Bewilligung, gute Entlöhnung, 42-Std.-Woche, Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC.

Haben Sie Interesse an diesem Job? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Matthias Hegglin, Besitzer
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Telefon 0041 41 729 32 32

PENTHOUSE
BAR · RESTAURANT

Von der Wintersaison direkt ins schöne Luzern!

Per 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir motivierte und attraktive

Barmaid

für unsere einmalige PENTHOUSE-BAR hoch über den Dächern von Luzern.

Sie sind eine kontaktfreudige Persönlichkeit, welche unsere Gäste mit Charme und Gastfreundschaft verwöhnt.

Dann erwartet Frau S. Anliker Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 210 22 44

101275/22667

Wir suchen für unser 4-Sterne-Hotel:

Koch
Serviceangestellte
Réceptionistin-Hotelsekretärin

Hotel Lukmanier, 7130 Ilanz
Telefon 081 925 61 44
Fax 081 925 62 41

101632/348031

Alpina ☆☆
Hotel Restaurant Familie I.+L. Hubka
CH-6356 Rigi Kaltbad

In unser kleines, lebhaftes Familienhotel-Restaurant in Rigi Kaltbad suchen wir auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung eine aufgestellte

Servicefachangestellte/ Kellner

welche uns mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.

Hausmädchen/Bursche

für Küche und allg. Putzarbeiten.

Saisonbewilligung vorhanden. Eine Zweizimmerwohnung steht zur Verfügung.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

Familie Hubka
Hotel Alpina, 6356 Rigi Kaltbad
Tel. 041 397 11 52
Fax 041 397 14 50

101464/369357

REISELEITER!

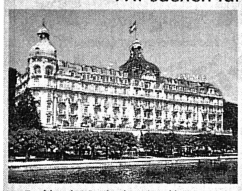
Mit Ferien Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie ohne Vorkenntnisse direkt zum REISELEITER-AUSWEIS und REISELEITER-DIPLOM. Machen Sie den Traum wahr. Senden Sie gleich den Coupon für Informationen ein.

REISELEITER-COUPON

ALFARING AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____

Wir suchen für unsere weltgewandten Gäste gastfreundlich engagierte und dynamisch-junge teamworkerInnen



Das führende 5-Sternhotel am Vierwaldstättersee mit **verantwortungsvollen** Aufgaben:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 174 Zimmer.

Empfang

– Chasseur/Chauffeur (d/e)
ab 1. Juni

Küche

– Chef de partie
ab 1. Juni (Jahresstelle)

– Commis de cuisine

– Commis pâtissier
ab 1. April (Jahresstelle)

– Hilfskoch
mit Erfahrung

Restaurant «Le Mignon»

– Chefs de rang (E)
(deutscher Muttersprache) Jahresstelle

Restaurant «Le Maritime»

– Chef de brigade
ab 1. Mai

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh.

PALACE LUXERN
★★★★★
Swiss Deluxe Hotels · member of The Leading Hotels of the World

6002 Luzern · Tel. 041 410 04 04 · Fax 041 410 15 04
http://www.palace-luzern.ch · palace-luzern@bluewin.ch

Aussergewöhnliche Hotels im gleichen Besitz:
Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA-Interlaken

101650/23159

Wir freuen uns auf zwei neue Mitarbeiter im Bäckerstuben-Team.
Ja wir suchen eine/n

Servicemitarbeiter/in
Jungkoch/in mit Pep!
Eintritt per 1. Mai

„Da, – unsere Bäckermeister aus der ganzen Schweiz; hier, – die anspruchsvollen Luzerner Gäste", – eines wissen alle: Unser Bäckerstuben-Restaurant ist der Geheimtip von Luzern!
Sie tragen viel dazu bei.

Urs Brunner beantwortet die Fragen zu Ihrer neuen Herausforderung.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Restaurant zur Bäckerstube
Rigistrasse 28, 6006 Luzern
Telefon 041/419 03 49 Fax 041/419 03 40
www.richemont-luzern.ch hotel-richemont@swissbaker.ch

Mit dem Geist der Bäckereifachschule
Richemont

Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternhotellerie mit nostalgischem Charme. Ein Arbeitsplatz der viel von Ihnen fordert aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Wir suchen ab sofort

Réceptionistin

Sprachen D/F/E, Hotel- und EDV-Erfahrungen

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit für eine internationale Kundschaft.

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. **Telefon 031 320 45 45.**

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN*****

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

101466/4081

HOTEL ZUM STORCHEN

Unsere Rôtisserie ist bekannt für ihre marktgerechte und leichte Küche in einer traditionellen Umgebung mit einzigartiger Aussicht über die Zürcher Altstadt.

Neben Küche und Lage verwöhnen wir unsere internationalen Gäste mit einem persönlichen und kompetenten Service.

Zur Verstärkung unseres jungen Serviceteams suchen wir per Anfang Mai 1998 einen

Chef de rang

mit Gastgeber-Flair und Freude am Beruf.

Gerne erwartet unser Personalchef, Herr Robert Liechti, Ihre Bewerbungsunterlagen. Ausländer mit B- oder C-Bewilligung und sehr guten Deutschkenntnissen werden gerne berücksichtigt.

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich
01/227 27 27

HOTEL KRONE SARNEN

Wir suchen per April 1998 oder nach Vereinbarung eine freundliche und aufgeschlossene

1. Réceptionistin

mit einiger Berufserfahrung
- einer guten fachlichen Ausbildung
- Fremdsprachenkenntnissen
- PC-Kenntnissen, wenn möglich Fidelio
- teamfähig und belastbar

und

1. Réceptionspraktikantin

welche nach einer seriösen Ausbildung ihre ersten Sporen an einer lebhaften Réception abverdienen will.

Suchen Sie eine neue Herausforderung und aufgabe, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie Herrn Stupan an.
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

Hotel Krone Sarnen
Brünigstrasse 130, 6060 Sarnen
Tel. 041 660 66 33

P 101430/54084

A member of The Leading Hotels of the World · Swiss Deluxe Hotels

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Réception:	**Réceptionspraktikant/in (CH)**
Küche:	**Chef de partie** **Commis de cuisine**
Restaurant:	**Demi-chef de rang** **Commis de rang**
Bar:	**Commis de bar** (sprachkundig)
Etage:	**Hausdamenassistentin** (mit Erfarhung) Eintritt sofort oder nach Vereinbaurng
	Zimmermädchen (mit Berufserfarhung)
	Etgenportier
Economat:	**Kaffeeköchin**
Panorama Helth Club & Spa:	
	Kosmetikerin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro
7500 St. Moritz

101605/33812

KULM HOTEL ST.MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

Die Stellen markt-übersicht

Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus revue»

HOTEL Fluela DAVOS

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

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

Für die Sommersaison, Eintritt per Ende Mai 1998, sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Réceptionistin
Fidelio-Erfahrung von Vorteil

Sous-chef de cuisine
Commis de cuisine

Servicefachangestellte (w)

Economat-Gouvernante
Logentournante
Nachtconcierge

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:
Romy Frangi, Direktionsassistentin

******Hotel Flüela • CH-7260 Davos Dorf*
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18
Internet: http://www.top-ch.ch/hotel fluela.htm

KATAG SEMINAR SERVICE · TOP International Hotels · DAVOS

101598/8958

---

hotel montana zürich
★ ★ ★

Für unser modernes, den 3-Sterne-Komfort der neuen Generation, ein Stadthotel mit 74 Zimmern und der Bistro/Bar «Le Lyonnais», nur 3 Minuten vom Hauptbahnhof Zürich, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche, sprachgewandte, kommunikations- und einsatzfreudige

Mitarbeiterin für Réception & Sales

Schätzen Sie den täglichen Kontakt zu Gästen aus aller Welt in einem pulsierenden Stadthotel ... möchten Sie zusammen mit einem jungen, motivierten Team Aussergewöhnliches leisten? Wenn Sie zudem einen Einstieg ins «Sales-Business» suchen ... ab und zu eine Reise unternehmen wollen ... und dafür sorgen, dass unser Gästestrom nicht versiegt ... dann müssen Sie sich bei uns melden ... auf Sie haben wir gewartet ...

Sie sollten eine kaufmännische und/oder gastgewerbliche Grundausbildung absolviert haben, und über Fremdsprachenkenntnisse, je mehr desto besser! verfügen. Alles weitere erzählen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen:

Cornelia Schmid oder Rolf Pfister
Hotel Montana Zürich
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00

101616/40762

Best Western · Swiss Hotels

GARTEN HOTEL
★★★★

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch / Chef de partie
Serviceangestellte

Belastbare, kreative Könner, welche in einem top modernen Betrieb Spitzenleistungen erbringen möchten, senden ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder rufen einfach gleich an:

Garten Hotel Winterthur
Hr. A. Schaffner
Stadthausstrasse 4 8402 Winterthur
Tel. 052 / 265 0 133

101470/45829

CARRIERE

★★★★ AMBASSADOR

Für unser internationales Erstklass-Businesshotel (46 Zimmer), im Herzen der Stadt Zürich, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine fröhliche

Réceptionistin

Wenn Sie bereits Erfahrung an der Réception (Fidelio) gesammelt haben und sich in D, E, F verständigen können, dann sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Wir bieten: aufgestelltes Team, interessante und sehr selbständige Stelle, attraktives Salär, Anstellungsbedingungen nach L'GAV 92, moderner, neu renovierter Arbeitsplatz. Auf Wunsch Zimmer im nahen Personalhaus.

Wir stellen Ihnen diese interessante Stelle gerne persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Personalverantwortlicher
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 261 76 00
Fax 01 251 23 94

101579/39810

In unserem motivierten Réceptionsteam wird auf 15. April 1998 die Stelle frei als

Réceptionist/in

Haben Sie bereits Réceptions-Erfahrung in einem Stadt-Hotel und verfügen über gute Sprach- und Fidelio-Kenntnisse? Sind Sie kontaktfreudig und an selbständiges Arbeiten gewöhnt und möchten für einen guten Lohn entsprechende Verantwortung übernehmen? Dann haben wir die richtige Stelle für Sie!

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an:
Herrn Stefan Krauer, Chef de réception,
Hotel Walhalla, Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen

Im Reich der Tell das Leben geniessen

Hotel Walhalla St.Gallen

Best Western

101599/33308

HOTEL SANS-SOUCI ★★★

Tel. 033 853 43 43
Fax 033 853 43 59

Familie P. Häsler-Eggler
CH-3818 Grindelwald

Wir suchen für kommende Sommersaison

Aide du patron
Servicemitarbeiterin
Hausangestellte m/w

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Familie P. Häsler-Eggler

101627/14656

★★★★★ Solbad-Hotel

ERMITAGE·GOLF

CH-3778 Schönried-Gstaad
☎ 033 744 27 27

Auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad gelegen, gehört unser Hotel mit 110 Betten in der ★★★★★-Kategorie zu den ersten Häusern der Region. Das im Chalet-Stil gebaute Hotel bietet den Gästen ein vielseitiges, kulinarisches Angebot von 3 Restaurants: «Stube» (2 Hauben)-Ristorante «Da capo» – Table d'Hôtes, Piano-Bar und Terrasse. Das Hotel verfügt über einen grosszügig ausgebauten Wellness-Bereich, bestehend aus Sole-Hallen- und Frei-Bad, Sauna-Park (3 Saunas) Whirlpool, Tennisplatz und Squash-Halle.

Ab Mai 1998 sind noch folgende Positionen neu zu besetzen:

Service
- **Chef de service** (D, F, E) (deutsche Muttersprache)

...zur Unterstützung unseres Maître d'hôtels
- **Demi-chef de rang**
- **Servicemitarbeiter**

***

Hauswirtschaft
- **Lingère**
- **Zimmermädchen**
- **Hausbursche** (Deutschkenntnisse)

Réception
- **Night-auditor** (D, F) Ihr Einstieg an die Réception

Hotel Ermitage-Golf
3778 Schönried-Gstaad

101376/32565

Private Member of Inn Nig Nia Relais — Alpine Classics Hotels of Switzerland — swiss golf hotels

See you GSTAAD SCHÖNRIED

NOVA ALPIN HOTELS AG
Saas-Fee

HOTEL SAASERHOF ★★★★
HOTEL SCHWEIZERHOF ★★★★
HOTEL EUROPA ★★★
GARNI EUROPA ★★★★
HOTEL ARTEMIS ★★★

Lust auf...
- Alpensommer vom Feinsten
- ein attraktives Wirkungsfeld in Erstklasshotels
- einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen, motivierten Team
- neuzeitliche Verdienstmöglichkeiten
- eine ungezwungene Atmospäre und persönlichen Kontakt zu unseren Gästen

...dann sind Sie bei uns richtig. In unserem Team suchen wir für die Sommersaison (ab 20. Juni oder nach Übereinkunft)

Réception • **Chef de réception**
• **Réceptionist/in D, F, E**

Service • **Chef de rang**

Verfügen Sie über das nötige Fachwissen, sind flexibel und teamfähig? Nicht zögern – senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

NOVA ALPIN HOTELS, Personalbüro, CH-3906 Saas Fee, Telefon 027 957 51 59, Fax 027 957 51 10

101397345982

Gasthaus Zwyssighaus
6466 Bauen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes Speiselokal, am Vierwaldstättersee,

ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
041 878 11 77
Familie M. Zemp-Bauler

101649/136166

Speiserestaurant Ilge, 7324 Vilters

Gesucht per 1.April 1998 oder nach Vereinbarung

Koch/Jungkoch

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in jungem Team, zeitgemässe Entlöhnung, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Sind Sie interessiert, bewerben Sie sich, denn gute Stellen sind Mangelware.

Familie Guntli, 081 723 11 82

101621/100706

POSTILLON

MOTOTEL-RESTAURANT

Das moderne ★★★★-Hotel, mit gepflegter Atmosphäre

Per 1. April 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir:

Serviceangestellte

CH oder B-Bewilligung versiert im à la carte für unsere Landbeiz

Chef de partie
Réceptionspraktikant/in

D/E/F, evtl. I, EDV-kundig

Per zirka 1. Juni 1998

Réceptionistin D/E/F/I

mind. 3 Jahre Front- und Back-office-Erfahrung

Sind Sie interessiert, rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Mototel Postillon
Direktion
6374 Buochs
Telefon 041 620 54 54
Fax 041 620 23 34

101361/138240

Buochs – N2 – Luzern

LATINO
BAR RESTAURANT

Für unser **Bistro** im Restaurant **Latino** suchen wir **per 1. April oder nach Vereinbarung** motivierte und deutschsprachige

Servicefrauen
Servicemänner

Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in einem aussergewöhnlichen Lokal mit einem unkomplizierten Ambiente. Sie möchten ein Teil unseres jungen Teams sein und Sie haben bereits Erfahrung im Gastgewerbe?

Wir offerieren Ihnen geregelte Arbeitszeiten (von 15.15 bis 0.30 Uhr) und ein angenehmes Arbeitsklima. Auf Ihre kurze, schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Frau S. Anliker.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern

101618/22667

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe Treuhand

Haben Sie kürzlich eine Hotelfachschule abgeschlossen und suchen eine interessante und vielfältige Tätigkeit als

Mitarbeiterin Administration und Rechnungswesen

in unserer Zentrale in Basel. Gute PC-Kenntnisse für diese Position sind erforderlich.

Über alles weitere zu dieser nicht alltäglichen Position informieren wir Sie gerne an einem persönlichen Gespräch. Bewerbungen bitte an:

BEREST AG, Alexandra Hämmerle
Gartenstrasse 120 ▪ 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

– Küchenchef
– Serviertochter

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 033 722 34 00

101654/62510

Willkommen

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

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine erfahrene

Réceptionistin

sowie für unser Schwester-Hotel **Continental,** Zeughausgasse 27, 3011 Bern, eine

Anfangs-Réceptionistin

Sie sind *schwungvoll, kreativ und herzlich,* dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf 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

O 101363/4693

Jöhri's
Talvo

Hätten Sie Freude, in einem der Top-Betriebe der Schweiz zu arbeiten?
Wir suchen ab Sommersaison – Juni 1998

einen kreativen, erfahrenen
Chef pâtissier (auch Zuckerziehen)
eine erfahrene, fachkundige
Chef de rang (w)

Seriöse Bewerbungen bitte schriftlich an:

Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfèr

Relais & Châteaux — Les Grandes Tables

101634/7307

PARKHOTEL SCHOENEGG

Das ***-Hotel mit dem *-Komfort***

Thomas Stettler
3818 Grindelwald, Berner Oberland
Telefon 033 853 18 53

Wir suchen ab Anfang Juni 1998

• Réceptionist/in

Sie haben Erfahrung im Hotelfach, Fidelio mit Windows 3.11 oder Windows 95, Korrespondenz D, E, F

• Réceptions-Praktikantin
• Buffet-/Officedame
• Serviceangestellte/n
• Zimmermädchen
• Portier
• Küchenburschen

für unser junges, fröhliches Team!

Bitte bewerben Sie sich schriftlich an Herrn Stettler – wir freuen uns auf Sie!

101643/14664

SPITAL UND PFLEGEZENTRUM BAAR

Wir suchen per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung eine ausgebildete

Hotelfachangestellte

Unsere Patienten im Bereich der Hotellerie kompetent und fachgerecht zu betreuen sowie die hauswirtschaftlichen Arbeiten auf einer Pflegestation zu erledigen – dies gehört zu Ihren Aufgaben. Sie stehen in ständigem Kontakt mit unseren Patienten und einem aufgeschlossenen Pflegeteam.

Sind Sie bereit, im Spitalbereich zu arbeiten und auch Wochenenddienste zu leisten?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

SPITAL UND PFLEGEZENTRUM BAAR, Personalabteilung, 6340 Baar, **Telefon 041 767 51 51**

101588/235032

TREFF HOTELS

TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Für unsere **Treff Hotels** in Locarno, alle an der Seepromenade gelegen, suchen wir für die Sommersaison ab sofort oder nach Übereinkunft folgende qualifizierte Mitarbeiter.

Treff Hotel Arcadia al lago****
kinderfreundliches Hotel

Réceptionistin

Dialog-EDV-Erfahrung notwendig, D, I, E, F

Treff Hotel Beau-Rivage***
ein kleines, sehr familiär geführtes Haus

qualifizierter Koch

Es können nur Kandidaten mit gültiger Arbeitsbewilligung berücksichtigt werden.

Ihre schriftlichen Bewerbungen richten Sie bitte an:

Treff Hotel Arcadia al lago
z. H. Frau Rita Csaszar
Lungolago Motta
6600 Locarno

101626/20990

Hotel Pöstli, Obersaxen

Wir suchen auf kommende Sommersaison (evtl. in Jahresstelle; Eintritt nach Vereinbarung) folgende Mitarbeiter/innen:

Serviceangestellte
Hilfskoch
Zimmer-Küchenmädchen

Wir bieten gute Entlöhnung, Kost und Logis im Haus. Schöne Wohnungen stehen Ihnen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Pius Loretz
Hotel Pöstli, 7133 Obersaxen
Telefon 081 933 13 01

101603/328995

Hotel Tamaro au Lac, 6612 Ascona
Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung

Sekretärin mit Berufserfahrung
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 82

99059/2275

DAVOS TOP International Hotels DAVOS

CENTRAL SPORTHOTEL

Möchten Sie sich **diesen Sommer** ab Mitte Mai bei uns in einem modernen, traditionsreichen ****-Erstklasshotel im Zentrum von Davos Platz, mit 95 Zimmern und Suiten, dem A-la-carte-Restaurant Bündnerstübli (80 Plätze), dem Tobelmühlesaal (bis 200 Plätze) sowie Mario's Central-Bar als

gewandte/r Réceptionist/in
(Fidelio/1 Jahr FO-Erf., D/E/F, evtl. I)

gewiefte/r Servicemitarbeiter/in (D)
engagieren?

Bitte senden Sie Ihre komplette, schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro, z.Hd. Herrn Lorenz Trutmann. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Central Sporthotel Davos
Tobelmühlestrasse 1, 7270 Davos Platz

7270 Davos Platz
Tel. 081 413 81 81 Fax 081 413 52 12

100973/9288

WALDEGG

Gastronomie voller Ideen

8735 St. Gallenkappel
Nähe Rapperswil

Die Waldegg ist ein erfolgreiches Speiserestaurant mit grosser Gartenterrasse und Banketträumen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

interessierten und kreativen

• Koch
• Hilfskoch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, gerne laden wir Sie zu einem Schnupperbesuch ein.
Verlangen Sie Frau Cordula Liechti oder Herrn Paul Ricklin, **Telefon 055 284 63 33.**

101628/385067

Strandhotel

3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter, um unser Team zu vervollständigen:

SERVICE
eine/n
Servicefachangestellte/n
mit Lehrabschluss und A-la-carte-Erfahrung

KÜCHE
eine/n
Jungkoch für den Aufgabenbereich Gardemanger-Pâtissier

Eintritt: ab Mai oder nach Übereinkunft.
Gerne erwarten wir Ihr schriftliche Bewerbung.

Familie Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 033 845 13 13

101622/57657

Hotel Ristorante Bellavista

Pour compléter la brigade de notre restaurant nous cherchons:

chef de rang qualifié
chef de partie qualifié
serveuse
serveuse pour le service du petit-déjeuner
femme de chambres

Travail à l'année.
Entrée en service:
tout-de-suite ou à convenir.

Envoyez vos offres avec curriculum vitae et certificats à l'adresse suivante:

RISTORANTE BELLAVISTA
Via San Gottardo 80
6828 Balerna

Pour rendez-vous s'adresser au
091 683 25 41

P 101638/382483

HOTEL ST. JOSEPH GÄNSBRUNNEN

Gesucht für Sommersaison 1998

1 Servicemitarbeiterin
1 Jungkoch/Koch

Eintritt Mitte April oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf. **Telefon 032 639 13 01,** oder Ihre Bewerbung.

Hotel St. Joseph
B. Schwab & B. Sempach
4716 Gänsbrunnen

101485/208353

Hotel-Restaurant
Gletscherschlucht
R. Meier und W. Rubi
Telefon 033 853 60 50
Fax 033 853 60 51

Auf die kommende Sommersaison suchen wir jungen, einsatzfreudigen

Koch

Eintritt nach Vereinbarung.

Verlangen Sie Frau Meier:
Telefon 033 853 60 50

101642/95478

Wir suchen für unsere Hotelbar, mit neuem Ambiente, in Affoltern a. A. eine qualifizierte

Barmaid

Wir stellen uns eine selbständige, aufgestellte Person ab 30 Jahren aufwärts vor, die gerne eine anspruchsvolle Kundschaft bedient und bereits Barerfahrung mitbringt!

Stellenantritt: nach Vereinbarung.

Schriftliche Bewerbungen sind mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:
Arche Freizeit AG, Zürichstrasse 60, 8910 Affoltern a. A., zu richten.

101639/469

Parkhotel Waldau ★★★★ Rorschach

Grüsse vom Bodensee

Sie fühlen sich wohl in gepflegtem Familienbetrieb und möchten mit uns zusammen die Gäste verwöhnen, so chequen Sie bei uns ein als

Servicemitarbeiterin
oder
Koch (Küchenchefstellvertreter)
in
Bankett und à la carte Service.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Parkhotel Waldau
Seebleichestrasse, CH - 9400 Rorschach
Tel: 071 / 855 01 80
Frau End erwartet Ihren Anruf

Hotel BRISTOL Adelboden

Auf die kommende Sommersaison (zirka 23. Mai '98) suchen wir eine

Réceptionistin

Wir wünschen uns eine fröhliche und qualifizierte Mitarbeiterin, die Freude an ihrer Arbeit hat, sich in Französisch und Englisch problemlos verständigen kann und auch mit dem Computer nicht auf «Kriegsfuss» steht. Ausserdem sollte sie bereit sein, in Spitzenzeiten auch im Service mitzuhelfen.

Hotel Bristol★★★, 3715 Adelboden
Rita und Heinz Johner
Tel. 033 673 14 81, Fax 033 673 16 50

101571/221

★★★

Hotel Jungfrau, CH-3812 Wilderswil

In unserem 3-Sterne-Ferienhotel suchen wir ab Mai 1998 für die Sommersaison, evtl. Jahresstelle

Réceptionistin mit Hotelerfahrung (D, E, F)

und

Praktikantinnen für Réception und Service

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto an:

Familie Neeracher-Aemmer
Hotel Jungfrau
3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 033 822 35 31

101611/38075

Restaurant Heimat
Steinmürlistrasse 66
8953 Dietikon
Tel. 01 740 83 47

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unseren Betrieb:

interessierten Koch oder Jungkoch

als Ergänzung zu unserem jungen, aufgestellten Küchenteam!
(3-Zimmer-Wohnung oder Zimmer vorhanden)

Interesse geweckt? Rufen Sie Herrn oder Frau Meier jun. unverbindlich an!

Ristorante Borromeo, Ascona
Wir suchen für die Sommersaison

Jungkoch/Commis de cuisine

Rufen Sie uns an: **091 791 92 81.**

101625/388969

- *Si vous possédez un diplôme d'une Ecole Hôtelière*
- *Si vous bénéficiez de quelques années d'expérience dans le Front-Office*
- *Si vous maîtrisez le français, l'anglais et éventuellement l'allemand*
- *Si vous savez prendre des initiatives et organiser votre travail de manière autonome*
- *Si vous aimez la négociation ainsi que le contact à la clientèle*
- *Si vous avez une personnalité dynamique et êtes prêt(e) à relever des défis*

Alors vous êtes la ou le futur(e)

SALES REPRESENTATIVE

de notre Hôtel

Nous attendons votre dossier de candidature complet avec photo et certificats sous chiffre 101330 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

Hotel ★★★★ Du Lac Wädenswil

Wir sind ein ****-Hotel mit A-la-carte-Restaurant, Bar, Terrasse und ab Ende April mit Wintergarten nur wenige Schritte vom Zürichsee entfernt und suchen zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Barmaid/Servicefachangestellte
Sind Sie eine kontaktfreudige Persönlichkeit, welche unsere Gäste mit Charme und Gastfreundschaft verwöhnt?

Kellner
Für A-la-carte-Service. Haben Sie Freude an abwechslungsreicher Arbeit?

Réceptionistin
Mit Berufserfahrung und Erfahrung im Umgang mit internationalen Gästen.

Serviceaushilfe
Wenn immer Not am Mann oder an der Frau ist...

So senden Sie Ihre vollständige Bewerbung z. H. von Frau Haas oder rufen Sie uns an.

Haben wir Ihre Neugier geweckt?

Hotel Du Lac****
Seestrasse 100
8820 Wädenswil
Telefon 01 780 00 31

101587/37010

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein international tätiges, besteingeführtes Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir eine gepflegte, junge

Sekretärin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit sehr guten D-/E-/F- evtl. I-Kenntnissen.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 381 00 42.

100972/385839

HOTEL STEINBOCK PONTRESINA

Unser aus dem 17. Jahrhundert stammendes, traditionelles Engadiner Haus (30 Zimmer) hat auch nach vielen Erneuerungen seinen typischen Charme behalten und vereint zeitgemässen Komfort mit einladender Geborgenheit.
Auf kommende Sommersaison oder nach Übereinkunft bieten wir Ihnen eine Stelle als:

Hotelsekretärin-Allrounderin

Sind Sie eine fröhliche und sprachgewandte Persönlichkeit, mit Gastgeberflair und viel Freude am selbständigen Arbeiten, dann freuen wir uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen.

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
z. H. Thomas Walther
7504 Pontresina

Im gleichen Besitze
Hotel Walther
7504 Pontresina

101619/27952

Pontresina

Sinfonie in P-dur.

Sprungbrett für Einsteiger

Für unser schmuckes, 100 Jahre junges Komforthotel mit Restaurant und Bar, modernster Technik, suchen wir in Jahresstelle ab Herbst 1998 initiativen, verantwortungsbewussten und belastbaren

Direktionsassistenten

Dame oder Herr

Wir erwarten fundierte Kenntnisse in den Sparten Réception/Administration, Service, Küche sowie mindestens zwei Fremdsprachen.

Interessiert? Dann schicken Sie uns noch heute Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Familie Hansjakob Walther
Hotel Müller
7504 Pontresina
Telefon 081 842 63 41

101633/27820

Tourismusstellen sucht man in der

HOTEL PARDENN
Klosters

Internationales 4-★-Haus mit 110 Betten, Hallenbad, La Taverna (ital. Spezialitäten), Grill mit franz. Küche, Bar, Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Kosmetik und Massage.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter für die kommende Sommersaison:

Service: **Chef de service** (D/E/F) für den Panoramasaal

Servicefachangestellte m/w D/E/F, für Taverna und Grill

Empfang: **Réceptionist/in** in Jahresstelle D/E/F, Fidelio von Vorteil

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

J. C. Huber, Direktor, Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. 081 422 11 41, Fax 081 422 40 06

IV 101592/17493

hotel des alpes
Mehr als nur Fassade

Sind Sie teamfähig, motiviert und sprachgewandt ...
... dann freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung.

Réceptionistin

Erfahrung am Empfang
EDV-Kenntnisse
kontaktfreudig
verkaufsorientiert

So erreichen Sie uns:

Hotel des Alpes
R. Westermaier
7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081 911 01 01
Fax 081 911 31 93

10126611282

Zur Ergänzung des Teams infolge Neuübernahme des Restaurant zur Post in Uster ZH suchen wir per 1. Mai 1998 oder nach Übereinkunft weitere Mitarbeiter/innen für

Service und/oder Buffet-Bar

(Vollzeit und Aushilfen)
mit entsprechender Erfahrung in dieser Funktion

sowie

Jungkoch oder Chef de partie

(Dame oder Herr)

mit Berufslehre, welche/r in der Lage ist, unseren Küchenchef bei dessen Abwesenheit zu vertreten.

Weitere Voraussetzungen für eine erfolgreiche Bewerbung sind – Schweizer Bürger oder Bewilligung C sowie Beherrschen der deutschen Sprache in Wort und Schrift.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an Herrn R. Huber, Poststrasse 4, 8610 Uster, oder rufen Sie einfach an – **Telefon 079 354 45 88** (Bürozeiten.

O 101429/156558

GP GastroPersonal
Ihr persönliches Vermittlungsbüro
Froburgstrasse 7 – 4600 Olten

Sie schicken uns Ihre Bewerbung als...

Hotelassistentin für Top-Hotels im Raum Luzern und Kanton Jura
Servicefachleute m/w, rund um den ZH-See, Aarau, ZH, Langenthal, Solothurn mit z. T. LGAV
Chefs de partie/alle **Posten** Top-Angebote in Olten, Aarau, ZH, Wettingen, Solothurn usw.
Jungkoch LGAV, Top-Lohn für Betriebe in BL, Olten, Aarau, Luzern, Solothurn, Zürich, usw.
Kellner A-la-carte-Betriebe in Olten und Aarau

... und wir machen den Rest für Sie! Die Vermittlung ist für Sie kostenlos.

Herr Eichmann freut sich auf Ihre Bewerbung

Tel. 062 205 60 16

101594/389566

TOURISMUS

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

Die Nachfrage steigt und steigt... wir brauchen weitere Verstärkung für unser Reservationsteam in Genf! Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Sachbearbeiter/innen

Verkauf & Operating

Eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe wartet auf Sie: Beratung und Verkauf per Telefon sowie Bearbeitung der Reservationen, selbständige Betreuung verschiedener Destinationen, Ausstellen von Reisedokumenten, Mitarbeit bei verkaufsfördernden Aktivitäten.

Unser/e Wunschkanditat/in verfügt über eine kaufmännische Ausbildung, ist belastbar, flexibel und teamfähig und erfüllt zudem folgende Anforderungen: von Qualitätsdenken geprägte, selbständige und initiative Arbeitsweise, sehr gute Sprachkenntnisse D/F (I/E von Vorteil), Gewandtheit und Freude am Telefonverkauf sowie im Umgang mit EDV, Branchenerfahrung und GALILEO-Kenntnisse von Vorteil.

Ein junges Team, ein moderner Arbeitsplatz sowie attraktive Anstellungsbedingungen erwarten Sie! Möchten Sie mehr über diese Stelle erfahren? Dann sollten Sie uns heute noch Ihre vollständigen Unterlagen senden – wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

FRANTOUR (SUISSE) SA, Charlotte Lutziger
Bahnhof Cornavin, C.P. 2991, 1211 Genf 2, Tel. 022 906 41 00

FRANTOUR SUISSE

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95

Last-Minute-Inserate

Haben Sie Ihr Stelleninserat vergessen aufzugeben? Kein Problem! Mit den neuen Last-Minute-Inseraten haben Sie neu die Gelegenheit, bis Montag 16 Uhr dies zu tun.

Gestalten Sie Ihr Last-Minute-Stelleninserat mittels nebenstehender Vorlage. (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen) Faxen Sie diesen Coupon an:
hotel + tourismus revue
Telefax 031 370 42 23.

Erscheinungsweise des Inserates:
Nur 2spaltig (56 mm breit), Höhe nach Bedarf sowie ohne Logo.

1.		
2.		40 Fr.* (2 Zeilen resp. 68 Textfelder)
3.		
4.		75 Fr.* (4 Zeilen)
5.		
6.		110 Fr.* (6 Zeilen)
7.		
8.		145 Fr.* (8 Zeilen)
9.		
10.		180 Fr.* (10 Zeilen)
11.		
12.		215 Fr.* (12 Zeilen)
13.		
14.		240 Fr.* (14 Zeilen)

* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ❑ ja ❑ nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name _____ Telefon _____

Adresse _____ Telefax _____

_____ Datum _____

_____ Unterschrift _____

MARCHÉ DE L'EMPLOI

hoteljob Placement accéléré 031 370 42 79

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement des talons de demandes d'emploi de postulants. Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1531	Alleinkoch	61	CH		Mai 98	D/F/E	
1532	Küchenchef	29	I	C	n. Ver.	I/D/F	ZH/TI/BE/LU
1533	Küchenchef	50	CH		sofort		
1534	Koch	47	CH		n. Ver.	F/E/D	West-CH
1535	Pâtissier	29	F	A	April 98	F/E	West-CH
1536	Küchenchef	33	CH		sofort	F/E/D	5*-Hotel, BS/ZH/LU/GE
1537	Küchenchef	31	F	A	n. Ver.	F/E/D	GE
1538	Alleinkoch	39	A	A	Mai 98	D	Inner-CH/GR
1539	Köchin	21	CH		sofort	D	Heim, Uster/ZG/SZ
1540	Koch	47	D	C	sofort	D/E/F	Oberwallis/BE
1541	Sous-chef	25	CH		April 98	D/I/E	Dietikon/Baden
1542	Chef de partie	23	F	A	n. Ver.	D/F/E	West-CH
1543	Hilfskoch	43	E	A	April 98	D/I	OW/LU
1544	Küchenchef	40	I	A	n. Ver.	F/I/D	3- bis 5*-Hotel
1545	Chef de partie	25	CH		n. Ver.	D/F/E	West-CH/ZH/AG
1546	Pizzaiolo	19	I	A	Juni 98	I/D/F	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2943	Sefa	37	KRO	B	sofort	D/E/I	Zentral-CH/BE/AG
2944	Kellner	32	I	A	n. Ver.	D/F/E	
2945	Kellner	39	D	G	sofort	D/E/F	BS/BL
2946	Chef de service	32	CH		Mai 98	D/F/E	BS/BL
2947	Sefa	28	BH	B	sofort	D/E	ZH
2948	Chef de service	52	CH		sofort	D/F/E	3*–5*-Hotel, Inner-CH
2949	Sefa	25	CH		sofort	D/F/E	ZH
2950	Chef de bar	27	I	B	sofort	F/D/I	BE/Biel-Seeland/NE
2951	Service	32	I	A	n. Ver.	D/F/E	ZH
2952	Sefa	60	CH		n. Ver.	D/F/I	oberes Limmattal
2953	Sefa	31	CH		Juni 98	D/I/F	50 %, TI
2954	Commis de rang	21	P	A	n. Ver.	D/E/F	
2955	Kellner	36	CH		sofort	D/E	SO
2956	Service/w.	29	YU	B	sofort	D/F/I	BE/Thunersee
2957	Barman	21	CH		Mai 98	D/E/F	Ost-CH/Chur/Bad Ragaz
2958	Chef de rang/w.	23	F	A	Mai 98	D/F/E	TI/VD

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3961	Réceptionist	32	F	A	sofort	F/E/D	2*–5*-Hotel, GE/Lausanne
3962	F&B-Assistent/w.	23	D	A	Mai 98	D/E	SG + Umgeb.
3963	Gerant	32	CH		sofort	D/F/E	LU/ZH
3964	Réceptionistin	23	D	A	Mai 98	D/E/F	GR/ZH/LU/BS
3965	Direktor	41	CH		sofort	D/F/E	GE/VD
3966	Réceptionsprakt./w.	21	CH		April 98	D/F/E	3*–4*-Hotel, LU
3967	Direktor	44	F	A	n. Ver.	F/E/D	4*–5*-Hotel
3968	Réceptionistin		CH		April 98	D/F/E	3*–4*-Hotel, GR
3969	Réceptionistin	24	D	A	Mai 98	D/F/E	4*–5*-Hotel
3970	Direktionsass./m.	30	CH		n. Ver.	D/F/E	VD/VS/GE
3971	Gerantin	47	CH		n. Ver.	D/I/F	ZH/SG/GL/SZ
3972	Réceptionsprakt./m.	19	CH		Mai 98	D/F/E	4*–5*-Hotel, ZH/BE/BS/LU
3973	Réceptionistin	20	A	A	Juni 98	D/F/E	Stadt
3974	Réceptionistin	20	E	A		D/F	ZH
3975	Anfangsrécept./w.	43	CH		sofort	D/F/E	
3976	Concierge	50	CH		n. Ver	F	Crans-Montana
3977	Night-auditor	32	CH		sofort	D/F/E	VS/VD
3978	F&B-Assistentin	28	CH		sofort	D/F/E	ZH/LU
3979	Réceptionistin	28	F	A	n. Ver.	D/F/E	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4326	Zimmer/Lingerie/w.	29	P	B	April 98	D/F/I	ZH/LU/OW
4327	Zimmerfrau	22	CH		sofort	D	Brugg/Aarau/Baden
4328	Buffethilfe/w.	44	CH		Mai 98	D/E	3*–4*-Hotel, BE/BS/ZH
4329	Buffethilfe/w.	36	P	A	sofort	D/E/F	SG/TG/AG/LU
4330	Zimmerfrau	30	RU	B	sofort	D/E	AG/ZH/BS
4331	Küchenhilfe	38	P	A	n. Ver.	F/E/D	LU
4332	Zimmerfrau	58	A	C	sofort	D/F/I	
4333	Küchenhilfe	30	P	A	n. Ver.	D/I/F	ZH/GR
4334	Küchenhilfe	19	YU	B	sofort	F/D/I	Luzern + Umgeb.
4335	Zimmerfrau	34	P	A	n. Ver.	F/D/E	BE/LU/SG/VS
4336	Zimmerfrau	25	I	A	Juni 98	F/D/I	Lugano

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 315.– pro Halbjahr exklusive Mehrwertsteuer oder Fr.550.– pro Jahr exklusive Mehrwertsteuer können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.– par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.– 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.

Telefon 031 370 42 79 (8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 17 Uhr) – Telefax 031 370 43 34

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans l'*hotel + tourismus revue* sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient.

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Photo

Je suis à la recherche d'un emploi de: Date d'entrée:

Type d'établissement souhaité: Région:

Nom: Prénom:

Rue: N° postal/Ville:

Né(e) le: Nationalité:

N° téléphone privé: N° téléphone professionnel:

Langue maternelle: Permis de travail:

Remarques:

Connaissances linguistiques:
Allemand: Français: Italien: Anglais:
(1= bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:
Etablissement: Lieu: Fonction: Durée:
1.
2.
3.

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: Signature:

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:
Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne (Les certificats ne sont pas nécessaires!)

101551/84735

Délai d'insertion pour le marché de l'emploi:
Le vendredi à 17 h

HOTEL La PERLA
6982 AGNO
LUGANO
Tel. 611 10 10

CARRIERA

Cerchiamo un successore al nostro

CAPO RICEVIMENTO

che ha trovato nuovi orizzonti professionali.

Il polivalente complesso nei pressi dell'aeroporto che dovrete rappresentare al ricevimento richiede un'ottima formazione ed esperienza nel settore alberghiero, uno spiccato senso della vendita, nonché un solido bagaglio linguistico.

La perfetta padronanza di Fidelio e Windows 95, la costante formazione di 6 giovani collaboratori, l'incondizionata applicazione dei nostri obbiettivi qualitativi e quantitativi sono essenziali.

Avrete spazio per creare, ma dovrete portare a termine le vostre iniziative con la massima trasparenza per ripagare la fiducia che riporremo in voi.

Colga questa opportunità ed invii la sua candidatura.
Federico Haas, Direttore

LUGANO — AGNO

P 101454/485

Restaurant de l'Aigle Noir

Pour compléter notre brigade nous cherchons de suite ou à convenir

sommelière ou **sommelier**

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique.
Fermé: dimanche et lundi.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable, sont priées d'envoyer leurs offres.

D. et S. Frauendiener
Rest. de l'Aigle Noir
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
Téléphone 026 322 49 77

101565/95460

Ristorante Svizzero, Locarno

cerca per subito o data da convenire

un(a) cameriere(a)
un aiuto cucina

Svizzeri o con permesso valido.

Telefono 091 751 28 74 e chiedere del Sig. Varini o Sig. Cerini.

P 101539/340944

HÔTEL DU LAC
★★★★
1800 Vevey

Quatre étoiles
au bord du lac Léman, 100 lits,
ouvert toute l'année,

cherche pour tout de suite

secrétaire/réceptionniste
avec expérience hôtelière, F/E/D. Place à l'année pour collaboratrice ayant le sens des responsabilités dans une équipe jeune et sympa.

chef de rang
avec CFC et de l'expérience. Place à l'année pour collaborateur/-trice stable avec le sens des responsabilités, accueillant(e) et capable.

Et pour longue saison d'été, entrée à convenir

assistante d'hôtel
responsable buffet au restaurant-terrasse

Veuillez adresser vos offres à:

P. Ehrensperger
Hôtel du Lac
1, rue d'Italie
1800 Vevey

Best Western

CARRIERE

100268/36102

Le Sport et l'Elégance
Lindner Golf Hôtel

RHODANIA
Crans-Montana

Notre hôtel 4 étoiles, style Art-Déco, situé au centre de Crans, au bord du fameux terrain de golf, avec une clientèle internationale.

Nous cherchons pour la saison d'été, du 20 juin à fin septembre 1998 les collaborateurs suivants:

cuisine:
chefs de partie
commis de cuisine

réception:
night-auditor, masculin, f/d

service:
chefs de rang, f/i/d
fille de buffet

étage/lingerie:
femmes de chambre
portiers
fille de lingerie

Nous vous prions d'adresser votre dossier complet avec c. v., photo et certificats à la direction.

Lindner Golf Hotel Rhodania****
Walter Kandl, directeur
Case postale 63
3963 Crans-Montana VS
Téléphone 027 480 11 41

101521/8680

---

*Hôtel*****
en Suisse romande

cherche un(e)

COST CONTROLEUR

Dynamique, diplômé(e) d'une école hôtelière après avoir suivi une formation de cuisinier/-ère.

Si vous avez des connaissances en informatique, une bonne maîtrise de la langue anglaise,

nous vous offrons un travail très intéressant, varié et indépendant au sein d'un grand établissement moderne.

Nous attendons votre offre complète avec photo sous chiffre 100664, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Hôtel 3* à Genève, 160 chambres cherche

réceptionniste

confirmée avec connaissances informatiques, français/allemand/anglais.

Entrée de suite.

Ecrire sous chiffre V 018-465176, à Publicitas Léman, case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 101493/44300

PRESIDENT WILSON
LE RENDEZ-VOUS DE L'EXCELLENCE

L'hôtel Président Wilson recherche

un(e) assistant(e)
chef(fe) de réception

au bénéfice d'une solide expérience hôtelière, ayant déjà travaillé dans un poste à responsabilité, apte à motivé l'équipe, français/anglais courant, de préférence familiarisé(e) avec Fidélio.

Nous offrons des postes stables, au sein d'une équipe jeune et dynamique, salaire en rapport avec les capacités, une ambiance de travail agréable dans un cadre luxueux.

Les candidats intéressés, suisses ou en possession d'un permis de travail valable et renouvelable, sont priés de faire parvenir leurs offres manuscrites avec documents usuels et photo au bureau du personnel.

Hôtel Président Wilson
47, quai Wilson
1211 Genève 21 - Suisse
Téléphone (41) 22 731 10 00
Téléfax (41) 22 731 22 06

101498/13030

Hôtel

LE RICHEMOND
Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

– maître d'hôtel expérimenté
bonne présentation, parlant couramment français, italien et anglais. Sens des responsabilités et du commandement.

– concierge tournant
présentation impeccable, parlant couramment français, anglais et italien.

Les candidats intéressés, avec permis valable, sont priés d'adresser leur offre, accompagnée d'une photo à:

Hôtel Richemond – Madame C. Duffour – Adhémar Fabri 8–10 – 1201 Genève

101581/13080

Billard Dancing Pub à Montreux cherche

1 personne responsable

avec formation hôtelière et quelques années d'expérience dans la branche. Maîtrise des langues française, anglaise et allemande. Goût du contact et de l'animation. Si vous correspondez au profil, veuillez adresser votre dossier complet avec photo à l'adresse suivante: **Paradise City,** Grand-Rue 58, 1820 Montreux.

101558/394031

Hôtel Le Chamois***
Les Diablerets

cherche pour le 15 mai 1998

une réceptionniste

– français, allemand, anglais un atout
– horaire variés.

Faire offre avec curriculum vitae et dossier complet à:

Monsieur Nurock, directeur
1865 Les Diablerets

P 101236/249297

PALEO FESTIVAL - NYON

Pour le restaurant réservé à nos collaborateurs

nous cherchons un

responsable de cuisine

Pour la période du 20 juin au 31 août

Nous recherchons une personne souhaitant vivre une expérience unique et ayant l'habitude du travail en collectivité. Cette personne sera responsable de l'établissement des menus, des achats, de l'organisation de la cuisine et de la gestion de 40 collaborateurs. Salaire à discuter.

Envoyer vos offres à PALEO, case postale 177
1260 NYON
Pour tout renseignement: **022 361 01 01**

101610/394035

Le Mirador
MONT-PÈLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND
Hôtel 5 étoiles luxe

Nous recherchons
place à l'année:

1 chef de partie
avec expérience

1 chef de partie
avec connaissances en diététique

Pour la saison d'été
de mai à septembre:

1 commis de cuisine
1 commis de rang
français/anglais

1 esthéticienne
avec notions d'anglais.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo au bureau du personnel

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pèlerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

0000025160

Restaurant à Montreux cherche

1 chef de cuisine

jeune et dynamique avec quelques années d'expérience dans la conduite d'une équipe et facilité d'adaptation pour une restauration moderne. Si vous correspondez au profil, veuillez adresser votre dossier complet avec photo à l'adresse suivante:

Paradise City, Grand-Rue 58
1820 Montreux

101559/394031

HÔTEL
RESTAURANT
CARLTON
GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un/une

réceptionniste
– minimum une année d'expérience dans une réception d'hôtel
– français, anglais, allemand un atout
– intérêt pour l'informatique.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Nous cherchons pour date à convenir:

un/une serveuse
– Suisse ou permis C
– 2 ans d'expérience minimum
– anglais et allemand souhaité
– 2 jours de congé par semaine

un cuisinier
– Suisse ou permis C
– 2 ans d'expérience minimum
– 2 jours de congé par semaine.

Veuillez faire parvenir votre dossier complet à:
Hôtel Carlton, bureau du personnel
case postale 228, 1211 Genève 21

101567/12149

Hôtel Righi****
Glion sur Montreux

cherche pour la saison d'été

1 maître d'hôtel
1 chef de rang
1 commis de cuisine
1 réceptionniste **(français, anglais, allemand)**

Pour date d'entrée immédiate ou à convenir.
Veuillez envoyer votre lettre et c.v. à:

L'Hôtel Righi, 1823 Glion
Téléphone 021 966 18 18

101280/13684

HOTEL FORNI AIROLO

Hotel Ristorante Forni***
CH-6780 Airolo/Ticino

Cerchiamo per aprile/maggio 1998 o per data da stabilire

CAMERIERA/CAMERIERE
(di ristorante)

Ristorante, cucina e hotel sono completamente rinnovati.

Offriamo un ottimo ambiente di lavoro e buone condizioni salariali.

Ci rallegriamo della vostra domanda scritta o telefonica e siamo volentieri a disposizione per altre informazioni:

Hotel Forni
Marzio Forni
6780 Airolo
Telefono 091 869 12 70
Fax 091 869 15 23

101575/64203

Télé Villars Gryon

Pour notre restaurant d'altitude à l'arrivée de la télécabine Villars-Roc d'Orsay, nous cherchons un

tenancier expérimenté

– 120 places intérieures
– 250 places extérieures
– date d'entrée: début de l'été 1998.

Les offres sont à adresser à
Télé Villars-Gryon,
CP 133, 1884 Villars

P 101433/390648

Délai d'insertion pour le marché de l'emploi: le vendredi à 17 h

---

Annonces par Téléfax
031 372 23 95

INTERNATIONALER STELLENMARKT

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

TRADUCTIONS

Pour avoir du succès auprès d'un employeur, il faut savoir «se vendre», car l'occasion de faire une bonne impression n'est généralement pas offerte deux fois.

Si vous postuler pour un emploi à l'étranger, mieux vaut donc soumettre votre demande en anglais. Nos spécialistes, de langue maternelle anglaise et connaissant la branche, garantissent une traduction professionnelle de vos documents.

Téléphonez-nous ou demandez notre prospectus. 91164/304913

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ 061/422 06 57, Fax 061/422 06 56

New Zealand

Sole charge chef

for very busy Café in Picton (South Island). English knowledge essential. Only single people need to apply. Minimum 4–5 years experience, lots of flair and humour required. Small team, great food in small town.

Start early October 1998.

Fax your details to:

Le Café, 0064 3 573 55 88.

101481/386367

CH-Restaurant in Singapur sucht

Jungkoch m/w

per sofort oder nach Absprache.

Auskünfte und Bewerbungen an:
Swiss Inn PTE Ltd.
Frau Christine Sahli
3, Temasek Boulevard
03-006 Suntec City Mail
Singapore 038983
Telefon 0065 333 59 19, Fax 333 59 18.

101644/394052

Recherche

cuisinier

experimenté pour hôtel à Katmandu. Durée: 1 année.

Téléphone/Fax: 021 963 66 22.

101505/394001

Banff - Kanada

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unsere zwei Restaurationsbetriebe in Jahresstelle

Chefs de partie
Lehrabschluss und 3 Jahre Berufserfahrung

Konditor/Confiseur
Minimum 4 Jahre Hotel-/Restaurant-Erfahrung

Wegen der Visa-Beschaffung können wir nur ledige CH-Bürger berücksichtigen. Interessiert? Dann senden oder faxen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Le Beaujolais
P.O. Box 1646
Banff, Alberta TOL OCO
Fax 4037628374
E-Mail: lebeauojais@banff.net
Web Site: http://info-pages.com/beaujolais

101624/246522

Hotel Sonnenstube, Hagnau

Für unseren familiären Saisonbetrieb am Bodensee suchen wir ab 1. April oder nach Vereinbarung qualifizierte Mitarbeiter:

Serviceangestellte w/m
Aushilfe

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

R. Wagner/M. Renna
Gsteigstrasse 32
CH-8049 Zürich

P 101238/393235

Gastro- & Toursimus-Jobs

oscar's JOB-GUIDE

Job-Handbuch (280 Seiten) mit hunderten Job-Angeboten im In- und Ausland (+Schiffe, +Airlines, +Clubs, +50 Seiten Länderinfos...). Ab sofort im Buchhandel (ISBN-Bestellnr.: 3901675027). Oder: **Tel. ++43-(0)55 22.76 563, Fax .82134, A-6800 Feldkirch, Bahnbrückenw. 6, Postf. 588**

Reise- und Hotelfachmann (31 J.), sucht Stelle als

Guest- oder Public-Relations-Manager

auch Tourismusbüro (ganze CH).

- langjährige Gästebetreuung weltweit
- Hotel- und Reisefachschule mit 6 Jahren Praxis
- zurzeit als Reiseberater tätig
- Sprachen D, F, E + Sp,

topmotiviert, belastbar, innovativ.

Angebote unter Chiffre 101648 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101648/372641

An alle Hoteliers!

Bestausgewiesener dipl. Tennislehrer, Schweizer, ehemaliger Davis-Cup-Spieler, (Deutsch, Englisch, Französisch) sucht für Sommermonate 1998 **Anstellung,** vorzugsweise Kurort.

Offerten bitte unter Chiffre 101606 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101606/394038

Extra-Tanzshows für (Club-) Hotels!

Wir sind eine Gruppe von 5-7 prof. Tänzern/innen mit langjähriger Animationserfahrung. Unsere Shows sind speziell auf Hotels zugeschnitten. Ein Augenschmaus für Ihre Gäste!
Gerne organisieren wir auch die Tagesanimation (Aerobic, Gymnastik, Aperospiele etc.).
Sprachen: D/F/E/I
Infos u. Unterlagen: Frau E. Gabriel, Tel + Fax. 01/ 730 08 00

Sonniges und aktives Paar

♂ Chef de partie (CH)
♀ Anfangsréceptionistin (A)

suchen zusammen neue Grenzen in einem 3–4-Sterne-Haus. Eintritt ab Mitte/Ende Mai oder nach Vereinbarung. Offerten bitte unter Chiffre 101502 an *hotel + tourismus revue*, 3001 Bern.

101502/29416

Arbeitstüchtiger ER, 55j. sucht Stelle als

Portier

Lustig, gut aufgestellt, für Garten- und Reinigungsarbeiten. Spricht fl. Franz. und Deutsch. Per sofort.

Chiffre 101258, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101258/393891

Nach mehrjähriger Leitung verschiedener Betriebe des grössten Caterer der Schweiz, sucht CH, 38j. **Gastrofachmann,** ab Mai eine neue

Herausforderung

– Restaurant in Miete oder Pacht
– BL bei aufstrebendem Caterer
– Gerant in Rest. ab 150 Plätzen.

Region Bern bevorzugt.

Chiffre 101517, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101517/394007

Couple professionnel sérieux avec références recherche

gérance de qualité

Restaurant Brasserie, région Berne–Fribourg.

Offres sérieuses et détaillées sous chiffre 101506, *hôtel revue*, case postale. 3001 Berne.

101506/394000

In der Exklusivität liegt die Chance!

Als Persönlichkeit

mit EQ und IQ, w, 47, suche ich nach Vereinbarung selbständige Position in Hotel, Kurhaus, Gesundheitszentrum usw. Als Ergänzung zu Ihrer Wellness-/Therapieabteilung biete ich Entspannung und Kreativität sowie psychologische Beratung für Ihre Gäste an. Ich bin Seminarleiterin für Autogenes Training, Maltherapeutin IAC, Malatelierleiterin, habe langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung sowie auch mit Kinder und Jugendliche. Ich habe eine kaufm. Grundausbildung und bringe mehrjährige Erfahrung als Geschäftsführerin mit. Ich bin begeisterungsfähig, teamfähig, unternehmerisch denkend und setze auch Ihre Ideen wirksam um. Ortsungebunden kommt die Leitung der Abteilung sowie auch nur tageweise Einsätze in Frage. Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre M 172-789655 Publicitas AG, Postfach 142, 9401 Rorschach.

P 100977/44300

Als

Projektleiterin Events- und Messeorganisation

mit Agenturerfahrung, besten Referenzen und D/F/I/E suche ich abwechslungsreichen, anspruchsvollen Job (ganze CH) als Freelance oder in Festanstellung.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 101507, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101507/393999

Schweizerin, deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, mit Computerkenntnissen, sucht Stelle (zirka 50 %) für

Réception und Telefon

Zürich und Umgebung.

Offerten bitte unter Chiffre 101146 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101146/393841

Ich, w., werde die Tourismusfachschule (Abendschule) besuchen. Deshalb suche ich im Raum Luzern/Zürich ab Herbst 1998 eine **80-%-Stelle** im administrativen Bereich der Tourismusbranche (evtl. auch Praktikum).

Telefon 071 923 96 40

101398/393949

CH, 38j., Koch, EHL, D, E, F, I, Sp., mit mehrjähriger internationaler Managementerfahrung in der Resort-Hotellerie, sucht **Traumhotel** an der Sonne. Als Ihr neuer

GENERAL MANAGER

leite ich Ihr Hotel nach Ihren Vorgaben von A bis Z kompetent, sicher, selbständig, innovativ und gewinnbringend.

Ich freue mich auf Ihr Angebot über Fax: **(Switzerland 041) 055 246 11 12**

101577/389267

ICH VERTRETE SIE

BEI ABWESENHEIT wegen Ferien, Militär, Unfall usw.. Wirt mit langjähriger Erfahrung in Küche, Service + Administration.
Tel. + Fax 01/262 41 37

28jähriger **Kellner** sucht im Raum ZH neue Herausforderung mit Führungserfahrung. Mit Hofa, Sefa, lern- und sprachkundig, D/F/I/E/Sp. und einem grossen positiven Denken. Per 1. Juni 1998.

Chiffre 101257, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101257/383985

Wer bietet uns **Background** für unsere Ideen: **Restaurant/Pension** (evtl. auch ältere Liegenschaft. Kauf/Miete/Raum Seeland–Jura.

Offerten unter Chiffre 101586 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101586/394034

Junge Frau (20), CH,

sucht **Stelle als Buffettochter** ab 1. April, Voll- oder evtl. Teilzeitstelle in und um Winterthur. Habe über 2½ Jahre Berufserfahrung.

Kost und Logis müssten zur Verfügung gestellt werden.

Chiffre 101508, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101508/393998

Junges, gut ausgewiesenes, dynamisches Paar (CH). Er 26jährig, sie 21jährig, suchen Stelle als

Sous-chef und Servicefachangestellte

Bevorzugt Ostschweiz.

Remo Frosio
Gassmattweg 8, 4655 Stüsslingen.
Telefon 079 447 00 36

101408/393956

31jähriger CH **Sous-chef/ Gastronomiekoch** mit Sterneküche und Gault-Millau-Erfahrung sucht

Traumjob in einer **Traumgegend** als **Teamleader**

in Jahresstelle, auf Spätherbst, wo er seine Ideen in einer marktfrischen Küche verwirklichen kann.
3–4-*-Hotel, kleines A-la-carte-Restaurant. Bevorzugte Gegend VS, TI, GR, Berner Oberland.
Chiffre 101509, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

101509/393997

Profi-Gitarrist

als One-Man-Band mit vielseitigem Repertoire, versiert in allen Stilrichtungen der modernen Unterhaltungs- und Tanzmusik, sucht Engagement (auch langfristig) in Hotel, Restaurant oder Bar.

Als Spezialität biete ich eigene Kompositionen mit orientalischem Flair.

Auskunft über **Telefon/Fax 041 811 48 01 oder Telefon 01 838 52 93.**

101499/391154

PERSONALVERMITTLUNG UND ENTWICKLUNG GMBH

Konen & Lorenzen

LONDON

Wir suchen für mehrere Top 5-★-Hotels in London ehrgeizige und junge Köche für folgende Positionen:

Commis • Demi-chef • Chef de partie

BERLIN

Für mehrere First-Class-Hotels suchen wir motivierte und ehrgeizige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Bankettverkaufsleiter
Verkaufsleiter
Maître d'hôtel

Unsere Vermittlung ist für Bewerber **kostenlos.**

Konen & Lorenzen, Personalvermittlung GbR
Im Rottfeld 25 • 40239 Düsseldorf
Tel. ++49 (211) 63 86 86 • Fax ++49 (211) 63 86 84

101557/394032

	1/1 Jahr	½ Jahr	¼ Jahr
Inland	❒ Fr. 138.–*	❒ Fr. 82.–*	❒ Fr. 48.–*
Ausland (Landweg)	❒ Fr. 172.–	❒ Fr. 101.–	❒ Fr. 61.–
Europa (Luftpost)	❒ Fr. 228.–	❒ Fr. 131.–	❒ Fr. 75.–
Übersee (Luftpost)	❒ Fr. 299.–	❒ Fr. 181.–	❒ Fr. 99.–

Name
Vorname
Beruf/Position
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
Telefon

❒ **Zutreffendes bitte ankreuzen** *inkl. 2% MwSt

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis. Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.10*

Bitte ausschneiden und einsenden an:
***hotel + tourismus revue*, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern**

LAST MINUTE

Hotel Landgasthaus Adler
4313 Möhlin

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir aufgestellte

Serviceangestellte
Buffet-Zimmermädchen

Muttersprache Deutsch. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Telefon 061 851 10 10, Herrn Weidmann verlangen. 101659/73580

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser **Hotel Fürigen** nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine

und für unser
italienisches Restaurant Al Porto:

Chef de partie
Commis de cuisine

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Personalbüro
Frau J. Rogger
6363 Fürigen
Telefon 041 610 00 60 101660/11932