

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 22

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: 08.01.2026

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

AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne

Nr./no 22

28. Mai / 28 mai 1998

106. Jahrgang / 106e année

Fr. 4.10 (inkl. MwSt)
DM 5.20, OS 35, Lit 5500

hotel+ tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit – L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

TOURISMUS

Gletschererschliessungen 2

Die Schweizer Bergbahnenunternehmen wollen mit mehr als 30 Projekten höhere Regionen und bisher unberührte Gletschergebiete für die Förderung des Wintersports erschliessen.

Die Chinesen kommen 4

Der Zukunftsmarkt China soll dank einer exklusiven Vereinbarung von Schweiz Tourismus mit den chinesischen Tourismusbehörden bereits in zwei Jahren 100 000 Gäste in die Schweiz bringen.

HOTELLERIE

Migräne für Kurhäuser 5

Der Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) leidet nach wie vor daran, dass die Spitäler nicht rechtsfähig sind. Außerdem kann er am Potential von EU-Gästen nicht partizipieren.

Videokonferenzen 7

Videokonferenzen und die Telekommunikation ersetzen das Reisen und die Hotelübernachtungen nicht, wie man erst befürchtete. Sie initiieren sogar Logiernächte, wie sich jetzt abzeichnet.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Hohe Rendite mit Pasta 11

Die «Pasticceria» in Bern erwischte den Mega-Trend: Pasta gehört gegenwärtig zu den beliebtesten Gerichten im Restaurant. Zu den problemlosen Zubereitung gesellt sich eine hohe Rendite.

Deko aus zweiter Hand 12

Deko-Artikel kosten viel Geld, werden nur kurze Zeit benutzt und beanspruchen schliesslich noch Lagerkapazitäten. Eine Alternative bietet die Miete oder der Kauf von Dekoration aus zweiter Hand.

HOTEL · TOURISME

Cérémonie à Blanche 14

Grande cérémonie à l'école hôtelière «Les Roches» à Blanche (VS). L'établissement a remis, la semaine dernière, en première européenne, sa première licence universitaire.

Cyclotourisme romand 15

La Suisse romande sera le passage obligé de cinq routes du réseau national cyclable. Les prestataires touristiques ont profité de l'occasion pour préparer une palette de produits complémentaires.

Miele
Service-Abonnement.
Vollgarantie
mit Bonus.

Rufen Sie an!
Miele Professional
Tel. 056/417 24 62

Rauchfreies Speisen



Rauchfrei auftischen mit Zertifikat

Kein Zigarettenqualm am Speisetisch: Das erwartet die Mehrheit der Konsumenten. Gemäss einer Studie der Info-suisse bestehen sogar 75% der Schweizer auf einer gesetzlichen Regelung für die Einführung rauchfreier Zonen. Die

Nichtraucherorganisation «pro aere» versucht jetzt mit der Lancierung eines Qualitätslabels eine Antwort auf die herrschenden Missstände im Gastgewerbe zu geben. Ziel ist, dass der Gast alle Leistungen des Hauses ohne störenden

Tabakrauch wahrnehmen kann. Mit beispielweise einem Fumoir soll auch der Raucher auf seine Rechnung kommen. Technische Lösungen, wie sie Gastro-suisse proklamiert, werden dagegen abgelehnt. (Foto: Simone Wälti) Seite 9

Qualitätsmanagement in der Hotellerie

Das Jahrzehnt der Mitarbeiter

Das Jahrzehnt der Marketinggurus ist vorbei, jenes der Einsparungsprofis neigt sich seinem ausgedünnten Ende zu – das Dezennium der Mitarbeiter steht vor der Tür. Nur auf diese Weise könne in der Hotellerie die Qualität gesteigert werden, ist man bei den «Swiss Deluxe Hotels» überzeugt.

MARC AEBERHARD

Ohne hochqualifizierte Mitarbeiter kein Qualitätsmanagement. Immer klarer zeichnet sich nach einem Jahrzehnt der Vermarktungspriorität und einem weiteten einsetzung von Kostenvirtuosen dominiert, jetzt ein positives Dezennium der Personalwirtschaft ab. Statt Desinvestition und Abspeckübungen wie bisher

muss sich die Hotellerie zur Investition in einen guten Mitarbeiterstamm entschliessen, wenn sie sich ernsthaft um ein Qualitätsmanagement bemühen will. Qualitätsmanagement war auch der Schwerpunkt eines Treffens der Swiss Deluxe Hotels (ex-Swiss Leading) diesen Frühling in Bern. Die Swiss Deluxe Hotels haben sich bereits vor Jahren mit einer interaktiven Lern-CD-ROM für ihre Mitarbeiter als Qualitätsvorrbeiter etabliert. Resultat des Treffens: Qualität kann nur mit guten Mitarbeitern erreicht werden. Alle Kurse, Labels und Auszeichnungen nützen nichts, wenn die Betriebsphilosophie nicht umfassend von den Mitarbeitern verstanden und mitgetragen wird.

In Mitarbeiter investieren

Während in der Hotellerie der Automations- und Rationalisierungsfaktor im Vergleich zu andern Dienstleistungszweigen,

oder gar der Industrie, nur beschränkt einsetzbar ist, gilt es, in die Effizienz und die Kundenorientierung der Mitarbeiter zu investieren. Gezielte Schulungen, Weiterbildungen, Einbezug der Mitarbeiter in betriebliche Prozesse, eine flache Hierarchie und ein gutes Top-bottom- und Bottom-up-Kommunikationsystem sind einige Stichworte, die zur Qualitätssteigerung im Hotelbetrieb beitragen. Instrumente wie intensiver Gästekontakt, ein professionelles Beschwerdemanagement oder eine gute Telefonbewirtschaftung stehen dabei im Vordergrund der Qualitätsbemühung. Neben der Förderung des Shareholders, welcher am Ende des Rechnungsjahrs auf eine satte Dividende hofft, sollte der weitsichtige Hotelier vor allem in sein Personal investieren. Denn nur ein motivierter Mitarbeiter leistet Überdurchschnittliches – das wiederum kommt dem Aktionär zugute. Seite 7

Image lockt den Gast

Facettenreich und gleichzeitig grenzenlos, so erlebt der Gastronom heute den Markt. Anbieten kann er alles – ob Fast Food oder 3-Stern-Küche –, solange er konsequent ist. Er muss seinem Gast gegenüber einhalten, was er verspricht. Denn der Gast orientiert sich heute weniger am Angebot an sich, sondern er spricht auf das Image an, welches ihm vermittelt wird. Dort liegt die Chance des Gastronomen für die Zukunft: Er muss flexibel und mit Ideenreichtum auf dem Markt agieren. Beilage

micros • FIDELIO

Mit dem Fortschritt in Berührung...

- Touch-Screen Kassensysteme
- Front-Office Lösungen
- Food & Beverage Programme

MICROS 3700 POS Touch-Screen

MICROS SYSTEMS AG
Wiesenstrasse 10 A
8952 Schlieren / ZH
Tel. 01-733 74 50
Fax 01-733 74 51

MICROS SYSTEMS SA
1, avenue de Flumont
1820 Montreux / VD
Tel. 021-965 10 40
Fax 021-963 23 77

SEINET Comestibles
frisch fix flexibel

Seinet & Co, Comestibles und Fleisch
Gibraltarstrasse 1, Postfach, 6000 Luzern 7
Fisch, Gefügel, Wild, Fleisch, Konserven
Tiefkühlprodukte

Jetzt für Sie ins Netz gegangen:
www.seinet.ch
Tel. 041 249 44 44, Fax 041 249 44 44

LOX-20/35 Zimmersafe

• zwei verschiedene Größen
• Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich

SCHÄNIS
SCHÄNIS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8710 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

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

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

Herausgeber vom
Schweizer Hotelier-Verein (SHV)
Edited by the
Société suisse des hôteliers (SSH)

SchweizerTourismus-Verband

Weiterhin mit Beratungsdienst

Der Schweizer Tourismus-Verband (STV) wird auch in Zukunft Beratungsdienste anbieten. Dieser wird als Profitcenter weitergeführt. Der STV bleibe damit als Dach- und Serviceorganisation der Tourismuswirtschaft erhalten, erklärt dessen Direktor Gottfried F. Kunzi diesen Entscheid. Nach der sanften STV-Renovation bleibt vieles beim alten, bedauert Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). Seite 3

Arc jurassien Tourisme

Les premiers projets sont là

L'organisation Arc jurassien Tourisme est en train de donner une identité à l'Arc jurassien. Elle est parvenue, en moins d'une année, à mettre sur pied deux produits touristiques communs à la région jurassienne. Une proposition d'itinéraires cyclables sera en effet lancée samedi à Berne lors de l'inauguration du réseau cyclable national. D'autre part, les bases d'une «route de l'horlogerie» seront jetées en juillet. Page 13

Special 2/98

Special



farbenfroh und facettenreich
...wie sich die Gastronomie vermarktet

Bergbahnprojekte

Auf den Gletschern sollen die Bahnmaстen spriessen

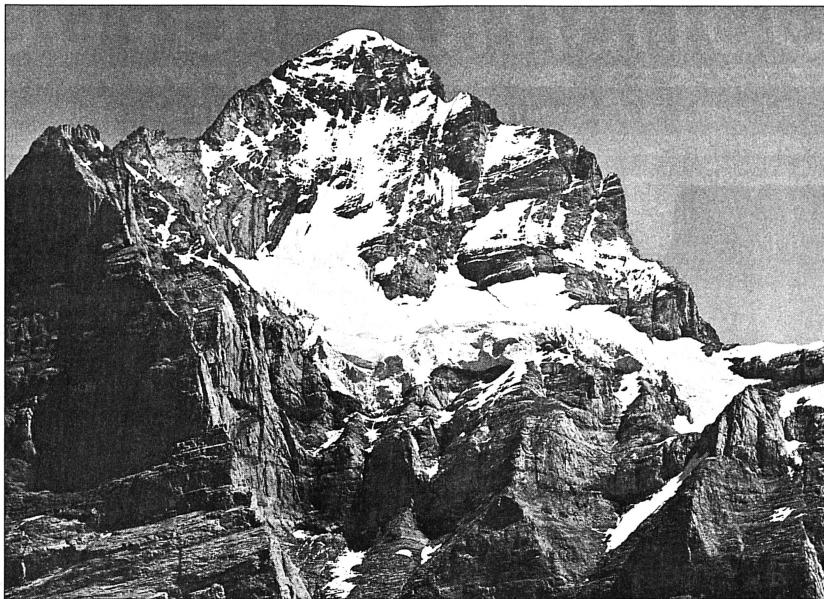
Die Schweizer Bergbahnunternehmen wollen mit über 30 verschiedenen Projekten höhere Regionen und bisher unberührte Gletscher-Gebiete erschliessen. Damit sollen den Wintersportlern attraktive Pisten geboten und die Schneesicherheit gewährleistet werden. Die Hürden für solche Projekte sind aber hoch und die Opposition gross.

FELIX MAURHOFER

Der Wettbewerb wird für die Bahnunternehmen und Skigebiete immer härter. Auf Frau Holle ist nur noch in höher gelegenen Regionen wirklich Verlass und die Wintersportler verlangen attraktive und schneesichere Pisten. Die Bahnen geraten unter Druck und lassen die Ingenieure Ausbauprojekte planen. Aktuell liegen über 30 solche Ausbauprojekte irgendwo in den Schubladen, geistern in den Köpfen herum oder bietenbrisanten Diskussionsstoff zwischen Unternehmen und Naturschützern. Insgesamt sehen diese Projekte und Pläne über hundert neue Bahn- und Liftanlagen vor. Eines der aufsehenerregendsten Projekte ist die Erschliessung des 3698 Meter hohen Rosenhorns hinter dem Grindelwalder Wetterhorn. Dieses bisher nur von Bergsteigern und Skitourenfahrern berührte Gebiet, welches zudem noch den Status eines geschützten Gebiets von nationaler Bedeutung (BLN-Inventar) genießt, soll mit einer Alpenmetro für die Skihasen erschlossen werden. Zurzeit stehen mit einer Alpenmetro oder einer Seilbahn zwei Varianten zur Diskussion. Der Investitionsbedarf ist mit über 100 Mio. Franken beträchtlich, doch zeigt eine Machbarkeitsstudie, dass mit der Bahn jährlich rund 300 000 Personen aufs Rosenhorn fahren würden.

Gletscher als Schneegarantie

Das Rosenhorn bietet mit seinen ausgedehnten Gletschern eine gewisse Schneegarantie, was im heutigen Wintersportwettbewerb ein bedeutendes USP ist. Ähnlich dem Rosenhornprojekt wollen noch andere Bergbahnen von den kühlen Riesen profitieren. In der Aletschregion zwischen Riederalp und Belalp ist eine Seilbahn geplant, die den Grossen Aletschgletscher überqueren und damit



Das Rosenhorn hinter dem Wetterhorn bei Grindelwald soll touristisch erschlossen werden. Es gilt als Paradebeispiel für den Ausbau in der Hochgebirgswelt.

die beiden Skigebiete verbinden soll. Gelegen 100 Mio. Franken soll dieses Projekt kosten, das auch die Erschliessung der Nordhänge ob Belalp mit einem Skilift vorsieht. Weiter vorgesehen ist in diesem Gebiet eine Tunnelverbindung zwischen Bettmeralp und Aletschgletscher sowie die Erschliessung des Märjelengebiets vom Eggishorn aus. Die grösste Hürde für dieses Projekt ist der Aletschgletscher selbst, der als national schützenswertes Gebiet gilt und um die Aufnahme als Unesco-Landschaft buhlt.

Gebietsfusionen

Selbst in den heutigen Gletscherskigebieten von Zermatt und Saas Fee werden Ausbaupläne ausgeheckt: Eine Metro soll unter dem Allalinhorn durch die beiden Orte miteinander verbinden. Verschiedene Skigebiete zusammenzuschliessen scheint auch im Kanton Graubünden

den in Mode zu sein. Im Unterengadin sollen die beiden Gebiete Scuol und Samnaun eins werden und zusammen mit Ischgl zur grössten Skiregion Europas zusammenschmelzen. Als Tribut würde die östlichen Ausläufer des Silvrettabiets ihre Bahnunshule entblößen. Mit Bahnen touristisch erschlossen soll im Prättigau das Gebiet Fondei-Heuberg-Parsenn werden. Würde der Ausbau realisiert, dann fiele das idyllische Fondei-Tal dem Skigebiet zum Opfer.

Modernisieren statt ausbauen

Bei allen geplanten Ausbauprojekten (siehe Kasten) müssten neue noch unberührte Gebiete erschlossen werden, was laut Peter Feuz, Präsident Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmen, nur in Ausnahmen dem Leitbild des Verbandes entspreche. «Wir legen den Bahnunternehmen nahe, lieber bestehen-

de Anlagen zu modernisieren, statt neue Gebiete zu erschliessen», so Feuz. Ihm sei schon bewusst, dass aus Konkurrenzgründen ein ständiger Erneuerungsprozess nötig sei, doch bestünden im Rahmen der bestehenden Skigebiete meist genügend Ausbaumöglichkeiten. Feuz glaubt auch nicht an einen Ausbau-Wildwuchs: «Die ökonomischen und ökologischen Hürden sind oft sehr hoch», sagt der Verbandspräsident.

«Weil der Verdrängungswettbewerb unter den Skigebieten immer härter wird und die Wintersportler sichere sowie attraktive Skigebiete fordern, ist die Erschliessung von neuen Skigebieten nötig», sagt Gottfried F. Küni, Direktor vom Schweizer Tourismus-Verband (STV). Dabei müssten aber die Bahnen die Proportionen im Auge behalten und müsste die politische Diskussion über den Sinn der BLN-Schutzgebiete neu

aufgerollt werden. Ob nun die Erschliessung des als schneesicher geltenden Hochgebirges aus ökonomischer Sicht möglich ist, müssten die Investoren selbst entscheiden. Für Küni persönlich sei aber klar, dass die BLN-Gebiete nicht angefasst werden sollten.

Massiver Widerstand

Vehegem gegen die meisten geplanten Ausbauprojekte wehren sich die Naturschutzorganisationen sowie die Stiftung für Landschaftsschutz. Otto Sieber, Zentralsekretär Pro Natura Schweiz droht, seine Organisation werde sich mit Händen und Füßen gegen solche Projekte wehren. Er könne diese Ausbaustherapie nicht verstehen, sie komme einem verzweifelten Befreiungsschlag der Bahnen gleich. Sieber hält diese Entwicklung für verfehlt und meint, dass der touristische Aufschwung in den Skigebieten nicht durch die Erschliessung der Hochgebirgs Welt eingeleitet werden könnte.

Die Schweizer Bergprojekte

In folgenden Gebieten der Kantone Wallis, Graubünden, Tessin und Bern sind neue Bahnprojekte in Planung:

- Saas Almagell: Erschliessung des Chessjen am Feegletscher.
- Leukerbad: Skigebietserweiterung am Schafberg.
- Lötschental: Von der Lauchernalp aus soll der Milibachgletscher erschlossen werden.
- Unterwallis: Neue Verbindung der Skigebiete Tête de Balme mit der Skiregion Chamonix-Argentière.
- Obergoms: Erschliessung des Sidelhorn-Gebiets zwischen Goms und Haslital.
- Bosco/Gurin: Das Walserdorf soll mit dem Formazzola bei Domodossola verbunden werden.
- Davos: Erweiterung des Skigebiets Pischa.
- Chur: Neue Bergbahnen ums Parpaner Schwarzhorn.
- Disentis: Lifterweiterung von der Alp Nova zum Greter Berg.
- Lenzerheide: Erweiterung zur Alp Sanaspans.
- Adelboden: Der Wildstrubel soll vom Wallis und von der Berner Seite her erschlossen werden.

Foto: zvg

Zentralschweiz Tourismus

Nur zwei Destinationen stehen

Im Streit um die Finanzflüsse rund um Zentralschweiz Tourismus (ZST) bahnt sich vielleicht eine Einigung an. Nach wie vor schwierig sieht es bei der Destinationsbildung aus. Der touristisch unterschiedlich positionierte Raum Zentralschweiz mit seinen sechs Kantonen tut sich schwer mit marktgebundenen Allianzen und Destinationen anstelle von marktfreien kantonspolitischen Gebilden. Laut ZST-Präsident Roland Braun gibt es erst zwei bestehende und funktionierende Destinationen: Luzern und Engelberg. Die seit vielen Jahren geplanten sieben Destinationen seien zuviel für die Zentralschweiz, sagte Braun an der ZST-Generalversammlung.

Ob es nach Ende 1997 angekündigten Austritt der Stadt Luzern und des Verkehrsvereins Luzern aus dem ZST wieder zu einer Einigung kommen wird, dürfte vor allem am politischen Willen liegen. ZST-Direktor Wolf-Peter Pfaff bestätigte Gespräche mit Luzern. Streitpunkt ist: Luzern spürt die Zentralschweiz und will mehr als 200 000 der bisher erwirtschafteten Abgaben von 600 000 Franken zurückhalten, weil Werbegelder für das neue Kultur- und Kongresszentrum benötigt würden. Die Inner-schweizer Regierungen wiederum kontern, sie würden ihre Unterstützung für das Verkehrshaus der Schweiz in Luzern überdenken, mache die Stadt Luzern ihren Austritt nicht rückgängig.

Eine breit abgestützte Arbeitsgruppe will zudem die touristischen Strukturen in der Zentralschweiz überdenken und einen neuen Verteilschlüssel der Gelder ab 2000 erarbeiten. Die ZSR-Infostelle soll im Zuge von Switzerland Destination Management (SDM) zu einem regionalen Call-Center umgebaut werden. VR

Guides Gstaad-Saanenland

Einheimische führen Gäste durchs Saanenland

Dem wachsenden Interesse der Gäste an Kultur und Brauchtum will das Saanenland mit einem zentral buchbaren Angebot entgegenkommen. Bei der neu gegründeten Organisation «Guides Gstaad-Saanenland» können von Einheimischen begleitete thematische Führungen gebucht werden.

SUSANNE RICHARD

Was zahlreiche Städte längst anbieten, beginnt nun auch im ländlichen Gebiet Fuss zu fassen: thematische Führungen durch den Ferienort. Das Interesse von Feriengästen, Seminargästen und Gruppen an thematischen Führungen im Saanenland habe in den letzten Jahren spürbar zugenommen. Deshalb hat die Volkswirtschaftskommission der Gemeinde Saanen im vergangenen Sommer die Initiative ergriffen und bewährte Führerinnen und Führer in einer neuen Organisation zusammengefasst. Im November 1997 wurde die Genossenschaft der «Guides Gstaad-Saanenland» formal aus der Taufe gehoben. 17 Guides sind Mitglieder der Vereinigung.

Die Guides sind Berufsleute aus ganz verschiedenen Branchen: Forstgeniecke, Scherenschnitzkunst, Alphornherstellung, Töpferei und Hauswarenhersteller, Skilehrer, Hotelfachfrauen, Bäuerinnen etc. Sie übernehmen Führungen entsprechend ihrem Fachwissen, ihrer Berufserfahrung und ihren persönlichen Präferenzen. Ruth Annen, Leiterin der Vermittlungsstelle: «Mit unseren Führungen sollen brachliegende Kenntnisse der Einheimischen genutzt wer-

den.» Im Gegensatz zu den «Sonnenstrahlen», die ja mehrheitlich nicht aus der Gegend stammen, sollen die Gäste über die Guides wirklich Einheimische kennenlernen. Der Ferienaufenthalt im Saanenland soll durch den persönlichen Kontakt zum Guide und zur lokalen Bevölkerung noch mehr zum Erlebnis werden.

Breite Angebotspalette

Im Laufe des Winters haben sich die ausgewählten Führerinnen und Führer auf eine gemeinsame Philosophie geeinigt, die Angebote definiert, Richtlinien für die Tarife festgelegt und einen Prospekt gestaltet. Die Führungen werden in deutsch, französisch, englisch, italienisch und spanisch durchgeführt. Der Tarif für individuelle Führungen für Gruppen ist auf 90 Franken für die erste Stunde und 80 Franken für jede weitere Stunde festgelegt. Für Individualgäste ist ein fixes Sommerprogramm in Vorbereitung. Gebucht wird direkt bei der Vermittlungsstelle in Lauenern oder aber auch bei den lokalen Infostellen des Tourismusverbands, von wo die Reservationen an die Vermittlungsstelle weitergeleitet werden.

Neben Besuchen bei Kunsthändlern – Scherenschnitzkunst, Alphornherstellung, Töpferei und Hauswarenhersteller stehen dabei im Vordergrund – sind auch Führungen zu Themen wie Chaletarchitektur, Landwirtschaft & Einheimische Spezialitäten sowie zum Naturraum Saanenland auf dem Programm. Die Themen und der genaue Ablauf der Führungen können zudem den spezifischen Interessen einer Gruppe individuell angepasst werden.

Ksi-WM 2003 im Oberengadin. Das Oberengadin wird Austragungsort der alpinen Skiweltmeisterschaften im Jahr 2003 sein. Der Entscheid des internationalen Skiverbands (FIS) hat in oberengadiner Tourismuskreisen Freude ausgelöst. Nach zwei erfolglosen Bewerbungen für die Ski-WM 1999 und 2001 ist St. Moritz/Pontresina im dritten Anlauf siegreich aus der Ausmarchung hervorgegangen. Die Mitkonkurrenten Lillehamer (N) und Les Menuires/Val Thorens (F) schieden bereits im ersten Wahlgang aus. Die letzte Austragung von Skiweltmeisterschaften im Oberengadin war im Jahr 1974. Für Bundesrat Adolf Ogi gibt die erfolgreiche Oberengadiner Kandidatur auch der Walliser Olympiakandidatur zusätzlichen Auftrieb.

STR

SWISSORAMA

Bahn operiert seit vielen Jahren mit dem Slogan «Fünf-Stern-Berg». Nun hat die Bahn dafür Markenschutz beantragt und vom Institut für geistiges Eigentum auch erhalten. Somit darf sich in der Schweiz kein anderer Berg so nennen. FM

*

Verkehrsverein Brunnen schliesst sein Reisebüro.

Der Verein gibt den Reisebüro-Betrieb auf, weil er keine Erträge mehr abwirft. Der Verein will sich in Zukunft auf die Kernaktivität konzentrieren und tourismuswirksame Anlässe fördern. Beispielsweise soll das brachliegende Potential des «Wegs der Schweiz» gezielt bewirtschaftet und Brunnen als Ausgangsort für historische Reisen bekannt gemacht werden. Auch soll das Angebot der historischen Reisepost über den Gotthard ausgebaut werden. SM

*

WWF-Aktion gegen Skiliftprojekt im Fondei-Tal.

WWF-Aktivisten haben vergangene Woche in Chur vor dem Bündner Regierungsbüro gegen das geplante Skigebiet Fondei-Fideris demonstriert. Im Rahmen der Aktion «Fondei – skiliftfrei» wurde die Kantonsregierung aufgefordert, keine «umstrittenen Gross-Skilgebiete» vorzuspuren. In ihren Voten warfen die Kundgebungsteilnehmenden der Kantonsregierung vor, im Fall des umstrittenen Skigebietes Fondei-Fideris nicht bloss die Planungen von Gemeinden und Regionen zu koordinieren, sondern das Skigebietprojekt entscheidend zu begünstigen. Zudem dürften keine öffentlichen Gelder mehr in «überrissene Skigebiete» investiert werden.

sda

*

Stanserhorn als «Fünf-Stern-Berg» geschützt. Die 105jährige Stanserhorn-

Tourismusverein Grächen in Finanznoten: Die Grächner Hotellerie verlor 1997 8,9%, die Parahotellerie gleich 11% ihrer Logiernächte. Einbussen, die sich auch in der Rechnung des Tourismusvereins niederschlagen. Statt des budgetierten Verlusts von 38 000 Franken klappt nun ein Loch von 148 000 Franken. Kommt hinzu, dass Schulden von rund 700 000 Franken auf dem Tourismusverein lasten. Dieser möchte deshalb neue Geldquellen erschliessen und die kommunale Tourismusförderungsmaße einführen. Dagegen setzt sich allerdings der Gemeinderat zur Wehr. Eine zusätzliche finanzielle Belastung könne dem Gewerbe und den Bahnen, aber auch der Gemeinde, nicht mehr zugemutet werden, argumentiert Gemeindepräsident Silvio Walter im «Walliser Boten». Er verlangt deshalb vom Tourismusverein eine ausgewogene Rechnung. GER

Interview mit Gottfried F. Künzi

«Wahrscheinlich braucht es Konzessionen von allen»

Die Zukunft des Schweizer Tourismus-Verbands ist entschieden: Der Bereich Beratung wird als Profitcenter weitergeführt (siehe htr Nr. 19/98). Das zweite Szenario sah den STV als reine Politikorganisation vor, ähnlich dem Bundesverband der Deutschen Tourismuswirtschaft. In einem Interview beantwortet STV-Direktor Gottfried F. Künzi Fragen zur neuen Strategie.

War die Möglichkeit, das deutsche Modell zu verwirklichen, gut durchdacht?

Das deutsche Modell ist auf Schweizer Verhältnisse nicht anwendbar, weil es die Machtverhältnisse in der Tourismuswirtschaft tangiert hätte. Wie die Erfahrungen zeigen, wollen sich wahrscheinlich weder der Schweizer Hotelier-Verein noch Gastrouisse einem echten Leader-Verband unterordnen. Auch die Finanzierung (ca. 20 Mitglieder müssen 1 Mio. Franken aufbringen) schien unserem Vorstand illusorisch.

Interview:
CHRISTINE KÜNZLER

Warum sind lediglich zwei mögliche Szenarien für den STV ausgearbeitet worden?

Wir haben lediglich zwei Szenarien erarbeitet, weil uns zwei plausibel erschienen. Es gibt wenig taugliche Modelle, die realistisch sind.

Der STV hat die Strategien selber erarbeitet. Weshalb?

Weil uns der Ausschuss unter Präsident Franz Steingruber diesen Auftrag gegeben hat. Es schien uns nicht unbedingt sinnvoll, angesichts des Zeitbedarfs und der hohen Kosten (z.B. Strategie SHV 2000) externe Berater beizuziehen. Wir erachten uns auch durchaus als kompetent, diese Dinge selber zu beurteilen.

«Wir erachten uns auch durchaus als kompetent, diese Dinge selber zu beurteilen.»

Was verändert und verbessert sich mit der jetzigen Variante im Bereich Lobbying?

Im Bereich Lobbying werden wir versuchen, vermehrt antizipierend die Meinungen der Partner auf eine Linie zu bringen. «Mit einer Stimme sprechen», muss das Ziel sein. Wir werden sehen, ob das funktioniert...

Müssten sich der STV-Präsident und -Vorstand diesbezüglich nicht etwas mehr engagieren?

Der STV-Präsident und unser Vorstand haben entschieden, dass die Koordination primär auf Stufe Direktion stattfin-

Für Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband, stimmt die neue Strategie.
Foto: zvg

den soll. Der Präsident und der STV-Ausschuss werden sich engagieren, wenn diese Bestrebungen nicht zum Erfolg führen. In unserem Ausschuss sind ja die wesentlichen Exponenten vertreten.



Illusion. Jeder Parlamentarier muss sich in vielen Sachgebieten engagieren. Wir haben Volks- und keine Branchenvertreter im Parlament.

In welche Richtung zielt das künftige Verhältnis mit den grossen Partnern Gastrouisse und Schweizer Hotelier-Verein?

Das künftige Verhältnis zu Gastrouisse und SHV soll ein offenes und konstruktives sein. Wenn wir aber mit einer Stimme sprechen wollen, braucht es wahrscheinlich hier und da Konzessionen von allen Seiten.

«Das künftige Verhältnis zu Gastrouisse und SHV soll ein offenes und konstruktives sein.»

Stimmt für Sie persönlich diese neu bestimmte STV-Variante?

Für mich stimmt die neue Variante, weil sie den STV als Dach- und Serviceorganisation der Tourismuswirtschaft erhält. Hätte man Beratung und Angebotsgestaltung abgeschafft, würden eine ganze Reihe von wichtigen Aufgaben nicht mehr erfüllt. Das kann nicht das Ziel sein. Beziiglich Lobbying bin ich zuversichtlich. Der Wille zur Zusammenarbeit ist da.

(Die Fragen sind auf schriftlichem Weg beantwortet worden.)

Statements zum Schweizer Tourismus-Verband

«Das Strategiepapier bestätigt das Bestehende»

Für Hansruedi Müller ist das Strategiepapier des Schweizer Tourismus-Verbands «nicht ganz befriedigend, weil es nur Bestehendes bestätigt». Auch Heinz Probst ist der Meinung, es bleibe «noch vieles beim alten». Peter Keller jedoch sagt, die neue Strategie gehe «weiter als die bisherige». Die hotel + tourismus revue befragte die drei Fachleute zur neuen STV-Strategie.

PETER KÜHLER



Professor Hansruedi Müller, Direktor Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern: «Eigentlich war das Strategiepapier nicht nötig. Denn der STV arbeitet gut und kompetent in den drei Bereichen Tourismuspolitik, Beratung und Angebotsgestaltung. Ich – an Stelle von Gottfried F. Künzi – hätte das Papier genauso verfasst, nämlich aus einer gewissen Verfeindungshaltung heraus. Für mich ist das Strategiepapier allerdings nicht ganz befriedigend, weil es in einem Zirkelschluss eigentlich nur Bestehendes bestätigt. Schade ist auch, dass nur zwei Strategievarianten geprüft wurden. Die Hauptaufgaben sind jedoch sachlogisch herausgearbeitet und umfassen die touristischen Interessenvertretung, die Koordination zwischen den touristischen Partnern und die Dienstleistungsaufgaben.»

*

Professor Peter Keller, Dienst für Tourismus im BWA: «Die neue Strategie geht weiter als die bisherige: stärkere Koordination mit den touristischen Partnern und Ausbau der Beratung zu einem eigentlichen Profitcenter. Der STV versteht sich als tourismuspolitische Plattform für die verschiedenen

touristischen Organisationen. Er kann aber nicht alle Aufgaben übernehmen. Er hilft subsidiär, wo die Partnerorganisationen nicht weiterkommen oder wo sich niemand der Aufgabe annimmt. Was das Lobbying betrifft: dafür sind in erster Linie die interessierten Organisationen selbst verantwortlich. Lobbying ist im übrigen nicht nur eine Frage grosser Budgets, sondern grosser Intelligenz!»

*

Heinz Probst, Verbandsdirektor Schweizer Hotelier-Verein: «Die Gewichtung des neu definierten Leistungsauftrags des Schweizer Tourismus-Verbands ermöglicht dem STV eine Intensivierung der tourismuspolitischen Aktivitäten und eine (selbst)bewusste Positionierung als Dachorganisation und Spitzenverband der Schweizer Tourismuswirtschaft. Zweifellos ist das im vitalen Interesse der gesamten Tourismusbranche und der einzelnen touristischen Leistungsträger. Allerdings bleibt im neuen, saft renovierten Oberhaus der Schweizer Tourismuswirtschaft noch vieles beim alten. Zwar ist die Strategie offensiv und zukunftsgerichtet angelegt. Und der Leistungsauftrag lautet ganz im Sinne der Branche. Nur, die Strukturen sind die gleichen. Diese und die interessensbedingten Unterschiede und die unterschiedlichen Mentalitäten innerhalb der Branche machen die schon an sich anspruchsvolle Aufgabe und die schwierige Öffentlichkeitsarbeit nicht einfacher.

Die struktur- und interessensbedingte Diversität der Tourismusbranche erwies sich in der Vergangenheit nicht selten als das eigentliche Erschweris für eine einheitliche, kohärente Branchenpolitik. Bei näherer Betrachtung waren es meistens nachvollziehbare Interessenunterschiede wie etwa im Bereich des Incoming und des Outgoing, in der Verkehrspolitik (Privatverkehr versus öffentlicher Verkehr), in der Beherbergung (Hotellerie versus Parahotellerie), im Hotel- und Gastgewerbe (touristische Exportindustrie versus gastgewerbliches Binnenmarktgeschäft) und der latente Konflikt zwischen Schutz- und Nutzungsinteressen der Ferien- und Reisedestinationen.»

VY

Einfluss nehmen auf die Politik



Franz Dietrich, ehemaliger Direktor Schweizer Hotelier-Verein, SHV-Ehrenmitglied

Seit es einen einigermaßen organisierten Tourismus gibt, eröffnet – meist wenn es nicht gut geht – die Forderung nach besserer Interessenvertretung in der Politik. Mit grossem Aufwand und Einsatz, in der Regel improvisiert und spontan, konnten mit verschiedenen Seilschaften einzelne «Schlachten» gewonnen werden; eine nachhaltige Präsenz auf den Feldern der Impulsgabe, der Entscheidfindung und der Anwendung wirtschaftspolitischer Strategien und Massnahmen ist jedoch nicht auszumachen. Nüchtern betrachtet wird es die heterogene, oft uneinige, manchmal zerstreute Tourismuswirtschaft auch in Zukunft kaum schaffen, geeint mit «una voce» aufzutreten (von den Finanzen ganz zu

schweigen). Mein Glaube an einen kraftvollen Tourismus-Spitzenverband Schweiz ist schwach.

Wenn der Schweizer Hotelier-Verein im Rahmen der Strategie 2000 seine künftige Interessenvertretung überdenkt und plant, seien einem, der es auch versucht hat, ein paar Gedanken dazu gestattet. Der SHV ist ein Branchenverband, der sich an seinen Mitgliedern orientiert. Er erfüllt in erster Linie ökonomische Funktionen. Die Spitzerverbände, zum Beispiel der Vorort des SHIV und der Gewerbeverbund, fassen Interessen ihrer Teilverbände zusammen und vertreten sie gegenüber Politik und Staat, Ideen, Projekte, Forderungen zur künftigen Gestaltung der Wirtschaftspolitik werden in Arbeitsgruppen, Experten-Kommissionen der Verwaltung und der Spitzerverbände erarbeitet. Dort müssen die Anliegen der Hoteliere eingearbeitet und vertreten werden. Dies bedingt ausgezeichnete Kontakte zu den Spezialisten der Spitzerverbände und der Verwaltung. Dies bedeutet aktives Mitmachen in den Gremien des Vororts, teilweise des Gewerbeverbands. Über die Spitzerverbände sind zum Beispiel Konsultationen zu Entwürfen zu Gesetzen einzuhören.

«Lobbying» ist in aller Munde. Gutes Lobbying setzt Vertrauenswürdigkeit der Lobbyisten voraus. Jeder Hotelier kann und muss in seinem Umfeld dazu beitragen: als verantwortungsbewusster Unternehmer, als korrekter Arbeitgeber, auch durch sein Auftreten und seinen Lifestyle. Er muss Kontakte zu den Gemeinde-, Kantons- und eidgenössischen Parlamentariern, Behördenmitgliedern, Verwaltungen und zu den Organisationen der Wirtschaft bewusst pflegen. Oft eignet sich die Hotel-Lobby hiefür gut.

SWISSORAMA

Casino Sarnen: Gutachten als vorläufig letzter Rettungshalm. Das Seilzehen um die Eröffnung des Casinos Sarnen mit Geldspielautomaten spitzt sich zu. Bundesrat Arnold Koller bekräftigte die harte Haltung des Bundesrates im Interesse der Rechtsgleichheit. Koller ist aber bereit, ein Rechtsgutachten erstellen zu lassen, ob die Geldspielautomaten in Sarnen vor dem Inkrafttreten der Verordnung in Betrieb waren oder nicht und eventuell nach altem Recht betrieben werden können. Die Obwaldner Regierungsrätin Maria Kühler-Flury zeigte sich nach einem Treffen mit Koller optimistisch und bezeichnete die Gutachten als «mögliches Rettungshalm». Kommt es nicht zu einer Einigung, behält sich die Obwaldner Regierung rechtliche Schritte vor. Der Bundesrat hatte am 22. April die Geldspielautomatenverordnung überraschend in Kraft gesetzt und damit die Eröffnung des Casinos Sarnen vom 30. April gestoppt.

ty-Line je 60 Flugzeuge bei der Firma Fairchild-Dornier und 60 provisorisch Crossair plant, zwischen Ende 2001 und Ende 2006 pro Monat ein neues Flugzeug zu kaufen und damit ihre bisherigen Maschinen von den Typen Saab 2000 Concordino und Avro Jumbolino sukzessive zu ersetzen. Die 60 Optionen können nach Bedarf erworben werden. CK

*

Über eine Million Logiernächte im Heidiland. Der Tourismusverband Sarganserland-Walensee hat im Jahr 1997 1,1 Mio. Franken für die Vermarktung der Tourismusdestination Heidiland aufgewendet. Damit konnten die Übernachtungen um gut 5% gesteigert werden. Die Destination Heidiland wurde in den Hauptmärkten wieder bewusster wahrgenommen und das Interesse von potentiellen Gästen steige, berichtete Direktor Urs Kamber. Nach der letztjährigen Offensive gegen aussen liege in diesem Jahr das Schwergewicht auf der Positionierung der Angebote in den einzelnen Orten der Region. Zudem werden gegenwärtig 40 Gästebetreuerinnen und -betreuer ausgebildet, die die touristischen Anbieter in der Region bei Bedarf unterstützen können.

REKLAME

Swiss Hotel Software

Front Office Windows Visual® = genial

Verlangen Sie eine Demo CD-ROM.
Demandez nous le CD-ROM de démonstration.

SHS sàrl

Avenue de Provence 4
1007 Lausanne
Téléphone 021 624 56 22
Télefax 021 624 81 21

Neu - Nouveau

Wülfingerstrasse 12
8400 Winterthur
Telefon 052 269 01 89
Telefax 052 269 01 81
103508/386711

China

100 000 Chinesen pro Jahr erwartet

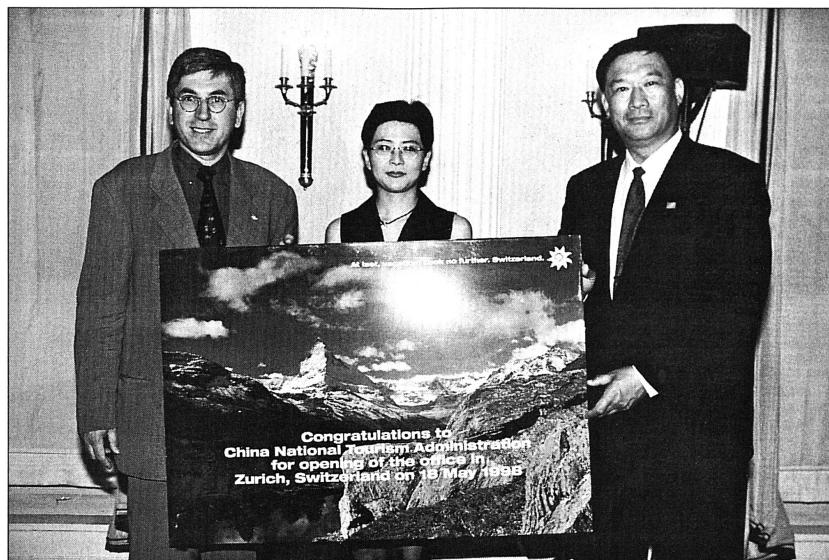
Als erstes europäisches Land verfügt die Schweiz über eine Tourismusvertretung in China. Jetzt hat China in Zürich ein Fremdenverkehrsamt eröffnet. Der Zukunftsmarkt China soll aufgrund einer exklusiven Kooperationsvereinbarung von ST mit den chinesischen Tourismusbehörden bereits in zwei Jahren 100 000 Gäste in die Schweiz bringen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Für einmal ist die Schweiz ihren Nachbarn eine Nasenlänge voraus. Oder besser gesagt: schon wieder. Nachdem Schweiz Tourismus (ST) vor knapp drei Jahren die Schweiz als erstes nicht-asiatisches Reiseland in der Volksrepublik China vorstellte, ist jetzt ein weiterer wichtiger Schritt getan. Nach der Unterzeichnung einer ersten Kooperationsvereinbarung mit der China National Tourism Administration (CNTA) im Januar dieses Jahres, verfügt Schweiz Tourismus seit Anfang März sogar über eine Vertretung in Beijing. «Wir sind das erste europäische Land, welches in der Volksrepublik mit einem Tourismusbüro vertreten ist», sagt Marco Hartmann. Der ST-Direktor präzisiert, dass es sich vorerst um eine offizielle Vertretung und noch nicht um ein offizielles ST-Büro handelt. Vor wenigen Tagen hat China in Zürich ein Fremdenverkehrsamt eröffnet und somit seinerseits einen ersten Schritt im Sinne des erwähnten Memorandums getan. Was wiederum den Bemühungen von ST, in China offiziell unter dem eigenen Label auftreten zu dürfen, entgegenkommt. Dass der Erlaubnis in der Volksrepublik eine «richtige» ST-Vertretung zu eröffnen, rechnet Hartmann bereits in den nächsten Monaten.

Hohe Ziele von ST

Offiziell darf die chinesische Bevölkerung lediglich sechs Länder in Südostasien sowie neu auch Australien und Neu-



Dank der Eröffnung des Tourismusbüros der Volksrepublik China in Zürich erhofft sich Schweiz Tourismus leichteren Zugang zum chinesischen Markt. (v.l.) Marco Hartmann, Wenjia Zhang (ST-Vertreterin in Beijing) und He Guangwei (Chairman of the China National Tourism Administration).

Foto: Michael Hutschneker

seeland bereisen. Waren es 1996 noch 13 000 so sind im vergangenen Jahr bereits 19 000 Visa für eine Reise in die Schweiz erteilt worden, was einer Anzahl Logiernächte von rund 50 000 entspricht. Noch ist der chinesische Reisemarkt reguliert und eine Ausreise in andere Länder nur mit einem offiziellen Grund, respektive einer geschäftlichen Einladung möglich. Insbesondere von der langsam in Bewegung kommenden Änderung der Politik, welche Reisen auch zu Ferienzwecken ermöglicht, erhofft sich der ST-Direktor einiges. Immerhin ist es auch in diesem Fall die

Schweiz, welche als erstes europäisches Land ein entsprechendes Gesuch eingereicht hat. Nach Einschätzungen von Hartmann dürfte es noch ein bis zwei Jahre bis zur erwähnten Öffnung dauern. Dennoch steckt sich der Tourismusprofi hohe Ziele: «Im Jahr 2000 wollen wir rund 100 000 Bürger der Volksrepublik China in der Schweiz begrüssen.»

Die Schweiz propagieren
Wenjia Zhang vertritt seit drei Monaten ST China. Die gebürtige Chinesin hat die Schweiz anlässlich einer Pressereise vor zwei Jahren kennengelernt. Sie soll nun

sichern nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Ebenso positiv haben sich die Werte der Pilatusbahn-Gesellschaft entwickelt, die jahrelang bei 650 Franken offerte wurden und kaum Beachtung fanden. Bei grösseren Umsätzen hat der Kurs bis 800 Franken angezogen und es herrscht eine starke Nachfrage. Demnächst werden die Werte von 100 Franken nominal in 50 Franken nominal gesplittet, so dass Stamm und Prior in einer Einheitsaktie gehandelt werden. Die Gesellschaft weist kaum Schulden auf und die Ertragslage hat sich in den letzten Jahren stark verbessert. Investitionen werden grösstenteils aus den selbst erarbeiteten Mitteln getätigt.

Kaum honoriert wurden die starke Ertragskraft und die ausgezeichnete Bilanz der Säntis-Schwebebahn AG. Bei 925 Franken wurden die Titel jahrelang offert. Zurzeit werden 10% höhere Kurse toleriert und auch hier besteht eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Noch nicht von den Tiefstkursen hat sich die Adelboden-Sillernal-Bahn erholt, die immer noch bei 320 Franken im Brief liegen. Analytisch müsste sich der Titel wenigstens auf dem Nominalwert positionieren. Die Ertragslage ist gut und dürfte in den nächsten 2 bis 3 Jahren höhere Preise generieren.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekanntlich wird nächstes Jahr die Fusion mit der Sesselbahn Andermatt-Nätschen vollzogen, so dass auch hier Einheitsaktien geschaffen werden und sich bei der Gemstock-Bahn ein Split ergibt. Der Kurs hat kürzlich von 200 bis auf 240 Franken angezogen.

Nach wie vor ist die Nachfrage eine einseitige Nachfrage, ohne dass Briefkurse genannt werden. Vergleicht man den seinerzeitigen Aktiensplit von 4:1, so bewegen sich die Werte immer noch auf der Basis von etwa 10 Jahren. In dieser Zeitspanne wurden bekanntlich immer grosser Cash-flow und Gewinn erarbeitet, so dass sich dies in den Aktienkursen irgendwann niederschlagen sollte.

Die Funicolare Lugano-Paradiso-Monte San Salvatore SA weist ein

Gesellschaftskapital von lediglich 600 000 Franken aus. Die wenigen Titel sind in einem engen Aktionskurs gestreut. Bekanntlich weist die Bilanz kaum Fremdkapital auf, so dass ein derzeitiger Kurs von 2850 Franken

sicher nicht teuer ist. Die Werte zählen zu den Raritäten unter den Schweizer Bahnen.

Die Luftseilbahn Andermatt-Gems-

stock hat zwei schwierige Jahre hinter sich und musste kontinuierlich Verluste ausweisen. Das vergangene Jahr erbrachte erstmals wieder einen bedeutenden Cash-flow-Schub, so dass die Gesellschaft mit einer ausgeweiterten Rechnung abschließen darf. Bekannt

IHA Hotelverband Deutschland (HVD)

IHA-Hotels fordern effektive Verbandsstrukturen

Lebendige, aktive und vorausschauende Hoteliers, ein Euro-Leitfaden mit Format, Vermarktsstrategien fürs Internet und ein Vorstoß zur Verbesserung der deutschen Verbandsstrukturen – das sind die Highlights des IHA-Jahreskongresses 1998 im Hotel Adlon in Berlin.

PETER KÜHLER

Zur Erinnerung: Der «IHA Hotelverband Deutschland» (HVD) wurde als Bundesverband erst 1992 gegründet – und zwar als Reaktion der deutschen Sektion der Mitgliederhotels des International Hotel Association (IHA) auf Differenzen mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA). In nur sechs Jahren fand der HVD grosse Akzeptanz bei Privat- und Kettenhotels. Unter der Leitung des eingespielten Duos **Dieter Bauer** (Vorsitzender) und **Bernd Geyer** (Geschäftsführer – Vorstandsmitglied) wuchs die Organisation schnell von 350 Mitgliederhotels auf heute über 700 Hotels. Diese stellen mit einem Umsatzanteil von rund 50% sozusagen die Crème

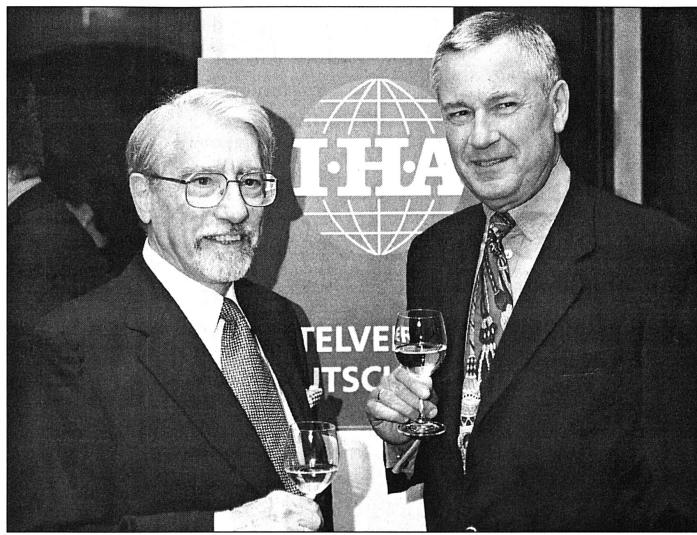
der Crème unter den 12 000 deutschen Beherbergungsbetrieben dar. Die gutbesuchte Mitgliederversammlung spiegelte eine offene und konstruktive Haltung im Umgang mit den Problemen Neubau-Euphorie (und Überkapazitäten), Preiswahl, Vertrieb/Marketing, EU-Reglementierung und elektronische Revolution. Als «hors d'œuvre» wurden zunächst aktuelle Zahlen des Konjunkturbarometers serviert: Umsatzentwicklung, Durchschnittspreise, Belegungsquoten, Betriebsergebnisse. Fazit: leichte Besserung gegenüber dem Vorjahr, allerdings mit grossen Schwankungen (gefährlich schwache Ergebnisse in Deutschland Ost, Höchstwerte im boomenden München).

Frühe Umstellung auf Euro

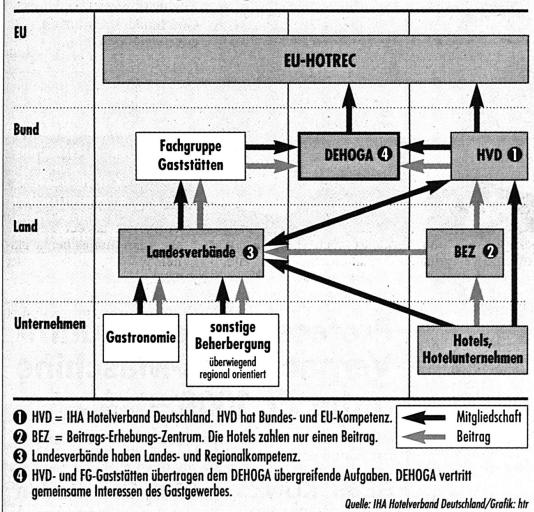
Zu den «plats principeaux» gehört der neue IHA-Euro-Leitfaden, der im Juni exklusiv den Mitgliederhotels gratis ausgeliefert wird. Gemäss Projektleiter **Constantin Garlas**, von Haus aus Jurist, beginnt der Leitfaden dort, wo andere Leitfäden aufhören. Er ist unter anderem Wegweiser für Marketing, Zahlungsverkehr, Rechnungswesen, Vertragsabschlüsse, Einkauf und Personalwesen.

Dieter Bauer (links) und Bernd Geyer führen den IHA Hotelverband Deutschland in die Unabhängigkeit. Nun ergreifen sie die Initiative, um auf Bundesebene schlagkräftige Verbandsstrukturen zu schaffen.

Foto: zvg



Der vorgeschlagene Einheitsverband



Wichtige Erkenntnis (auch für die Schweiz): Da rund 50% der exportorientierten Unternehmen in Deutschland bereits 1999 auf Euro als Hauptwährung umstellen müssen, müssen viele Hotels in wenigen Monaten bereits euro-kompatibel sein. Das heisst, die IHA-Hotels müssen ab 1.1.1999 nicht nur Währungen in Euro umrechnen können und ihr Marketing anpassen, sondern auch Rechnungen in Euro ausspielen, akzeptieren und verbuchen – inklusive MwSt-Nachweis und Abrechnung.

Super-Highway Internet

Zunächst gab es Komplimente an den Schweizer Hotelier-Verein, der dieses Feld schon früher beackert hat: Internet und Intranet werden nach den Worten von Projektleiter **Stefan Dinnendahl** in wenigen Jahren 20 bis 40% der Buchungen bringen. Seit Mitte 1997 sind 700 Mitgliederhotels im Internet (www.hotels-deutschland.de und www.hotels-germany.com) und über alle bekannten Suchmaschinen erreichbar. Ab Herbst 98 werden zusätzlich aktuelle Angebote der IHA-Hotels aufgeschaltet: Events, Musicals, Weekends, Last-Minute-Angebote usw. Alles begleitet von IHA Werbekampagnen. Hotels, die sich nicht einem CRS (Central Reservation System) und/oder einem GDS (Global Distribution

System) anschliessen, laufen Gefahr, aus den Vertriebskanälen herauszufallen.

Vertriebskompetenz

«Sie müssen sich Vertriebskompetenz zulegen und während 24 Stunden weltweit verfügbar sein», war der dringende Appell von **Bianca Spatenholz**, ex-Steigerberger Reservation Service und ex-Utell, an die Hoteliers. Nur 7% der deutschen Hotels gehören zu Ketten (GB 20%, USA 70%), die sich elektronische Vertriebskanäle sichern und deshalb vom Nachfrageansturm profitieren. Die GDS stellen ihre Daten seit einiger Zeit auch via Internet direkt dem Endkunden zur Verfügung und eröffnen eigentliche Reisesupermärkte.

Grosse multinationale Firmen wie Daimler-Benz und Siemens legen sich mit Unterstützung dieser GDS ein Intranet zu. Sie buchen darüber zu exklusiven Bedingungen via Internet ihre Reisearrangements inklusive Hotelübernachtungen.

Angestrebt: Einheitsverband

Interessant für die zur Zeit in der Schweiz geführte Diskussion über die Fusion des SHV mit Gastrouisse sind ähnliche Diskussionen in Deutschland: Die Verselbständigung des auf Bundesebene tätigen HVD führt zu einer Wettbewerbssituation mit dem regional struktuerten DEHOGA. Der DEHOGA versteht sich als Verband des Gaststättengewerbes und der Hotellerie. Nach der Abspaltung der IHA Hotels 1992 begann nämlich auch der DEHOGA, die lange geforderten Dienstleistungen für Hotels zu erbringen und zu intensivieren. Davon profitieren zwar die IHA Hotels und die dem DEHOGA angeschlossenen übrigen Hotels. Darunter leidet aber die gemeinsame politische Interessenvertretung in Bonn und Brüssel. Auch verstehen viele Hotels nicht, dass zwei Verbände annähernd gleiche Aktivitäten entwickeln, die die Bereitstellung doppelter Ressourcen erfordern.

In dieser Situation ergreift nun der HVD die Initiative und schlägt eine neue Matrix-Organisation für einen neuen «Einheitsverband» vor (siehe Kasten). «Wir sind gezwungen, verkrustete Strukturen aufzubrechen und neue Lösungsansätze zu wagen. Föderalismus pur hat keine Zukunft», meint der Vorsitzende Dieter Bauer. Die *hotel + tourismus revue* wird am Ball bleiben und die Verhandlungen zwischen HVD und DEHOGA verfolgen. Vielleicht ergeben sich hier – trotz bereits erfolgter Ablehnung der Fusion durch die SHV-Mitglieder – neue Aspekte für eine wirkungsvollere Kooperation und eine Flurbereinigung auch zwischen den beiden Schweizer Verbänden.

Verband Schweizer Kurhäuser

Kurhäuser mit politischer Migräne

Noch immer leiden die Mitglieder des Verbandes Schweizer Kurhäuser (VSK) darunter, dass die Spitalisten nicht rechtsgültig sind. VSK-Präsident Max Nadig fordert nun endlich Schritte. Und weil die Schweiz europäisch im Abseits steht, geht den hiesigen Häusern auch das grosse Potential an EWR-Kurgästen verloren.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Der Eindruck mag getäuscht haben. Souverän brachte Max Nadig am Montag die 7. Generalversammlung des Verbandes Schweizer Kurhäuser (VSK) über die Runden. Eine «Pfeift-GV», deren Traktanden, nebst den Ergänzungs- und Bestätigungswahlen, kaum einen der 35 im «Verenahof» zu Baden anwesenden Mitglieder vom Sockel reissen mochte. Dabei bewegt sich der VSK, wie der umsichtige Präsident gegenüber der *hotel + tourismus revue* bestätigte, mittler im Dschungel des Strukturwandels im Gesundheitswesen. Nach wie vor verstezt der Vollzug des neuen Krankenversicherungsgesetzes sämtliche Betroffenen in eine Dauer migrale. Noch immer sind die Spitalisten mehrheitlich nicht rechtsgültig und die Handhabung der Rehabilitation in der Grundversicherung ist weitgehend ungelöst. «Die Mühlen mah-

len nur sehr langsam», muss Nadig einmal mehr feststellen. Mit einem Brief ist der VSK in dieser Angelegenheit vor wenigen Tagen an alle grösseren Krankenkassen gelangt. Darin wird einmal mehr das Anliegen geäusserzt, man möge für die Patienten doch endlich Richtlinien erstellen, welche für sämtliche Krankenkassen identisch sind. Wohlwissend, dass das Bedürfnis nach sauberer und klarer Information für den Gast eine harte Nuss ist, rechnet der VSK-Präsident nicht mehr mit einer befriedigenden Lösung in diesem Jahrhundert. Deswegen den-

Neues Logo und Vorstände

Entgegen früher gelegter Absichten legt sich der VSK keinen neuen Namen zu. Einzig das Wort «Verband» wird gestrichen, so dass künftig von «Schweizer Kurhäuser» die Rede schreibe ist. Erneut werden soll hingegen das Erscheinungsbild mit Logo. Im Rahmen der GV traten die drei Vorstandsmitglieder **Manuel de Francisco, Rolf Keller und Hans-Ueli Müller** von ihren Ämtern zurück. Einstimmig zu Nachfolgern wurden gewählt: **Alberto Giovannini** und **Gerhard Zundel**. Ein Vertreter der B-Häuser konnte trotz intensiven Bemühungen nicht gefunden werden. Max Nadig und der bisherige Vorstand wurden wiedergewählt. HU

Konsumtrends

81% der Teilnehmer an der Jahresversammlung der IHA Hotelverband Deutschland sind der Ansicht, dass die Bedeutung der Hotelmarken zunimmt oder stark zunimmt.

Eine raffinierte technische Einrichtung, «Digivote», ermöglichte es, in «real time» die Meinungen und Haltungen der knapp 200 anwesenden Teilnehmer zu ermitteln. Ein Tastendruck auf eine kleine schwarze Box, drahtlose Übertragung auf einen Rechner und in Sekunden schnelle ein Video-Schaubild auf der Leinwand. Das ist Interaktion pur.

So wurden unter anderem einige Trends bestätigt, die Heinrich K. Litzendorf/GFK Marktforschung präsentierte. Hier eine Auswahl:

- Das Segment der «Jungen Alten» fühlt sich rund 14 Jahre jünger als es ist.
- Die neue Erlebnisgesellschaft fragt nicht, «Was habe ich?» sondern «Wer bin ich?». Der vermittelte Genuss ist wichtiger als der Besitz eines Autos, Töpf...
- Fast Food floriert, weil damit in erster Linie Zeit und Stress gespart werden, in zweiter Linie auch Geld.
- Der Kunde wünscht nicht billige Marken, sondern Marken billig zu kaufen.
- 93% der Hoteliers erwarten, dass Online-Buchungen über elektronische Kanäle zunehmen oder stark zunehmen.
- Für seine «Wants» ist der Gast zunehmend bereit, Geld auszugeben (z.B. stieg

der Anteil der Premium-Biere am Konsum in 15 Jahren von 14 auf 32%, für seine «Needs» geht er als «Smart Shopper» zum Discounter. PK

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

Hotel - Rest. - Bar - Disco

Professionelle Einrichtungen von A-Z

DIREKT AB FABRIK

Konkurrenzlose Preise

Möbel für Hotel-Restaurant, Zimmer, Terrasse, Küche, Geschirr, Bestecke, Accessoires, Gestaltung von Bars und Wintergärten, Bodenbeläge, Vorhänge, Lampen, Außenbeleuchtungen. 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)

99443/391168

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

100% WIR 100% WIR 100% WIR

70 800 Servietten hellblau
40x40 cm • 1/6 Falz • 2lagig
Karton à 1200 Stück
Art.-Nr. 643 680
Fr. 63.-/1000 Stück (100% WIR)

60 000 Tischsets weiss
Papier • wasserfest • 29x39 cm
Karton à 2500 Stück
Art.-Nr. 150 310
Fr. 49.-/1000 Stück (100% WIR)

27 280 Haushaltrollen
weiss • 23 cm • 63 Coupons • 2lagig
Karton à 20 Rollen
Art.-Nr. 323 180
Fr. 95./Rolle (100% WIR)

Unsere Preise verstehen sich
exkl. MwSt., fiktiv Domizil ab
Fakturabrechnung Fr. 500.-.

TELEFAX 061 743 00 44

P 10336/278807

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

Wärmestrahler

... ermöglicht Aufenthalt im Freien,
unabhängig von Witterung und
Jahreszeit...

... für Bars, Restaurants, Garten-
und Terrassenlokale

PATIO TRADING
Vertretung CH - 8800 Thalwil
Tel. 01-722 38 00 • Fax 01-722 38 01

**Spende Blut.
Rette Leben.**



Gut gewünscht

ESTERMANN

Hoteleinrichtungen + Bedarf

Postfach - 6005 Luzern 14, Hasliberg 1 St. Niklausen

Tischwäsche

Glaswaren

Wir Estermänner sind aus der Gastronomie

Frottee wasche

Maschinen

Von Profis für Profis

Bettwäsche

Bestuhlung

1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!

Uniformen

Gartenbestuhlung

Wir nähen Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

Küchenutensilien

Schirme + Grossschirme

Staff-Kollektion mit über 1000 Mustern!

Porzellan + Bestecke

Hotelmöbel

Unser eigener Küstenschreiner fertigt Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.

TEL. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70

PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsartikeln. WIR nach Absprache

Kapital

Liquiditäts- und Finanzprobleme?
Schnelle Hilfe durch Sanierungs-
Konzept, Neufinanzierungen,
Umfinanzierungen, Hypothek.

Telefon 031 720 30 50
Fax 031 720 30 59

100707/391165

TELEFAX 061 743 00 44

P 10336/278807



Hot Turkey avec
de la dinde et fromage

Hot Chicken avec
poulet-curry

Hot Tomozza avec
tomates et mozzarella

El nuevo amigo Tex-Mex!

"Asta la vista" - Les Hot Sandwiches ont un nouveau copain: Tex-Mex est annoncé. Un nouveau ciabatta (panini) au sombrero look parsemé de maïs, farci à la viande de boeuf épiceé, avec des poivrons, haricots rouges et grains de maïs. A croquer. Il vous rappellera l'ambiance de vos vacances - Et viva Mexico!!

"Claro" - les Tex-Mex chauds peuvent aussi se faire au four conventionnel. Mais mieux encore, à la vue du client, dans le Hiestand Hot Sandwich grill, pour la fraîcheur, le show et le parfum "comprendre?".

Alors "rapido" à votre "telefono" parce que le Hot-Sandwich, sous toutes ses variantes est aussi le bon filon pour cette saison. Vous voulez sûrement participer - verdad?

Que chez Hiestand: Hot Sandwich grill, des chevalets et des posters.



Wenn's
pressiert...

Handelsfirma - Generalunternehmung
in Gastro- & Hotelbranche mit Top-Produkten
sucht

PARTNER-INVESTOR

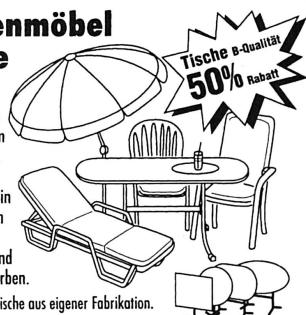
aktiv oder passiv ab CHF 30 000 - für den
weiteren Ausbau (einmalig in der Schweiz).
Top-Konditionen.

Für weitere Infos und ein persönliches
Gespräch schreiben Sie an Chiffre 103233,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
103233/391168

103233/391168

**Gartenmöbel
Tische**

Besuchen Sie
unsere grosse
Ausstellung im
FAPA-CENTER.



Gartenmöbel
in verschiedenen
Formen,
Materialien und
modischen
Farben.

Preisgünstige Tische aus eigener Fabrikation.

Faser-Plast AG FAPA-CENTER
9532 Rickenbach/Wil
Industrie Sonnmatte, Tel. 071 923 21 44

Kommentar

Swiss Deluxe Hotels (SDH)

Label-Wirrwarr statt Übersicht

Keep it simple and stupid, und die Welt weiss es zu danken. Gesucht wird eine Art Einheitswährung in Sachen Hotelqualität. Aber statt dessen lautet die Tonart noch: »Willkommen im historischen 4-Stern-Q2-ISO 9001-Superior First Class-R&C Goldlabel-AAA Four Diamonds Award-Hotel Silberblick in XY! So verrückt es erscheint, so realistisch ist der heutige, wirre Label-Alltag geworden. Ein schier undurchdringlicher Dschungel von Qualitätsauszeichnungen prägt das Hotelportal. Aber welche Labels gelten wo, wer steht jeweils hinter der vergebenden Organisation? Und was sagen die einzelnen Auszeichnungen überhaupt aus? Ist es nicht so, dass vor lauter Qualität und Labels der Gast einmal mehr von einer Informationsflut überflutet wird, mit der er nichts anfangen weiss. Die Vertrauensbildung ist schwierig. Qualität hiesse nämlich auch, den Gast zu leiten, zu führen und ihm das Gefühl von Sicherheit zu geben. Statt dessen wird kein Verband, keine Hotelorganisation, kein Reisemagazin, keine Fluggesellschaften, keine Privatfirma oder Reservationsystem mitde, jeweils sein eigenes Bewertungsschema als das herausragendste zu preisen. Die Folge: ein Qualitäts-Tohuwabohu ohne gleichen.

Während die Wirtschaft hüben und drüben globalisiert, Europa sich zu einer Einheitswährung durchringt und sich die Menschheit immer häufiger verschiebt, verreist und bewegt, schafft es die ohnehin global operierende Hotellerie nicht, einheitliche Branchen-Richtlinien zur Beurteilung von Standards und Qualität aufzustellen. Die Schweiz hatte in Sachen Hotelqualität lange Zeit die Nase vorn. Auch die neue Klassifikation 2000 wurde vom Schweizer Hotelier-Verein vorgestellt. Das ist gut so, doch wo bleibt, fragen sich der kundenorientierte Hotelier und der reizüberflutete, abgekämpfte, durch den Label-Dschungel geirrte Gast, eine einfache aber sichere Wertung für die internationale Hotellerie? Ob der Schweizer Hotelier-Verein in diesem Zusammenhang wohl die Nase proaktiv und kosmopolitisch über die Landesgrenzen strecken wird? Marc Aeberhard

HOT-TELL

Preferred Hotels neu mit 113 Mitgliedern in 23 Ländern rund um die Welt. Die Preferred Hotels erhalten Zuwachs: Der Bestand der Gruppe hat sich von 106 auf 113 Betriebe in 23 Ländern rund um den Globus erhöht. Neun sind das Hotel Brown's in London, Hotel Ermitage in Monte Carlo, Hotel Anassa in Polis-Latch auf Zypern, Hotel & Country Club Fancourt in George Südafrika, Capton Palace Hotel in San Francisco, das Hotel L'Ermitage in Beverly Hills Kalifornien und The Broadmoor in Colorado Springs dazugestossen. MA

*

Hyatt Regency Mainz ist offen. Am Rheinufer von Mainz eröffnet das Hyatt Regency Hotel am 15. Mai seine Tore. Das 5-Stern-Haus verfügt über 268 Zimmer, darunter sechs Business-Rooms, zwei Executive-Suiten und eine Präsidenten-Suite. Mit einem trendigen Gastronomiekonzept, so etwa einer offenen Showküche im Restaurant «Bellpepper» soll das Hotel auch zum attraktiven Anziehungspunkt für die Bewohner der Stadt avancieren. Zur weiteren Infrastruktur zählen ein weitläufiges Konferenz- und Tagungszentrum sowie für Hotelgäste und externe Mitglieder ein Fitnesscenter mit grosszügigem Wellness-Bereich. HU

*

Swissôtel und Swiss International Hotels mit dem ersten gemeinsamen Hotelguide. Letztes Jahr haben die Swissôtels und die Swiss International Hotels (SIH) einen gemeinsamen Auftritt beschlossen. Dieses Jahr nun erscheint erstmal der Hotelguide, in welchem beide Hotelgruppen in einem Werk aufgeführt werden. Im vorderen Teil des Führers sind die 18 Swissôtels in Wort und Bild abgebildet, im hinteren Teil die 66 Swiss International Hotels. Insgesamt also 84 Geschäfts- und Ferienhotels der gehobenen 4-Stern- und 5-Stern-Kategorie auf fünf Kontinenten. MA

COMMENTAR

Wer beim Erbringen einer Serviceleistung einen Fehler begeht, kann diesen meist nicht mehr rückgängig machen. Ohne entsprechende Arbeitsatmosphäre und Rekrutierungsprozeduren kann Qualitätsmanagement gar nicht richtig betrieben werden. Mitarbeiter-Value kann weitgehend mit Qualitätsmanagement gleichgesetzt werden.

MARC AEBERHARD

You never get a second chance to do it right at the first time, nach dem Motto «Du kriegst keine zweite Chance, es das erste Mal richtig zu machen» haben sich die Swiss Deluxe Hoteliers (früher Swiss Leading Hotels) diesen Frühling in Bern zu einem Workshop eingefunden.

Qualitätsdiskussionen beherrschen den Hotelalltag zunehmend. Die Branche ist sich bewusst geworden, dass der anspruchsvolle Gast Forderungen an das Hotel zu stellen beginnt, die er dann gerne im Preis-Leistungs-Verhältnis ausgedrückt sehen möchte. Daneben nimmt der nationale und internationale Konkurrenzdruck immer stärker zu und der technische Fortschritt raubt vielen Hoteliers den Schlaf.

Für das Hotel nun bedeutet dies die unausgesprochene, aber tief gelegte Aufforderung des Gastes, den individuellen Qualitätsanspruch jedes Einzelnen gerecht zu werden. Doch wie, in diesem strapaziösen Umfeld, ist dies zu meistern?

Klassifikation schafft Qualität

Grund genug für den Schweizer Hotel-Verein (SHV), im Rahmen der neuen Hotelklassifikation der Qualitätsdis-



Den Kaffeeklopfel auf Vieruhr zu stellen, ist keine Mitarbeiterschikane, sondern ein ergonomischer Vorteil für den kaffeetrinkenden Gast. Ein Mitarbeiter, der solches versteht, ist motivierter und dies wirkt sich auf die Zufriedenheit des Gastes aus.

Foto: Marc Aeberhard

kussion einen zentralen Stellenwert einzuräumen. Neben Hardfacts soll auch den Softfacts (subjektiv erfahrbare Dienstleistungen) mit allem Nachdruck die nötige Bedeutung verschafft werden. Auch die Schweizer Luxushotellerie sieht sich immer wieder vor diese Dis-

kussion gestellt. So haben die Swiss Deluxe Hotels (SDH) letztes Jahr eine interaktive Lern-CD herausgegeben, die den Mitarbeiter auf die Qualitätsanforderungen hinweist und ihn in die Subtilitäten der Materie einführt. Im SDH-Workshop zum Thema Qualität traten als Referenten unter anderem auf Andreas Mattmüller, Personalverantwortlicher der Mandarin Oriental Group Hong Kong, Theo Zahner von der ISO-Zertifizierungsfirma SQS, Zollikofen und Walter Daubenmeier vom Dolder Grand Hotel, Zürich.

Eine bestimmte Aussage war dabei immer wieder zu hören: Qualität ist nur mit guten Mitarbeitern zu erreichen.

Um den gesteigerten Qualitätsansprüchen zu genügen, muss man, wie Mandarin Oriental es in ihrem Leitsatz formuliert, «ständig etwas besser werden, damit man der Beste bleibt».

Beschwerdemanagement wichtig

Dabei sind Instrumente wie intensiver Gätekontakt, ein professionelles Beschwerdemanagement, eine prompte Telefonbewirtschaftung sowie das äusser Erscheinungsbild des Mitarbeiters entscheidende Aspekte, die zur Qualitätssteigerung beitragen. Die fortschreitende Automation und Technologisierung sind dabei wichtige Elemente, die den Mitarbeiter entlasten und ihn unterstützen sollen, die oben skizzierten Ziele zu erreichen. Von der Managementseite her kann durch das Schaffen von neuen (An-)We-

sungsmodulen (z.B. Management by Objectives) die Eigenverantwortung und die selbständige Handlungsweise des Mitarbeiters gefordert werden. Eine gute betriebsinterne Kommunikation ist dabei selbstverständlich.

Zielgrössen für Mitarbeiter

Und getreu dem Motto «Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser» ist es wichtig, dass erfolgte oder eingesetzte Instrumente immer wieder von internen und externen Stellen überprüft werden. Der Katalog von Messmethoden reicht von Zielgrössen an den Mitarbeiter, über das Schaffen von Bonusprämien an Mitarbeiter, regelmässige Mitarbeitergespräche, das Schaffen eines betrieblichen Vorschlagswesens (BVW), Umsatzvergleiche oder Mitarbeiterbefriedigungsanalysen bis hin zur Auswertung der Ergebnisse von Mystery-Men-Besuchen (Richey's Report), von Gästeantwortkarten oder von Reaktionen der Mitbewerber.

Vorbeugen statt heilen

Allgemeines Credo des Workshops war denn auch immer wieder, dass durch aktives Handeln weit mehr Freiräume und Marktdominanz erzeugt werden können, als wenn man nur reagieren kann. Ganz nach dem Motto «Vorbeugen ist besser als heilen» wollen die SDH die Zukunft lieber selber anpacken, als sich später vorschreiben lassen zu müssen, was zu tun sei.

Qualitätsfördernde Aspekte im Hotel

Was für Massnahmen müssen getroffen werden, damit die Qualität gefördert werden kann? Ein Auszug aus dem Mandarin Oriental Manual:

- Stets muss versucht werden, die Gäste zu überraschen mit einem kleinen Plus, mit dem sie nicht gerechnet haben; denn nur ein glücklicher Guest ist ein guter Guest.
- Grundlage dazu ist eine kollegiale Arbeitsatmosphäre.
- Es gilt, in ein fundiertes, gut strukturiertes Mitarbeitermanagement und entsprechende Rekrutierungsprozeduren zu investieren.
- Dem Umstand, dass angestellte, glückliche Mitarbeiter weitere Mitarbeiter aus den eigenen Reihen (Freunde, Kollegen etc.) «rekruieren», ist grosses Gewicht beizumessen.
- Durch das Definieren von Standardoperationen und -abläufen (SOP) können Sicherheit, Routine und somit ein gleichbleibendes Qualitätsniveau geschaffen werden. MA

Hotelgruppe «Audley Hotels»

Sultanische Hotelleckerbissen

Der Sultan von Brunei hat eine kleine exquisite Kollektion von Hotels zusammengestellt und stellt diese nun unter dem Namen «Audley Group» einem Gourmetpublikum vor.

ELISABETH LANG, MÜNCHEN

Der märchenhaft reiche Sultan von Brunei, Seine Majestät Haji Hassanal Bolokiah hat eine neue Hotelgruppe der absoluten Spitzenklasse geschaffen. Unter dem Namen der Audley Group will die Gruppe weltweit auftreten.

Die Audley Gruppe besitzt und leitet eine kleine aber makellose Reihe der besten Hotels in Europa, den USA und Asien. World Corporate & Sales Office ist London. Nicht unbedeutend steht auf der Broschüre: «A connoisseur's Collection of the World's most perfect hotels». Besonderer Wert wird auf Service der Extraklasse gelegt. Im Laufe der Zeit wird beachtigt, eine erlebene Auswahl von erstklassigen Hotels mit individuellen Charakter zu erwerben, die durch freund-

liches, aufmerksames Personal, schöne, komfortable Zimmer und excellente Küche, bestem Service und traumhaften Lage überzeugen.

Ziel: 10 Hotels weltweit

Derzeit gehören vier Hotels zur Audley Gruppe: Das Dorchester Hotel in London (mit dem Schweizer Küchenchef Willi Elsener der 1996 als «Chef of the Year» ausgezeichnet wurde), das Hotel Meurice in Paris, das Nusa Dua Beach Hotel in Bali dessen dänischer General Manager Absolvent der Hotelfachschule Lausanne ist und das Beverly Hills Hotel in Los Angeles. Ziel der Gruppe ist, eine Kollektion von nicht mehr als 10 Hotels zusammenzustellen. Dieses Ziel, so der General Manager des Dorchester Davis Wilkinson, könnte in etwa zwei Jahren erreicht werden. In einer weltweiten Roadshow werden sich die Audley-Hotels dieses Jahr zum ersten Mal vorstellen. Stationen der Ausstellungstourneen sind unter anderem Südamerika (Rio, São Paulo, Buenos Aires), Asien (Seoul, Osaka, Kuala Lumpur, Singapore, Hong Kong) und die USA (New York).

Bodensee Hotellerie

Neues Qualitätssiegel

Der Vereinigung Bodensee Hotels gehören 140 Mitglieder an, die nun für die Zukunft Qualitätsziele und dazu das Label «Bodenseehotel» als Qualitätssiegel lancieren. Um den Anforderungen zu genügen, muss das Hotel eine Reihe von Kriterien erfüllen: der Hoteliers tritt als persönlicher Gastgeber auf, Akzeptanz von Kreditkarten, Weitergabe touristischer Angebote und der Ausbildungsstand des Personals. Als Vorbild gelten die Kriterien, wie sie in der Schweiz gültig sind.

Der Hotelverband Euregio Bodensee bietet seit dem 1. April auch eine gemeinsame Internetplattform für die Betriebe in den Anrainerstaaten an. Darin können Informationen zu aktuellen Angeboten und Bestelladressen für weitere Unterlagen abgerufen werden. Im Marketing arbeitet der Hotelverband Euregio Bodensee eng mit der Internationalen Bodensee Tourismus GmbH zusammen. Die Ziele beider Organisationen sind: Aktive Vermarktung von Pauschalangeboten, Profilierung der Destination Bodensee und die verstärkte Ausrichtung der Angebote auf Kundenpräferenzen. MA

REKLAME

Tou-

Auch in Ihrer Branche schlaf 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 Anzeigenverkaufsagenten.

IVA

Geschäftsstelle IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich,
Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

Die Prognosen haben sich nicht bewahrheitet

Seit zehn Jahren wird prophezeit, Geschäftsreisen könnten früher oder später durch die elektronische Kommunikation ersetzt werden. Inzwischen hat «Teleconferencing» seine Kinderkrankheiten überwunden. Doch die Prognosen haben sich nicht bewahrheitet. Jüngste Studien und Zahlen beweisen sogar das Gegenteil.

PIRMIN SCHILLIGER

Die moderne Telekommunikation stösse unsere alten Vorstellungen von einem Versammlungsort gänzlich um und negiere Geometrie wie auch Geografie, behauptet William J. Mitchell vom Massachusetts Institute of Technology (MIT). Die Welt werde mehr und mehr enträumt, lästige Geschäftsreisen dadurch überflüssig. Für die Fluggesellschaften und die Geschäftshotellerie würden schweren Zeiten abrechnen.

Tatsächlich: Bis zur Erfindung des Anrufbeantworters musste man sich, um einen Anruf auch wirklich entgegennehmen zu können, zum richtigen Zeitpunkt in der Nähe des Telefons aufhalten. Mit E-Mail, Internet und Videokonferenzen ist heute ein weiterer Schritt zurückgelegt, um die Welt in eine elektronische Bühne zu verwandeln. Eine Welt zeichnet sich ab, in der man Orte nicht mehr durch physische Bewegung, sondern durch Anknüpfen und Abbrechen logischer Verbindungen betritt und verlässt.

Räumliche Auswirkungen

Die Prognose, dass sich in einer solchen Welt wirkliches Reisen grösstenteils erübrigen wird und Fragen räumlicher Orientierung hinfällig werden, erscheint völlig logisch. Alarm für den «Business»-Markt rund um Reisen und Hotellerie? Die Geografin Simone Rangosch hat an der Universität Zürich die räumlichen Auswirkungen der Telekommunikation untersucht. Sie hat dazu mehrere Dutzend international tätige Firmen befragt, die seit bald zehn Jahren Videokonferenzen eingerichtet haben. Resultat: Trotz Videokonferenzen ist das Ausmass an Geschäftsreisen rasant gestiegen. In der Schweiz steht das Verhältnis von Geschäftsreisen zu Ferienreisen in etwa 45 zu 55%. Dass das Segment der Geschäftsreisen boomt, bestätigen nebst der Hotellerie auch die Reisebüros und -veranstalter. Letztere vermelden für 1997 ein noch nie dagewesenes Umsatzvolumen in diesem Markt.

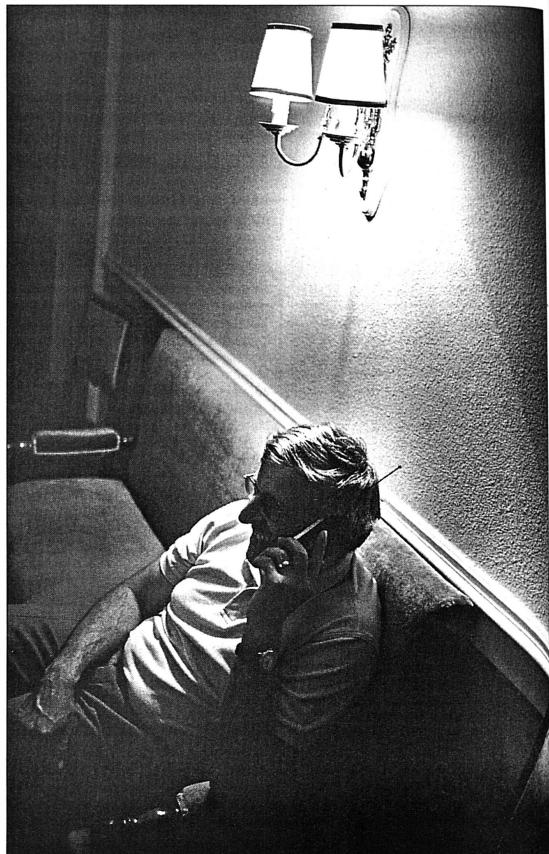
Wie ist das Phänomen zu erklären? «Es scheint», sagt Ascom-Direktor Hansjörg Mey, «dass sich hier in ähnlicher Weise wiederholt, was wir in anderen Bereichen der elektronischen Informations-technik bereits erlebt haben, nämlich bei der Entwicklung des «Paperless Office». Statt weniger Papier wie propagiert wurden im «Paperless Office» Rekordmen gen verbraucht.» Nun werde statt wie vorhergesagt weniger eben mehr gereist.

«face-to-face» ist unersetztbar

Warum dem so ist, hat Simone Rangosch weiter untersucht. Sie kommt zum Ergebnis, dass die vernetzten und multimedial benutzbaren Datenbanken neue Un-



Die Telekommunikation mit Videokonferenzen, Natel etc. kann das Bedürfnis nach direkten Begegnungen zwischen Geschäftspartnern nicht ersetzen. Im Gegenteil: Die Geschäftsreisen nehmen sogar zu und auch die Geschäftshotellerie weist Zuwächse auf.



Fotos: Valérie Jaquet/zvg

ternehmensstrukturen mit einem enorm erweiterten Aktionsraum der Firmen ermöglicht haben. «Das wiederum löst neue Verkehrsströme aus», erklärt sie. Denn in den weiträumig organisierten Firmen könnten die Videokonferenzen das Bedürfnis nach «face-to-face»-Kontakten nicht ersetzen. Im Gegenteil – die elektronische Kommunikation schürt geradezu den Wunsch nach der realen Begegnung. Dafür stehen auch schnelle Verkehrsmittel und bequeme Unterkünfte jederzeit bereit. Es gibt keinen durch die früheren Mühseligkeiten des Reisens auferlegten Distanzschutz mehr. «Die moderne Telekommunikations-technik wird weder Geschäfts- noch private Reisen überflüssig machen», ist Felix Walter, Leiter des Nationalen Forschungsprogramms (NFP) 41 «Mobilität und Verkehr», überzeugt. Er glaubt sogar, dass die Telekommunikation im Dienstleistungssektor wie auch in der Industrie Mehrverkehr auslösen wird. Er begründet dies mit dem heutigen Trend, für ein bestimmtes Produkt nur noch einen einzigen Standort in Europa, Amerika oder Asien einzurichten, der aber eingebunden ist in ein weltweites Netz von

Zulieferern, Ersatzteilproduzenten sowie Servicespezialisten, die da rund um die Uhr um den Globus zirkulieren. Darüber wiederum freut sich die Geschäftsreise-

branche, die diese modernen Wanderarbeiter befördern, verpflegen und beherbergen muss. Entwarnung also für allejenige, die vor Telekommunikation zitternd

den Teufel an die Wand gemalt haben: «Die Kommunikationsmedien werden von den Unternehmen nicht primär dazu eingesetzt, um Reisen einzusparen und Verkehr zu reduzieren», zieht Simone Rangosch ein weiteres Fazit ihrer Untersuchungen. Vielmehr wolle man Zeit gewinnen, Entscheidungen beschleunigen und mit grösster Effizienz sich Wettbewerbsvorteile verschaffen.

Deutlich mehr Reisen

Dass dabei per saldo mehr Reisetätigkeit resultiert, scheint heute unbestritten, obwohl in bestimmten Bereichen ein Teil des Verkehrs reduziert wird. Routinegespräche etwa werden tatsächlich immer häufiger als Videokonferenzen abgehalten. Letztlich kann aber Telekommunikation weder die Materie noch die wirklichen Begegnungen ersetzen. An dieser Binsenwahrheit führen auch virtuelle Welten nicht vorbei. Produktionsprozesse beruhen nun einmal auf der Verwendung und Umwandlung von Materie. Bekanntlich ist auch das PC-Gerät aus Kunststoff, Metall und Glas, und es kann nicht per E-Mail verschickt, sondern muss per Lastwagen geliefert werden.

HOT-TELL

Minötels: Reservationsvolumen verdoppelt. Die in Lausanne beheimatete Hotelgruppe Minôtel, welche insbesondere das 2-, 3- und das untere 4-Sterne-Segment belegt und in 31 Ländern 750 Hotels betreibt, hat einen spektakulären Reservationszuwachs verzeichneten können. Per Ende März 1998 konnte dieser um 12% gegenüber dem Vorjahr gesteigert werden. Diese überraschenden Ergebnisse sind einerseits auf ein gewisses generelles Wirtschaftswachstum in Europa zurückzuführen und andererseits auf ein kräftiges Umsatzplus aus den Überseemärkten. Dies ist vor allem dem stabilen Wechselkursverhältnis zwischen Dollar und Ecu zu verdanken. Schon seit Jahren bietet Minôtel ihre Angebote sowohl in Landes- wie in Ecu-Währung an. Trotz der Asienskrise verbuchte Minôtel steigende Umsatzzahlen aus Japan. Gründede für das gute Abschneiden führt Minotel unter anderem auf eine dynamische Verkaufspolitik, Preisangaben in Ecu, ein On-line-Reservationssystem auf Internet

sowie auf gutgeschultes Personal zurück. Ab 1999 werden alle Minôtel Guides in der Schweiz und in Europa Preisangaben auch in Euro ausweisen.

MA

Logis d'Italia mit 70 Hotels. Die berühmten Logis de France mit dem grünen Cheminée wurden vor 45 Jahren in Frankreich gegründet. Seit 1993 haben sich Iren, Belgier und Italiener dagegen gesetzt, das gemeinsame Hotel-Portfolio umfasst nun rund 400 Familienhotels. Logis d'Italia hat nun seinen 98er Führer mit 70 Adressen in Italien aufgelegt, standortmäßig schön verteilt auf Städte, Provinzen, Meer und Berge. Das zusammengefasste Angebot aller Hotels aus Frankreich, Italien, Belgien und Irland läuft nicht mehr unter dem grün-gelben Label von Logis de France, sondern als «Europlogis» seit 1993 mit dem gelben Cheminée in einem euroblauen Kreis mit gelben Sternen.

APK

Schweiz als Ferienstatt Tourismusland

Vernachlässigt die neue Positionierung der Schweiz als Ferien- statt Tourismusland die Interessen der Stadt- und Kongress-Hotellerie?

Der aussenstehende Beobachter gewinnt rasch den Eindruck, dass die neue Positionierungspolitik von Schweiz Tourismus die Stadt- und Kongresshotellerie vernachlässigt. Denn es hagelt Schelte und immer wieder wird angeführt, dass Geschäftstreisende und Kongress-Touristen auf diese Weise nicht angezogen würden. Zwar enthebt diese Aussage nicht jeder Grundlage. Doch match-entscheidend ist dieser Aspekt nicht. Im Corporate-Travel-Markt und besonders im Kongress- und Incentive Tourismus gilt es vielmehr, die eigentlich längst bekannten Vertriebswege konsequent zu gehen, mit jedem Hotel einzeln und insbeson-

dere über Allianzen und Kooperationen offenstehen.

Zwei Beispiele können dies verdeutlichen:

- Die wichtigen Entscheidungsträger im Geschäftsreise-Verkehr wissen und planen sehr genau, über welche touristischen und vor allem elektronischen Vertriebskanäle sie ihr Aufkommen plazieren. Kundenorientierten Anbietern der Kapazitäten zum optimalen Preis ist gefragt, und zwar nach gründlicher Analyse der Buchungsquellen und -wege sowie der Nachfrage.

- Im Incentive- und Kongress-Markt wiederum kann der persönliche Kontakt zu den Entscheidungsträgern sowieso durch keine noch so spezielle Positionierung ersetzt werden. Tausende von Verkäufern buhlen international um Geschäft, und dies auch auf lange Sicht mit billigeren Angeboten und modernerer Infrastruktur. Effizientes, gemeinsames Auftreten in den Märkten, kompetente Ansprechpartner und hohe

LESERBRIEFE

Schnelligkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität von der Offerte bis zur Rechnungsstellung sind gefragt.

Die Positionierung der Schweiz als Ferien-Land hat auf diese entscheidenden Faktoren also nur einen geringen Einfluss, und der könnte letztlich sogar (ungewollt?) positiv ausfallen! Denn der sogenannte «perceived value» der Destination wird aus Sicht des Incentive- oder Kongressreise-Nachfrager durch die neue, umstrittene «Ferien-Positionierung» nur noch höher. Leider wurde das in dieser Weise von Schweiz Tourismus nie mitgeteilt.

Zu befürchten ist vielmehr, dass das allgemeine internationale Absatzstehen der Schweiz über kurz oder lang negative Auswirkungen auch für die Hotellerie bringen wird, die alle Vermarktungsanstrengungen sämtlicher Touristiker nicht wettmachen können. Leider.

Jörg Neumann

MaederZanetti & Partner, Luzern

FORUM

Auch im besten Hotel



**Ulrich
Knellwolf,
Pfarrer und
Schriftsteller**

Sitze ich doch mit Frau und Freunden eines schönen, milden Frühlingsbends im Speisesaal eines der besten, exquisitesten, originellsten, freundlichsten Hotels der Schweiz zum Nachtessen, blättere in der grafisch brillant gestalteten Speisekarte, die sich liest wie ein Prospekt für Himmelsleiter, und erblicke am unteren Rand der Augen- und Gaumenfreuden kleingedruckt aber unübersehbar den Satz: «Wir bitten Sie, Pfeifen und Cigarren nach dem Essen in der Halle anzuzünden.» Erste Regelung: Ich bin beleidigt. Was meinen die hier, mit wem sie es zu tun haben! Ich bin erzogen, die Speisekarte braucht es nicht nachzuholen! Nach gutem Essen lasse ich nicht ungern eine Cigare in Rauch aufgehen, und alle ein bis zwei Tage zünde ich eine Pfeife an. Würde es mir oder irgendeinem andern Cigarren- oder Pfeifensmoker auf der Welt jemals einfallen, sein Feuerchen zu entfachen, während in Sicht- und Reichweite andere Leute noch am Essen sind? Niemals! Zweite Regelung: Kichern, und die Beleidigung wegewischt. Kichern über die Ironie. In einem Haus wie diesem hier existiert das proletarische Paffenzeug namens Zigarette nicht.

Bis das Pack am Nebentisch Platz genommen hat. Fünfköpfige Gesellschaft. Gut angezogen. Leute mit Geld, wie man auf den ersten Blick sieht. Kaum sitzen sie, fängt das Wühlen in den Handtaschen der Damen und den Jacketaschen der Herren an. Päcklein raus. Deckel zurückgeklappt, mit spitzen Fingern das Ding herausgeklaut. Nochmaliges Taschenwühlen, Feuerzeug in der Rechten, mit der Linken den Papiermückel in den Mund geschoben, angezündet, und schon wird der Speisesaal von einem Atompilz verdunkelt, der sich zu klebrigen Nebelschlieren wandelt und den Abgang des schönen Weines verpfuschen. Nun ja, denke ich, sie werden bald zu essen bekommen, dann hat der Mothaufen Feierabend. Denkt! Zwischen Vorspeise und Suppe wird gepafft. Bevor nach dem Tournedos die Tabaksvigermaschine am Nebentisch wieder in Gang gesetzt wird, verlassen wir fluchtartig und an Hustenanfällen würgend das Lokal.

Ulrich Knellwolf, Pfarrer und Schriftsteller

Qualitätssiegel «rauchfrei»

Genussvoll dinieren ohne blauen Dunst

Am kommenden Pfingstsonntag findet der traditionelle Nichtrauchertag der Weltgesundheitsorganisation WHO statt. Doch Tabakrauch stört nicht nur verehelichte Nichtraucher: Die Mehrheit der Bevölkerung zieht ein rauchfreies Speisen vor. Ein neues Qualitätslabel für das Gastgewerbe soll jetzt diesem Bedürfnis Rechnung tragen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Der liebliche Duft eines guten Essens mischt sich mit dem Zigarettenrauch vom Nachbartisch. Da verliert der Gourmet seine Freude auch an den besten Speisen. Und es sind nicht nur die Nichtraucher, die sich an solchen Umständen stören. Umfragen zeigen, dass 84% aller Konsumenten – also inklusive der Raucher – nichts wissen wollen von fremdem Tabakrauch beim Essen. Zudem rauchen immerhin drei Viertel der Schweizer Bevölkerung nicht. Doch diesen Umständen trägt das Schweizer Gastgewerbe bis anhin kaum Rechnung. «Das Rauchproblem wird von den Wirtin wenig wahrgenommen», weiss die Spezialistin für Duftmarketing, *Silvia Miltner*, von der Kublu AG in Zug, welche Raumspays mit ätherischen Ölen zur Tabakabbindung verteilt. Umso stärker dafür vom Gast: Dieser beschwere sich zwar meist nicht direkt, doch kommt er einfacher nicht wieder, wenn es ihm «stinkt». Dass Rauchfreiheit eindeutige eine Marketingkomponente darstellt und sich positiv auf die Kundenfrequenz auswirkt, ist für Miltner unbestritten.

First Class Hotels im Visier

Eine Antwort auf diesen Missstand versucht jetzt die Organisation «pro aere» zu geben: Mit dem Qualitätslabel «rauchfrei» will die Gesellschaft innovative Hotels und Restaurants auszeichnen, welche ihren Gästen eine rauchfreie Umgebung zur Verfügung stellen (siehe Kasten). «Wir verstehen das Ermöglichen eines rauchfreien Aufenthalts als Service am Gast», erklärt Jürg Hurter, Präsident von pro aere, sein Anliegen. Dass das neue Label den Wirtin und Hoteliers dank einer klaren Positionierung mehr «gute Gäste» bringt, davon ist Hurter überzeugt. Denn beim Rauchen gebe es gemäss Studien eindeutig ein soziales Gefälle: 75% der rauchfreie lebenden Konsumenten verfügen über mehr als 75% der finanziellen Kraft (Einkommen und Vermögen). Und speziell diese seien heute nicht mehr bereit, für ein gutes Mahl Geld auszugeben, wenn sie sich bei Tisch nicht wohl fühlen. Eine erklärte Zielgruppe ist deshalb auch die gehobene Hotellerie sowie die Kongresshotellerie. Mit gutem Grund: Gemäss Umfra-

Sogar für Raucher unappetitlich: Blauer Dunst und volle Aschenbecher auf dem Speisetisch. Eine saubere räumliche Trennung nützt deshalb sowohl den Rauchern als auch den Nichtrauchern.
Foto: Simone Walti

gen im Auftrag des ersten rauchfreien 5-Stern-Hotels in Europa, des «Mirador» in Mont-Pelerin, sprechen sich beispielsweise 69% aller befragten Amerikaner für rauchfrei Speiseräume aus. Die Hotelklassifikation selbst kommt bis anhin diesem Bedürfnis nicht nach. Allerdings können im Rahmen der neuen Klassifikation Hoteliers, welche mindestens 20% der Zimmer als Nichtraucherzimmer anbieten, zwei Punkte bei den allgemeinen Normen dazugewinnen.

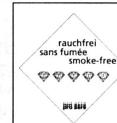
Noch viele Vorurteile

Mehrere hundert Hotels soll das Gütesiegel «rauchfrei» laut Hurter mittelfristig stizieren. Doch bevor der Nichtraucher-Feldzug nun effektiv in der Hotellerie Einzug hält, sind noch einige Gegenargumente aus dem Weg zu räumen. Viele Gastronomen haben bei der Einführung rauchfreier Räumlichkeiten Angst, Gäste zu verlieren. Werte, die sich Rauchfreiheit bereits auf die Marketingfahne geschrieben haben, können dem auch nicht widersprechen. Wirtin-Wirt Bernhard Bieri aus Lengwil: «Das Rauchverbot hat sich sofort auf den Umsatz ausgewirkt.» Der Küchenanteil beim F&B-Umsatz kletterte von 40 auf

80%, der Alkoholkonsum der Gäste reduzierte sich drastisch. «Wenn einer in der Gruppe raucht, kommt die ganze Gruppe nicht mehr.» Das bestätigt Hans Oggier, der seit gut anderthalb Jahren das 2-Stern-Hotel Stutz in Grächen

rauchfrei führt: «Gruppen, die Betten füllen, fehlen.» Denn auch ein gesondertes Fumoir finde aufgrund der begrenzten Grösse des Hauses keinen Platz. Dafür zählen gut zahlende und treue Individualgäste nun zu den Gästen.

Rauchfrei in drei Stufen



Die Rauchfrei-Zertifizierung von «pro aere» umfasst drei Stufen: Mit 5 Diamanten wird ein Raum ausgezeichnet, in welchem der Gast alle Leistungen ohne Tabakqualm wahrnehmen kann. «Rauchfrei» heisst für Jürg Hurter jedoch nicht, dass in ganzen Haus nicht geracht werden darf. Mit einem Fumoir könnte der Gastgeber weiterhin den Bedürfnissen der rauchenden Gäste nachkommen. «Der Wirt muss beide zufrieden stellen: Nichtraucher und Raucher», ist Hurter überzeugt. Betriebe, welche weitestgehend rauchfrei sind und mindestens den besten Speisesaal rauchfrei halten, kön-

nen 4 Diamanten erreichen. Ist ein rauchfreier Essraum vorhanden und kann der Gast jedoch in mehr als 50% der Räumlichkeiten noch rauchen, will «pro aere» immerhin das Rauchfrei-Label mit 3 Diamanten vergeben. Nach Ausfüllung eines Fragebogens erhält der Betrieb das entsprechende Gütesiegel für zwei Jahre. Regelmässige Stichproben sollen das Einhalten der Richtlinien garantieren. Die Kosten pro Betrieb werden sich auf rund 100 Franken jährlich belaufen. Ein Handbuch der Organisation führt in die Problematik ein und bietet praktische Tips. GSG

Handbuch «Mehr gute Gäste» – inklusive Hotline – für 90 Franken; erhältlich ab Ende Juni; pro aere, Postfach 2202, 8021 Zürich; Telefon 01 215 12 40.

Gen-Mais-/Soja

Auch in der EU nun Deklarationspflicht

In der Europäischen Union muss künftig jedes Lebensmittel, das gentechnisch verändertes Mais oder Soja enthält, klar deklariert werden, ausgenommen sind Zusatzstoffe. Der EU-Kommissar Martin Bangemann hat sich den Druck von 12 der 15 EU-Länder gebaut. Damit ist die Formulierung «Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Produkte enthalten» nun definitiv vom Tisch. Der Entscheid dürfte die künftige Kennzeichnungspraxis in der EU grundlegend prägen. Gemäss einem Bericht des «Tagesanzeiger» wollen die EU-Länder mit einer sogenannten Negativliste jedoch verschiedene Substanzen – wie Soja- und Maisöl – von der Deklarationspflicht befreien. Bei diesen ist allerdings heute auch keine Erbstanz mehr nachweisbar. Die für Mais und Soja geltende EU-Deklaration entspricht nun weitgehend den Schweizer Bestimmungen. Das Bundesamt für Gesundheit plant – aufgrund der technisch bedingten Verunreinigungen konventioneller Fraktionen mit transgenen Materialien – Ende 1998 die Einführung einer Nachweisgrenze zwischen 1 und 2%. GSG

Jahresbericht SFG

Keine «Akademisierung»

Die Berufsbildung darf in Zukunft nicht weiter verschult und akademisiert werden. Dies fordert die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) in ihrem Jahresbericht.

Die Trägerverbände der SFG – Gastro-suisse, SHV und UH – beauftragten die SFG mit einer Stellungnahme zum neuen Berufsbildungsgesetz. SFG-Direktor Thomas Schmidhauser und Präsident Hanspeter Schärzler nehmen dazu im Jahresbericht 97 wie folgt Stellung: «Die Berufsbildung darf in Zukunft nicht weiter verschult und akademisiert werden.»

Weiter schreibt die SFG, dass sich im dualen Ausbildungssystem der Lehrling im Lehrvertrag zur Arbeitsleistung und der Betrieb zur Ausbildung leistungsverpflichtet. Nur dank dieser Pflichten der Ausbildungspartner würden die Lehrbetriebe auch in Zukunft an der Ausbildung von Lehrlingen interessiert sein. Ferner müsse die Vielfältigkeit des heutigen Angebotes (private und staatliche Anbieter im Bereich Aus- und Weiterbildung) unbedingt erhalten bleiben. Auf der Stufe Lehrstellenausbildung finde die «Modularisierung der Ausbildung» sehr enge Grenzen und dürfe bestehende, gut funktionierende Ausbildungssysteme nicht gefährden.

Die Gastro-Branche sei eine der wenigen Branchen, die seit 1992 die Zahl der Lehrverträge stark erhöht habe, so die SFG. Diese sehr erfreuliche Entwicklung berge jedoch die Gefahr, dass die Ausbildungskualität in den Betrieben leide und die Branche Lehrstelleninteressenten mit falschen Einstiegsvorstellungen anziehe. In dieser Ausgangslage sei ein Ausbau der Betreuung und Beratung der Lehrbetriebe notwendig und sinnvoll. Die SFG plant zu diesem Zweck eine zeitlich begrenzte Schaffung von zwei Personalstellen.

Finanziert werden sollen die Stellen durch kurzfristig zur Verfügung gestellten Mittel im Rahmen des Lehrstellenbeschusses. CM

SSG

Peter Herzog übernimmt Leitung

Generationenwechsel bei der SSG: Peter Herzog, bis anhin für den Bereich Autobahnen zuständig, wird ab 1999 die operative Leitung der SSG übernehmen. Andererseits wird der Verwaltungsrat von bisher 6 auf 3 Mitglieder reduziert.

Die SSG (Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft) macht sich flott für ihre Zukunft unter dem Dach der «Bon appetit Holding». Angesagt sind eine jüngere Geschäftsführung und ein kleinerer Verwaltungsrat. Beschlossen hat das die Generalversammlung der SSG Holding.

Wie das Unternehmen mitteilt, wird Peter Herzog auf 1999 neuere Direktionspräsident der SSG. Auf diesem Posten löst er den 59-jährigen Suad Sadok ab. Peter Herzog ist heute 37 Jahre alt und bei der SSG zuständig für den Bereich Autobahnen. Mit knapp 700 Mitarbeitern und einem Umsatz von 120 Mio. Franken ist das der grösste Unternehmensbereich der SSG. Bevor Herzog 1990 zur SSG kam, war er während Jahren für internationale Hotelorganisationen in Saudiara-

bien und der Schweiz zuständig. Sadok hat die Direktion vor rund 10 Jahren übernommen und seither «das Unternehmen kontinuierlich aufgebaut», heisst es in der Pressemeldung. Peter Herzog bezeichnet gegenüber der hotel + tourismus revue dieses Sesselrückens als «harmonischen Generationenwechsel». Zu seinen Zielen, die er als Direktionspräsident der SSG erreichen will, sagt Peter Herzog zum jetzigen Zeitpunkt noch nichts. Im Rahmen der Reorganisation unter dem Dach der «Bon appetit» müssten erst die «Schnittstellen und Gemeinsamkeiten ausgelotet und die Ziele intern festgelegt» werden.

Im übrigen wird Suad Sadok nicht vollständig aus dem Unternehmen ausscheiden, sondern künftig als Vizepräsident des Verwaltungsrats amtieren. Präsident bleibt, wie bis anhin, Max Kopp. Drittes Mitglied ist der bisherige Rolf Clavader-scher. Die bisherigen Verwaltungsratsmitglieder Beat Curti, Emil Flückiger, Hans Peter Graf und Thomas Hübler scheiden aus dem Gremium aus. Zur Wahl in den Verwaltungsrat der «Bon appetit Holding» vorgeschlagen hat die Generalversammlung Max Kopp und Emil Flückiger. AF

AUS-/WEITERBILDUNG

QUALITÄTS-GÜTESIEGEL STUFE I
für den Schweizer Tourismus

Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Datum/Region:	20./21. Juli 1998	Region St. Gallen
	19./20. August 1998	Region Basel
	1./2. September 1998	Region West-Schweiz *
	16./17. September 1998	Region Engadin
	16./17. September 1998	Region Bern
	15./16. Oktober 1998	Region Luzern
	22./23. Oktober 1998	Region Oberwallis
	2./3. November 1998	Region Zürich
	12./13. November 1998	Region Tessin **
	24./25. November 1998	Region West-Schweiz *

* Diese Kurse werden in französischer Sprache durchgeführt

** Dieser Kurs wird in italienischer Sprache durchgeführt

Kursinhalte:

Folgende Inhalte werden an den Kursen «Ausbildung zum Qualitäts-Coach» behandelt:

- Grundprinzipien des Qualitätsmanagements
- Grundlagen und Voraussetzungen für die Vergabe des Qualitäts-Gütesiegels Stufe I
- Methoden und Mittel zur Steigerung der Servicequalität in touristischen Betrieben
- Benutzung und Einsatz von spezifischen Arbeitsmitteln (Serviceketten, Qualitätsprofil und Aktionsplan) zur Erlangung des Qualitäts-Gütesiegels Stufe I

Kursziele:

Die TeilnehmerInnen sind nach dem Kursbesuch in der Lage, in einem touristischen Betrieb die nötigen Vorbereitungen für die Erhöhung der Servicequalität und das Erlangen des Qualitäts-Gütesiegels Stufe I vorzunehmen.

Kurspreis:

Kurskosten für die Ausbildung zum Qualitäts-Coach:
Ausbildung 1½ Tage, inkl. Essen und Ausbildungsmaterial, Fr. 350.– exkl. Übernachtung

The Kurskosten betragen 1998 für Raschenschlossene Fr. 350.– anstatt Fr. 450.–



Gerne melde ich mich für den folgenden Qualitäts-Coach-Kurs an:

Datum: _____ Region: _____
Vorname: _____ Name: _____
Adresse: _____ PLZ/Ort: _____
Telefon: _____ Unterschrift: _____

Bitte einsenden an:
«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus»
Postfach, 8046 Zürich, Fax 01 372 14 92

103348/84735



ENGLISH Top Jobs weltweit

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

2. November bis 11. Dezember 1998

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

Eva Friedi 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 Gümmligen

ENGLISH

SOUTHBOURNE

SCHOOL

OF

ENGLISH

Top Jobs weltweit

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

2. November bis 11. Dezember 1998

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

Eva Friedi 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 Gümmligen



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

Italienisch in Italien

Kurse für Hotellerie und Gastgewerbe

Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45

Annemarie+Rolf Firschnicht, Isenacher 13,

8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

Handels- und Verkehrscole Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem Hotelsekretär verschiedene Aufgaben zu:

Führen der Reservierkontrolle und der Gästekontrolle, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.

Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotellehrlingskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne eine informative Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Kursbeginn August / Februar

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Neuchâtel, Switzerland

Hotel Management STUDY 3 YEARS ONLY!

3-Year internationally recognised University Degree & Higher Diploma recognised by 24 Cantons

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Post-Graduate Diploma

1-Year Certificate Courses



Ask Maria Baks for information

at our head office:

IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland

Phone: +41 61 312 30 94

Fax: +41 61 312 60 35

E-mail: headoffice@ihtti.ch

Web-page: http://www.ihtti.ch



IHTTI

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 23 vom 4. Juni 1998

ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und

Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar

wegen Pfingsten bereits am

Mittwoch, 27. Mai 1998, um 14.00 Uhr.

Für die stellen revue bleibt der Inserateschluss am Freitag, 29. Mai 1998, um 17.00 Uhr.

(Ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korekturen, Annulationen sowie für die Last-Minute-Inserate.)

★★★★★

La clôture des annonces commerciales et immobilières ainsi que pour les réclames et le bazar dans l'hotel + tourismus revue no 23 du 4 juin 1998 est fixée au mercredi, 27 mai 1998, à 14.00 heures en raison de la Pentecôte.

La clôture des annonces pour le marché de l'emploi reste fixée au vendredi, 29 mai 1998, à 17.00 heures.

(Également dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute.)



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 HÄFTES
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, Negrésauve

F-97370 CELLES/SEILLE

Tel/Fax 0033-5-49-279.275

http://www.mellecom.fr/cciel

Die Schule für
Show & Animation

Berufsausbildung in
Animation und Showtanz

Tanzschul-Center Esther Gabriel
Grabenstrasse 9 / 8952 Schlieren

Tel. (01)730 08 00

Gesellschaftstänze / Jazz- Streetdance etc.
Elgene Showtanzkompanie

Sprachausbildung

mit hervorragenden Schulen in

England USA Kanada Australien

Neuseeland Frankreich Italien

Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45

Annemarie+Rolf Firschnicht, Isenacher 13,

8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

8038 Zürich

Telefon 01 / 482 87 65

Fax 01 / 482 80 35

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

8038 Zürich

Telefon 01 / 482 87 65

Fax 01 / 482 80 35

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

8038 Zürich

Telefon 01 / 482 87 65

Fax 01 / 482 80 35

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

8038 Zürich

Telefon 01 / 482 87 65

Fax 01 / 482 80 35

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

8038 Zürich

Telefon 01 / 482 87 65

Fax 01 / 482 80 35

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

8038 Zürich

Telefon 01 / 482 87 65

Fax 01 / 482 80 35

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

8038 Zürich

Telefon 01 / 482 87 65

Fax 01 / 482 80 35

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

8038 Zürich

Telefon 01 / 482 87 65

Fax 01 / 482 80 35

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

8038 Zürich

Telefon 01 / 482 87 65

Fax 01 / 482 80 35

46 Kurszentren in 13 Ländern

Intensiv- und Feriensprachkurse

Langzeit- u. Examenskurse

Sprachferien für Schüler

Broschüre und Beratung:

ISI Sprachreisen

Sestrasse 412 e

La Pastificeria/Aarbergerhof Bern

La Pastificeria: Teigwaren bringen hohe Rendite

Gemäss einer soeben veröffentlichten Umfrage stehen Teigwarengerichte ganz oben in der Gunst der Gäste. Frische Pasta zu attraktiven Preisen, appetitlich und farbenfroh präsentiert – das ist die erfolgreiche Strategie der Berner «Pastificeria». Die Zutaten der Teigwarengerichte sind meist vegetabil und der Fleischanteil ist niedrig. Entsprechend günstig präsentieren sich die direkten Warenkosten: 22%.

CHRISTIAN MEYER

«Fühlen Sie selbst, die Stukkatur ist glatt wie eine Babyhaut», Behutsam, fast liebvoll, streicht Erich Wasserfallen, Inhaber des «Aarbergerhof» und Schöpfer der Berner Pastificeria, mit der Hand über die Wand des winzigen Spezialitätenrestaurants mit 24 Plätzen. Zwölf Anstriche seien nötig gewesen, um der Wand diese unvergleichliche Patina zu verleihen. Marmor wäre billiger gewesen. Nicht nur die Wände der als «Dépendance» des nahen Restaurants Aarbergerhof geführten Pastificeria machen einen gediegenen Eindruck.

Einrichtungsgegenstände und Table Top sind harmonisch aufeinander abgestimmt. Antiquitäten, ein Spiegel mit Goldrahmen und ein schwerer Kristallleuchter, alles vom Wirt persönlich ausgesucht, vermitteln einen Hauch vornehmer Italianità. Bilder fehlen vollständig; statt dessen stimmt die gut bestückte Vinotek, zugleich Trennelement zwischen Entree und Restaurant, Weinfreunde auf kommende Genüsse ein.

Gegen die Grossverteiler

Wer sich in den Stadtzentren gegen die Handelsgastronomie behaupten wollte, müsste sich mit frischen Produkten und kreativer Präsentation in stilvoller Umgebung von der Massenware abheben. Und dies erst noch zu akzeptablen Preisen. Davon ist Erich Wasserfallen, langjähriger Geschäftsführer des bereits Kultstatus geniesenden Restaurants Aarbergerhof in der Berner City, mehr denn je überzeugt.

Pastificeria-Koch Marco Lauber bietet den rund 40 Gästen mittags nur ein Pasta-Menu an. Dies scheint die Stammgäste nicht zu stören. Im Gegenteil, ein besonders treuer Kunde schwört auf seine mittägliche Pasta-Portion – und soll bereits mehrere Kilo abgenommen haben. Nicht selten rennen die Leute an; oft können in den Mini-Beiz problemlos 30 weitere Lunches verkauft werden. Und via Take Away werden täglich weitere 15 Menüs verkauft – Tendenz steigend. «Das Mittagsmenu wechselt ständig, der wachsende Zahl von Stammgästen wird

in diesem Jahr kein einziges Mal dasselbe Gericht vorgesetzt», verspricht Marco Lauber, dessen Repertoire auch ausgefallenere Kombinationen umfasst, beispielsweise Safran-Rigatoni oder Tagliatelle mit Whiskyrahmsauce. Besonders die vielen weiblichen Mittagsgäste scheinen die meist fleischlose Kost zu schätzen. Das wirkt sich auch vorteilhaft auf die direkten Warenkosten aus; der Food Cost liegt bei rund 22%.

«Totale Saisonküche»

Als «eine totale Saisonküche» nach Piemonteser Vorbild bezeichnet Erich Wasserfallen das Küchenangebot. Und da darf stets frisches italienisches Brot nicht fehlen.

Abends wartet die Pastificeria mit einem kleinen, aber gut abgestimmten Angebot auf. Zusätzlich zu den Standard-Pasta-Gerichten mit den Saucen oder Zutaten Pesto, Arrabiata, Aglio e Olio, Butter und Basilikum, Pesto Rosso, Vongole oder Gorgonzola bietet die Pastificeria beispielsweise auch Moules «à la poulette» zu 20 und feinen Rohschinken zu 11 Franken an. Im Frühling stehen Spargeln sowie Pasta mit Bärlauch und im Frühsommer frischer Knoblauch aus dem Ofen auf der Karte.

Pasta-Herstellung ist Chefsache

Zubereitet werden die Teigwaren in einem Pasta-Cooker von Gastrofit. Marco Lauber stellt mehrere Sorten Pasta täglich eigenhändig auf einer «La Monnaia»-Teigwarenmashine her. Besonders Rigatoni und Tagliatelle, Gnocchetti – nature oder mit Aromaten – beispielsweise Bärlauch, Spinat und Oliven, finden Anklang bei den Gästen.

Lang ist die Liste der sorgfältig ausgesuchten Zutaten, mit denen Marco Lauber seine meist fleischlosen Saucen komponiert: Sonnengetrocknete Tomaten, Peperoni, Chili, möglichst frische Kräuter nach Saison, Pilze, Pesto Rosso sowie Oliven- und Trüffelflöle, um nur einige zu nennen. Käsesorten wie Pecorino oder Gavoi aus Sizilien verleihen den Pasta-Gerichten die kräftige Note. Letzterer, bei uns noch wenig bekannt, ist ein geräucherter, besonders aromatischer Hartkäse. Eingesetzt wird er wie der Parmesan.

Trouvailles aus dem Keller

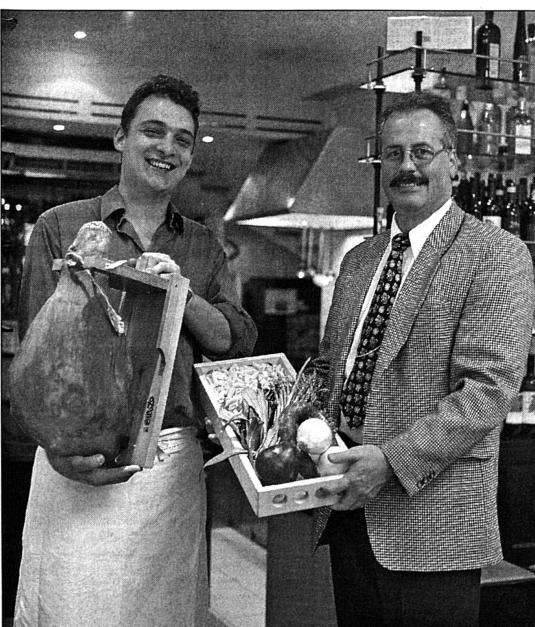
Das Weinsortiment, von Erich Wasserfallen auf zahlreichen Piemontreisen teilweise direkt bei den Winzern ausgesucht, weist einige Trouvailles auf: Ein 90er Barolo Rocche von Vietti zu 85 Franken dürfte selbst im Handel nicht zu diesem Preis erhältlich sein. Dasselbe dürfte für den 90er Barberesco der Azienda vinicola Roche zutreffen. Augenfällig für Weinkenner: Es stehen nur überdurchschnittliche Jahrgänge auf der Karte; 91er, 92er oder auch 93 fehlen vollständig. Kalkuliert wird bei den Flaschenweinen mit Fixkostenzuschlag, je nach Preislage mit Aufschlägen von 20 bis 30 Franken. Offenweine, beispielsweise ein 95er Pinot Grigio delle Venezie oder ein 96er Morellino di Scansano, sämtliche in Flaschenweinqualität, sind ab rund 3 Franken pro Deziliter erhältlich. Faktor drei heisst hier die Devise. Die Enge des 25 Quadratmeter messenden Raumes, die vier langen Tische und die fast intime Atmosphäre der Pastificeria sind wohl nicht jedermann Sache, doch sie fördern die Kommunikation. Gäste finden schneller zu einem Gespräch; die in der Regel eher reservierten Berner scheinen sich zunehmend mit der italienischen «Tavola» anzufreunden, und es können sich mitunter auch Kontakte der angenehmsten Art anbahnen. An einem der langen Tisch in der Pastificeria wurde immerhin schon eine Bekanntschaft geschlossen, die zum Traualtar führte.



Die «Pastificeria» ist an den bereits Kultstatus geniesenden «Aarbergerhof» in der Berner City angegliedert.



Mit einem Hauch vornehmer Italianità: Stukkatur, Kristalleuchter und sparsame Dekoration. Fotos: Isabelle Hadorn



Sie pflegen eine konsequente Saisonküche: Inhaber Erich Wasserfallen (rechts) und Küchenchef Marco Lauber.

«La Pastificeria»: Zahlen und Fakten

Meistverkautes Gericht:
Tagesmenu, Pasta mit Sauce Fr. 15.–
Meistverkaufte Getränke:
Offenweine von Fr. 3.10 bis 6.–
Umsatz/260 Tage Fr. 360 000.–
Umsatz pro Sitzplatz Fr. 58.–
F&B Relation keine Angaben
Food Cost 22%
Personalkosten 32%
Personalkosten Fr. 120 000.–
Anzahl Mitarbeiter 1 Service/1 Küche

Total Quadratmeter Restaurant 25 m²
Entree/Küche/Buffet 10 m²
Anzahl Plätze 24
Total Investitionen Fr. 310 000.–
Investitionen pro Sitzplatz Fr. 1290.–
Jahresmiete Fr. 25 000.–

Öffnungszeiten flexibel, 11 bis 14 Uhr und 17 bis ca. 23 Uhr, Samstag und Sonntag geschlossen
Adresse: Aarbergergasse 40, Bern CM

REKLAME

Frisch
auf-
getischt!

Tischwäsche

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

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

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

MIXED-PICKLES

Neue Autobahn-Raststätte bei Engen (D) rund um die Uhr geöffnet. Die neue Raststätte «Im Hegau» an der A 81 – knapp 30 Kilometer vor der Schweizer Grenze – steht den Autofahrern seit vergangener Woche 24 Stunden täglich zur Verfügung. 15 Mio. Franken hat «Im Hegau» gekostet. Im Schnitt passierten die Raststätte täglich 30 000 Autos, berichtet das baden-württembergische Verkehrsministerium. Zu dem Rasthaus, das 60 neue Arbeitsplätze bietet, gehören ein Motel, eine Tankanlage und Erholungsflächen. Im Restaurant werden regionale Produkte verwendet, die die Reisenden in einem Bauernmarkt auch direkt kaufen können.

AF/sda

*

Kornhauskeller, Bern: Bindella will mehr als nur ein «Aufpolieren». Das stadteigene Lokal Kornhauskeller in Bern ist jetzt geschlossen und soll im Herbst unter der Ägide von Bindella wieder eröffnet werden. Nur: Wie es dann aussiehen wird, weiß im Moment noch niemand. Das meldete die «Berner Zeitung». Hinter den Kulissen werde gemunkelt, Bindella wolle mehr als nur eine Hygiene- und Brandschutz-Sanierung. Der Stadtrat hatte dafür 2,65 Mio. Franken bewilligt. Enge Grenzen setzt dem Zürcher Unternehmen hingegen die Denkmalflege. Thomas Käser von Bindella sagte gegenüber der «Berner Zeitung», dass man sich «etwas überlegen» müsse, wenn das Lokal wieder laufen solle. Stadtpräsident Klaus Baumgartner bestätigte zwar, dass Bindella eine Voranfrage eingereicht habe, wollte aber nicht ins Detail gehen, solange sich nicht die Denkmalflege mit den Plänen auseinandergesetzt habe. Der Kornhauskeller sei für die städtische, die kantonale wie die eidgenössische Denkmalflege ein Thema.

AF

*

Gutes Geschäftsjahr für Valser Mineralquellen AG. Mit 99,1 Mio. Litern hat die Valser Mineralquellen AG 1997 im Vergleich zum Vorjahr 9% mehr abgesetzt. Das vergangene Geschäftsjahr wird von der Firmenleitung als das erfolgreichste in der 36-jährigen Unternehmensgeschichte bezeichnet. In den ersten sechs Monaten des laufenden Geschäftsjahrs sei der Mineralwasserausbau erneut um 10% gestiegen. Zu dem Ergebnis trage überproportional Valser Limelite (aromatisiertes Mineralwasser mit Zitronen und Limetten, ungesüßt) bei, dessen Verkäufe allein in den letzten sechs Monaten um über 22% zugenommen habe. Hauptgrund für diesen Umsatzsprung sei, dass Coop Schweiz Valser in sein Sortiment aufgenommen habe. Umsatzzahlen gibt das Unternehmen nicht bekannt. CM

Dekoration

Aus zweiter Hand zum halben Preis

Deko-Artikel kosten viel Geld, werden nur wenige Wochen lang benutzt und liegen dann nutzlos herum. Ein Ausweg: Die Miete von Deko-Material aus zweiter Hand. «Dekoplus» bietet das in sieben Regionen an.

PIETER POLDERVAART

Wer dieses Jahr während der Uhren- und Schmuckmesse im Basler Hotel Drei Könige logierte, wurde in die Tropen versetzt. «Üblicherweise fertigen wir Dekoration intern an», sagt Lorenz Tanner, F&B-Manager im «Drei Könige». Doch für solche Extravaganz war das Hotel nicht gerüstet. In die Bresche sprang «Dekoplus». Das sind sieben Ein-Personen-Unternehmerinnen und -unternehmer in Rothrist, St. Gallen, Möhlin, Gümligen, Bülach, Sins im Domleschg und Orbe.

Warenhäuser als Goldgrube

Weil Dekorationsmaterial viel kostet, aber meistens nur wenige Tage oder Wochen am gleichen Ort steht, drängt sich eine Mehrfachnutzung auf. Als unerschöpfliche Quellen werden die Deko-Abteilungen der Warenhäuser angezapft. Wenn etwa Franz-Carl-Weber oder Manor die Dekorationen ihrer Schaufenster wechseln, können schon mal 1500 halbmeterhohe Zwerge zusammenkommen. «Zum Wegwerfen sind sie zu schade, doch Platz zum Lagern hat auch niemand», sagt Ramona Felix, Geschäftsführerin von Dekoplus Möhlin. Besonders begeht bei den Kunden seien Palmen und Schaufensterpuppen.

Fallen grosse Mengen derselben Artikels an, wird untereinander getauscht. Daneben gibt es einen Suchdienst. Punktual Preis gehe die Rechnung für alle Beteiligten auf: Grundsätzlich koste ein Occasionsobjekt noch halb soviel wie ein neues. Die Miete ist nochmals deutlich günstiger. Gerade im Gastro-Bereich sei Miete sehr gefragt, weil «die Hoteliers oder Wirs meist keinen Platz für die Lagerung haben», sagt Ramona Felix.

Ausstellung als Inspiration

Eine Fahrt in den Dekoplus-Läden kann sich auch lohnen, wenn die Idee für eine überzeugende Dekoration fehlt. Rote Laternen oder Tanzmasken inspirieren zu einer China-Woche, drei Astronauten-Puppen könnten eine High-Tech-Bar bestücken, während der über zwei Meter grosse graue Stoffelefant zur Attraktion



Die Schaufensterpuppe ist als Deko-Artikel im Gastgewerbe sehr beliebt.
Foto: Pieter Poldervaart

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Avoir des pistes enneigées malgré d'éventuels redoux

Plus de trente projets d'extensions du domaine skiable sont actuellement à l'étude en Suisse. Ces projets se trouvent pour la plupart à très haute altitude afin de garantir aux skieurs la présence de la neige malgré d'éventuels redoux. Les obstacles, tant écologiques que financiers, sont cependant nombreux et on ignore combien de projets se concrétiseront. A Grindelwald (BE), on semble fermement décidé à se doter de pistes avec un «enneigement garantit» sur le Rosenhorn, à 3698 mètres d'altitude. Aux Grisons, Scuol et Samnaun entendent former avec Ischgl, en Autriche voisine, le plus grand domaine skiable d'Europe.

Page 2

Gottfried Künzi s'exprime sur l'avenir de la FST

La Fédération suisse du tourisme (FST) a redéfini au début de ce mois ses perspectives d'avenir. Les structures resteront les mêmes, mais le service d'élaboration d'offres se transformera en un centre de profits. Dans une interview accordée cette semaine à notre hebdomadaire, Gottfried Künzi, le directeur de la FST, émet le souhait que sa fédération joue un rôle plus important en matière de lobbying touristique. Il a également relevé que les rapports avec GastroSuisse et la SSH devraient être sincères et constructifs et que quelques concessions seraient indispensables pour défendre d'une seule voix les intérêts du tourisme.

Page 3

Un nouveau logo pour les établissements thermaux

C'est à Baden que s'est tenue lundi l'assemblée générale de l'Association des établissements thermaux de Suisse. Celle-ci a décidé à cette occasion de se doter d'un nouveau logo et de simplifier sa dénomination. Elle renonce ainsi à son titre d'association et s'appelle désormais «Etablissements thermaux de Suisse». Le président Max Nadig s'est notamment plaint du fait que la Suisse ne soit pas membre de l'Union européenne, ce qui empêche une importante clientèle potentielle étrangère de se faire soigner en Suisse. Au niveau des admissions, on relève celle du Park-hotel Zayetta de Loèche-les-Bains. Il s'agit du premier établissement de cette localité à s'affilier à cette association!

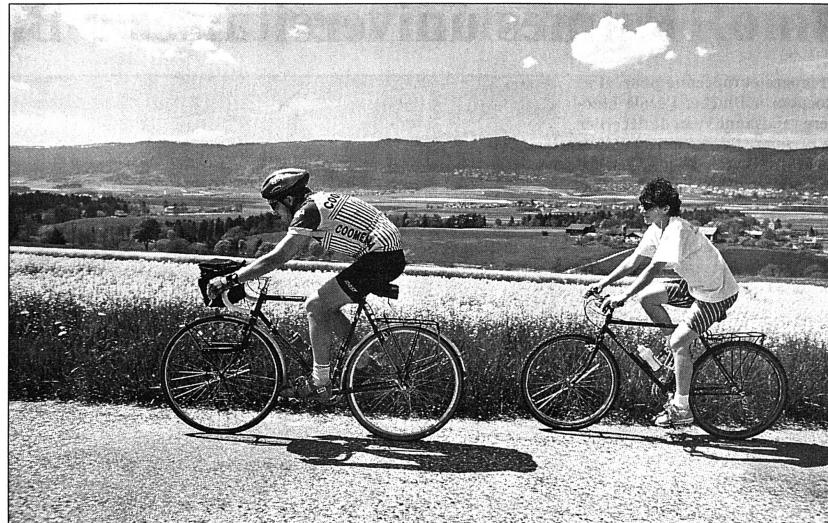
Page 5

Pas de «scolarisation» dans la formation professionnelle

La CSF, la Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants, vient de publier son rapport annuel 1997. On peut y lire qu'une demande relative à une révision de la Loi sur la formation professionnelle de 1976 s'est manifestée en 1997. Les associations responsables ont chargé la CSF d'une prise de position comprenant notamment les exigences suivantes: la formation professionnelle ne doit plus être «scolarisée» et «académisée» à l'avenir. La force du système suisse se baserait en effet sur la formation pratique étendue dans les établissements d'apprentissage.

Page 9

Arc jurassien Tourisme



Le lancement, samedi 30 mai, d'un document présentant des circuits cyclotouristiques dans l'Arc jurassien sera la première action tangible de l'AJT.

Photo: André Girard/Tourisme neuchâtelois

Les premiers projets voient le jour

Arc jurassien Tourisme (AJT) a réussi son premier pari. En dix mois, cet organe de coordination touristique est parvenu à réaliser son premier projet commun (une proposition de circuits cyclotouristiques). Un autre (une route horlogère) verra le jour en juillet. Ces réalisations donnent à l'Arc jurassien les contours d'une identité touristique.

MIROSLAW HALABA

base volontaire et qu'elle n'a «en aucun cas» la prétention de créer une structure touristique supplémentaire. L'AJT, soutenu financièrement par le Réseau des villes de l'Arc jurassien, est donc un organe de coordination. Ainsi, les projets présentés lundi ne font pas ombrage à l'activité des offices du tourisme, puisqu'ils n'auraient pas été développés individuellement. En revanche, le système permet de multiplier l'effet promotionnel. Il est également cohérent sur le plan touristique, le Jura suisse étant facilement identifiable.

Présent à Berne

Le premier produit de l'AJT sera lancé samedi à Berne lors de l'inauguration du réseau national cyclable. Tirée à 50 000 exemplaires, vendue au prix de 5 francs, une pochette offrira aux cyclotouristes dix-sept feuillets décrivant chacun un circuit, ainsi que les attractions touristiques qui le jalonnent. En juillet, l'AJT jettera les bases d'une route de l'horlogerie (c.f. htr du 19 février) sous la forme d'une présentation des vingt musées horlogers de l'Arc jurassien.

Ce produit devrait peu à peu se développer pour s'achever notamment par la création d'une «maison de l'horlogerie».

D'autres projets sont, par ailleurs, envisagés. Coordinateur de ces projets, André Rothenbühler a cité: la création d'une

carte panoramique de l'Arc jurassien franco-suisse, la création d'un observatoire du tourisme, pour l'Arc jurassien franco-suisse également, la mise sur pied de réseaux thématiques, en particulier les sentiers didactiques.

Débuts modestes

Les responsables de l'AJT ont insisté sur le caractère modeste de leur action. N'ayant pas encore obtenu le soutien des cantons, qui, en 1995, craignaient notamment la création d'une structure faisant double emploi avec les organes touristiques existants, l'AJT cherche, dans un premier temps, à prouver son utilité. Elle y est, d'ailleurs, déjà partiellement parvenue, puisque les cantons ont participé symboliquement au financement du premier projet.

Pour le maire de Biel, Hans Stöckli, président de la commission tourisme du Réseau des villes de l'Arc jurassien, ces actions marquent cependant le début d'une identification de l'Arc jurassien. Il reconnaît cependant que le chemin est encore long avant de pouvoir présenter des produits touristiques qui ne tiennent pas compte des frontières. L'aide des cantons sera nécessaire, d'où la nécessité de les motiver, a dit en substance Hans Stöckli. Des contacts avec les gouvernements cantonaux sont d'ores et déjà prévus pour le second semestre 1998.

MÉLI-MÉLO

Le patron du tourisme chinois en Suisse. Les 1,3 milliard de Chinois ne sont pas tous des touristes potentiels. Si l'on considère cependant qu'en 1997, 5,6 millions d'entre eux ont voyagé hors de leur pays, le marché est prometteur. Dans ce contexte, la visite du président de la CNTA (China National Tourism Administration), *Guangwei He*, prend toute sa signification. Au programme du patron du tourisme chinois: l'inauguration d'un bureau de la CNTA à Zurich, le quinzième hors de Chine, puis un périple en Suisse romande, par Genève, Montreux et le Valais. Son appréciation? «Un pays beau comme un jardin», même si, au propre comme au figuré, le chemin qui conduit à l'arrivée régulière de touristes chinois en Suisse est long. Un premier pas a été pourtant fait: un protocole d'accord en ce sens a été signé entre Suisse Tourisme et la CNTA.

JJE

*

Foires des vacances: documentation commune. Les salons des vacances de Berne, de Zurich et de Genève poursuivent leur rapprochement. Ainsi, ils ont décidé d'uniformiser la documentation destinée aux exposants et de faire une exposition commune. Désormais, le concept de répartition des stands est le même dans les trois foires. Les prix resteront «pratiquement inchangés» en 1999, indiquent les organisateurs. Par ailleurs, les exposants qui participeront à deux ou trois foires pourront profiter de prestations supplémentaires et de privilégiés, des billets d'entrée, par exemple.

MH

*

Minotel Suisse: record pour la centrale d'achats. En 1997, la centrale d'achats de Minotel Suisse a enregistré le chiffre d'affaires record de 31 millions de francs, soit 6 millions de francs de plus qu'en 1996, indique la chaîne. Outre les 106 hôtels de la chaîne, la centrale d'achats compte quelque 180 affiliés. Minotel Suisse indique, d'autre part, que dès 1999, un guide européen Minotel et sept guides nationaux comporteront des espaces publicitaires réservés aux fournisseurs de produits ou de services travaillant à l'échelle européenne. Le tirage total atteindra 730 000 exemplaires.

MH

*

Sierre: une nuit gratuite. Onze hôteliers sierrrois proposeront durant le mois de juillet, ainsi que le 1^{er} août, une nuit gratuite sur trois à tous leurs hôtes, indique l'Office du tourisme de Sierre. L'an passé, la même date, ils avaient proposé – avec succès, disent-ils – leurs chambres, pour deux personnes, au prix de cent francs la nuit.

MH

Arabian Travel Market

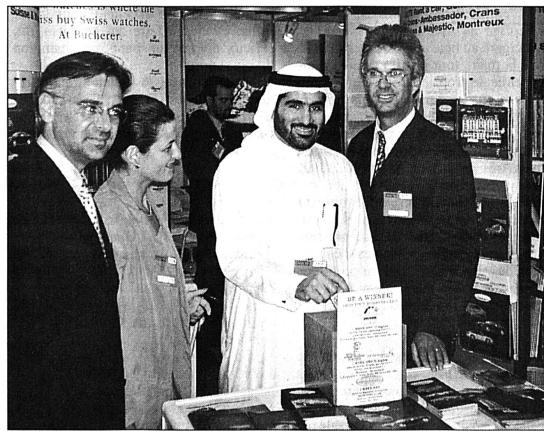
La Suisse toujours appréciée au Moyen-Orient

Oui, les ressortissants des pays arabes du Golfe continuent à apprécier la Suisse. Mais leurs options ont cependant changé, ont pu noter les membres de la délégation Genève Tourisme-OTV, fin avril-début mai, lors de l'Arabian Travel Market de Dubai.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«The Lake Geneva Region» reste prisée et Genève, avec Londres et Paris, reste une destination obligée de leurs vacances européennes estivales, note François Bryant, directrice de Genève Tourisme: «à preuve le nombre d'arrivées est toujours constant, voire en augmentation. Mais, phénomène moins spectaculaire, alors qu'aujourd'hui, elles se concentrent entre juillet et août, l'an dernier, elles se sont étalées entre juin et septembre.»

Autre tendance confirmée, pour Beat Dreier, responsable de ce marché auprès de Genève Tourisme: «la demande ne se concentre plus uniquement sur les grands hôtels, mais aussi sur les grandes résidences (villas, appartements) que des familles peuvent occuper à leur guise, avec cuisinier et personnel de maison. Le



Plusieurs exposants romands étaient présents à l'Arabian Travel Market de Dubai. Ici, le stand partagé par l'Hôtel Suisse Majestic de Montreux, le Crans-Ambassador et Elite Rent a Car.

Photo: htr

marché potentiel, précise-t-il encore, s'est également élargi à des revenus moyens, ainsi qu'aux expatriés indiens, pakistanaise travaillant dans le Golfe.»

Pour la première fois cette année, un hôtel trois étoiles, «La Suisse» de Genève, participait à la délégation. Pour la première fois cette année, une journée de

l'Arabian Travel Market était d'autre part ouverte au grand public. «Avec une belle satisfaction», pour Henk J. Van Beveren, sous-directeur du Montreux-Palace, dont l'établissement a poursuivi l'opération, conjointement avec les palaces de Lausanne et de Gstaad, par une semaine gastronomique suisse dans un prestigieux établissement de Dubaï qui fut elle aussi «très bien reçue».

Point d'ombre

Point d'ombre à la démarche, les hôteliers ont mesuré la différence entre marketing hôtelier et promotion touristique. «Pour nous», précisent-ils, «la formule du comptoir de réception n'est que peu satisfaisante. Et pour l'avenir, nous devrons trouver et proposer une formule qui nous permettra d'aller plus loin que le «shake hands», qui soit plus «arabophilique».

Relevons enfin que l'Hôtel Suisse Majestic, de Montreux, et l'Hôtel Crans-Ambassador, de Crans-Montana, partageaient, sur le stand de Suisse Tourisme, un comptoir en commun avec la société de location de voitures de prestige Elite Rent a Car. «Cela nous a permis de jouer sur la complémentarité parfaite de nos entreprises respectives», a relevé Detlev Doll, directeur de l'Hôtel Suisse Majestic.

COUP DE FIL À...



**Yves
Defalque**

Directeur
de l'Office
du tourisme
de Villars

Invités prestigieux, participants triés sur le volet: il y a avait du monde la semaine dernière au cocktail organisé par Villars à Genève. Quel était le but de cette opération mondaine?

Traditionnellement, les Genevois sont des habitués du plateau de Villars. Et c'est tout à la fois une opération de relations publiques, de remerciement et de promotion que nous avons voulu leur offrir. De remerciements à tous ceux qui possèdent chez nous des résidences secondaires, aux responsables de grandes entreprises qui viennent chez nous pour des séminaires ou des week-ends de motivation, à une clientèle issue des organisations internationales dont certains enfants fréquentent les collèges de la station. Plutôt que le seul office du tourisme, ce sont d'ailleurs surtout nos partenaires qui les ont conviés à cette rencontre, avec notamment *Craig Pollock*, résident de Villars très actif dans les milieux de la compétition automobile, notamment en tant que manager du champion du monde en titre de formule 1, *Jacques Villeneuve*, et en tant que Managing Director de la future équipe de F1, British American Racing. L'évasion, à la parfaite illustration, si j'ose dire, qu'on peut être un homme d'affaires engagé sur les cinq continents et avoir Villars comme base. Ils sont d'ailleurs nombreux dans ce cas. Ce fut aussi l'occasion de présenter aux Genevois nos nouvelles offres: une action «ladies and gentlemen», une autre action qu'on pourra appeler «basse montagne» qui s'ajoutent aux programmes déjà existants «golf», «famille». Nous avons aussi pu leur dire que l'évasion, l'escapade du week-end, la montagne justement, sont aussi possibles à l'intérieur de nos frontières suisses, et à des prix qui supportent aujourd'hui la comparaison avec les stations savoyardes, trop souvent considérées comme l'horizon genevois de détente. C'est dans ce but notamment que nous avons, par exemple, convié à ce cocktail des hôteliers, ainsi que quelques «clés d'or» qui, on le sait, sont parfois déterminants dans le choix d'une destination temporaire hors Genève des hôtes qui descendent dans les grands hôtels du bout du lac.

Propos recueillis par Jean-Jacques Ethenoz

MÉLI-MÉLO

Accord de partenariat entre le groupe Eurotel et le Lausanne-Sports. Les meilleurs du tourisme et du football font bon ménage. Après le partenariat qui unit la station de Loëche-Les-Bains aux Grasshoppers de Zurich, c'est aujourd'hui au tour du groupe Eurotel des Vassatés des Diablerets et de Villars de s'associer au Lausanne-Sports qui disputera la finale de la Coupe suisse de football, ce lundi de Pentecôte. Ce partenariat prévoit, dans l'immédiat, la «mise au vert» de la première équipe du Lausanne-Sports, du 26 au 28 mai, à Villars, ainsi qu'un camp d'entraînement du 18 au 27 juin. Le contrat signé entre les deux parties ne concerne pas seulement la première équipe, mais également les équipes des juniors et des espoirs.

LM

PRÉCISION

Minotel en 2e position

Suite à notre article qui a été consacré à la future fusion entre Top International Hotels, Welcome Swiss Hotels et Katag Incoming Service et qui a été publié dans notre édition du 14 mai, Minotel Suisse tient à préciser, qu'en raison de cette opération, elle sera à l'avvenir la deuxième chaîne d'hôtels de «classe moyenne et de qualité supérieure» en ce qui concerne le nombre d'établissements. Avec 106 hôtels, elle est actuellement la plus grande chaîne d'hôtels suisses de «classe moyenne et de qualité supérieure».

LM

Hotel Management School SSH «Les Roches»

Palmes universitaires à Bluche

Première européenne pour «Les Roches» à Bluche: l'école hôtelière valaisanne vient de décerner sa première licence universitaire. La remise du Bachelor of Science (Honours) in International Hospitality Management constitue, en matière de qualité de l'enseignement, une importante étape pour cet établissement parrainé par la SSH.

DANIELLE EMERY MAYOR

Pour en arriver à ce palier important dans l'histoire des Roches - l'école a été fondée par la famille Clivaz en 1954 - il a fallu plusieurs années de travail. «Nous sommes passés à travers tout un système de contrôle et d'auto-évaluation», explique Eric Favre, directeur de cette école hôtelière valaisanne.

Chaque membre de l'école a participé à un processus qui consiste à juger de la qualité et du niveau de l'enseignement, ainsi que d'autres activités de la maison, comme Internet, la bibliothèque, les sports, les occupations extra-scolaire, etc... «Aux Etats-Unis», explique Marcel Clivaz, «six agences américaines accordent leur reconnaissance aux institutions d'enseignement de niveau supérieur. La New England Association of Schools and Colleges, Inc. (NEASC) est la plus ancienne de ces associations d'accréditation reconnues par le gouvernement.»

C'est cette association qui a accrédité l'Ecole des Roches et qui permet à celle-ci d'offrir à ses étudiants - pour les dix années à venir en tous cas - la possibilité de valoriser leur diplôme par l'obtention d'une licence reconnue sur le plan international. D'ici quelques mois, ce devrait être l'école hôtelière de Lausanne qui devrait également pouvoir obtenir cette reconnaissance internationale.

Un pont sur l'Atlantique

Concrètement, les étudiants licenciés par les Roches peuvent faire des transferts aux Etats-Unis, et inversement. A Bluche, on compte actuellement quatre



L'école hôtelière «Les Roches» a décerné la semaine dernière sa première licence universitaire.

Photo: Dubost

étudiants américains venus suivre le programme de l'école valaisanne. «Ils trouvent le programme très chargé», note Eric Favre. «Mais ils tirent déjà un bilan tout à fait positif de leur séjour chez nous.» Les cours dispensés d'un côté ou de l'autre de l'Atlantique ne sont pas semblables. Il est donc intéressant pour les étudiants de passer quelques mois outre-océan, pour parfaire leur formation. «Le niveau général de l'enseignement de notre école est rehaussé», commente Eric Favre, et tous les étudiants de l'école en profitent.»

A peine les trente-six premières licences en International Hospitality Management délivrées sous le patronage de la Société suisse des Hôteliers, les Roches

veulent s'ouvrir encore plus sur le monde. Il faut dire que l'école valaisanne a tissé de par le monde tout un réseau de relations avec les anciens étudiants qui représentent la meilleure des publicités et pour l'école et pour le Valais: «Chaque élève qui quitte Bluche est notre ambassadeur», fait remarquer Marcel Clivaz.

Plusieurs projets en vue

Ces anciens étudiants aimeraient avoir la possibilité de compléter leur formation, tout en ne quittant pas leur travail. Eric Favre évoque le projet d'un Bachelor of Science en tourisme dont l'enseignement se ferait à distance. «Nous sommes en train d'évaluer cette façon de faire.» Le

directeur des Roches suit lui-même d'ailleurs en ce moment une formation à distance.

Marcel Clivaz complète en évoquant un autre créneau vers lequel pourrait se développer son école, avec la création d'une section de «Guide du Tourisme». «La demande est très forte en Extrême-Orient», précise-t-il. L'enseignement dispensé en Suisse en matière d'hôtellerie, par sa qualité, continue d'attirer les étudiants d'un peu partout dans le monde et peut donc encore se développer. La possibilité désormais offerte, au terme de quatre ans d'études, d'obtenir une licence universitaire, reconnue au niveau international, ne fait que renforcer cette bonne réputation.

PAPIER-BOUCHON

Non seulement la Californie n'a jamais autant produit de vin qu'en 1997, mais elle n'en a jamais autant exporté. Mieux, les Américains sont en passe, chez eux, de réaliser une véritable révolution culturelle autour du vin. Ce mouvement redonne espoir aux Européens. Et même aux Suisses...

PIERRE THOMAS

Gros cigare au bec, un verre de chardonnay à la main, tout sourire sous la pluie bienvenue: le propriétaire de Château Julian, une curieuse maison construite en pastiche d'un manoir à la française, il y a moins de vingt ans, est une caricature. Il rappelle qu'en Californie, on n'est jamais très loin de Hollywood ou de Disneyland...

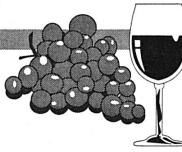
De fait, les 50 km de la route 29 qui parcourent Napa Valley sont les plus courus par les touristes, qui, l'été, se présentent dans les bourgades jalonnées de boutiques de vendeurs de vin, au point que les habitants de Santa Helena sont très fiers de leurs... bouchons (de trafic!).

Vive le vin sain!

C'est là aussi, entre les dévantes de «wineries», où l'on vend du vin, mais aussi des t-shirts, des accessoires, bref tout un bric-à-brac touristique, que s'est ouverte, un passé, une succursale de Dean and Lucca, le célèbre traiteur new-yorkais. Un personnel stylé, et formé pour tout connaître de la nourriture européenne, y vend légumes, huiles d'olives et fromages - y compris du vieux gruyère, du vacherin fribourgeois et de la tête-de-moine importés.

Car le vin, désormais, aux Etats-Unis, est

Les Américains ont le vent en poupe



affaire de santé. Walter Schug, un émigré allemand, venu ici en 1961, comme mercenaire au service des grandes maisons de mousseux, puis d'un domaine prestigieux (Phelpes), et à son compte depuis cinq ans, explique: «Aujourd'hui, les étiquettes américaines mentionnent obligatoirement une mise en garde contre les effets nocifs de l'alcool. Demain, on a bon espoir que ces étiquettes décrètent que, bu modérément et régulièrement, le vin rouge est bon pour la santé. Et, à partir de deux bouteilles, même excellent pour la famille: ça aide à faire des enfants», dit, sérieux comme un pape, ce champion du pinot noir.

Le fait est que la «diète méditerranéenne» et le «French paradox» ont déclenché, aux Etats-Unis, un formidable engouement pour le vin rouge

et la cuisine saine, les deux étroitement associés dans le «wine and cooking». A cet égard, la Californie est, comme il y a cent-cinquante ans, à l'époque de la ruée vers l'or, un Eldorado. Tout y pousse grâce au soleil. Et à l'irrigation! Sans leur goutte-à-goutte, les vignes crèveraient sous le soleil de plomb...

Eduquer à boire et à manger

Pour encourager les Américains à boire davantage, les domaines ont engagé des «wine educators», souvent de jeunes femmes au discours à la fois écologique et orienté marketing. Chez Fetzer, un des grands domaines californiens, la visite débute par une tournée au jardin où poussent les herbes et les aromates. Verre à la main, on apprend à marier l'arôme du chardonnay avec celui de la menthe poi-

vrée... Ensuite, on visite le pavillon où les meilleurs cuisiniers donnent régulièrement des cours pour réussir le juste mariage entre des mets sains et des vins rouges qui le sont tout autant. Passage à la boutique, dégustation. Et possibilité de rester une nuit ou deux dans un «bed and breakfast».

Un parcours initiatique passionnant: l'enjeu est de taille, car si les Suisses, en moyenne, boivent 40 litres de vin par an et par habitant, les Américains viennent de passer de 7 à 8 litres. Soit une progression de quelque 200 millions de litres!

Aux Etats-Unis, tous les indicateurs sont à la hausse: les ventes de vins rouges de toutes provenances ont progressé de 150%. La Californie a connu une année 1997 record, avec plus 20 millions d'hectolitres de vin produits. Gros acheteurs de bordeaux, marché où ils ont contribué, dès 1994 à faire grimper vertigineusement les prix, les Américains ont aussi réussi à exporter 30% de plus en 1997.

La Suisse, gros importateur

La Suisse n'est pas en reste: elle est le sixième importateur de vins américains, derrière la Grande-Bretagne, le Canada, le Japon, l'Allemagne et Taiwan. Selon les chiffres du Wine Institute de San Francisco, elle a importé pour plus de 18 millions de dollars de vins californiens en 1997, une somme en hausse de 30% par rapport à l'année précédente. Côté qualité, toutes les «wineries» développent des cuvées de prestige, qui trouvent preneurs entre 75 et 100 dollars, voire plus. Même le géant Gallo, qui emploie cinq mille personnes et produit plus de 60 millions de caisses de vin par an, élabore des vins de très haut de gamme. Et va débarquer, pour la première fois, sur le marché suisse, cet été...

De petits Suisses très envieux

«La bourse est en hausse, les salaires aussi, les jobs deviennent sûrs, les Américains sont confiants et veulent boire du vin. C'est une vraie révolution culturelle!»: le jeune attaché commercial de la SWEA - la Swiss Wine Exporters Association - est plein d'enthousiasme, qu'il a communiqué aux producteurs et négociants indigènes, il y a dix jours, à Genève.

Basé sur des chiffres peu précis, l'exportation de vins suisses a, pourtant, en 1997, fait un léger bond, autour de 1,45% de la production, soit 15 000 hectolitres. Pour se mettre à l'abri d'une crise frappant la production, la Suisse devrait multiplier ce chiffre par six ou sept dès le cap de l'an 2000 franchi et à libéralisation du marché des vins blancs réalisée.

PT

Cinq routes sur neuf mènent en Romandie

La Suisse romande cycliste sera à Berne le 30 mai pour l'inauguration de «La Suisse à vélo», la grande campagne menée par les 26 cantons et toutes les associations nationales liées au tourisme et aux transports. En effet, cinq des neuf routes nationales ou itinéraires dûment signalés et balisés dans le cadre de cette opération unique en Europe traversent la Suisse romande. Rapide reconnaissance avant le coup d'envoie.

JOSÉ SEYDOUX

Si les six cantons romands et la partie francophone du canton de Berne ont d'ores et déjà misé sur le cyclotourisme sous toutes ses formes, comme en témoignent leurs offres spécifiques (cf. article ci-dessous), la «petite reine» leur permet de faire leur entrée dans cette remarquable campagne nationale – au propre comme au figuré – orchestrée par la Fondation «La Suisse à vélo» et Suisse Tourisme, soutenus par leurs nombreux partenaires, dont la Société suisse des hôteliers. Sans doute, un bon tiers des 3300 kilomètres d'itinéraires parsème la terre romande; le réseau des transports publics, en appui des routes cyclables, y est d'une extrême densité.

Seul bémol dans ce concert de notes positives: le nombre très réduit d'hôtels proposant des offres attrayantes et des forfaits-vélo; si l'on se réfère à la liste publiée par Suisse Tourisme, sur les 44



La route du Mittelland, qui compte la localité neuchâteloise du Landeron (photo) parmi ses points de passage, est un itinéraire-phare. Elle traverse, en effet, la région de l'Expo.01.

Photo: Suisse Tourisme

établissements mentionnés, six seulement sont en Suisse romande.

Route du Jura

Reliant Bâle à Nyon (275 km), la Route

du Jura touche trois cantons francophones (Jura, Neuchâtel, Vaud) et constitue la première opération touristique jamais réalisée à cette échelle pour promouvoir l'Arc jurassien. Le remarquable «Catalogue 98», édité par Jura Tourisme, véritable inventaire de toutes les possibilités du tourisme dans cette région, met en exergue les vacances à vélo... et à cheval, car nous sommes au pays des balades équestres, en char attelé et en roulotte tziganne.

Sur les hauts de son canton, Neuchâtel confirme, de son côté, son rôle de pionnier en matière de parcours de cyclotourisme, tandis que le canton de Vaud prépare, bien sûr, ce sportplaisir dans son nouveau grand prospectus consacré au Jura. De La Chaux-de-Fonds à la Vallée de Joux, en passant par Ste-Croix, ce mode de voyage peut aisément se combiner avec des visites relevant du tourisme technique (Musée international de l'horlogerie, boîtes à musique, etc.).

Route du Mittelland

L'itinéraire Romanshorn-Lausanne (365 km) ne touche pas moins de quatre can-

tons romands: Berne, Neuchâtel, Fribourg et Vaud. C'est naturellement la route du moment et de 2001 surtout, puisqu'il traverse de part en part le site de l'Expo.01, la région des Trois-Lacs, par la rive sud du lac de Neuchâtel, avant de traverser le Gros-de-Vaud.

La bicyclette se prête bien à la découverte de cette région intacte, riche en ré-

serves naturelles, mais dont le tourisme, surtout dans sa partie fribourgeoise et vaudoise, est très axé sur les sports nautiques, l'hébergement en espace rural et les sites culturels puisque nous ne faisons que suivre ici les anciennes voies romaines nord-sud.

Route du panorama alpin

C'est sans doute, entre Aigle et St-Margrethen (483 km) – mais rien n'empêche de la faire dans l'autre sens – la route la plus sportive touchant la Suisse romande. Elle part du Léman pour escalader les Alpes vaudoises, puis coule dans la vallée Gruyère avant de passer Fribourg et de quitter la Romandie vers le Schwarzenburgerland, direction la Suisse primitive et le lac de Constance.

Route des lacs

Seize lacs exactement, dont le Léman et le lac de la Gruyère, jalonnent cet itinéraire reliant Montreux à Rohrschach (501 km). Les cantons de Vaud et de Fribourg ici sont à nouveau concernés. On dit cette route romantique, sans doute, mais elle se prête comme nulle autre à des combinaisons sports de montagne – plaisirs lacustres, encore que sa partie purement latine la destine plutôt à des agapes gastronomiques fleurant bon les produits du terroir...

Route du Rhône

C'est la grande «artère» est-ouest de la Suisse romande, d'Andermatt à Genève (316 km), avec toute la palette des possibilités régionales et le choix le plus complet des formes de tourisme: montagne, lac, agrément, affaires, congrès, culture, gastronomie et vin... Un vrai cocktail Valais/Vaud/Genève, qui permet au canton du bout du lac d'être la tête de pont de «La Suisse à vélo».

La ville de Berne en fête

L'inauguration officielle du réseau national d'itinéraires cyclables, aura lieu, rappelons-le, samedi, à Berne et dans sa région. Les initiateurs ont en effet organisé une grande manifestation qui devrait réunir quelque dix mille cyclistes venus de tout le pays. Certains d'entre eux arriveront en train – les CFF ont prévu des trains spéciaux et des forfaits pour cette journée –, mais d'autres aussi en bicyclette. La Communauté suisse d'intérêt vélo (IG) a mis sur pied des rallyes à leur intention, rallyes qui partiront de toutes les régions de

Suisse. Le point fort de cette journée sera, toutefois, une vélodrapade que les organisateurs veulent détendue et humoristique. Quatre itinéraires, partant des communes environnantes, conduiront les participants sur la place du Palais fédéral où le nouveau ministre des sports, le conseiller fédéral Adolf Ogi, s'adressera à eux. Les festivités se poursuivront sur l'Allmend de la Ville fédérale qui sera notamment occupée par une exposition de produits et de prestations liés à la pratique du vélo.

MH

Produits vélo régionaux

Quand la «petite reine» fait son marché

La perspective de «La Suisse à vélo» et l'air touristique ambiant bien sûr semblent avoir donné un énergique coup de pédale à l'offre destinée aux adeptes du cyclotourisme, tous vélos, bicyclettes, country-, city- et mountain bikes confondus... Cela s'est non seulement traduit par la création d'une multitude de routes et de circuits, mais par la commercialisation d'une foule de produits.

JOSÉ SEYDOUX

Il faut préciser qu'avant les neuf nouvelles routes nationales, balisées de façon spécifique, de nombreuses initiatives avaient déjà été prises un peu partout en Suisse, notamment par le TCS, qui a mis en place son propre réseau, l'Association transport et environnement (ATE) et surtout moult mouvements sportifs, offices du tourisme et autres organismes. Comme le précise Gabriel Cattin, chef du développement de l'offre et des produits à l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), «grâce au réseau qui est en train de se tisser, l'offre n'est plus strictement locale ou régionale, mais nationale, internationale... et donc globale.» Ci-après, une sélection des principaux produits commercialisés en

liaison avec l'offre cyclotouristique en Suisse romande.

*

Fribourg: un réseau tout neuf. Le canton de Fribourg a profité de l'arrivée des itinéraires nationaux (dont trois le concernent) pour affiner son réseau, fort déjà de quelque 500 kilomètres balisés) et créer des liaisons avec ses pôles touristiques. Des offres forfaitaires thématiques sont proposées par les stations de Charmey (2), Les Paccots, Romont et Lac Noir/Singine Oberland, tandis qu'Estavayer-le-Lac est l'un des OT principaux de l'arrangement Bike-Broye.

*

Neuchâtel: 21 coups de cœur. Premier canton de Suisse à offrir un réseau de voies cyclables totalisant environ 400 km, Neuchâtel a poursuivi son échappée gagnante dans ce domaine. Le canton est aujourd'hui strié de circuits, le réseau TCS en propose 21, classés en bleu, rouge et noir, comme les pistes de ski, et assortis d'un coup de cœur de nature à séduire les sportifs. Tourisme neuchâtelois annonce l'imminente parution d'une nouvelle brochure décrivant 17 circuits dans l'Arc jurassien. La ville de Neuchâtel a innové en proclamant «vélo-cité» et en balisant un itinéraire touristique et des itinéraires utilitaires. Le forfait

passe-partout 4 jours/3 nuits «Découvrir à la carte» (avec une activité gratuite par jour) est proposé aux cyclotouristes également.

*

Jura: train + vélo. Le canton du Jura offre depuis longtemps la possibilité de combiner la randonnée cyclotouristique et les transports publics grâce au système «Train + vélo» (carte journalière «Arc jurassien») et offre spéciale «Parcours du Jura». Il annonce 300 kilomètres de routes à faible trafic conseillées pour la pratique du vélo. La centrale de réservation Jura Direct permet aussi de louer des

Forfaits romands

L'organisation de voyages Eurotrek publie, dans la revue «La Suisse à vélo 1998», divers forfaits, dont trois se déroulent tout ou partie dans la Suisse romande: l'Itinéraire du Rhône (6 jours d'«Oberwald à Genève, par Trans-Montana, la Lavau et la Côte»), le Tour des sports (4 jours de Rorschach à Lausanne, par Fribourg, la Gruyère et les Alpes vaudoises); et l'Itinéraire du Jura (6 jours de Bâle à Lausanne, par les Franches-Montagnes, la Vallée de Joux et la Côte). Quant à Raftour Suisse, il commercialise également un forfait vélo dans les Franches-Montagnes.

Leysin, Villars et Gryon. Sous le nom «Jura pur», un forfait de 5 jours comprend 4 nuits à Yverdon-les-Bains, Les Bioux, Ste-Croix (avec entrée au CIMA) et Les Verrières.

*

Vaud: le grand carrefour. Les cinq nouvelles routes nationales touchant la Suisse romande passent par le canton de Vaud, véritable plaque tournante du cyclotourisme. Si l'on additionne les itinéraires de cyclotourisme, sachant que certains tronçons peuvent se retrouver dans plusieurs boucles, le canton compte plus de 2000 km balisés, dont 1200 km en circuits VTT. Le TCS y offre trois cyclotourisme centres: Chablais, Jorat-Broye-Gros-de-Vaud et La Côte (Yens). Le nouveau produit «Les Voies du Rêve» (3 jours de libre parcours et 4 jours à demi-tarif sur les transports publics vaudois, à l'exception du CFF) est naturellement combinable avec divers produits vélo.

*

Le produit le plus important est sans aucun doute celui mis en place sur une base inter-cantonaux par les OT broyauds: «Bike Broye» (20 itinéraires, 500 km, de 2 à 5 jours, avec transport des bagages). Des forfaits cyclo et/ou VTT à prestations variables sont offerts par les OT de Rolle, Nyon/St-Cergue (2), Ste-Croix/Les Rasses, Vallée de Joux (12 circuits VTT, 286 km), Château-d'Ex, Les Diablerets,

Leysin,, Villars et Gryon. Sous le nom «Jura pur», un forfait de 5 jours comprend 4 nuits à Yverdon-les-Bains, Les Bioux, Ste-Croix (avec entrée au CIMA) et Les Verrières.

*

Genève: la ville à vélo. Le Canton et la Ville de Genève ont édité «Genève, la vélo-cité», carte géographique à l'usage des cyclistes, assortie de nombreux conseils. La Croix-Rouge genevoise mène une action de prêt et de location de vélos à l'enseigne de «Genève Roulez» et le TCS organise des activités de cyclotourisme. Mais c'est surtout la campagne que Genève Tourisme cherche à promouvoir auprès des adeptes des deux-roues... et la Route du Rhône pourrait désormais les lui amener.

*

Valais: le long d'un long fleuve tranquille. Si de nombreuses stations offrent des vacances axées sur les randonnées à vélo, le canton du Valais, à l'initiative du TCS, propose surtout une route cyclable en site propre le long du Rhône, du glacier jusqu'au lac Léman, d'Oberwald au Bouveret, d'une longueur de 190 kilomètres et balisé de façon homogène. Un itinéraire alternatif a été aménagé dans la vallée de Conches, entre Mörrel et Ernen, plus particulièrement réservé aux adeptes du VTT.

Canton de Fribourg

Estavayer-le-Lac: un laboratoire d'idées en devenir

Sise au cœur d'un étonnant patchwork de réalisations en cours, de projets avancés, mais aussi d'hypothèses de développement et d'intérêts promotionnels, Estavayer-le-Lac, chef-lieu de la Broye fribourgeoise, constitue, un peu malgré elle, un laboratoire axé sur les réalités du présent (écologiques, touristiques, financières) et sur un futur truffé de points d'interrogation et aux immenses enjeux.

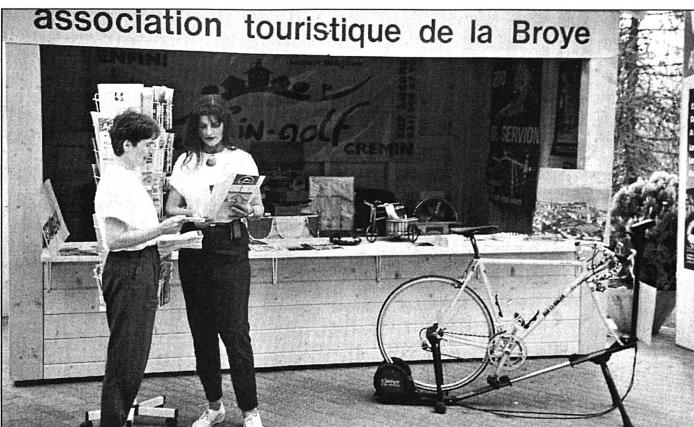
JOSÉ SEYDOUX

C'est le sentiment qu'on retient de l'assemblée générale de l'Association touristique d'Estavayer-le-Lac et sa région (ATER) - qui regroupe les sociétés de développement d'Estavayer-le-Lac, de Cheyres et de Portalet -, où l'on a rappelé les défis à relever: autoroute A1 en passe de propulser la région sur un axe nord-sud nettement plus important qu'avant, restauro-pilote de Lully, site de l'Expo.01, développement touristique gravement menacé par les écologistes, nœud d'entités promotionnelles de collaboration (ATB, région fribourgeoise des lacs, Trois-Lacs Tourisme), management et animation touristiques d'une région frisant tout de même le million de nuitées.

Pas de 2e Parc national!

Après avoir relevé quelques points positifs comme la levée de toutes les oppositions concernant le golf 18 trous de Vuissens et la prochaine réalisation de la piste

Isabella Droz, directrice de l'OT d'Estavayer-le-Lac (à droite), ici au Restoroute de la Gruyère, s'interroge notamment sur le rôle de sa ville dans le cadre de l'Expo.01.
Photo: ATER



te cyclable Estavayer-Cheyres dans les grèves, André Bise, le président de l'ATER, a dénoncé avec vigueur l'emprise des organisations écologiques sur l'ensemble des rives sud du lac de Neuchâtel: «Par l'application du paquet législatif issu de l'initiative de Rothenthurm, on créerait chez nous un deuxième Parc national avec de nombreuses contraintes.» Et de citer des interdictions de navigation (jusqu'à 800 m de la rive), de baignade en dehors des plages, d'accès aux cyclistes, piétons et cavaliers. Un désastre pour le tourisme si tout cela se concrétise. Le président Bise fait état d'oppositions et de recours incessants, des pertes de temps et des dépenses

d'énergie qu'ils engendrent, du coût final des réalisations.

Un futur bien commencé

L'Office du tourisme d'Estavayer-le-Lac, centre névralgique de toute la région, joue la carte de l'événementiel et de l'animation sous toutes ses formes. Dans son exposé, Isabella Droz, sa directrice, rappelle les USP pour lesquelles elle se bat l'année durant: sur fond de cité médiévale, l'une des plages les plus branchées de Romandie, un complexe de sports aquatiques devenu l'un des centres européens de wakeboard, l'unique téléski nautique de Suisse, le Musée des grenouilles, le nouvel archéo-

village lacustre de Gletterens, la réserve naturelle de la Grande-Carriéate et bien sûr la région des Trois-Lacs, sans oublier la carte broarde (campagne, Bike-Broye, etc.). Il s'agira, à l'avenir, de profiter du grand passage de visiteurs pour mieux leur faire connaître la région à travers ses spécificités et ses produits typiques: faire d'Estavayer-le-Lac un pôle de shopping global attractif et créer une «vitrine de la région» au futur restourte de La Rose de la Broye, «sur lequel reposent tous les espoirs de la région». Pour l'heure, le site d'Estavayer-le-Lac sur Internet sert de rampe de lancement à tous les acteurs et prestataires touristiques. A part ça, Isa-

bella Droz se pose des questions. Quel sera le rôle de sa ville par rapport à l'Expo.01, toutes les conditions étant réunies (autoroute, parkings, gare CFF) pour en faire une importante porte d'entrée? Quid du STM 1999 sur la rive sud du lac de Neuchâtel? Comment promouvoir les intérêts très divergents des destinations d'une région tiraille de toutes parts? «C'est le constat de l'immense discordance entre l'action que nous menons tous les jours avec un cœur gros comme ça et la façon dont elle est parfois perçue», conclut la directrice de l'ATER.

Vicissitudes d'une région

Nombre de considérations rapportées ci-dessous s'appliquent à l'évidence au contexte dans lequel doit évoluer l'Association touristique de la Broye (ATB). En dépit de son slogan «naturellement la Broye», cette région intercantonale ne va pas de soi; l'appellation n'a-t-elle pas disparu de la nomenclature de l'OTV au profit des destinations? Une partie relève de la campagne, l'autre des lacs. Et voilà qu'on propose de l'étendre jusqu'au Gros-de-Vaud. Pour couronner le tout, une insuffisance endémique de moyens financiers et une très faible capacité hôtelière. A son crédit pourtant, une participation à une dizaine de salons, la qualité du produit Bike Broye, 929 000 nuitées en 1997 et un nouveau président en la personne de Daniel Märki (Cheyres), suite à une vacance d'une année à la présidence, pour épauler Jean-Paul Schulé, directeur de l'OT de Payerne. JS

IMMEUBLES

A VENDRE HOTELS

130 chambres *** Genève
120 chambres *** Centre Thermal
90 chambres *** Montreux
50 chambres *** Verbier
50 chambres *** Lucerne
25 chambres *** Crans-Montana
40 chambres *** Lausanne

Bureau Immobilier
André Zbinden
Grand Rue 14, 1095 Lutry-Lausanne
Téléphone 021 796 35 30
P 102836/339946

CAMPO V. MAGGIA (TICINO)
affittiamo

RISTORANTE con alloggio

Ottima posizione, ampio posteggio.
Possibilità di acquisto.

Cifra Q 155-773429 a Publicitas S.A.,
casella postale 664, 6601 Locarno.

A vendre Vallée de Joux, Le Sentier magnifique

café-restaurant

de 102 places + terrasse 50 places et discothèque de 80 places, bar de nuit (unique à la Vallée), 2 appartements volume construit 2226 m³, parcelle de 977 m².

Pour visites et renseignements:
BC Comptabilité Sàrl
Rte des Bruyères 2, 1347 Le Sentier
Téléphone 021 845 44 59
P 103345/394879

A vendre

ZINAL
Val d'Anniviers - Valais
Restaurant

bâtiment datant des années 1800 avec cachet

plusieurs salles (100 places) et terrasse (80 places)
A remettre pour la saison d'hiver
Affaire exceptionnelle

Pour tous renseignements:
COMPTATRADE Société Fiduciaire
Téléphone 021 657 07 00
103338/388612

A remettre, région Yverdon-les-Bains,

JOLIE AUBERGE GASTRONOMIQUE

restaurant 60 pl. + terrasse 30 pl. + 6 chambres d'hôtes + 2 appartements. Rénové et très bien installé. Nombreuse et fidèle clientèle. Cité dans plusieurs guides gastronomiques. PV 400 000.- à discuter. Loyer raisonnable.

Ecrire sous chiffre 103343,
hôtel + tourismus revue, case postale,
3001 Berne.

103343/178187

Crans-Montana à vendre Hôtel 3 étoiles

36 chambres tout confort.
Prix très intéressant.

Ecrire: case postale 1432, Réf. JPG, 1820 Montreux
P 103422/394918

Paris 9e: HOTEL ★★

à remettre Soc. d'exploitation en S. à r. L. 11 Mios FF.
Ch. aff. annuel: 3.8 Mios FF, 54 chambres bain ou douche WC,
108 lits, bar, sans restaurant. Situation idéale.

Rens. André Chollet, Av. Grammont 9, 1007 Lausanne,
Tél. & Fax 021 616 20 67
103339/383928

ANNONCE

DEVANT L'IMMENSITÉ DE NOTRE CHOIX IL Y EN A QUI PERDENT LA VOIX!

Même pour nos actions vous en profitez à chaque fois!

prodega
CASH + CARRY

Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie
3, rue de l'Arc-en-Ciel 1023 CRISSIER
Tél.: 021/ 633 13 13 Fax: 021/ 633 13 14

Prodega, le seul marché de gros ouvert exclusivement aux professionnels



A vendre Hôtel-Café-Restaurant du Stand

Av. Gd-St-Bernard 41
Martigny

Très bien situé, tout confort

32 chambres - 55/60 lits

Café: 50 places
Salle: 65 places
Jardin d'hiver: 32 places
Terrasse: 25 places

30 places de parc privées

Pour tous renseignements

Téléphone 027 722 15 06

Fax 027 722 95 06

Fam. Helmut Schneider-Lovey
P 103389/394900

Proximité Riviera, à 10 min. de Montreux et à 15 min. des pistes
hôtel 27 chambres avec café-restaurant et bar
Affaire d'avenir pour couple dynamique. Coût de construction Fr. 6 500 000.- Cédé Fr. 1 450 000.- à discuter. Téléphone 079 220 31 37 jusqu'à 20h.
P 103388/374828

BUCHILLON Au cœur du village

Maison de 12 pièces et café restaurant, Terrasse et parkings.

Superbe vue sur le lac et les Alpes.

Prix à discuter.

Contactez Mr. J. CASTONI

Réf. Internet: V 1072

BERNARD Nicod

www.bernard-nicod.ch

11, rue de la Gare Tél. 021/804 79 79

110 MORGES

LIEGENSCHAFTEN

tourismus hotel+ revue

Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate: Mittwoch, 14 Uhr



Wenn das keine Herausforderung ist!

Für den wohl schönsten Landgasthof zwischen Luzern und Bern, den **«Drei Könige»** in Entlebuch

suchen wir auf Frühling 1999 oder nach Übereinkunft

Mieter/in

Sie bringen mit:
fundierte Fachausbildung, Führungsfähigkeit, unternehmerisches Geschick, Persönlichkeit.

Wir bieten:

ausserordentliche, attraktive Zinsbedingungen, minimale Inventarübernahme, Super-Infrastruktur, ruhige 4½-Zimmer-Attikawohnung, Mitarbeiter-Zimmer, Vorkaufrecht oder Kaufreichtum.

und ganz tolle Lokalitäten:

Entlebucher Stube, Biedermeier-Säli, Rittersaal, kleine Terrasse, Schibi-Keller, Theatersaal, Hotelzimmer, 26 Betten.

Der Landgasthof Drei Könige wurde vor 4 Jahren total umgebaut. Falls Sie als Gastgewerbe dem «Drei Könige» Ihre Krone aufsetzen wollen, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung.



Heribert Huber, Hirschlustrasse 4, 6383 Dallenwil
Telefon 041 628 10 02, Fax 041 628 29 02

Die Chance für ein Gastronomie-Ehepaar

Agglomeration Messe- und Universitätsstadt St. Gallen zu verkaufen oder Pacht direkt vom Eigentümer

Hotel-Restaurant inkl. 2 Mietwohnungen

118 Sitzplätze / 22 Betten / eigener Parkplatz / grosser Umschwung / zwei 3-Zimmer-Wohnungen

Die Liegenschaft wurde umfassend renoviert.
Hotelzimmer entsprechen 3-Stern-Komfort.

Hohe und konstante Auslastung.

Anfragen unter Chiffre P 226-58223
an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 1562,
9001 St. Gallen.

O 103416/199176

Stadt Bern
Finanzdirektion



Die Stadt Bern sucht für das zentrumssnahe und idyllisch gelegene

Restaurant Schwellenmätteli

eine zukünftige Betreiberin oder einen Betreiber. Für die Nutzung in den Bereichen Gastronomie, Seminare, Wellness, mit Einbindung von Freizeit und Kultur, suchen wir ab dem Jahr 2000 eine Trägerschaft, die Ideen in die Planung einbringt und sich auch finanziell engagieren kann (Miete, Baurecht). Die Durchführung einer Präqualifikation ist der erste Schritt des Verfahrens zur Wahl einer neuen Betreiberin oder eines neuen Betreibers.

Grundsätzlich können sich alle Personen/Personengruppen/Unternehmungen melden, die sich für die Ausarbeitung eines Projektes bzw. Gesamtkonzeptes sowie als spätere Betreiberinnen/Betreiber als geeignet erachten.

Es wird erwartet, dass insbesondere in den Nutzungsbereichen Gastronomie und Wellness entsprechende Kompetenzen ausgewiesen werden.

Eine Dokumentation mit den Wettbewerbsgrundlagen erhalten Sie bei der Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern, Schwanengasse 14, 3011 Bern.

Die Bewerbungen für die Präqualifikation sind unter dieser Adresse einzurichten bis 18. Juni 1998.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Mischler
(Tel. 031/321 75 91) gerne zur Verfügung.

Gemeinsam
für die Stadt Bern

Zu verkaufen
an bester Lage, am Dorfeingang von
Adelboden

Restaurant

ideal für italienische Spezialitäten

mit 4½-Zimmer Wohnung
und Angestellenzimmer

Restaurant mit ca. 90 Plätzen
Saalanbau mit ca. 37 Plätzen
Terrassenplätze

Die Liegenschaft bietet interessierten
mit ausgewiesenen Fachkenntnissen
in Küche und Gästebetreuung
eine gute Existenz.

Auskunfts-/Verkauf

IT Iniger-Treuhändler
Talgrat-Zentrum 5, 3063 Ittigen
Telefon 031 922 29 10

O 103305/394849



Wegen PachtAufgabe
der Wirtefamilie (12 Jahre)
verkaufen, evtl. vermieten wir

Restaurant Gasthof-Hotel Rössli

in 5502 Hunzenschwil.

Hotel in Topzustand, an allerbeste zentraler Lage, alte Zürich-Bernstrasse, Autobahnausblick, 100 Sitzplätze, Saal 80 Sitzplätze, Garderobenraum, 200 Bettbetten mit Dusche, WC, TV, Radio, Telefon, Autopark für 70 Autos, Grundstück 2000 m², Bauvolumen 4600 m³. Kann auch als Aktiengesellschaft erworben werden. Interessenten melden sich bei: Robya AG, Hauptstrasse 48, 5502 Hunzenschwil, Telefon Herr Aebi 062 897 21 75

O 103250/387281



In St. Moritz

an zentraler Lage zu verkaufen

grosses Restaurant

mit Grill, gemütlichem Arvenstübli und Bistro. Dazu gehören 6 Personalzimmer und div. Lagerräume.

Interessenten können sich unter Chiffre Q 263-45666, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7500 St. Moritz melden.

O 103347/199176

An bester Lage am Bodensee

Erstpächter gesucht

welcher mit uns das bestehende Restaurant umgestaltet und es nach seine Vorstellungen einrichtet.

In Planung sind momentan ein Mehrzweckraum für 150 Personen, eine Bar für 60 Personen und ein Wintergarten für 60 Personen.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 103414, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

O 103414/223450

Rechtes mittleres Zürichseeufer

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen
gut eingeführtes



mit 44 Plätzen
Saal mit 40 Plätzen
Garten mit 35 Plätzen
Wirtewohnung

GASSER & PARTNER

Tel. 01 925 39 59 Fax 01 925 39 50

O 103456/394928

Zürich-Affoltern, Wehntalerstrasse 288
vermieten wir per 1. Oktober ein

Café 185,5 m²

- Alkoholausschank möglich
- an guter Lage
- 60 Plätze innen bzw. 50 aussen
- 2 Toiletten im 1. OG
- Abstellplätze vorhanden

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
LIVIT AG, Herr M. Burke,
Postfach, 8042 Zürich



■

LIVIT SEMINARSTR. 28 8042 ZÜRICH
TEL. 01/360 33 33 FAX 01/360 32 91

LadinserFranz^{KG}

Internationales Realitätenbüro
für touristische Gewerbeimmobilien

Italien:

*** Parkhotel, historischer Ansitz, in Belluno/J.V., Seminare, Geschäftshofanschluss, 50 Betten

*** Hotel am Gardasee, 60 Betten, Südufer, sehr schöne Lage und bester Standort

*** Hotel/Restaurant, 60 Betten, 160 Sitzplätze, Raum Vercelli

Toskana: Schöner Ansitz mit 8 ha Grund

Sardinien: 4 ha Baugrund mit touristischer Zweckbestimmung direkt am Meer

Österreich:

*** Hotel in Kitzbühl, 80 Betten, unmittelbare Nähe Aufstiegsanlagen, Bestzustand, Beautyfarm

*** Hoteldorf, 160 Betten, Sauna, Hallenbad etc., an den Aufstiegsanlagen in schneeschicker Höhe

*** Hotel, 60 Betten, 3 ha Grund, isolierte Lage, Sauna etc., im Gasteinertal

Rainerstrasse 2, I-39038 Innichen, Telefon 0039-474-913115, Fax 0039-474-914182

O 103340/383878

Wir verkaufen in Beatenberg im Berner Oberland

Hotel mit Gästehaus

- an schönster Aussichtslage
- 22 Einzel-, 12 Doppelzimmer
- Grundstück 4868 m²
- sehr attraktiver Kaufpreis

Zwahlen Immobilien AG
3800 Interlaken
Telefon 033 828 30 30
Telefax 033 828 30 35

O 103342/215538

in bekannter Tourismusgemeinde zu verkaufen, gut eingeführtes

Hotel ★★★/Restaurant

mit langjähriger Stammkundschaft, 68 Betten, Tagesrestaurant/Pizzeria mit 35 Plätzen, Arvenstübli mit 26 Plätzen, Buffetbar mit 18 Plätzen Frühstücksräum mit 30 Plätzen und Gartenrestaurant mit 160 Plätzen. Neu eingerichtete, grosszügige Gästezimmer, Wirtewohnung und Personalzimmer vorhanden. Grosse Parkplatzfläche.

KP Fr. 4.3 Mi.

In unserer Liegenschaft wurden beträchtliche Erneuerungen vorgenommen. Das Objekt wird aus familiären Gründen verkauft.

Chiffre 513-128260

Grischannonen AG, Postfach, 7001 Chur.

P 103344/443400

BAZAR

Von Privat zu verkaufen

Rolls Royce «Silver Spirit»

Jahrgang 1987, 94 000 km, grün mit beige Lederoptik in tadellosem Zustand.

Preis Fr. 65 000.–

Für Information und Besichtigung:
LORIS KESSEL AUTO SA

6916 Grancisa TI

Telefon 091 994 55 71

Telex 091 994 44 94

O 103341/234176



Das Recht auf Würde.

Das Recht auf Gesundheit.
Die Médecins Sans Frontières verabreichen auch diese Medizin.

Jede Geste zählt!

Postfach, 8030 Zürich

PK 12-100-2

Gesundheitszentrum Vulpera

Zu verkaufen:

Hotel und Gesundheitszentrum in Vulpera/Scuol

Erbauungsjahr 1979. Das Erdgeschoss (Oekonomie) wurde 1992/93 vollständig renoviert.

Gebäudeinfrastruktur (5 Stockwerke):

Hotel (Oekonomie im Eigentum des Verkäufers)

- 68 Stockwerkeinheiten (1- und 2-Zimmer) davon 31 im Eigentum des Verkäufers
- 2 Personallifte
- 2 Restaurants
- 1 Bar
- 1 Küche
- 1 Réception
- 1 Schönheitssalon
- 30 Garageneinstellplätze

Gesundheitszentrum

- 7 Praxisräume
- 17 Therapieräume und 1 Turnhalle
- 1 Hallenschwimmbad (schwefelhaltiges Wasser)
- 1 Trinkhalle mit drei verschiedenen Quellwassern
- 1 Kneippalle

Der Gebäudeinhalt weist eine BGF von 5328 m² mit einer Grundstücksfläche von 2800 m² auf.

Verkaufspreis auf Anfrage.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen:
Hotel Esplanade, Herr Traber, 6648 Minusio
Telefon 091 735 85 87

IV 103457/24600

CARROUSEL

Tourismus

Romy Bohnenblust, Leiterin Incoming Services & Zielgruppenmarketing bei der Swissair, übernimmt nach 10 Jahren eine neue Aufgabe. Ab Mitte Juni leitet sie die Abteilung Electronic Distribution bei der Swissair. Ihr bisheriges Aufgabengebiet wird aufgeteilt. Die Segmente Incoming und Golf werden in der Abteilung Sales and Market Development in den Bereich Tour Packing integriert, der Bereich Sponsoring wird der Abteilung Market Communication zugeteilt. CK

*



Gewichtiger Abgang im Appenzellerland Tourismus Al. Nach 15-jähriger Tätigkeit als Direktor hat **Max Nadig** seinen Rücktritt eingereicht. Noch nicht definitiv ist der Zeitpunkt seines Ausscheidens, da die Nachfolgeregelung noch offen ist. In Frage kommen verschiedene Varianten, wie etwa eine noch engere Zusammenarbeit mit Innerrhoden oder eine Besetzung der Vakanz in gleicher Form. Nadig verlässt seinen langjährigen Arbeitsplatz, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Als selbständiger Unternehmer will er aber der Tourismus- und Freizeitbranche treu bleiben. Mit dem Ausscheiden als Direktor beim Appenzellerland Tourismus wird Nadig auch das Präsidium der Schweizer Tourismusdirektoren abgeben. Weitehrhin bekleiden wird Nadig das Amt des Präsidenten des Verbands Schweizer Kurhäuser (VSK), für das er soeben für drei weitere Jahre gewählt wurde. HU

Hotellerie

Das Hotel Churfürsten in Walenstadt hat seit Anfang Mai einen neuen Pächter.

Jungfraubahnen

Aus für die Zahnradbahn?

Hohe Betriebs- und Investitionskosten veranlassen die Jungfraubahnen zur Prüfung, ob die Zahnradbahn von Grindelwald auf die Kleine Scheidegg durch eine Luftseilbahn ersetzt werden soll.

Die regelmässig wiederkehrenden hohen Investitionskosten der zwei anlageintensiven Zahnradbahnen der Wengernalpbahn auf die Kleine Scheidegg veranlassen die Jungfraubahnen, ernsthaft alternative Erschliessungskonzepte zu prüfen. Von einer Umstellung bedroht ist insbesondere die Strecke von Grindelwald auf die Kleine Scheidegg. Die Anfahrt mit der Zahnradbahn zum Top of Europe ist beliebt. Dennoch wollen die Jungfraubahnen Alternativen prüfen. An der Jahrespressekonferenz der Jungfraubahnen wurden die Kosten einer Luftseilbahn auf rund 80 Mio. Franken geschätzt, wobei allein der Abbruch der bestehenden Bahn auf 20 Mio. Franken zu stehen käme. Eine Eröffnung wäre im Jahr 2005 denkbar.

Zuerst Meinungen sammeln

Bisher hat ein internes Projektteam der Jungfraubahnen erste Vorstudien gemacht. In einer nächsten Phase sollen eine detaillierte Bedürfnisanalyse folgen und mit Workshops für Bahngestelle und Befragungen bei touristischen Leistungsträgern, Gästen und bei der Bevölkerung die Meinungen zum aktuellen Angebot und zu alternativen Erschliessungsmöglichkeiten erfragt werden. Geplante sind auch Trendanalysen und eine Delphi-Befragung. Wenn im zweiten Halbjahr 1999 die Ergebnisse dieser Befragungen vorliegen, will der Verwaltungsrat entscheiden, ob das Projekt weiterverfolgt werden soll. Die Geschäftsleitung der Jungfraubahnen sollte es nicht versäumen, diese für die Zukunft der Bahngruppe wichtige Frage seriös abzuklären. SR

ter. **Eduard Hüsler** (41) ist der neue starke Mann im Haus. Nach einer Kochlehre bei Mövenpick hat er die Hotelfachschule Luzern besucht. Danach war er in verschiedenen Kadern tätig, unter anderem über vier Jahre als Direktor des Panorama Hotels Rätia in Arosa. MA

*

Das Hotel Metropole in Interlaken verliert seinen Direktor. **Hans Markwalder** (46) hat seinen Vertrag per Ende Oktober gekündigt und verlässt den Betrieb bereits auf Ende Juli 1998. Er führte den Betrieb seit Mai 1995. Markwalder ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und arbeitete unter anderem bei Mövenpick Hotels International in der Schweiz und Deutschland sowie für Robinson Club in Spanien. Interimistisch übernehmen die Eigentümer **Charles und Ursula Zimmermann** die operative Leitung des Hotels Metropole, bis ein Nachfolger gefunden ist. Die Familie Zimmermann ist ebenfalls Eigentümer des Romantik Hotels Wilden Mann in Luzern. MA

*

Petra Maria Schlosser hat neu die Position der Direktorin Gesamtvertrieb für die InterCity Hotels GmbH, eine Tochter der Steigenberger Gruppe, übernommen. Petra Maria Schlosser hat nach ihrem Diplom als Betriebswirtin ihre Hotelkarriere bei Terramar als Executive Service Representative begonnen. Sie übernahm später den Verkauf der Wyndham Hotels. Zuletzt leitete Frau Schlosser als Direktorin den Vertrieb der Westin Hotels & Resorts für Deutschland, Österreich und die Schweiz. MA

Fürstlicher Besuch in Berlin



Sultan ritt durch Grunewald

Fürstlicher Besuch im Schlosshotel Vier Jahreszeiten in Berlin, das von **Karl Lagerfeld** gestaltet wurde. Der reichste Mann der Welt, der Sultan von Brunei Darussalam, **S.M. Hassanal Bolkiah**, besuchte die neu Hauptstadt zusammen mit seinem Bruder, **Prinz Jefri Bolkiah**. Er nutzte den schönen Frühlingsmorgen zu einem Austritt in den Berliner Naherholungsraum Grunewald in Begleitung des Präsi-

denten des Berliner Poloklubs, **Franz Sosnowski** und des Schweizer General Managers **Reinhard Gaudenzi**, bevor er sich mit Wirtschaftsvertretern traf und gemeinsame Initiativen im Bereich High Tech und Tourismus diskutierten. Der Kommentar des sichtlich erschöpften GM nach dem Ausritt: «Der Sultan ist ein fantastischer Reiter...» Sie hätten alle Mühe gehabt, mit dem Tempo des Sultans mitzuhalten. (Foto: zvg) MA

Gate Gourmet

Exploit sportif d'un cuisinier en Australie

Cuisinier chez Gate Gourmet, **Heinz Schönholzer** s'est distingué en traversant l'autome dernier toute l'Australie en rollers inline, révèle dans son édition de mai le bulletin d'information de SAirGroup, News. Cette traversée, qui a duré 26 jours et qui a permis à son auteur de

parcourir 2716 km, est une première qui, selon News, pourrait apparaître dans le Guinness Book, le livre des records. Après avoir travaillé dans différents hôtels en Angleterre, Heinz Schönholzer, qui est âgé aujourd'hui de 52 ans, est entré chez Swissair en 1970 comme cuisinier diplômé à la cantine du Terminal A à Zurich. Outre le rollers inline, il pratique la course à pied et en particulier le marathon. MH

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops
Faires, réunions, workshops

1998

27.10. bis 29.10. TTW, Montreux
05.11. bis 07.11. Swiss Event + Swiss Marketing, Zürich
04.11. bis 08.11. D.A. Expo, European Vending Show, Paris
16.11. bis 19.11. WTM, London

Generalversammlungen

Assemblées générales

1998

29.05. Generalversammlung Tourismusverband Ostschweiz, Schaffhausen
02.06. Generalversammlung Zürich Tourismus, Zürich
04.06. bis 05.06. Delegiertenversammlung Verband Schweizer Badekurorte, Vals
05.06. Generalversammlung Wallis Tourismus, Brig
05.06. Delegiertenversammlung Verkehrsverein Graubünden, Pontresina
16.06. Generalversammlung Jungfraubahn Holding AG, Interlaken

Ausbildung

Formation

1998

09.06. bis 10.06. Qualitäts-Coach, Zentralschweiz
16.06. bis 17.06. Qualitäts-Coach, Valais Tourism, Sierre
18.06. Kommunikationstechnologie im Reisegeschäft II, HFT/HWV Luzern
22.06. bis 23.06. Qualitäts-Coach, Verkehrsverein Graubünden, Chur
25.06. Tourismus und die Expo.01, HFT/HWV Luzern
01.07. bis 02.07. Qualitäts-Coach, Zürich Tourismus, Zürich

Generalversammlungen und Sitzungen
Assemblées générales et séances

1998

30.09. bis 03.10. Interbad, Düsseldorf
04.10. bis 07.10. Imega, München-Riem
18.10. bis 22.10. SIAL, Paris
07.11. bis 11.11. Expo Gast, Luxemburg
11.11. bis 14.11. Food & Hospitality, Bangkok
14.11. bis 18.11. Gastronomia, Lausanne
26.11. bis 29.11. Käse, Zürich
26.11. bis 29.11. Salon Gourmand, Martigny

Generalversammlungen und Sitzungen
Assemblées générales et séances

1998

28.05. Assemblea generale Società Cantonale Ticinese degli Albergatori, Bellinzona
28.05. Assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, Lausanne
02.06. Assemblée générale de la Société suisse des hôteliers du canton de Fribourg, Gibloux
04.06. Generalversammlung Gastrovalais, Monthey
09.06. Assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais, St-Luc
09.06. Delegiertenversammlung Gastrouisse, Wettingen
18.06. Generalversammlung Hotelier-Verein Berner Oberland, Interlaken

Ausbildung

Formation

1998

08.06. bis 12.06. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
15.06. bis 26.06. Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 1, SFG, Weggis
17.08. bis 28.08. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 1, SFG, Interlaken
07.09. bis 11.09. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
14.09. bis 25.09. Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 2, SFG, Weggis
05.10. bis 09.10. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
23.11. bis 04.12. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 2, SFG, Interlaken
30.03. bis 14.12. Restaurationsleiter, KFG, Bern
31.03. bis 15.12. Gastronomiekoch, KFG, Bern

1999

18.01. bis 22.01. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 3, SFG, Interlaken
01.03. bis 05.03. Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops

Faires, réunions, workshops

1998

05.06. bis 08.06. Fisch '98, Seafood Europe, Bremen
06.06. bis 11.06. Int. Fleischwirtschaftl. Fachausstellung, Frankfurt
14.06. bis 16.06. Ethnic Food, Birmingham
01.09. bis 04.09. Food & Hotel China, Shanghai
27.09. bis 01.10. Zagg, Luzern
28.09. bis 01.10. Pacprocess Drinktechnology, Singapur

Showtanzgruppe Esther Gabriel



Hotelakrobaten und Jongleure

Die vor zwei Jahren gegründete Showtanzgruppe Esther Gabriel eröffnete Mitte Mai in Schlieren eine «Schule für Show & Animation». Hier können einmalig in der Schweiz – interessierte und talentierte Personen zum professionellen Hotelanimator ausgebildet werden. Pädagogische Hilfsmittel sind unter anderem Rhythmus, Streetdance, Jonglage, Schauspiel, Akrobatik und

Psychologie. Die Abendschule (Dienstag und Donnerstag je 2½ Stunden) dauert ein Jahr. Nach Abschluss wird der Absolvent automatisch in die Künstleragentur Gabriel aufgenommen. Diese verfügt übrigens über eine eigene Showtanzkompanie, die in Hotels, Restaurants oder Discos eingesetzt werden kann. Auch ein Kostümverleih ist ihr ange schlossen. Bild + Text US

FRONT/KADER

Adecco

HOTEL & EVENT

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

Unser Mandant, ein aufstrebendes und ausbauendes Cateringunternehmen mit Personalrestaurant in Zürich, sucht per sofort oder nach Vereinbarung den unternehmerisch denkenden

KÜCHENCHEF

der hohe Ziele erreichen will. Wir suchen deshalb den talentierten Fachmann (28–40) mit hervorragendem Organisationsgeschick, sehr guten Führungsqualitäten und der Motivation und Flexibilität, mit einer mittleren Brigade Aussergewöhnliches zu erreichen. Ihr Arbeitgeber ist ein modernes und gästeorientiertes Gastronomieunternehmen, welches Ihnen nicht nur hervorragende Arbeitszeiten und ein ausgezeichnetes Salär bieten kann. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Frau Petra Wicki.

www.adeco.ch

103464/183466

Für unser neues

Curling-Hallen-Restaurant in Küssnacht

suchen wir den Pächter (oder das Pächterpaar)!

Wir bieten Ihnen eine neue, gute Infrastruktur (Halbprofiküche, mit Nebenräumen, mit Inventar), ein Restaurant mit 90 Plätzen plus Bartheke mit 10 Plätzen. Die Saison dauert von Anfang September bis Ende März. Die Halle ist 7 Tage die Woche von mittags bis abends zirka 23.00 Uhr geöffnet. Und für den Turnier-Betrieb übers Wochenende (zirka 12 ein- bis zweitägige Turniere) muss möglicherweise rund fünfmal ein Samstagabend-Buffet bereitgestellt werden.

Wir erwarten nach einer Besichtigung ein Konzept, wie Sie sich die Führung dieses Restaurants vorstellen. Ihre Bewerbung reichen Sie mit den üblichen Unterlagen ein an: Genossenschaft Curling-Halle, Greppenstrasse 46, 6403 Küssnacht (z. H. Herrn Roland Iten, Präsident).

103355/394903

Adecco

HOTEL & EVENT

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7
Telefon 031 310 10 10

WELTPREMIERE

1. Jugend-Olympiade in Moskau Juli 1998

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir Küchenchefs mit Organisationstalent, Auslanderfahrung und sehr guten Englischkenntnissen.

Zur Ergänzung der Küchenbrigade suchen wir zudem abenteuerlustige Chefs de partie mit viel Elan und Motivation für russische Spitzenleistungen.

Wenn Sie im Juli mit dabei sein wollen,
so rufen Sie mich noch heute an.

Frau B. Rogenmoser.

www.adeco.ch

103295/183466

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2-3
Hotellerie	4-13
Stellengesuche	16

Sommaire

Page
Marché de l'emploi 14-15
Marché international de l'emploi 16
Demandes d'emploi 16

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 23 vom 4. Juni 1998 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Pfingsten bereits am

Mittwoch, 27. Mai 1998, um 14.00 Uhr.

Für die *stellen revue* bleibt der Inserateschluss am

Freitag, 29. Mai 1998, um 17.00 Uhr.

(Ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen,

Annulationen sowie für die Last-Minute-Inserate.)



Gastgeber/in

Im Oktober '98 eröffnen wir ein neues Restaurant mitten im Marktgescenen, im Herzen von Bern. Ein Markthallen-Restaurant der besonderen Art mit einer marktfrischen, saisonalen, «offenen Küche». Die Karte wird täglich neu aus den Frischprodukten des eigenen Marktes kreiert. Die Räumlichkeiten sind hell, freundlich und grosszügig; ein mediterranes Ambiente.

Wir suchen...

mehr als nur eine(n) Gastgeber/in, der (die) unsere Gäste mit Leib, Herz und Seele verwöhnt. Jemanden, der zusätzlich seine Team-Mitarbeiter(innen) coacht und in der Lage ist, die administrativen Arbeiten und Verpflichtungen souverän zu bewältigen.

Ihre Aufgaben...

Aufbau und Führen eines Restaurants mit 120 Plätzen mit integriertem Barbertrieb, einer italienischen Café-Bar und einer grossen Eventfläche für Anlässe jeglicher Art wie Banketts, Seminare, usw.

Ihre Talente und Fähigkeiten...

Sie sind extrovertiert und mögen gerne Menschen. Sie sind ein(e) hervorragende(r) Gastgeber(in). Sie sind ein(e) pflichtbewusste(r) Administrator(in). Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt. Sie haben viel Humor und «südländisches» Flair, sind aber auch zielstrebig und konsequent. Sie sind voller Tatendrang und suchen etwas Neues, Spannendes, Gewagtes und Unübliches.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns doch bitte baldmöglichst Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit CV, Zeugniskopien, Referenzen und Foto an:

**Markthalle Cityhof AG
z.Hd. Hans Merki, Bubenbergplatz 9, 3011 Bern**



SERVICE & CHEF ? !

Die jetzige Stelleninhaberin steigt die Treppe weiter hoch und wird bei uns Chef! Für Ihre Nachfolge suchen wir eine(n) Servicemitarbeiter(in) welche(r) nebstdem Service die Chefin an deren zwei Ruhe- und an Ferientagen ablöst. Wenn Sie Erfahrung im Service haben, grosser Einsatz & Wochenenddienste Sie nicht abschrecken, Gastgeber(in) und ab 23 J. jung sind, dann tel. Sie Bernadette Kälin (ab 11.30 Uhr) oder Gary Wuschech

**Willkommen im TEAM!
Wädi-BRAU-HUUS**

**Florhofstr.13,
8820 Wädenswil
Tel. 01 783 93 92**

103374/337030

Romantisches Kleinhotel

in den Bündner Alpen sucht junge Geschäftsführerin evtl. auch Ehepaar. Zuschriften unter Chiffre 103460 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

103460/128800

KRAMER

GASTRONOMIE

Wir sind eine im Wachstum begriffene, dynamische Unternehmung mit individuellen Hotel- und Restaurantbetrieben und rund 400 Mitarbeitern. Für die Leitung des gesamten Rechnungswesens suchen wir nach Vereinbarung eine durchsetzungsstarke Persönlichkeit als

kaufmännische/n Leiter/in

(Mitglied der Geschäftleitung)

Sie sind eine kommunikative Führungspersönlichkeit zwischen 30 und 45 Jahren und verfügen über einen höheren kaufmännischen Abschluss (HWW/HKG) oder weisen neben einer abgeschlossenen Hörfachschule Zusatzausbildungen und Erfahrung in den Bereichen Rechnungswesen, Informatik und Controlling aus. Neben dem Flair für Zahlen erkennen Sie komplexe Zusammenhänge, können organisieren und schätzen es, durch gezielte Massnahmen unser Rechnungswesen weiterentwickeln. Grosse Einsatzbereitschaft, Selbstständigkeit, Zielstrebigkeit, Durchhaltewillen, Flexibilität und im richtigen Zeitpunkt Ruhe und Gelassenheit zeichnen Sie aus.

Sind Sie motiviert, diese grosse Herausforderung anzunehmen, als Vertrauensperson Verantwortung für den Bereich Rechnungswesen wahrzunehmen und in Ihrer Karriere einen Schritt weiterzukommen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zu zustellen:

**Kramer-Gastronomiebetriebe
Christian Kramer, Förribuckstrasse 181, 8005 Zürich**

102222/376787

Adecco

HOTEL & EVENT

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

Ob als Gastgeber im Personalrestaurant oder unterwegs zu einem tollen Catering oder gerade noch beschäftigt mit den Vorbereitungen für einen Kongress, Ihnen macht jede Art der Gastronomie Spass. Wenn für Sie

CHEF DE SERVICE W/M

mehr ist als Bestellungen aufzunehmen und Arbeitspläne zu schreiben, dann ist diese Stelle die Richtige. Für ein Cateringunternehmen/Personalrestaurant mit Sitz in Zürich suchen wir die fröhliche Person (28–35), die die hohe Kunst, Gastgeber zu sein, versteht. Organisation und Kommunikation gehört zu Ihren grössten Stärken, und die Mitarbeiterführung ist für Sie eine besondere Herausforderung. Wenn Sie eine Stelle suchen, die Ihnen nicht nur hervorragende Arbeitszeiten und ein ausgezeichnetes Salär bietet, dann schicken Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Frau Petra Wicki.

www.adeco.ch

103460/183466

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2-3
Hotellerie	4-13
Stellengesuche	16

Sommaire

Page
Marché de l'emploi 14-15
Marché international de l'emploi 16
Demandes d'emploi 16

Adecco
HOTEL & EVENT
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 5

Unser Auftraggeber ist einer der grössten Anbieter im Bereich Ferienanlagen. In seinem Auftrag suchen wir einen

Area Manager

für die Betriebe in Norddeutschland und Holland.
In dieser Top-Position tragen Sie die volle Verantwortung für die ihrem Gebiet zugeteilten Betriebe.

Als Vorgesetzter und Ansprechpartner der jeweiligen Resort-Manager sind Sie für die Einhaltung und Durchsetzung der geschäftspolitischen Richtlinien und Entscheidungen genauso verantwortlich wie für die optimale Bettenauslastung, die Einhaltung der Qualitäts-Standards und natürlich die Erreichung eines optimalen Umsatzes/Ertrags- und Kostenbudgets.

Wir erwarten vom zukünftigen Stelleninhaber eine umfassende Aus- und Weiterbildung, Erfahrung in Betriebswirtschaft, Führungserfahrung in der Hotellerie oder Tourismusbranche sowie aber auch dieses Feeling für Gastfreundschaft und Verkaufs- und Marketingarbeit.

Aufgrund der geographischen Lage der zu betreuenden Betriebe setzen wir Reisebereitschaft voraus. Ihr Arbeitsort wäre am Anfang in der Schweiz, später wahrscheinlich in Deutschland.

Gerne bitten wir Sie so rasch als möglich um eine aussagekräftige Bewerbung mit Handschriftprobe. Absolute Discretion wird zugesichert.

HoReGa Select AG Kaderberatung
Frau Y. Hirsbrunner
Stäntzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

HOReGa SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

103429/208191

Gategourmet

/ / / / / an SAirRelations Company

Gate Gourmet France beliebt am EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg diverse Fluggesellschaften täglich mit bis zu 4000 Verpflegungseinheiten. Für die Entwicklung neuer Food-Produkte im Airline-Catering suchen wir per Jahresmitte einen

Co-Teamleader Produktion & Development (m/w)

In enger Zusammenarbeit mit Produktionsleiter, Einkaufschef und Customer-Service-Team entwickeln Sie neue, unseren Kundenbedürfnissen und hohen Qualitätsanforderungen entsprechende Food-Items, welche in rationalen Arbeitsprozessen bereitgestellt und ausgeliefert werden. Als Co-Teamleader übernehmen Sie auch Überwachungsaufgaben in den täglichen Produktions- und Fertigungsabläufen.

Anforderungsprofil:

- Fachliche Ausbildung: Kochlehre mit Zuzusatzausbildung Hotelfachschule, HGF o.ä.
- Erfahrung in Systemgastronomie, Catering-, Traiteurbereich oder in der Produkteentwicklung
- Unternehmerische Fähigkeiten mit ausgeprägtem Qualitäts- und Kostenbewusstsein.
- Visionäres, kundenorientiertes Denken und Handeln
- Marktorientiertheit, kreativ-innovative Ausrichtung auf veränderte Kundenbedürfnisse, Essengewohnheiten und Food-Trends
- Kennt neuzeitlicher Produktions- & Fertigungstechniken sowie prozessorientierter Arbeitsabläufe
- Kooperativer, praxisbezogener und motivierender Leader mit pro-aktivem Führungsverhalten
- Informatik-Basiskenntnisse
- Sprachen: deutsch, französisch & englisch
- Ideales Alter: 28 - 35 Jahre

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen: Gate Gourmet France SA, Personaldienst, 4030 Basel oder verlangen Sie einen Bewerbebogen unter Telefon 061-325 39 05.

103260/390953

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



Die beiden Häuser Klinik Sonnenhof und Engeriedspital bilden zusammen das grösste Privatspital des Kantons Bern. Wir sind aufs modernst eingerichtete Kliniken mit „5-Stern-Hotellerie“ und suchen eine Persönlichkeit mit

Ausland- und Führungserfahrung als MANAGER HOTELLERIE

für „das etwas andere“ Spital

Ihre Aufgaben:

Als Mitglied des oberen Koders sind Sie direkt der Geschäftsführung unterstellt. Zusammen mit Ihren engsten Mitarbeitern/innen sind Sie als einer der beiden Resident Managers in unseren Häusern verantwortlich für die Gesamtleitung der Hotellerie mit allen dazugehörigen Bereichen Logistik, Infrastruktur und Personal. Dank Ihren Auslandbeziehungen betreiben Sie - insbesondere in Asien - aktiv Marketing, Sales und PR unserer Dienstleistungen. Sie engagieren sich für die Aus- und Weiterbildung des Personals.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, Mercuri Urval AG, Postfach 7208, 3001 Bern, mit dem **Vermerk 303.4462** oder rufen Sie für weitere Informationen Telefon 031 390 13 13 an. Sie finden uns auch im Internet unter <http://www.mercuri.ch>. Wir sichern Ihnen absolute Discretion zu.

Mercuri Urval, Assessment-Spezialisten in Rekrutierung und Selektion, Potentialanalysen, Management Development und Coaching mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weiteren 75 Büros in Europa, Australien und den USA.

Was Sie mitbringen:

Als Absolvent der Hotelfachschulen Luzern, Zürich oder Lausanne blicken Sie auf eine breite Hotellerie-Erfahrung zurück. Idealerweise haben Sie mehrjährige Fernost-Führungserfahrung als Resident- oder Hotel-Manager. Die Tourismusbranche fasziniert Sie täglich aufs Neue. Sie sind dynamisch, kreativ und innovativ, teilweise sogar querdenkend. In Deutsch, Englisch und Französisch treten Sie überzeugend auf und sind bereit, zu reisen (Fernost/USA). Sie sind Schweizer im Alter von ungefähr 40 Jahren.

Wir bieten Ihnen:

Die Übernahme der Gesamtleitung unserer beiden „5-Stern-Hotels“. Den Challenge, eine Schlüsselposition wahrzunehmen, die dem Wohl unserer Gäste und der vertraulosen Förderung Ihrer Mitarbeiter/innen dient. Sie haben die Chance, unser Angebot im Ausland bekanntzumachen sowie Ihre Ideen einzubringen und umzusetzen. Wir arbeiten in einer ausgesprochen gäste- und dienstleistungsorientierten Organisation mit kurzen Entscheidungswegen und flacher Hierarchie.

Mercuri Urval

Mein Ziel SAVOGNIN

Freude und Spass ... an neuer Herausforderung

Wir suchen in Jahresstelle auf Herbst 1998

jüngeres Paar

zur Leitung/Betreuung

Caravaning ca. 100 Plätze

Gruppenunterkunft ca. 100 Betten

Personalhaus mit Zimmer/Wohnungen

Wir stellen uns die Bewerber wie folgt vor

Er Abgeschlossene Kochlehre, handwerkliches Geschick, Flexibilität, Unterstützung Bergrestaurant im Winter

Sie Erfahrung in Réception, EDV sowie Reinigung und Pflege der Betriebe

Bewerber mit Freude am Umgang mit Gästen und Interesse an der Mitwirkung bei der Reorganisation der Betriebe senden übliche Bewerbungsunterlagen an

Nandro-Bergbahnen AG Savognin

Leo Jeker
7302 Landquart Tel. 081 322 18 66

103394/127132

Welches initiativ
Gastro-Unternehmer/Paar
möchte in einem neu renovierten Hotel/Restaurant-Betrieb mit 80 Betten in der Zentralschweiz die Führung übernehmen.

Interessante Bedingungen und Verdienstmöglichkeiten. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 103365 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103365/30880

Chance für Nachtmenschen

Sind Sie:
Gastgeber/in aus Berufung, beliebt und respektiert, eine Führungspersönlichkeit, ehrgeizig, zielstrebig, einsatzfreudig und an einem langfristigen Erfolg interessiert?

Dann sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung setzen.

Wir suchen eine/n aktive/n
Teilhaber/in oder Geschäftsführer/in

zur selbständigen Führung unseres gehobenen, sehr schönen Dancing-Betriebes an bester Lage, Mitten in der Schweiz.

Mehr über diese einmalige, lukrative Chance erzählen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 103382 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

PS: Ob oder wieviel Eigenkapital Sie mitbringen, ist weniger wichtig als Ihre Qualifikation.

103382/132527

Ich
möchte
meine
eigene

SEHNSUCHT NACH MEHR?



SEHNSUCHT NACH MEHR ALS NUR ALLTAG? SEHNSUCHT NACH SEE UND LEBEN –

UND NACH EINER NEUEN HERAUSFORDERUNG ALS



Gastgeber/in an der Réception

ab sofort oder nach Vereinbarung

Sie sind mehr als nur ein Gastro-Profi. Sie sind kommunikativ, flexibel, lern- und lebensfreudig. Sie wollen unser Team noch stärker machen und brennen darauf, Frau Kyburz (Chef de réception) ein aktiver Partner zu sein.

Auf Ihrem fachlichen Know-how können wir aufbauen, aber das Do-how ist für uns entscheidend – nämlich unsere Vision täglich umzusetzen und auf den Punkt bringen.

Im Team und im Gästekontakt.

SEHNSUCHT GEWECKT? –

DANN SOFORT ANRUFEN UND MEHR ERFAHREN. OK?
WIR FREUEN UNS DARAUF.

KARIN KYBURZ ODER DÄN FÜGLISTER
SEE & PARK HOTEL FELDBACH
8266 STECKBORN
TELEFON 052 762 21 21
E-Mail: feldbach@active.ch



Traditionalles ***-Sporthotel in der Zentralschweiz sucht auf 1. November 1998 qualifiziertes

Pächterehepaar

Das Haus liegt in einem bekannten Wintersportort und ist im Sommer idealer Ausgangspunkt für viele alpine Sportmöglichkeiten. Das 100-Betten-Hotel verfügt über eine ältere, aber dennoch zeitgemässen Infrastruktur.

Für die Übernahme des Warenlagers und des Kleininventars ist ein Kapitalbedarf von zirka Fr. 250'000.– notwendig. Die attraktiven Bedingungen garantieren einem initiativen Ehepaar eine solide Zukunft.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen – absolute Discretion zugestrichen – an:

Chiffre 103451, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103451/394927



**HOREGA
SELECT**

Für einen grossen und überregional bekannten Landgasthof im Bernbiet suchen wir per 1.7./1.8. 1998 oder nach Vereinbarung

Pächter/Pächter(ehe)paar

Das Haus ist seit Jahrzehnten eine erste Adresse für gepflegte Gastlichkeit, gutes Essen und ein beliebtes Ausflugsziel. Seine Kundenschaft geht vom einfachen Arbeiter bis hin zu den höchsten Regierungsstellen. Der jetzige Pächter tritt nach über 20 Jahren in den verdienten Ruhestand.

Die Restauration ist vielgestaltig, das Platzangebot umfasst verschieden "Stuben" sowie 1 grossen und 1 kleinen Saal. Gartenhaus und Garten, einfache Zimmer und genügend Parkplätze, Wirtwohnung und Personalzimmer sowie ein grosser Umschwung gehören zu diesem stattlichen Anwesen.

Wir stellen uns für diese Aufgabe vorzugsweise einen tüchtigen Küchenchef vor, unterstützt von seiner Frau/Partnerin oder auch einer Gastgewerbefamilie. Es bietet seriösen Berufsteleute, die gerne in einer ländlichen Umgebung sind, auf jeden Fall eine hervorragende Existenz und viele Entwicklungsmöglichkeiten.

Für nähere Auskünfte wenden Sie sich bitte an die Beauftragte:

HoReGa Select AG, Pachtabteilung
 Frau Y. Hirzbrunner/Herrn R. Reutener
 Stätzlergasse 7, 4051 Basel
 Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

OSST

Sind Sie unser Tourismus-Profi?

Wir sind eine innovative Unternehmensgruppe, die in den Bereichen Touristik, Transport und öffentlicher Verkehr tätig ist.

Integriert in unserer Marketing-Abteilung, sind Sie als Initiative/r

Leiter/in Incoming

verantwortlich für die zielgerichtete Weiterentwicklung des bereits erfolgreichen Incoming-Geschäftes. Dazu gehören sämtliche Einkaufs-, Produktions-, Verkaufs- und Operating-Aufgaben sowie die Aufbereitung neuer touristischer Angebote im Hinblick auf die EXPO 01. Dies alles mit entsprechender Budget- und Ergebnisverantwortung.

Sie bringen mit:

- Erfahrung im Tourismus (Einkauf, Produktion, Tour Operating, Verkauf)
- Bereitschaft, Überdurchschnittliches zu leisten
- regionale Kenntnisse der EXPO-3-Seen-Region von Vorteil
- Kreativität, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Ausdauer
- Sprachen D/F
- fundierte EDV-Operating-Kenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante Herausforderung mit Entwicklungspotential
- einen Arbeitsplatz mitten in der EXPO-Region und im Seenland
- einen Job für initiative und kreative Macher/innen

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Marketingleiter, Herr Martin Wittwer, **Telefon 032396 11 61 81.**

Ihre Bewerbung senden Sie bitte mit dem Vermerk «Persönlich» an: OSST, Frau Brigitte Müller, Personalauscheif, Grubenstrasse 12, 4900 Langenthal

Zeit für Freizeit

OSST

Hotel Region Mittelland

Geschäftsführerehepaar

Wir sind das führende Geschäfts- und Schulungshotel mit 60 Zimmern, Bankettsälen 10–200 Personen, repräsentative Gastronomieräumen, Kegelbahnen mit gemütlicher Bar.

Fachleuten, die in gästeorientierten Strukturen denken und handeln, bietet sich ein interessantes Betätigungsfeld.

Interessenten mit Erfahrungsausweis, welche bereits mit Erfolg einen Betrieb geführt haben, Idealalter 30–45 Jahre, sind gebeten, ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 103490 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern, einzureichen.

und Foto an: Heinz Brassel, Küchenchef, Seedamm Plaza, Seedammstrasse 3,
Postfach, 8808 Pfäffikon SZ, Telefon: 055 417 17 17

DAVOS-RINERHORN

Für die Führung unserer beiden Restaurationsbetriebe im Skigebiet (600 Innen- und 500 Terrassenplätze) sowie der Touristenunterkunft im Tal suchen wir auf nächstes Winter in Jahresanstellung ein qualifiziertes

Leiterpaar

Wir stellen uns vor, dass Sie sich über eine gut fundierte Ausbildung im gastronomischen wie auch im administrativen Bereich ausweisen können und über praktische Erfahrung in ähnlicher Position verfügen. Organisationstalent, natürliche Führungseigenschaften und die Be reitschaft zu einer kooperativen Zusammenarbeit mit der Unternehmensleitung setzen wir voraus.

Einem aufgestellten, freundlichen Gastgeberehepaar bieten wir eine interessante, anspruchsvolle und ausbaufähige Position mit selbständiger Führung eines 40Köpfigen Teams sowie entsprechende Entlohnung und gute Sozialleistungen.

Gerne geben Ihnen unser Direktor, Herr R. Bühlmann, nähere Auskunft. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Bergbahnen Rinerhorn AG
7277 Davos Glaris
Telefon 081 401 12 52

DA 103351/392712

<p>Liebe zum Beruf, Übersicht und Power sind gefragt. In Ihrer neuen Position als</p> <h2>Geschäftsführer-Assistent/in</h2> <p>haben Sie die Chance, Front-, Administrations- und Führungserfahrung zu sammeln. 16 Mitarbeiter werden Sie fordern.</p> <p>Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an: Harry Baumann, Landgasthof Adler Binzikerstrasse 80, 8627 Grüningen Tel. für Auskünfte: 01 935 11 54</p> <p style="text-align: right;">103556/129313</p> <hr/> <div style="text-align: center; padding: 20px;"> <p>HOTEL- RESTAURANT SONNEGG 6045 Meggen/Luzern</p> <p>In unseren gut frequentierten Hotel-Restaurant-Betrieb suchen wir per 1. August oder nach Übereinkunft einen kreativen, motivierten und aufgestellten</p> <p>KÜCHENCHEF sowie Jungkoch m/w (per 1.8.1998) Servicemitarbeiter/in (per sofort)</p> <p>Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre voll-</p> </div>
--

KADER · CADRES



Rote Wüste – Ayers Rock – Strände – Krokodile – Freiheit und Abenteuer. Australien – die kommende Traumdestination!

Für unser neues Restaurant mit Bar – lifestyle-orientierte Erlebnisgastro nomie – beim Bahnhof Stadelhofen in Zürich suchen wir nach Vereinbarung zur Verstärkung der Führungskrewe eine/n

Assistent/in des Geschäftsführers

Ihr Idealprofil: Eine gesunde Mischung aus Gastgeber/in, Entertainer, betriebswirtschaftlich denkendem Teamplayer mit Führungspraxis. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung, haben eine sympathische und positive Ausstrahlung, sind unkompliziert, flexibel, begeisterungsfähig, besitzen ein ausgesprochenes Qualitätsdenken im Food-Bereich und sind frontorientiert.

Hotelfachschule und breit abgestützte Küchenerfahrung sind von Vorteil; ein Nachwuchstalent ist aber ebenso willkommen. Hauptsache ist, dass Sie ein gut eingespieltes Team führen können.

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

OUTBACK COMPANY AG, Frau A. Wiesner, Industriestrasse 42, 8117 Fällanden, Telefon 01 826 02 30.

103478/83407

At home in Zurich

In unserem einzigartigen Privathotel der Luxusklasse im Herzen der Zürcher Altstadt haben wir aufgrund interner Beförderungen folgende Positionen zu besetzen:

Stv. Restaurantleiter/in Stv. Bankettleiter/in Stv. Chef de bar

Für diese vielseitigen und verantwortungsvollen Kaderstellen suchen wir teamorientierte und initiative Persönlichkeiten, auf der Suche nach der beruflichen Herausforderung.

Herr René Grüter, F&B-Verantwortlicher, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen.

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich-City

Fragen? Rufen Sie uns an! Telefon 01 224 25 26
e-mail: widder@active.ch
103455/079204

★ ★ ★ ★



Swiss Deluxe Hotels

Wo ist meine htr? Jedem seine

Telefon 031 370 42 22
für 138.– inkl. MWSt./Jahr



VERKAUF

Als führender Veranstalter von Pauschalreisen in Europa legen wir größten Wert auf einen einwandfreien Service für unsere Kunden.

Unser Programm «Fit durch Meerwasser» erfreut sich einer besonders grossen Nachfrage. Zur Verstärkung unseres Teams in Genf suchen wir deshalb per sofort oder nach Vereinbarung

Verkaufsberater/in

mit guten Kenntnissen im Bereich Thalasso-/Balneotherapie.

Sie beraten unsere Kunden kompetent und bearbeiten selbstständig die Reservierungen für Reise, Aufenthalt und Therapien.

Wenn Sie über eine kaufmännische Ausbildung verfügen, Freude am Beraten/Verkaufen und an qualitativ hochstehender Arbeit haben, sind wir bereit, Ihnen fehlendes Branchen-Know-how beizubringen. Ausbildung/Erfahrung im Tourismus sind allerdings ein grosser Vorteil. Sprachen: F, D, E (I erwünscht).

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen, sympathischen Team und den Qualifikationen entsprechende Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihr Dossier.

FRANTOUR (SUISSE) SA, Frau C. Lutziger
Bahnhof Cornavin, C.P. 2991, 1211 Genf 2, Tel. 022 906 41 00



103445/257362

HOTELLERIE

hoteljob

Wie wär's mit einer neuen Stelle?

Wir können Ihnen helfen!

Hoteljob hat täglich neue Angebote aus der Deutschschweiz gemeldet für:

Commis de cuisine Chef de partie Servicefachangestellte/n Hotelfachassistentin

Verfügen Sie über einen gastgewerblichen Lehrabschluss?

Sind Sie motiviert, «aufgeschellt», initiativ und überzeugt von Ihrem Beruf?

Rufen Sie uns an! Wir finden Ihnen schnell, unkompliziert und kostenlos eine geeignete Stelle.

93849/84735

Schweizer Hoteller-Verein

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

CREDIT SUISSE Communication Center Bockenweg 4, 8810 Horgen/Zürich Telefon 01 727 55 55 Fax 01 727 55 66

Mitten im Grünen und doch in Stadt Nähe verwöhnen wir unsere Gäste mit naturnaher, leichter und kreativer Küche. Per 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung wirken Sie in unserem motivierten Team mit als

Sous-chef / Stv. Küchenchef (Dame/Herr)

Als beruflich bestausgewiesene Persönlichkeit liegen Ihre Stärken im Saucier-Bereich. Sie bringen Ihr Fachwissen und Ihr unternehmerisches Denken ein bei Küchenplanung, -organisation, Menü-Offertern, -Kalkulationen und unterstützen den Küchenchef bei der Umsetzung des Hygienekonzepts sowie der Lehrlingsausbildung. Mit dem PC sind Sie schon fast so vertraut wie mit dem Kochlöffel.

Sie sind ein Teamplayer und verstehen es, die Mitarbeiterinnen zu motivieren. Selbstverständlich sind Sie belastbar, kreativ, verantwortungsbewusst usw.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, interessante Weiterbildungsmöglichkeiten, in der Regel Sa./So. frei, 5 Wochen Ferien und ein 13. Monatssalar. Die Arbeitszeiten sind unterschiedlich und Sie müssen bereit sein, auch mit Zimmerstunde zu arbeiten.

Haben Sie noch Fragen? – Wahrscheinlich Hunderte... Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Andrea Blättler, Betriebsassistentin, Tel. 01 727 55 32.
Thomas Ernst, Küchenchef, Tel. 01 727 55 34

Betriebsleitung: Esther Iten

103491/76098

Wir verschönern Ihren Tag SV-Service 101

GASTRONOMIE

BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG

BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

www.sv-service.com

103491/72329

HOTEL SEEBUG

LUST, AB SOFORT NEUE WEGE ZU GEHEN...

Ihre zukünftigen Arbeitskollegen/-innen freuen sich auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/-innen, mit welchen Sie gemeinsam die Atmosphäre unserer Seeburg prägen wollen!

Um unsere Gäste noch besser verwöhnen zu können, suchen wir:

Sous-chef

welche Ideen nie ausgehen...

Chef de partie

und

Commis de cuisine

welche Ideen kreativ umsetzen...

Möchten Sie ein Teil von uns werden?
Schicken Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen mit, Foto, Kopie Ihrer B- oder C-Bewilligung per Post oder rufen Sie Oliver Zolin an.

Wir freuen uns...

Seeburgstrasse 53–61 · CH-6006 Luzern
Tel. 041 375 55 55 · Fax 041 375 55 50
e-Mail: seeburg@iag.ch

103437/23293



Gemeinde Horgen

Für unser schön gelegenes Altersheim in Horgen mit 80 Pensionären suchen wir per 1. Oktober 1998 oder nach Übereinkunft einen

Chefkoch

Der jetzige Stelleninhaber wurde nach erfolgreicher Tätigkeit pensioniert.

Wir stellen uns einen gut ausgebildeten Berufsmann vor, der eine kleinere Küchenmannschaft führen kann. Bringen Sie moderne Ernährungskenntnisse, gutes Organisationstalent und Motivation mit, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, keinen Spätdienst, jedes 2. Wochenende (Samstag/Sonntag) frei. Die Besoldung erfolgt nach kantonalem Reglement.

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an das Sozialamt Horgen, Frau Monika Neidhart, Bahnhofstrasse 10, Postfach, 8810 Horgen.

Für telefonische Auskünfte wenden Sie sich an den Heimleiter, Herrn Weissmann, Telefon 01 718 11 00.

O 103269/394816



Für unseren lebhaften, vielseitigen Betrieb suchen wir per 1. August 1998 oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen, selbständigen

Küchenchef

welcher sich angesprochen fühlt, unserer jungen Küchenbrigade vorzustehen. Menügestaltung, Wareneinkauf sowie Personalabteilung liegen in Ihrer Hand.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit bis 19 Uhr (**Samstag und Sonntag frei**), modern eingerichteter Arbeitsplatz und selbstverständlich ein angepasstes Salär.

Wir hoffen, auf Ihr Interesse zu stoßen, und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

ORION Kongresszentrum und Restaurant
Förrlibuckstrasse 180, 8005 Zürich
Telefon 01 271 77 87
Familie A. und E. Signer

HOTEL ARVE CENTRAL

Ihre Ideen sind bei uns gefragt!
Willkommen in unserem Team.

CHEF DE PARTIE

Als neuer Design- und Kräuter-Künstler unseres Hauses sind Sie zuständig für unser a-la-carte-Arve-Restaurant sowie für den Hotelrestaurationsbereich. Unser Arve-C-Küchenteam ist Mitglied der Gilde elab. Küche. Sie finden bei uns eine Jahresstelle. Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. Studio auf Wunsch vorhanden.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Andy Abplanalp
Hotel Arve Central
Postfach 243
7050 Arosa

103439/12228

Im Namen unseres Klienten, einem grösseren Restaurationsbetrieb, suchen wir in Bern einen

Küchenchef

Der Betrieb ist täglich geöffnet und das vielfältige Küchenangebot durchgehend bis 11 Uhr abends erhältlich.

Die Küche ist in einem guten Zustand und mit den modernsten Hilfsmitteln ausgerüstet.

Der Küchenchef führt eine mittelgrosse, gut motivierte Küchenquipe. Qualität, Hygiene und sparsamer Wareneinsatz sind dem Klienten wichtig. Vor allem sollten Sie als Vorbild, durch eine gute Organisation und geschickte Motivation, die Equipe zu Höchstleistungen anspornen können.

Sie haben Erfahrung im Führen einer Küchenquipe und können das durch Referenzen auch nachweisen. Durch permanente Weiterbildung sind Sie auf dem neuesten Wissenstand und haben evtl. sogar den Titel als eidg. dipl. Küchenchef erworben.

Sind Sie interessiert, so senden Sie Ihre Unterlagen an: abas Personalberatung, Dorfstrasse 12, Postfach 197, 3084 Wabern, Telefon 031 961 75 84.

103355/386234

KONGRESS + KURSAAL BERN AG
HOTEL ALLEGRO BERN

CHEF DE
RÉCEPTION (W/M)



Am 1. Oktober 1998 feiert das neue 4* Hotel Allegro Première. In einer Hauptrolle empfangen Sie mit Ihrem Ensemble unsere Gäste in neuesten Business-Hotel der Schweiz. Als erfahrener Hotelprofi mit Durchsetzungsvermögen, begeistern Sie Ihr Team für Bestleistungen.

Interessiert?
Dann melden Sie sich bei: Matteo Martinelli, Personalchef

HOTEL ALLEGRO BERN AG
SCHANZLSTRASSE 71-77
CH-3000 BERN 25
TELEFON 031 333 10 10
TELEFAX 031 333 10 11
ALL IN ONE - KURSAAL BERN

powered by SEEGERINGER RESERVATION SERVICE



Das neu eröffnete Solbad-Hotel Sigriswil liegt auf 800 m ü. M. auf einem wunderschönen Sonnenplateau mit traumhafter Sicht auf den Thunersee und das Jungfraumassiv, widmet sich der Gastfreundschaft im Bereich von Wellness und Seminaren.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir

**Restaurationsleiter/in
Servicemitarbeiter/in
Koch (m/w)**

Sind Sie initiativ, zuverlässig, freundlich, fröhlich und möchten Zeichen in der aufstrebenden Thunersehotellerie setzen, so freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Herr St. Maeder oder Frau B. Stalder steht Ihnen für allfällige Fragen gerne zur Verfügung.

SolbadHotel Sigriswil, Herr Stephan JJ. Maeder
3655 Sigriswil
Telefon 033 252 25 25

Hauenstein Hotels

103461/86835

Für unser charmantes Ristorante Tavolino und die gediegene Stüva Colani suchen wir für die Wintersaison gelernte

**SERVICEFACHANGESTELLTE
SOWIE COMMIS DE CUISINE**

Wir bieten Ihnen nebst einer abwechslungsreichen Arbeit mit internationaler Kundenschaft in einem familiären Team, zeitgemäße Anstellungsbedingungen und einen nebelfreien Winter in der bezaubernden Landschaft des Oberengadins. Eintritt Anfang Dezember.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Sind Sie erfahren, sympathisch & aufmerksam?
Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Stüva Colani
JOLE & GILBERT STÖHR
CH-7523 MADULAIN • TELEFON 081-854 17 71



SEEHOTEL STERNEN BECKENRIED

SEEHOTEL STERNEN, BUOCHSERSTRASSE 54, 6375 BECKENRIED
TELEFON 041 620 61 61

Unser Viersternehotel liegt direkt am Vierwaldstättersee. Mit unseren 45 Gästezimmern und 300 Sitzplätzen bieten wir Hotelgästen und Passanten ein reiches Angebot aus unserer Küche.

Wir suchen

Küchenchef/in

Was Sie mitbringen müssen:

- Flair im Umgang mit Menschen
- angenehmen Führungsstil
- Ideen und Kreativität
- Fachkenntnisse und fundierte Ausbildung
- Berufserfahrung
- Freude an ausgezeichnetner Fischküche
- Offenheit für Neues
- Phantasie, Flexibilität und Belastbarkeit.

Wir bieten:

- anspruchsvolle Tätigkeit
- gut eingerichteten Arbeitsplatz
- junges, aufgestelltes Team
- kooperativer Führungsstil
- Verantwortung für Einkauf und Angebot
- zeitgerechte Entlohnung
- angenehmes Arbeitsklima.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an obengenannte Adresse.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich Otto und Elisabeth Gander-Klauser und das Sternen-Team.

103200/3875

Für unseren vielfältigen Gastrobetrieb in Langenthal mit Brasserie, Pickwick-Pub und Musikbar CU2 suchen wir einen fachlich ausgewiesenen

Geschäftsführer-Assistenten

Als rechte Hand und Stellvertreter des Geschäftsführers sind Sie ein dynamischer Allrounder vorzugsweise mit Hotelfachschulabschluss und mit viel Freude an der Gastronomie. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste in der Brasserie und im Pub ebenso wie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten wie Mitarbeiterereinsatzplanung und -schulung, Einkauf und Qualitätskontrolle.

Sind Sie interessiert an dieser vielseitigen, abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Tätigkeit? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Herrn Michael Stüssi
Brauihof 12 - 14
4900 Langenthal
Tel. (062) 923 03 04

Brauihof Langenthal

HOTEL STADTHAUS
Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, das Tor zum Emmental, zunehmend bedeutende Regionalstadt mit High-Tech-Industrie, einem einmaligen Hinterland und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, ist um ein Bijou reicher: Diesen Herbst (Ende November) eröffnet das Hotel Stadthaus als kleines, erstklassiges und sehr luxuriöses Boutiquehotel seine Pforten für ein nationales und internationales Publikum.

Zur Ergänzung unseres Kaders suchen wir unsere/
Front-office Manager
(per 1. November 1998)

Wir wünschen:

- fundierte Front-office-Kenntnisse, Erfahrung im Umgang mit Reservierungssystemen
- sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E, I, Sp)
- Führungserfahrung in 4- und 5-Stern-Hotels
- initiativ, flexibel, dynamisch und gutes Kostenbewusstsein
- belastbar und sehr qualitätsorientiert.

Wir bieten:

- Möglichkeit, Qualitätsstandards mitzugestalten und umzusetzen
- junges und sehr motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- vielseitiger Arbeitsinhalt
- verantwortungsvoles und selbstgestaltetes Arbeitsumfeld.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift mit Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Marc Aeberhard, General Manager,
Hotel Stadthaus AG, Brummatstrasse 4a,
Postfach 583, 3401 Burgdorf,
Telefon und Fax 034 422 52 45

103465/59412



Sternstunden für
COMMIS DE CUISINE
und
SERVICE-MITARBEITER

In unserem vielseitigen Unternehmen mit drei Restaurants und Banketträumlichkeiten erwarten wir nicht nur Leistung, sondern unterstützen und trainieren unsere Mitarbeiter auch, damit unsere Gäste vollständig zufrieden sind. Fühlen Sie sich angesprochen, so bewerben Sie sich schriftlich!

Hans Robert Weiss - Hotel Sternen
Postfach · 3074 Muri bei Bern

STEREN MURI****

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

ANFANGS-GESCHÄFTSFÜHRER

Sind Sie (25 bis 30 Jahre) ein Organisationstalent, haben Sie einen Hotelfachschulabschluss und Flair fürs Administrative? Oder sind Sie ein Quereinsteiger mit abgeschlossener Berufslehre im Dienstleistungssektor? Auf alle Fälle zeichnen Sie sich durch Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen aus und bleiben stets die Ruhe selbst. In einem Restaurant der Systemgastronomie in Schaffhausen bietet sich Ihnen ein dynamisches Umfeld mit erstklassigen Entwicklungsmöglichkeiten.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

HOTELFACHASSISTENTIN

Sie lieben Ihren Beruf, haben Sinn für das Soziale und auch Spitallust ist für Sie kein Schreck? Wenn Sie eine neue Branche kennenlernen möchten und über eine abgeschlossene Lehre oder Berufserfahrung in der Gastronomie verfügen, so wird Ihnen der Einstieg in diesen interessanten Spitalbetrieb in Zürich leicht fallen. Angenehme Arbeitszeiten und attraktive Rahmenbedingungen runden das Angebot ab. Melden Sie sich.

Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

LEITER TAKE-AWAY (TAGESDIENST)

Für eine zukunftsorientierte Warenhauskette suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den kommunikativen, kreativen und selbständigen Leiter Take-away. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre, haben bereits Führungserfahrung und sind versiert in Kalkulation, Einkauf und Planung. Sie sind ein fröhlicher und motivierter Allrounder, der es versteht, die exklusive Take-away-Station in Eigenregie erfolgreich zu machen. Einem karriereorientierten Koch bietet sich hier eine einmalige, nicht alltägliche Herausforderung. Rufen Sie mich heute noch an, oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Basel, Frau Sardagna, 061/281 86 88

SOUS CHEF

Suchen Sie eine gute Position mit freien Wochenenden? Wir haben sie. Als gelerntem Koch mit etwas Berufserfahrung und der Ambition, in Ihrem Wirkungskreis kreativ tätig zu sein, stehen Ihnen in Zürich-Nord die Tore offen. Für ein sehr gepflegtes Restaurant mit marktfrischer Küche suchen wir den Koch, der dem Chef ab und zu die Kelle aus der Hand nimmt, und es so auf seiner eigenen Karriereleiter weiterbringt.

Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

NACHWUCHS-SOUS CHEF

Für ein bekanntes und stark frequentiertes Spezialitätenrestaurant im Herzen von Zürich suchen wir den kreativen und produktiv arbeitenden Chef de partie, der an einem Engagement zum Weiterkommen interessiert ist. Sie sind 23 bis 28 Jahre jung und haben bereits erste Führungserfahrungen gesammelt. Interessante Arbeitszeiten und eine berufliche Perspektive sind die weiteren «Highlights». Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE W/M

Für ein gesamtswisszerisches Unternehmen in der Gastronomie suchen wir per sofort den neuen «Küchenfreak». Wenn Sie in der Region Langenthal zu Hause sind, gern selbständig arbeiten, eine kreative und feine Küche zelebrieren und es Ihnen Spaß macht, in einem jungen und dynamischen Team zu arbeiten, so rufen Sie mich sofort an. Gern gebe ich Ihnen weitere Informationen über diese Herausforderung mit aussergewöhnlichen Anstellungsbedingungen.

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

SERVICEFACHANGESTELLTER

Für eine kleinere, erfolgreiche Restaurantgruppe suchen wir eine jüngere Person, die auch in hektischen Zeiten zu Höchstleistungen fähig ist. Sie haben gute Serviceerfahrung, sind belastbar und wohnen in der Region Glattbrugg oder sind dementsprechend mobil. Wenn Sie auch finanziell viel erreichen wollen, rufen Sie an.

Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

STORCH AUF BESUCH IM HOTEL AL PONTE !

Mit einer Seminarplatzkapazität von bis zu 220 Personen gehören wir zu den führenden Seminarhotels der Umgebung. Wir verfügen über 54 Hotelzimmer, 130 Betten. Per 1. Juni 1998 sind nun folgende Positionen in unserem Betrieb neu zu besetzen:

COMMIS DE CUISINE UND CHEF DE PARTIE

Zur Verstärkung unserer 9 köpfigen Küchenbrigade suchen wir einen innovativen Jungkoch. Wir bieten zeitgemäße Entlohnung, Spielraum zur Weiterentwicklung und einen teamorientierten Führungsstil. Ihnen verfügen Sie über Engagement und Freude an Ihrem Beruf, dann zögern Sie nicht länger, rufen Sie uns an um unseren Betrieb während 2 - 3 "Schnuppertagen" näher kennenzulernen.

SERVICEMITARBEITER/INNEN

Der Frühling hat sich auch im Hotel al ponte bemerkbar gemacht und sorgt für einige Überraschungen. Zum einen wird geheiratet zum andern werden unsere ServicemitarbeiterInnen in diesem Jahr mit reichem Kindergarten beschäftigt. Aufgrund dieser "erfreulichen" Tatsache suchen wir ServicemitarbeiterInnen, die in unserem gut situierten Hotel die Rolle als GastgeberInnen übernehmen möchten. Sind Sie teamorientiert und haben Freude unsere Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen, dann sind Sie der richtige Mann bzw. die richtige Frau für unser junges dynamisches Team.

CHEF DE RÉCEPTION

Auch im Bereich Réception war der Storch auf Besuch. Unsere Chef de Réception wird sich in naher Zukunft vermehrt um das Thema Haushaltmanagement kümmern. Als NachfolgerInn wünschen wir uns eine sprachgewandte, fröhliche Persönlichkeit, die mit ihren Fachkenntnissen, den ganzen Frontofficebereich selbstständig erledigt. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima und ein topmotiviertes Team, dass Sie bei Ihrer neuen Aufgabe voll unterstützen wird.

Doris Walker freut sich auf Ihre Bewerbung und steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung!



3380 Wangen a.A.

Tel. 032 636 54 54

Fax. 032 636 54 55

103357/5898

103097/2123

Trend Hotel

Eichwatt

Strahlen - Lachen - Freude ausdrücken - Umsorgen - Ihr Herz einbringen ...

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer Mitarbeiter.

Aufgrund von Beförderungen talentierter Mitarbeiter, Auslandaufenthalten und Hotelfachschulbesuchen können wir nach Vereinbarung folgende vielseitige, aber auch anspruchsvolle Herausforderungen anbieten:

Stellvertretende Restaurantleiterin

Chef de partie tournant/e
mit 2 Tagen Ablöse Küchenchef

Chef de partie garde-manger

Empfangssekretärin/Réceptionistin
Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Kegensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40



Im schönen Landgasthof (16 Punkte Gault-Millau) im Thurgauer Seeland suchen wir per 15. August 1998

jungen Koch (m/w)
der/die einen Posten selbstständig führen kann und Freude und Begeisterung für eine kreative Küche mitbringt.

Nur ein gepflegter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen. Deshalb suchen wir per 15. August 1998 oder nach Vereinbarung junge/n, aufgestellte/n und freundliche/n

Servicefachangestellte (m/w)
mit Erfahrung und Freude am Beruf.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Landgasthof Hirschen, Erich Baumer
Weinfelderstr. 80, 8580 Amriswil
Telefon 071 411 79 71
Fax 071 411 79 75



Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spaß an unserer Arbeit, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flach Hierarchie und moderner Führungsstil sind bei uns Alttag. Das Durchschnittsalter unseres Kaders von 39 Jahren spricht für sich...

In Jack's Brasserie mit der französischen Ambiance test man wie Gott in Frankreich. Der Weinberg ist auch Gault Millau und verlieh der «Cuisine» 14 Punkte. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für die kommende Saison zusätzliche

Servicemitarbeiter/innen

welche Freude an einem ungewöhnlichen, aber sehr zuvorkommenden und effizienten Service haben.

In der Brasserie erwarten Sie eine verantwortungsvolle, vielseitige Aufgabe sowie ein junges, motiviertes Team. Sie betreuen Ihre Station von der Bestellung über die Beratung bis zum Einkassieren absolut selbstständig.

Voraussetzungen sind fundierte Fachkenntnisse, Sprachgewandtheit in Deutsch, Französisch und Englisch. Unsere Gäste sind Ihre Gäste, und Sie freuen sich täglich neu, dem Gast einen unvergesslichen Service zu bieten.

Haben 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 Bewerbungsunterlagen.

Natali flüster

Martin Studer
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

10310/4690

The leading
lodging
of the
World

★★★
Swiss Deluxe Hotels

103097/2123



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Für unser traditionsreiches 5-★-Hotel an schönster Lage in Luzern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen initiativen und verantwortungsbewussten

Personalchef (w/m)

Die von uns gesuchte Persönlichkeit ist mindestens 30 Jahre alt und verfügt über einen Hotelfachabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie. Wir erwarten gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch und gute Word-, Excel und Abacus-Computerkenntnisse. Gute Umgangsformen sowie eine gepflegte Erscheinung sind uns in dieser Position ebenfalls wichtig.

Nebst den umfassenden Aufgaben als Personalchef, inkl. der gesamten Lohnbuchhaltung, sind Sie für weitere administrative Aufgaben in Zusammenarbeit mit der Direktion verantwortlich.

Wir freuen uns, wenn Sie sich angesprochen fühlen. Ihre komplette Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Grand Hotel National
Sonja Banz, Personalchefin
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 89
Telefax 041 419 09 10

103097/2123



PANORAMA-HOTEL LANDGASTHOF



Säntisblick

Der gediegene Landgasthof SHV im Grünen mit der gemütlichen Ambiance

Direktion Hugo Graber
Montag Ruhetag/Hotel geöffnet

9030 Abtwil

Telefon 071 313 25 25, Telefax 071 313 25 26
www.panoramahotel.saintsblick.ch

Aide du patron

Ich suche für mein renommiertes Hotel und Ausflugsrestaurant eine Stellvertreterin.

Anforderungswünsche:

- Interesse am Gastgewerbe
- Selbstständigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Natürliches, fröhliches Erscheinungsbild

Selbstverständlich biete ich den gewünschten Anforderungen entsprechend das Salär. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Ferner suche ich

Teilzeit-Serviceaushilfen

mit Flair für das Gastgewerbe.

103473/124



Die OSEC ist ein Dienstleistungsunternehmen zur Förderung der schweizerischen Außenwirtschaft.

Beim telefonischen Kontakt und in unserem Export-Kommunikationszentrum sollen sich unsere Kunden willkommen und wohl fühlen. Deshalb legen wir Wert auf eine kompetente und freundliche Betreuung durch unsere neue

Telefonistin/Receptionistin (50 - 100%)

Ein repräsentatives Auftreten und tadellose Umgangsformen, Kommunikation in den Fremdsprachen E/F sowie PC-Kenntnisse sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind zusammen mit einer Kollegin verantwortlich für den Kundenempfang, die Betreuung unserer Seminarteilnehmer sowie die Bedienung der Telefonzentrale.

Wenn Sie einen sehr modernen und zentral gelegenen Arbeitsplatz schätzen und bereits Erfahrung auf einem ähnlichen Gebiet mitbringen (ev. Hotelfach), freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Switzerland, Zentrale für Handelsförderung OSEC

Frau E. Alder / Personaldienst
Stampfenbachstr. 85, Postfach 492, 8035 Zürich

CARRIERE



ENGIMATT HOTEL

Für unser Restaurant mit regem A-la-carte-Geschäft suchen wir einen kreativen

Sous-chef

dem es Freude bereitet, zusammen mit unserem Küchenchef eine mittlere Brigade zu führen und der seine Erfahrung in die Neugestaltung unseres in Planung befindlichen Restaurants einbringen kann.

Sind Sie interessiert? – So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen doch an:

Hotel Engimatt
z. H. Wolfgang Stuchi, Küchenchef
Engimattstrasse 14
8002 Zürich

103481/40207

Hotel Bristol Zermatt

Zur Ergänzung unseres jungen, kreativen Küchenteams suchen wir einen/eine motivierte/n, initiative/n

Chef de partie

Unser Name steht für Qualität mit familiärer Ambiance, und wir sind bei unseren Gästen bekannt für kulinarische Höhepunkte.

Sind Sie interessiert, Ihr Wissen und Können in die Tat umzusetzen, dann sind Sie unser/ e Mann/Frau!

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen:

Hotel Bristol, Direktion, 3920 Zermatt

Telefon 027 966 33 66

103125/38881



Ihr Personal-Profil

Zürich Basel Interlaken Luzern Graubünden
Roland Eng Margret Otterbach Daniel Imboden
Region + Zentrale 055 415 52 80
061 313 40 10 St. Gallen Marcel Zollinger Ernst Schaefer
033 823 32 32 Suhr AG Marco Aquilini 026 466 35 40
041 240 11 44 Romandie Tessin H. Caminada
01 432 73 73 Linth 071 925 33 66 062 842 48 31
01 943 58 86

★★★★-Hotel Europe in Zürich!

Das barocke, stilvolle Hotel gleich hinter der Oper im gepflegten Seefeldquartier sucht mit Eintritt nach Vereinbarung charmante/n

Réceptionistin/-en

Verfügen Sie unter anderem über folgende Voraussetzungen?
Fidelio-Front-office, D/E/F, Begeisterungsfähigkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität...

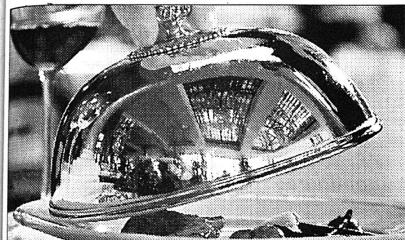
...dann sind Sie das ergänzende Teammitglied für unsere starke Crew.

Vielen Dank im voraus für Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Europe
Frau Nicole Münner-Burleigh, Direktorin
Dufourstrasse 44, 8008 Zürich
Telefon 01 261 10 30

103092/376787

Zuständig und kompetent für alle Stellen im Hotel- + Gastro- + Gemeinschafts-Verpflegungs- + Tourismus-Bereich.
Agentur für Verpachtungs- + Verkaufs-Objekte.



Willkommen

Der Frühling ist da,
Zeit für eine neue HERAUSFORDERUNG!

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!
Verstärken SIE ab sofort oder nach Vereinbarung
unser Team:

Küche:

CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE PÂTISSIER

Service:

CHEF DE VIN DEMI-CHEF DE RANG

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet
gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.



Victoria Jungfrau

of the Best 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 AUSSERGÖRNLICHES HOTEL IM GLEICHEN BESITZ: PALACE LUZERN

Swiss Deluxe Hotels



HOTEL KRONE
LENZBURG

☆☆☆☆

Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz.

Der lebendige Hotel-, Restaurations- und Bankett-
betrieb sucht zur Ergänzung unserer Küchenbrigade

Chef de partie (Tournant) Commis de cuisine

Ein Team von aufgestellten Leuten zählt
auf Ihre Mitarbeiter.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Otto Gerber
Best Western Hotel Krone
Kronenplatz 20
5600 Lenzburg 2
Telefon 062 886 65 65



103399/19429



HOTEL EDEN ROC

Das Hotel Eden Roc ist ein 5★-Hotel direkt am Lago Maggiore und umfasst 57 Zimmer und Suiten mit der dazugehörigen Infrastruktur eines Luxushotels.

Wir suchen ab Juni oder nach Vereinbarung in Saison-
oder Jahreszeit eine

1. Sekretärin/Réceptionistin

Mehrjährige Erfahrung in Hotels allerersten Ranges,
vielseitige Berufskenntnisse,
D/E/F/I in Wort und Schrift,
Freude am Umgang mit Menschen.
Nur CH oder mit B-/C-Bewilligung

sowie einen freundlichen Chasseur/Voiturier

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen
Bewerbungsunterlagen.

HOTEL EDEN ROC
M. Colombo, Direktion
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 71

103503/1988



Am 15. Juni 1998 eröffnen wir mitten im Zentrum von Brunnen das ★★★★America Cityhotel mit 120 Betten. Das Konzept der amerikanischen Erlebnisgastronomie wird nicht nur unsere Mitarbeiter, sondern auch die zukünftigen Gäste begeistern. Möchten auch Sie bei der Eröffnung dieses einmaligen Hauses dabei sein?

Folgende Jobs sind noch zu vergeben:

- flexible **Empfangssekretärinnen** mit Flair für das Unkonventionelle

Leider geht's aber auch bei uns nicht ganz unkonventionell... Um das Dream-Team zusammenzustellen zu können, benötigen wir die normal manners adressed to:

America Cityhotel, P. Rüegsegger, Gersauerstr. 21, 6440 Brunnen

103406/394905

WALDEGG

Gastronomie
voller Ideen



8735 St. Gallenkappel
(Nahe Rapperswil)

Ist Ihnen ein moderner Arbeitsplatz wichtig?

Wir sind ein erfolgreiches Speiserestaurant mit grosser Gartenterrasse und Banketträumen und suchen den jungen, begeisterungsfähigen

• Sous-chef

Eine interessante und vielseitige Aufgabe erwarten Sie. Gerne laden wir Sie zu einem Besuch ein und besprechen alles Weitere.

Frau Cordula Liechti oder Herr Paul Ricklin erteilt Ihnen gerne über Telefon 055 284 63 33 nähere Auskünfte.

103501/385067

GRAND HOTEL
BELLEVUE
GSTAAD

Die Philosophie von herzlicher, stilvoller Gastlichkeit

In der kommenden Sommersaison
heissen wir Sie in unserem jungen Team
herzlich willkommen als:

Jungkoch (m/w) Chef tourant/e (m/w) Servicepraktikanten/-innen

D/F/E Réceptionspraktikant/in D/F/E

(ab Herbst 1998)

Reizt Sie die Chance, Ihre Persönlichkeit und Ihr Wollen in den Dienst unseres Erstklassshotels (85 Betten) zu stellen?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto:

GRAND HOTEL BELLEVUE
Ferdinand T. Salverda
Direktor
3780 Gstaad

Telefon 033 748 31 71, Fax 033 744 21 36

103484/14956



Für unseren lebhaften und vielseitigen
Betrieb suchen wir per 1. August 1998
evtl. nach Vereinbarung
einen jungen, initiativen und
selbständigen

Alleinkoch w/m

Wir bieten Ihnen
Einkaufs- und Angebotsplanung
Ausbildung eines Kochlehrlings
Eine Herausforderung für mehrere
Jahre

Sie bringen mit
Ideen die Sie umsetzen wollen
Kochlehrme mit mind. 5 Jahren Berufs-
erfahrung
Unternehmerisches Denken

Möchten Sie mehr wissen, dann rufen
Sie Herrn M. Sehlí im Hotel Rustica in
Frutigen, Berner Oberland, an: Telefon
033 671 30 71.

Bewerbungen schicken Sie mit den
üblichen Unterlagen an:

Hotel Rustica
Herrn M. Sehlí, 3714 Frutigen.

103483/47694

HOTEL STADTHAUS
Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, das Tor zum Emmental, zunehmend
bedeutende Regionalstadt mit Hightech-
Industrie, einem ehemaligen Hinterland und einer
malerischen, mittelalterlichen Altstadt, ist um ein
Bijou reicher Dieser Herbst (Ende November)
eröffnet das Hotel Stadthaus als kleines,
erstklassiges und sehr luxuriöses Boutiquehotel
seine Pforten für ein national und internationales
Publikum.

Zur Ergänzung unseres Kaders suchen wir unsere/n

Chef de cuisine (auch Erstposition) (per 1. November 1998)

Wir wünschen:

- Sinn für eine ansprechende, gesunde und kreative
Küche
- Kostenbewusst, sehr ökonomisch und ökologisch
denkend (IP Bio-Produkte)
- Führungserfahrung (als Küchenchef oder Sous-
chef) in 4- und 5-Stern-Hotels
- initiativ, flexibel und dynamisch
- belastbar und sehr qualitätsorientiert.

Wir bitten:

- Möglichkeit, eigene Cuisine aufzubauen
- junges und sehr motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- viel Freiraum bei der Formulierung von
Qualitätszielen
- verantwortungsvolles und selbstgestaltendes
Arbeitsumfeld.

Fühlen Sie sich ansprochen? Gerne erwarten wir
Ihre Zuschrift mit Ihren vollständigen Bewerbungsun-
terlagen an:

Marc Aeberhard, General Manager
Hotel Stadthaus AG, Brunnmattestrasse 4a
Postfach 583, 3401 Burgdorf

Telefon und Fax 034 422 52 45

103466/59412

RÜTTIHUBELBAD
HOTEL*** RESTAURANT

Innovationspreis für
ökologisches Management 1997
Per sofort suchen wir

1 Casserolier/ Hilfskoch

Wir können nur einen jungen Mann
berücksichtigen der Erfahrung
in dieser Stellung hat, interessiert
sich weiterzubilden,
hygienebewusst ist und über gute
Deutschkenntnisse verfügt.

Wir stellen Ihnen gerne Ihren neuen
Arbeitsplatz vor.

Rufen Sie an oder senden Sie Ihre
schriftliche Bewerbung.

Hotel*** Restaurant Rüttihubel-
bad, 3512 Wallringen
Henri Raemy, Betriebsleitung
Herr Schmid, Küchenchef
Telefon 031 700 86 86
Fax 031 700 81 90

RÜTTIHUBELBAD ZWISCHEN
WORB UND WALKRINGEN

103367/382814

Adecco

HOTEL & EVENT

SERVICEANGESTELLTE 60-80%

Für eine lebhafte Cafeteria mit grossem Stammpublikum suchen wir eine jüngere Dame oder eine Studentin mit entsprechender Serviceerfahrung. Die zentrale Lage in der Altstadt von Zürich (Nähe Zentralbibliothek) und die neuen Ladenöffnungszeiten machen Ihren neuer Arbeitsplatz besonders attraktiv. Suchen Sie einen lukrativen Nebenverdienst und sind Sie auch bereit, in der Küche bei einfacheren Arbeiten mitzuhelpfen? Dann rufen Sie an.

Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79

RECEPTIONISTIN PRIVATBANK 75%

Für eine renommierte Privatbank in Zürich suchen wir die sympathische und erfahrene Réceptionistin, die sich charmant und professionell um die internationalem Besucher kümmert. Sie empfängt die Kunden, erledigen die Administration, geben Auskünfte, koordinieren und machen den Aufenthalt für die Kundschaft möglichst angenehm. Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch (eventuell Spanisch), haben ein gewinnendes Auftreten und suchen eine qualitativ anspruchsvolle Stelle mit freien Wochenenden. Rufen Sie mich an.

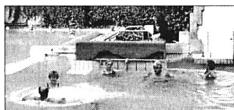
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

NIGHT AUDITOR: JUNI-SEPTEMBER

Für Sie fängt der Tag am Abend an... Für ein Geschäftshotel in Zürich suchen für die Sommermonate den zuverlässigen Night Auditor. Sie verfügen wenn möglich über Réceptionserfahrung, haben eine exakte Arbeitsweise und sind absolut zuverlässig. Selbständiges Arbeiten macht Ihnen genauso viel Spass wie das Kommunizieren mit der internationalen Kundschaft in Englisch und Französisch. Rufen Sie an. Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

WILLKOMMEN IM MINERAL- REICHSTEN THERMALWASSER.



ThermalBaden im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der
Entspannung und Erholung in romantischem Ambiente.

Chef tourant

(ab 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung)

Um dieser anspruchsvollen Stelle gewachsen zu sein,
sind eine abgeschlossene Berufslehre sowie Berufserfahrung
unerlässlich. Bei Eignung und grossem Einsatz
besteht die Möglichkeit, im Herbst zum Sous-
chef befördert zu werden.

Interessiert? Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Herrn Daniel Cassani.

Übrigens – unsere Anstellungsbedingungen entsprechen dem L-GAV 92.

HOTEL VERENAHOF

Kurplatz 1
CH-5400 Baden
Telefon 056 203 93 93
Fax 056 203 93 94

103402/3935

Will Lächeln ist bei uns gefragt!
Willkommen in unserem Team,
unsere Gäste freuen sich auf Sie.

SERVICE-MITARBEITER/IN

In unserem blumigen Hotel-
Restaurantsbereich verwöhnen
Sie mit Ihrer kommunikativen und
zuvorkommenden Art unsere
Höfligkeiten. Eintritt im Juni 1998
wünschenswert.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung
mit Foto:
Andy Abplanlp
CH-7050 Arosa
Tel. 081/3770252
Fax 081/3774271

103441/1228

HOTEL ARVE CENTRAL

Willkommen in unserem Team,
unsere Gäste freuen sich auf Sie.

SERVICE-MITARBEITER/IN

In unserem blumigen Hotel-
Restaurantsbereich verwöhnen
Sie mit Ihrer kommunikativen und
zuvorkommenden Art unsere
Höfligkeiten. Eintritt im Juni 1998
wünschenswert.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung
mit Foto:
Andy Abplanlp
Hotel Arve Central
Postfach 243
7050 Arosa

103441/1228

Gute Leute für gute Häuser

Die Personal-Beratung und -Rekrutierung seit 1990

Küchenchef
Sous-Chef
Cheffachleute
Gastronomie Service
Servicefachleute
Gouvernante
Réception
Kaderpositionen

gastro vpds

gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44



Sommer am See!

Wir suchen für unser in Grünen gelegenes, modernes Hotel am Bodensee mit 41 Zimmern, Restaurant, Bankett- und Seminarräumlichkeiten per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung eine

aufgestellte Réceptionistin sowie Jungkoch

(D/E/F, Fidelio-Kennwissen von Vorteil)

Sind Sie ein echter Teamplayer, begeisterungsfähig, verkaufstark und steht der Gast bei Ihnen im Mittelpunkt?

Dann sind Sie für unser Team die Frau. Nebst interessanten Arbeitsbedingungen erwarten Sie ein junges, dynamisches Team.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau Isabelle Unterhüriger oder Herrn Markus Berchteli.



103035/19912

Hotel Seegarten, Seestrasse 66
9320 Arbon, Bodensee (CH)

Tel. 071 446 57 57, Fax 071 446 39 03



We are looking for a

Cook

(female or male)
with experience in Asian cuisine

If you treasure working in a creative atmosphere and in an exclusive restaurant with highly demanding international clients, please send your application or call to make an appointment to:

Gion Heymann
RESTAURANT SUKHOTHAI/
WANPHEN & GION HEYMANN-SUKPHAN
ERLAUNSTRASSE 46/
ECKE STEINSTRASSE 46-48 ZÜRICH/
TEL.: 01 462 66 22, FAX: 462 66 54.
101991/389547



Unsere Küchen-Crew sucht dringend einen zuverlässigen, jungen, fleissigen, aerodynamischen und einfach guten Koch, welcher nicht über 25 Jahre alt sein sollte. Sie meistern stressige Situationen ohne Mühe und lieben die mediterrane Küche.

Wir bieten Ihnen 5 Wochen Ferien, jeden Monat Lohn, viel Arbeit und ein einzigartiges Klima und vor allem viel Spass. Ausserdem sucht das Team vom Grand Café einen schnellen, gutaussehenden, charmanten Kellner, der auch unerfahren sein darf. Keine Angst vor Neuem.

Wir werden Sie schulen und schlucken. Dafür bieten wir ein einzigartiges Klima, 5 Wochen Ferien, regelmässigen Lohn und viele neue Freunde.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie mich doch einfach an: Telefon 062 212 97 12/07 311 02 92 Kayhan Sabo

103162/27227

GRAND CAFE - MUSIC HALL TERMINUS

FROBURGSTRASSE 7 CH-4600 OLLEN



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

7050 Arosa/Schweiz
Telefon 081 377 02 21, Fax 081 377 41 75

Motiviert, flexibel, sprachgewandt (D, E, F) und in jeder Situation freundlich und kompetent, so stellen wir uns unsere

Reservationssekretärin

vor. Sie sollten viel Freude am Umgang mit internationalen Gästen und Erfahrung in der Erstklasshotellerie mitbringen. Ab Anfang August wird Frau Ulrike Ruf, unsere Chef de réception, Sie in diesen anspruchsvollen Posten einarbeiten, denn Sie sollten während der Wintersaison in der Lage sein, alle Reservationen selbständig zu bearbeiten und die Empfangschefin vollumfänglich zu unterstützen, deren Stellvertretung zu übernehmen und Mitarbeiter einzuarbeiten.

Ausserdem findet eine versierte

Réceptionistin

mit entsprechender Berufserfahrung, per zirka 1. Oktober 1998 für die Wintersaison, eine interessante Aufgabe!

Das Tschuggen Grand Hotel ist ein 5-Stern-Luxus-Hotel mit 140 Zimmern und einer grosszügigen Infrastruktur. Wir haben uns verpflichtet, die Erwartungen der vielen, jedes Jahr wiederkehrenden Gäste in jeder Hinsicht zu übertreffen und täglich unser Bestes zu geben!

In einem persönlichen Gespräch werden wir Ihnen gerne mehr über die Philosophie des Tschuggen Grand Hotels erzählen und Ihnen unser Haus näherbringen. Zuvor jedoch bitten wir um Ihre vollständigen Unterlagen.

Tschuggen Grand Hotel
z. H. Hans-Rudolf und Elisabeth Rütti, Direktion
7050 Arosa

103427/1694



The Swiss Leading Hotels.

RESTAURANT



Feste feiern ist unser Beruf!

Unsere anspruchsvollen Gäste freuen sich darauf, umsorgt und verwöhnt zu werden.

Zusammen mit unserem jungen, engagierten Team, sind Sie als

Betriebsassistent/in

verantwortlich für die Durchführung dieser meist festlichen Anlässe.

Wenn Sie bestens qualifiziert sind und Näheres über den gesamten Aufgabenbereich erfahren möchten, laden wir Sie herzlich ein, Ihre Bewerbung an uns zu richten.

Bestmöglicher Termin für diese neue Herausforderung wäre der 1. Juli 1998.

103297/53082

Restaurant

Schloss Wülfingen
Wülflingerstrasse 214

8408 Winterthur



Schlossherrschaft
R. & C. Aberli-Gerisch
Telefon 052/222 18 67
Mo./Di. geschlossen

Ein gutes Stück
Solothurn



HOTEL - RESTAURANT ZU WIRTHEN

Das gutbürgerliche Restaurant mit vernünftigen Preisen.

Preiswerte Hotelzimmer.

persönlich - freundlich - unkompliziert

Dieser Leitspruch gilt für das ganze Wirthen-Team!

Wir haben unsere Ziel hoch gesteckt.

Um sie zu erreichen, brauchen wir die entsprechenden

Mitarbeiter!

Folgende Stellen sind nach Vereinbarung neu zu besetzen:

Jungkoch/Chef de partie m/w

Sie sind zuverlässig, interessant und initiativ, teamfähig und belastbar. Zudem sind Sie selbständiges Arbeiten gewöhnt und denken mit.

Service(fach)mitarbeiter/in

Sie sind freundlich, speditiv, zuverlässig, unkompliziert und teamfähig und sprechen erst noch flüssig Deutsch.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz mit modernen Einrichtungen, echtes Teamwork sowie interessante Anstellungsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

ZU WIRTHEN

Herr Ph. Stalder

Hauptgasse 41

4500 Solothurn

Telefon 032 626 28 48

103392/31917

Berner Oberland - Thunersee

Unser persönlich geführtes Solbad-Hotel bietet einen Service der gehobenen Klasse. Mit 57 Zimmern und 120 Betten, einem gediegene A-la-carte-Restaurant, einer stilvollen Pianobar, einem eleganten Hotelgäste-Restaurant sowie einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 100 Personen bieten wir ein nicht ganz alltägliches Angebot. Der Wellness-Park mit Hallenbad, Erlebnis-Freibad, Saunalandschaft und Wassersport ist einmalig an der Riviera des Thunersees.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine qualifizierte/n

F&B-Assistenten/-in

Im F&B-Bereich sind Sie mit Schwerpunkt im Bankett-, Seminarbereich beschäftigt. Sie leben den Kontakt mit Gästen, organisieren geheime Anlässe, sind ein Verkäufer, sind motiviert und flexibel und sind auf der Suche nach einer anspruchsvollen Aufgabe an der Front eines dynamischen Betriebes.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir auch eine junge, gastorientierte Person als

Chef de service tournant (m/w)

Sie arbeiten gerne in eleganten Restaurants, sind flexibel, pflichtbewusst und motiviert, sprechen Französisch und Englisch, haben mehrjährige Erfahrung im Restaurationsbereich und suchen eine neue Herausforderung.

Auf Anfang September oder nach Vereinbarung suchen wir bereits heute eine/n

Chef de réception

Nach drei Jahren Zusammenarbeit sieht unsere Chef de réception auf Ende Jahr Muttertag entgegen. Um ihrem/ihren Nachfolger/in eine gute Übergabe gewährleisten zu können, suchen wir bereits auf oben erwähnten Zeitpunkt eine frontorientierte, motivierte, freundliche und belastbare Führungskraft an unserer Réception. Sie leben den Kontakt mit Gästen, haben bereits mehrere Jahre Réceptionserfahrung, bringen Organisationsqualitäten mit und beherrschen die französische und englische Sprache in Wort und Schrift und sind auf der Suche nach einer Kadernutzung in einem jungen Betrieb.

Wenn Sie zwischen 25- bis 35jährig sind und ein Sprungbett für Ihre Zukunft suchen, dann finden Ihre Bewerbung unsere volle Aufmerksamkeit. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Solbad Hotel BEATUS MERLIGEN

Gábor Szalai, Vize direktor

CH-3658 Merlingen-Interlaken

Telefon 033 252 81 81

Fax 033 251 36 76

103350/24520

BEATUS · MERLIGEN

3658 Merlingen-Interlaken 033 252 81 81

Christoph und Ingrid Suter Hotel

SPLÜGENSCHLOSS

Das kleine Stadt-Palais in Zürich

Splügenstrasse 2/Gefässstrasse,

CH-8002 Zürich, Switzerland

Telefon 01 289 99 99

Telex 01 289 99 98

e-mail: hotel@splugenhotel.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

mit Berufserfahrung in 4- oder 5-Stern-Häusern und Sprachkenntnissen in E, F, I (in Wort und Schrift).

Bewerber/innen, welche an einer Dauertelefon interessiert sind, senden bitte ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau I. Jakob, Personalbüro.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen sich Christoph und Ingrid Suter, Propr./Dir.



103352/411181

Hotel Zofingen

Restaurants • Säle • Konferenzräume

P. und B. Langenegger

CH-4800 Zofingen • Telefon 062 752 30 30

7 Tage offen

103366/147729



Hotel - Restaurant - Pizzeria

RESSLIRYTTI



Wettsteinplatz/Theodorsgraben 42

4058 Basel, Telefon 061 691 66 41

Suchen Sie eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit?

- Haben Sie bereits einige Jahre Erfahrung in der Hotelbranche?

- Sind Sie flexibel, und in turbulenten Situationen bewahren Sie Ruhe?

- Fremdsprachen, E/F und I, sind für Sie selbstverständlich?

Dann sind Sie unsere neue

Hotelréceptionistin

Wir bieten Ihnen:

- eine langfristige Anstellung

- geregelte Arbeitszeiten

- angenehmes und familiäres Betriebsklima.

Eintritt: 1. August 1998.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

RESSLIRYTTI AG

Hotel-Restaurant "Resslirytti"

Herrn F. Essarir

Theodorsgraben 42, 4058 Basel

103386/219509

Gasthaus zum Adler

8640 HURDEN (Rapperswil)

Telefon 055 410 45 45

Fax 055 410 11 20

103371/9626

BELVEDERE
HOTEL BELVEDERE LOCARNO

Eine unserer langjährigen Rezeptionistinnen hat eine Stellung in unserem Kaderteam angenommen. Wir suchen daher ab sofort oder nach Übereinkunft, zur Ergänzung, in das aufgestellte Team

Réceptionistin

Wir erwarten von Ihnen:

- eine solide kaufmännische Ausbildung
- gute Sprachkenntnisse D/F/E
- Winword-, Excel- und wenn möglich Fidelio-Kenntnisse
- Flexibilität und Freude an selbständiger Arbeit

Sie erwarten hier:

- eine Jahresstelle in einem jungen, fröhlichen Team
- ein fabelhaftes Studio im Mitarbeiterhaus in Orselina

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und zeigen Ihnen gerne all das, was man im Inserat nicht beschreiben kann!

Hotel Belvedere
Peter C. und Ursi Taylor Direktion
6600 Locarno, Telefon 091 751 03 63

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

103175/21008

STEFFANI
★★★

Wir suchen ab sofort für die Küche (vorzugsweise mit Italienisch-Kenntnissen)

2 COMMIS DE PARTIE
2 DEMI-CHEF DE PARTIE

Kommen Sie zu uns in die wunderschöne Engadiner Bergwelt!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL STEFFANI
Brigitte und Peter Märky
CH-7500 St. Moritz

103212/34070

LAND-HOTEL
Hirschen
OBERERLINSBACH

Wir sind ein nichttägliches Familienunternehmen und suchen zur Verstärkung unseres jungen Teams

Servicefachmitarbeiter/in
damit sich die Gäste rundum wohl fühlen

Commis de cuisine
damit die Gaumen gekitzelt und verwöhnt werden.

Sind Sie die Person, die Aussen gewöhnliches leisten will, sich freut, unsere Gäste mit viel Herz und Begeisterung in einem schönen und modernen Landhotel zu verwöhnen..., dann wären wir vielleicht etwas für Ihren nächsten Karriereschritt!

Wir haben 100 «a-la-carte» und 80 Bankettplätze. Unser Weinkeller, der mit über 400 verschiedenen Provenienzen bestückt ist, und unserer Gartenrestaurant, sind einzigartig. Auch haben wir gepflegte Hotelzimmer sowie ein top-eingerichtetes Seminarhaus. Sie können es sich jederzeit im Internet anschauen!

Falls Sie interessiert sind, rufen Sie uns, Elsbeth von Felten oder Albi von Felten, unter der Nummer 062 857 33 33, an. Wir stehen Ihnen jederzeit mit Vergnügen zur Verfügung und senden Ihnen gerne unsere Mitarbeiter-Info-Mappe zu.

Landhotel Hirschen, Frau Elsbeth von Felten
CH-5016 Obererlinsbach bei Arau
Tel. 062 857 33 33, Fax 062 857 33 00
Für den ersten Eindruck:
Internet: www.hirschen-erlinsbach.ch
O 103424/136743

"Take me to the Hilton"

Wir gehören zu den führenden *****-Hotels in Basel und suchen per 15. Juli 1998 einen

Banquet & Catering-Operator

Aufgabengebiet: Organisation und Durchführung der internen und externen Anlässe; Rekrutierung, Einsatzplanung und Anwesenheitskontrolle der Serviceangestellten in der Bankettabteilung; Gästebetreuung; teilweise Stellvertretung des Banquet-Managers

Anforderung: Entsprechende Erfahrung in internationalen *****-Hotels; Sprachen: D/E/F; Initiative, Flexibilität, Teamfähigkeit; Hotelfachschulabschluss von Vorteil; Alter: ca. 25 bis 35 Jahre

sowie nach Vereinbarung einen

Chef de partie

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse

BASEL

Personalabteilung • Postfach • CH-4002 Basel

P 103424/2247

REFUGIUM HOTELS

Zum Verlieben schön und romantisch ist unser Seehotel Refugium Vitznauerhof

„Der Guest ist König“

Dieses hohe Ziel wollen wir gemeinsam erreichen!
Helfen Sie uns dabei!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison oder in Jahrestellen:

Kellner, deutschsprachig
Servicepraktikanten/-innen
deutschsprachig

Hotelfachassistentin
(für Buffet)

Zimmerfrau
deutschsprachig

Stellvertreter des Hausmeisters

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich J. Inderbitzin, Direktor

SEEHOTEL
REFUGIUM VITZNAUERHOF

★★★

CH-6354 VITZNAU - VIERWALDSTÄTTERSEE
TEL. 041-3997777 - FAX 041 - 3997666

103384/36862

MÖVENPICK
HOTEL

Machen Sie einen Schritt weiter - wir bieten Ihnen den ersten Spross der Leiter...

Für unsere Sales Abteilung suchen wir per August 1998 eine/n

Praktikant/in Sales
für ca. 9 - 12 Monate

Sie planen und erstellen Mailings, terminieren Kundenkontakte und bearbeiten die allgemeine Korrespondenz im Zusammenhang mit unseren Verkaufs- und Marketingaktivitäten.

Freude an einer Tätigkeit im Marketing / Verkauf sowie ein hohes Mass an Interesse und Lernfähigkeit sind die wichtigsten Voraussetzungen für diese Tätigkeit, neben einer soliden Grundausbildung an einer Touristik- oder Hotelfachschule.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

Mövenpick Hotel Regensdorf
Hanspeter Simmer
Im Zentrum, 8105 Regensdorf
Telefon 01 / 871 58 70

MÖVENPICK

103436/51

Flughafen
Restaurants
ZÜRICH

Die Flughafen-Restaurants Zürich sind mit 21 Betrieben und 550 Mitarbeitenden unter einem Dach das grösste Gastronomieunternehmen der Schweiz.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

- **Service/BarmitarbeiterInnen**
- **KassierIn-Aushilfe und VerkäuferInnen**
- für unsere Stehbars

Sie schätzen den Kontakt mit unseren Gästen, sind aufgestellt und zuvorkommend, sprechen sehr gut Deutsch und können sich auch in englischer Sprache verständigen. Sie sind Schweizer/ oder haben eine Niederlassungsbewilligung (bei B-Bewilligung setzen wir ausgezeichnete Deutschkenntnisse voraus).

ReceptionspraktikantIn
mit Fremdsprachenkenntnissen, Spass an vielfältigen Aufgaben und Sinn für Gastfreundschaft

Servicemitarbeiter
Teilzeit, vorwiegend abends berufserfahren und freundlich CH, B oder C-Bewilligung

ServicepraktikantIn
Hofa mit Englischkenntnissen
Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

1027949/40860

DG
DOMINO GASTRO
TOP-Stellen in Basel und Region:

2. Koch-Teamleader/ Produktion

mit Praxis aus der Systemgastronomie und Kreativität zur Entwicklung neuer Food-Produkte für Catering. Sehr gute Sprachkenntnisse in D/F/E sowie Mitarbeiter-Führungspraxis Bedingung.

Geschäftsführer/in

Gehobenes «a-la-carte»-Restaurant sucht Sie: versiert in der Betriebsführung, sehr kommunikativ mit motivierendem Führungsstil, Patient von Vorteil.

Geschäftsführer/in

für lebhafte Restaurant. Sie sind ein Fronttyp, jung, locker und dynamisch als Gastgeber, Kochlehre und Patient von Vorteil.

Leiter/in Bankettbereich

Sie sind dynamisch, organisationstark, bringen die nötige Führungs- und Fachpraxis im Service- und Bankettbereich mit und möchten gern die Bankettabteilung in eigener Regie führen.

Hotelsekretärin, D, E, F

für 4****/5****-Hotels. Sie verfügen über einige Jahre Hotel-Receptions-/ Administrations- und PC-Kenntnisse.

★ Chefs de partie m/w
★ Jungköche/-köchinnen
★ Pâtissier m/w

★ Jungkoch/-köchin

Tagesdienst, Schweizer/in oder Bew. C.
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

103384/374520



Für unser modernes ****-Seminarhotel im Toggenburg, Ostschweiz, suchen wir eine/n kontaktfreudige/n und aufgestellte/n

Servicefachangestellte/n

Bei uns dürfen Sie Ihre Servicekenntnisse in die Tat umsetzen, sei es im Seminar-, Bankett- oder im à-la-carte-Bereich.

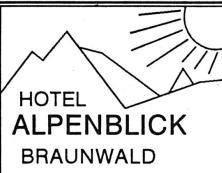
Wenn Sie sich dieser Herausforderung stellen möchten, senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen an:

Michael Remschak, Hotel Kapplerhof
Kapplerstrasse 111, 9642 Ebnat-Kappel.

Noch Fragen?

Dann rufen Sie uns doch einfach an:
Telefon 071 993 91 91

103423/274801



...das charmante Erlebnishotel.

Koch oder Köchin Service-Mitarbeiterin Zimmermädchen

Eine vielseitige Tätigkeit - Jahres- oder Saisonstelle - wartet auf Sie.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

Hotel Alpenblick, Stefan Gredinger
8784 Braunwald, Telefon 055/643 15 44

103545/45



Ein liebenswertes ****-Hotel, das keinen Wunsch offenlässt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August 1998 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte

Receptionistin

Wir erwarten:
• eine solide kaufmännische Ausbildung
• gute Sprachkenntnisse D/E/F
• Winword-, Excelkenntnisse
• ADS-Kenntnisse
• Flexibilität und Freude am selbständigen Arbeiten.

Sie erwartet hier eine Jahresstelle in einem jungen, aufgestellten Team!

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, so finden Sie bei uns ein Umfeld, das viel Spielraum zur Weiterentwicklung öffnet.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Silvia Barbian
Telefon 081 422 45 45

103492/128856

GLOGGHUIS

Wir suchen auf Ende Juni:

Jungkoch (m/w)

Serviceangestellte (m/w)

Erfolgreiches Bergotel mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Tennis und Squash. Familienbetrieb. Junge Leute, mit Interesse in einem tollen Team mitarbeiten zu wollen, wenden sich bitte an:

Hotel GLOGGHUIS
Fam. Fürling
Tel. 041 669 14 67
6068 Melchsee-Frutt

MELCHSEE-FRUTT

HOTEL DU NORD
AM HÖHEWEG 3800 INTERLAKEN
TEL. 033 822 26 31

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche: (13 Punkte Gault Millau)
Casserolier oder Hilfskoch

Arbeitsbeginn: 15. Juni oder nach Vereinbarung.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Restaurant «Im Gado»
Hotel Du Nord
Familie Engel
3800 Interlaken

Telefon 033 822 26 31

103505/16250

HOTEL HAUS PARADIES
Restaurant des Gourmets • 17 G.M. Punkte
Für unser Relais & Château-Hotel mit unvergleichlichen Gourmet-Restaurants und die Engadiner-Stüva suchen wir noch folgende Mitarbeiter für die bevorstehende Sommersaison:

Servicefachangestellte sowie eine Buffekraft mit Sprachkenntnissen (mit deutscher Muttersprache). An unserem Empfang fehlt uns für den Sommer noch eine flinke und flexible **Receptionistin**, die für die Fidelio und Fremdsprachen kein Neuland ist.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

E. & W. Hitzberger
HOTEL HAUS PARADIES
CH-7551 Flan
Tel. 0041 81 881 08 08,
Fax 0041 81 881 08 09

103421/11294

Grindelwald
HOTEL KREUZ & POST

Gepflegtes Erstklasshotels an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health-Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräumen, Bar-Dancing, Boutique.

Wir suchen nach Übereinkunft

★ Koch/Köchin
Entremetier und Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92

103635/14770

GastroJob
Sie suchen? Wir finden!
Top-Stellen in allen Gegenden der Schweiz für:

**Sous-chefs
Commis de cuisine
Chef de partie
Servicefachangestellte
Réceptionisten (m/w)**

Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
Lieber heute als morgen!

GastroJob
Die Stellenvermittlung der Union Helvetia Postfach 4870, 6002 Luzern
Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
Täglich aktuell im Internet: www.GastroLine.ch

101758/394113

Hotel Landhaus Giswil

Wir sind ein bekanntes Seminarhotel mit grosser Restauration und schöner Gartenterrasse. Im Herzen der Zentralschweiz am Fusse des Brünigpasses gelegen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Chef de partie (m/w)
mit Erfahrung in einer mittelgrossen Küchenbrigade

Commis de cuisine/Jungkoch (m/w)

Réceptionist/in
mit guten Kenntnissen der Sprachen D/F/E sowie EDV-Praxis

Sie haben Spass an der Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Landhaus Giswil
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil
Roland Walker (Direktor) oder André Berger (Direktionsassistent)
Telefon 041 675 13 13, Telefax 041 675 22 32

103377/13471

Hotel Bernerhof Gstaad

VIER STERNE, TAUSEND IDEEN

Für unser persönlich geführtes Hotel suchen wir ab Mitte 1998

Servicemitarbeiter (m/w)

Wenn Ihnen Cast-Freundschaft auch so am Herzen liegt wie uns, dann rufen Sie einfach an. Herrn Jean Bratschi, unser Restaurantleiter, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P.S. Logisch, dass es bei uns nach wie vor den 13. Monatslohn und die 5. Ferienwoche gibt! Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

****HOTEL BERNERHOF GSTAAD
Herrn J. Bratschi, Restaurantleiter oder Frau M. Kogler, Personalleiterin
3780 Gstaad Tel. 033 748 88 44

CRYSTAL HOTEL

Das 4-Stern superior Crystal Hotel, 81 Zimmer und 140 Betten, im Zentrum von St. Moritz, sucht für die kommende Sommersaison, ab 4. Juni 1998, zur Unterstützung des gut eingespielten Teams noch folgende Mitarbeiter:

Service: für unser neues Restaurant «Grissini» und für unsere Bankett-Säle suchen wir einen freundlichen und wissbegierigen **Commis de rang D/I/E**.

Bar/Service: Für die Entlastung unserer Barmaid und unseres Services suchen wir 2 Tage in der Woche eine **Ablöse**, D/I/E (auch Anfänger).

Küche: unser Küchenchef, Xavier Christen, würde sich auf Ihre Mithilfe freuen und sucht einen motivierten, dynamischen und kreativen **Commis de cuisine**.

Unterlagen sind zu richten an:

Crystal Hotel St. Moritz
Direktion
7500 St. Moritz

103425/33677

seit 1865

INNERE ENGE
Hotel • Restaurant

Arbeiten, wo Gäste sich wohl fühlen
Arbeiten, damit Gäste sich wohl fühlen

Unter diesem Motto suchen wir für unser Restaurant, im Service:

Bankett-/A-la-carte-Aushilfen
sowie 1 Servicefachkraft 100 %

Wir stellen uns erfahrene, aufgeschlossene und freundliche Mitarbeiter/innen mit Charme vor.

Ebenfalls suchen wir zur Verstärkung unserer Küchenbrigade einen innovativen und belastbaren

jungen Chef de partie
der mehr als nur «schicken» möchte.

Sind Sie der neue Mann oder die neue Frau für unser Team, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Hotel INNERE ENGE
Engestrasse 54, 3012 Bern

103148/4359

Das kleine Park-Hotel mit der feinen Appenzeller Spezialitäten-Küche,
schöne Räume für Hochzeiten und Familienfeste von 10-250 Personen und herrlichem Gartenpark mit Terrasse sucht eine fachkundige

Servicemitarbeiterin
mit Charme und Freude am Verwöhnen sowie eine freundliche

Hotelfachangestellte
mit Erfahrung und guter Fachkenntnis. Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Herrn oder Frau Lanker
Telefon 071 333 22 22

Hotel zur Linde
Spezialitätenrestaurant 9053 Teufen AR
online http://www.appon.ch/linde

103025/34509

HOTEL ROSATSCH

★★★ STAMMHAUS RESIDENCE ★★★

5704 PONTRESINA/ENGADIN
150 Betten, Hallenschwimmbad
sucht noch folgende Mitarbeiter für die Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte Oktober

Receptionist/in sprachkenntig, mit Fidelio-Erfahrung, mit Praxis und angenehmen Umgangsformen

Réceptions- und Hotelpraktikant/in
lernbegierig und wissensdurstig

Commis de cuisine für unsere bekannte Gourmet-Küche

Hilfsgouvernante mit Erfahrung, für Etage und Lingerie

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren **Telefonanruf**: 081 842 77 77 oder Ihr Fax 081 842 77 78

HOTEL ROSATSCH, 7504 Pontresina, Familie Albrecht

103383/27880



Vor den Toren der Stadt Luzern, direkt am Vierwaldstättersee, liegt unser Seehotel Kastanienbaum. Ein von individueller, internationaler Kundenschaft gern besuchtes Hotel mit 80 Betten, 2 Restaurants, grosser Seeterrasse, mehreren Banketträumen, Wellness Club, Freibad, Strand und eigenem Bootshafen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n frontorientierte/n

Direktionsassistenten/-in

zur Führung des gesamten Beherbergungsbereiches und der Food & Beverage-Administration.

Interessenten mit dem Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule, Erfahrung an der Réception sowie der Betreuung von Seminargästen, senden bitte Ihre Bewerbung an:

SEEHOTEL KASTANIENBAUM
Herrn Olaf Reinhardt
6047 Kastanienbaum-Luzern



Wir suchen für unser ★★★-Hotel im Herzen der Stadt Zürich nach Vereinbarung

Réceptionistin

So stellen wir uns unsere neue Mitarbeiterin vor: Sie sollten viel Freude im Umgang mit internationalen Gästen und Hotelberufserfahrung haben. Viel Eigeninitiative, Einfühlungsvermögen, flexibel und auch in hektischen Momenten den Kopf bewahren. Sprachen E/F/I oder Spanisch. PC-Erfahrung.

Wir bieten:
- Interessante, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgaben
- Selbständigkeit und Verantwortung
- sehr gute Anstellungsbedingungen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Direktion Hotel Astor
Weinbergstrasse 44, 8006 Zürich

103223/39845

Inserieren Sie in der...

... über Telefon 031 374422



Im Kehlhof 8712 Stäfa
Tel. 01 926 11 55

Möchten Sie als Juli in unserem jungen Team
als Küchenhilfe
am Zürichsee arbeiten?

Ihr ideales Alter ist zwischen 20 und 30 Jahren. Sie sind belastbar und als Ausländerin im Besitz einer B- oder C-Bewilligung, dann rufen Sie uns gleich an und verlangen Sie Frau Kammermann.

103397/109770



Wollen Sie mit uns "der Schlüssel" zur Gastlichkeit sein?

Auf Juni 1998 suchen wir junge, aufgestellte und positiv denkende

Servicefachangestellte/r

Mit Ihnen zusammen möchten wir in unserer schönen Speiseraum Traditionelles mit Modernem verbinden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Monika und Arthur Wälti-Herzog

Telefon 061 712 33 00

103472/79545

Eine Chance für Sie

Nach Vereinbarung suchen wir

Barmaid/Chef de service

Wenn Sie der charmante, kreative Mittelpunkt in unseren gediegenen Ambiente sein möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Sind Sie mittleren Alters und legen Wert auf ein gepflegtes Äusseres, würden wir uns freuen, mit Ihnen die Gäste verwöhnen zu können.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 103304, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103304/25887

Hotel-Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab Mitte Juni 1998 oder nach Vereinbarung

- Koch

Hotel-Restaurant DIANA
Familie G. Ginggen-Perron
3772 St. Stephan / Berner Oberland
Telefon 033 722 34 00

103362/62510



Auf den 1. Juni suchen wir junge, aufgestellte Pub-Servicemitarbeiterin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf
Familie Gassner, Telefon 061 733 11 09

103266/394820

Wir suchen für unser Hotel mit Pizzeria nach LAAX inmitten der Alpenarena per sofort in Jahresstelle!

**Koch
Pizzaiolo
Serviertröchter/Kellner
Reinigungshilfe**

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte schriftlich an:

Familie Steiner, Postfach, 7031 Laax
Telefon ++41 91 921 28 29
Fax ++41 +81 921 28 27

103265/394821



Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir eine/n

Servicefachangestellte/n

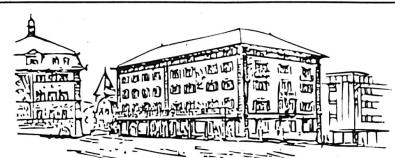
Eintritt nach Vereinbarung

Der Betrieb befindet sich im Einzugsgebiet von Zürich. Es handelt sich um einen attraktiven Arbeitsplatz mit einem nicht alltäglichen Umfeld. Ein aufgeschlossenes Team freut sich auf eine aufgestellte Kollegin oder einen Kollegen.

Sind Sie interessiert?

Klaus oder Elsi Imhof gibt Ihnen gerne Auskunft.
Telefon 01 760 11 61

103065/350052



Hotel Wysses Rössli, Schwyz

Für unseren lebhaften, gepflegten Restaurations- und Hotelbetrieb suchen wir mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

1 Chef de partie (w/m)

1 Commis de cuisine (w/m)

1 Servicefachangestellte (w)

Sind Sie an einer neuen Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert? So rufen Sie uns bitte an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Urs und Ruth Ming-Odermatt, Telefon 041 811 19 22

103375/32700

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein international tätiges, bestiegeleitgeführtes Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir eine gepflegte, junge

Réceptionistin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie, mit sehr guten mündlichen und schriftlichen D/E-Kenntnissen (F u. I von Vorteil).

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 381 00 42

103363/385839

103378/37990

HOF WEISSBAD
Das Gesundheits- und Ferienhotel

Für unser neuzeitliches ★★★★-Hotel Hof Weissbad suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef garde-manger
Servicemitarbeiter/in**

Es erwartet Sie ein Gesundheits-, Ferien- und Seminarhotel mit einem jungen, motivierten Team, einem modernen Hotelkonzept und nicht zuletzt das einmalige Appenzellerland.

Weiterhin erwarten wir Sie als

Chef de partie (w/m)

oder

Commis de cuisine (m/w)

mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie eine junge

Servicefachangestellte

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne

Hotel Schwanen, 9500 Wil SG
Georges Arnstutz
Telefon 071 911 01 55

103378/37990



Wir suchen in unsern attraktiven und vielseitigen ★★★-Stadtbetrieb mit 2 Restaurants und Bankettträumen einen

Chef de partie/Sous-chef (m/w)

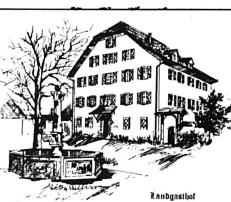
Commis de cuisine (m/w)

mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie eine junge

Servicefachangestellte

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne



Wollen Sie erfolgreich sein...? ja...???

Wir wollen es sein, darum

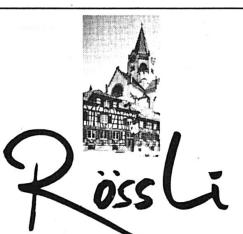
suchen wir Sie...!

Zur Unterstützung unseres Schloss-Teams.

Wir haben ein rehmiertes Schloss mit herrlichen Lokalitäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können, einen Catering Service und Delikatessenbereich.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch einen/eine



WIR SUCHEN PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

Selbstständigen, erfahrenen

Koch

mit Freude an einer gepflegten, kreativen und abwechslungsreichen italienischen Küche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (nur mit Bewilligung C/B, CH oder I).

Ruth Ebnet oder Giuseppe Grasso
Hotel Restaurant Rössli
Amriswilstrasse 3, 8570 Weinfelden

Telefon 071 622 30 90

oder 079 421 29 18

103358/320781

103408/5312

Hotel Restaurant

TOSCANA-SPIESS

Jungfraustrasse/Fussgängerzone
Interlaken, Telefon 033 823 30 33

Nach Übereinkunft suchen wir für die Sommersaison freundliche

Serviceangestellte

mit Fremdsprachenkenntnissen.

Anfragen an:

L. + A. Del Grasso-Oberli

Telefon 033 823 30 33

103469/45977



Auf kommende Sommersaison, Eintritt Mitte Juni/Anfang Juli, suchen wir

für unser Restaurant:

nette, freundliche, sprachkundige

Servicefachangestellte

für unsere Küche:

tüchtigen

Jungkoch-Commis

mit abgeschlossener Berufslehre

Offerten bitte an

R. und A. Gruber-Abegglen

Telefon 033 853 42 42

(Frau Gruber verlangen)

102779/14273

DOMINO GASTRO

Im Kundenaufrag suche ich in

Saison- oder Jahresanstellung

Mitarbeiter, deren Herz für

die Gastronomie schlägt

Sous-chef, Chef de partie, Jungkoch, Chef de service, Sefa, Chef de rang, Réceptionist/in, Barmaid

Zusätzliche Infos über weitere

Stellangebote der ★★★★- &

★★★-Hotellerie erteilt Ihnen

kostenlos Daniel Imboldi, Rufen

Si mich einfach an,

Tel. 033 823 32 32

Fax 033 823 33 43

Domino Gastro, Postfach 74,

3800 Interlaken

E-mail: dg-interlaken@bluewin.ch

Gouronne Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum von Murten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison

Servicefachangestellte/n

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Nyffeler
Hotel Krone
3280 Murten
Telefon 026 670 52 52

103156/26190

Familie Danese und Pagani
Mattastrasse 11, 7170 Davos Platz

Per Ende Juli/Anfang August 1998 bietet das Restaurant Al Ponte in Davos, mit 120 Plätzen, einem jungen, motivierten

Koch m/w

eine Jahressaison. Haben Sie Ambitionen, arbeiten mit Leib und Seele im Gastgewerbe, schätzen 2-Saison-Wohntour von still und leise im Sommer und fun und action im Winter und somit berufliches Weiterkommen in einem gut frequentierten A-la-carte-Bistro?

Ja, dann sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Herr Ulrich Borer, Küchenchef, oder Frau Monika Danense-Roth freut sich auf Ihren Anruf und gibt Ihnen gern Auskunft über Tel. 081 413 24 00.

103379/383548

Restaurant Chalet-Hotel Alte Post

Auf kommende Sommersaison, Eintritt Mitte Juni/Anfang Juli, suchen wir

für unser Restaurant:

nette, freundliche, sprachkundige

Servicefachangestellte

für unsere Küche:

tüchtigen

Jungkoch-Commis

mit abgeschlossener Berufslehre

Offerten bitte an

R. und A. Gruber-Abegglen

Telefon 033 853 42 42

(Frau Gruber verlangen)

102779/14273

Im Ochsen hat man ab und zu Schwein

Denn im OXAA schaffand kai Büffell!
Denn im OCHSEN gibt's farbige Tisch-tücher, weisse Tischsets, Jet-Set, Kotelett, Senioren, Bündner, Hamburger, Back-fische und ausgezeichnete Bergforellen.

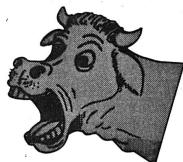
Im OXA stimmt die Stimmung: bei den Gästen und den Mitarbeitern. Wie stimmt's mit ihrer Stimmung? – Vielleicht können wir Sie einstimmen auf einen selbständigen, eigenständigen, vollständigen Job als

Réceptionistin

Sofrem Ihnen Fidelio, Word, Excel, Fröhlichkeit, Jubel und Trubel, Kreativität, Charme, Humor und Sprachen keine Fremdwörter sind und Sie ab Juli 1998 noch frei wären, liegen Sie bei uns goldrichtig!

Wenn Sie jetzt in Stimmung gekommen sind – senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an Grégoire Allé. Oder rufen Sie uns an. Ok? Wir «ÖCHSINNEN & OCHSEN» freuen uns.

DAVOS
OCHSEN
HOTEL
RESTAURANT
Tolstrasse 10, 7270 Davos Platz
Tel. 081 413 52 22



103450/9495

Restaurant Obstgarten Freienbach

Für unser Speiserestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung erfahrene, selbständige

Serviceangestellte

mit Freude am Beruf.

Wir bieten selbständige Tätigkeit in kleinem Team. Samstag/Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Restaurant Obstgarten, B. Cattaneo,
Kantonstrasse 18, 8807 Freienbach
Telefon 01 784 03 08

103475/548449

RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES



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

sucht ab sofort

Kellner/in Chef de partie (m/w)

für unsere Brasserie

– F-Kenntnisse notwendig
– Bewilligungen vorhanden
– Kost und Logis im Haus möglich.

Vollständige Unterlagen an:
Albert und Catherine Reichl
Telefon 032 724 31 41

103402/26565

GP GastroPersonal

Ihr persönliches Vermittlungsbüro
Froburgstrasse 7 – 4600 Olten
Wir suchen nach Vereinbarung

Küchenchef

für Hotelbetrieb in GR

Alleinkoch

Stadt Solothurn, Sa./So. frei
Servicefachangestellte
Top-Speiselokal, Sa./So. frei,
Raum Baden.

Jungkoch m/w für gehobene Gastronomie in AG/LU/GR/SO/ZG/ZH
Serviceangestellte/n
alle Positionen, AG/LU/GR/SO/ZG/ZH
z.T. Wochenende und Feiertage frei
Saisonniers willkommen
Die Vermittlung ist für Sie kostenlos.
Herr Eichmann freut sich auf Ihre Bewerbung

Tel. 062 205 60 16
103462/389566

Wir, ein aufgestelltes Bar-Team in der Zürcher Altstadt, suchen Dich.

Magst Du wie wir Live-Musik? Verwöhnt Du gerne Gäste und bist ein Nachtmensch wie wir?

Dann schick uns Deine Unterlagen!

Splendid Bar
Rosengasse 5, 8001 Zürich
O 10395/41173



Unser ★★★-Familienbetrieb, am Bahnhofplatz, sucht für sein junges Team Verstärkung für die Sommersaison:

Sekretärin/Réceptionistin

D, E, F, evtl. in Jahrestelle ab sofort, mit oder ohne Erfahrung

Möchten Sie in einem jungen, motivierten Team arbeiten und in der Freizeit die Vorzüge einer phantastischen Bergwelt geniessen? Ja? Dann schreiben Sie uns.

Auf Ihrer Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Hotel Gornergrat

Familie Schneider-Perrin
Bahnhofplatz
3920 Zermatt Dorf

103480/39080



In unser junges Team suchen wir auf Anfang Juni 1998 freundliche

Réceptionistin (D, E, F)

auch Mithilfe im Service.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Metropol
Franziska und Gabriel Taugwalder
3920 Zermatt
Telefon 027 966 35 66

103420/39225



Wir suchen ab Juni in Saisonstelle sprachgewandte

Servicemitarbeiterin

Arbeitsbewilligung wird besorgt.

Bewerbung bitte an:

Hotel-Ristorante AL FARO
Postfach 434
6612 Ascona
Telefon 091 791 85 15

103430/138819

Ein/e Fachmann/frau mit Liebe zum Be-ruft und einem Flair für Frischprodukte. Ein 7köpfiges Team freut sich!

Jungkoch w/m mit Power

Angemessener Lohn, geregelte Arbeitszeiten. Info und Bewerbung an:

Harry Baumann, Landgasthof Adler
Binzikerstrasse 80, 8627 Grüningen
Telefon für Auskünfte 01 935 11 54

103485/129313

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 52 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Ge-niesse... und ein Lächeln dazu.

Für unser Restaurant Troika, Werd-mühleplatz 3, 8001 Zürich, suchen wir nach Vereinbarung, spätestens per 1. 8. 1998, eine/m motivierte/n, fröhliche/n und einstufende/n.

Betriebsassistenten/-in

(mit Kochausbildung)

Diese interessante, aber auch anspruchs-volle Position umfasst hauptsächlich die Mithilfe im Service, die Stellvertretung des Küchenchefs sowie die Stellvertretung des Betriebsleiters bei deren Abwesenheit.

Interessiert? Petra de Capitani freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung an unten-stehende Adresse.



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

103350/41408

ASTORIA

Das FÜHRDE ERSTKLASS-HOTEL
LUDEN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATIN, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Für unseren neuen Hoteltrakt mit zu-sätzlich 100 Bettchen suchen wir perso-nal oder nach Vereinbarung:

Réceptionistin

Réceptionspraktikantin

Eintritt: nach Vereinbarung

PENTHOUSE-Barmaid

Eintritt: nach Vereinbarung

Werden Sie ein Teil des Stadt-gesprächs am absoluten In-Place.

LATINOBAR-Barmaid

Eintritt: nach Vereinbarung

Latin-Bar mit 14 Pulten

Einsteigerposition

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
1510	Diätkoch/Koch	24	CH	sofort	D/I/F	Linkes Zürichseeufer	
1511	Küchenchef	33	F	C	n. Ver.	F/D/E	TG/SG/Bodensee
1512	Sous-chef	41	I	B	sofort	D/I	Kantine/Rest., Thun
1513	Koch	26	CH	sofort	D/F/E	Zürich	
1514	Alleinkoch	26	F	A	sofort	D/F/E	3-4*Betr., LU/Weggis
1515	Koch	24	CH	sofort	D	Tagesbetrieb, LU/ZG/ZH	
1516	Jungkoch	19	CH	Aug.	D/F/E	BE/GR/VS/LU	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2026	Anfangskellner	26	A	A	Juli	D/E	Pizzeria, Zürich/Bern
2027	Sefa	25	D	A	sofort	D/E	Bern/Thun

2028	Sefa	31	I	B	Juli	D/F/I	Restaurant GR
2029	Kellner	19	ALB	B	Aug.	D/E	Hotel Luzern

4399	Buffet/w	21	CH	sofort	D/F/E	Kleinbetrieb, BE/Ober-
4400	Haushilfe/w	37	ETH B	sofort	D/F/E	Bern/Teltzeit -50%

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3043	Anfangsrecept./w	50'	CH	n.Ver.	D/I/F	TI	
3044	Anfangsrecept./w	19	SER	B	Aug.	D/F/E	Zürich
3045	Betriebsleiterin	43	CH	sofort	D/E/F	Bern/Thun/Interlaken	
3046	F&B-Assistent	32	CH	sofort	D/E/F		
3047	Réceptionnistin	29	F	A	sofort	D/F/E	4-5*Hotel, ZH

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

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4397	Anfangsgouvernante	25	TIB	B	Aug.	D/E	Basel
4398	Haushilfe	30	CL	N	sofort	D/E	Restaurant, Zürich

Werden Sie Abonné 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 Abonnierten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Telefon 031 370 42 79 (8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 17 Uhr) – Telefax 031 370 43 34

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.

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 recevez 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.)

Je suis à la recherche d'un emploi de:

Date d'entrée:

Type d'établissement souhaité:

Région:

Photo

Nom:

Prénom:

Rue:

Nº postal/Ville:

Né(e) le:

Nationalité:

Nº téléphone privé:

Nº 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:

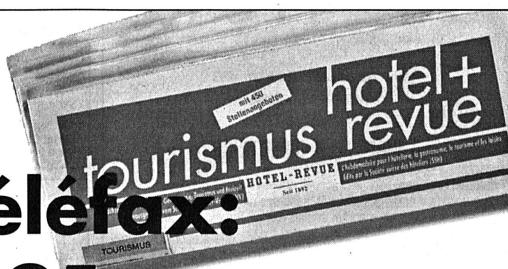
Signature:

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!)

103426/84735

ANNONCES PAR TÉLÉFAX:
031 372 23 95





En relation avec des projets d'expansion pour nos restaurants de spécialités situés en Suisse romande, nous sommes à la recherche du

futur responsable d'origine et de langue italienne (en possession du permis C ou B)

En attendant la gestion d'un restaurant, vous assumerez dans notre nouvel établissement à Fribourg, en qualité de responsable remplaçant, les fonctions de chargé du bien-être des clients et surveillance du service, participez à l'accomplissement de travaux administratifs et serez appelé à collaborer à la planification spécifique du nouveau projet.

Votre expérience professionnelle et succès antérieurs dans le domaine administratif de la gastronomie et la possession d'un certificat cantonal de capacité à figurer parmi les conditions essentielles pour atteindre en commun les objectifs fixés.

Monsieur Alfred Steiner se réjouit de votre candidature, adressée par écrit à:

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

Gastronomie MOLINO réputées à:
Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève, Luzern, St. Gallen,
Uster, Wallisellen (Einkaufszentrum Glatt), Zürich
10340/312932



Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire:

cameriere ragazzo di cucina

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

Restaurant Piz Paz
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken.
Per informazioni telefono 033 822 25 33 (lunedì chiuso).
103385/72214

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 100 lits, 2 restaurants gastronomiques, bar, terrasse et centre de fitness, situé dans les alpes Valaisannes à 1500 mètres d'altitude, cherche pour la saison d'été prochaine (10. 6. 1998-10. 10. 1998)

- 1 stagiaire de réception
- 1 serveuse (serveur)

Veuillez adresser votre offre écrite à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier, Jürg Bruppacher
1936 Verbier VS, Fax 027 771 46 89
103371/243906



Un nouveau défi vous intéresse?
ANZÈRE TOURISME

cherche
DIRECTEUR-DIRECTRICE

qualités requises, sens de l'accueil et des relations publiques, talent d'organisateur et de gestionnaire, sens des responsabilités, esprit de décision, français, allemand et anglais exigés, force de persuasion.

Nous vous offrons des responsabilités dans une station familiale, jeune et dynamique, au cœur du Valais dans un superbe environnement.

Offre manuscrite, c.v. et photo à adresser jusqu'au

1^{er} juin 1998 à:

Anzère Tourisme, «Offre d'emploi», 1972 Anzère



103355/394904



Hôtel Penta
Genève

cherche un(e)

CHEF DE RECEPTION Adjoint

Ce poste sera repourvu par une personne ayant une grande flexibilité et polyvalence dans le travail, le sens des responsabilités et des relations humaines.

Plusieurs années d'expérience hôtelière en réception sont exigées. Des connaissances informatiques et une maîtrise de l'anglais sont également requises.

Nous vous offrons un emploi intéressant et varié dans un cadre prestigieux, des contacts avec une clientèle internationale, une ambiance de travail jeune, dynamique et chaleureuse.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel
Hôtel Penta Genève
Case postale 22, 1216 Cointrin



Pour compléter notre brigade, nous sommes à la recherche de:

serveur/-euse dame d'accueil dame de buffet cuisinier écailler

qualifié(e)s pour prise de fonction immédiate ou à convenir.

Nous demandons:

- une expérience de plusieurs années dans poste similaire
- une présentation soignée
- une aisance dans le travail d'équipe
- un travail précis et méthodique.

Nous offrons:

- une situation stable
- un travail varié, riche en contacts
- un cadre de travail jeune et dynamique
- les avantages d'une entreprise moderne.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés d'adresser leur dossier avec photographie à:

Frédéric Gisiger, Directeur
BRASSERIE LIPP SA
8, rue de la Confédération
1204 Genève
103360/227358



Nous cherchons de suite ou pour date à convenir:

2 réceptionnistes (H ou F)

- français, anglais, allemand un atout
- intérêt pour l'informatique
- si possible, expérience dans l'hôtellerie.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veuillez faire parvenir votre dossier complet à:
Hôtel Carlton, bureau du personnel
case postale 228, 1211 Genève 21
103376/12149

TURK LOKANTA
RESTAURANT TAMARIS
GENEVE

cherche

cuisinier turc

qualifié, permis valable.

Entrée en fonction de suite.

Téléphone 022 732 96 25
103300/176761

Magnifique hôtel
Région Valais central
recherche pour début août 1998

1 jeune chef de cuisine commis de cuisine sommelier, sommelière

C'est avec plaisir que nous attendons vos offres avec c.v. complet et photo.

Offres sous chiffre 103489 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.
103489/323772

Restaurant Le Palais oriental à Montreux

cherche

1 chef de rang 1 demi-chef de rang

Faire offres à:

6, Quai E. Ansermet
1620 Montreux 2
Tél. 021 963 1271

103454/378208

La vie côté soleil



LAUSANNE

Le plus grand hôtel du canton de Vaud, 265 chambres, 1 bar, 3 restaurants, 1 terrasse, salons de banquets – séminaires 10 à 300 personnes cherche

un/une Junior Sales pour notre département des ventes – Marketing

Nous demandons une formation adéquate et si vous considérez votre travail plusôt comme une vocation et non pas en tant que simple job, nous sommes d'accord d'approfondir et soutenir vos connaissances et vos capacités langues: français, allemand, anglais.

Nous vous offrons une activité au sein d'une équipe jeune et dynamique, tous les avantages d'une chaîne hôtelière et une grande infrastructure permettant de donner libre cours à beaucoup de créativité et d'indépendance.

Nous nous réjouissons de faire votre connaissance et c'est avec impatience que nous attendons votre dossier.

Hôtel Mövenpick Radisson
Karine Grin
4, av. de Rhodanie
1000 Lausanne 6

103376/23556

MÖVENPICK

Groupe de restaurants à Lausanne recherche, pour entrée immédiate ou à convenir:

gérant d'établissement

- 25-30 ans
- expérience de la gestion d'un bar-restaurant
- aimant les ambiances jeunes et qui bougent
- gestion autonome et intérêt pour les résultats

responsable des banquets, service traiteur, expérimenté

- 25-35 ans, polyvalent, bon vendeur et organisateur
- apte à développer une structure existante et la gérer de manière indépendante, et à assurer la promotion de vente de nos restaurants.

serveuse, serveur expérimenté(e)s

- 25-35 ans, excellente présentation
- apte à gérer le stress d'un établissement très fréquenté
- bon salaire au pourcentage

jeune cuisinier

- 18-25 ans, avec CFC
- horaires coupés + week-ends

Pour établissement sur le thème Nature-Santé-Bio

gérant de restaurant expérimenté

- 25-35 ans, bon gestionnaire, dynamique, au contact facile
- expérience de la vente en magasin ou supermarché = un plus
- intérêt et aptitudes pour participer, dans le cadre d'un projet pilote, au développement d'un concept de franchise

chef de cuisine

- 25-35 ans
- expérience ou formation en cuisine diététique et végétarienne
- véritable intérêt pour l'alimentation bio et naturelle

Permis valides.

Dossiers complets avec photo à Carte Blanche SA, dpt RH, Caroline 2, 1003 Lausanne.

P 103372/394300



cherche pour entrée immédiate ou à convenir

– Commis de cuisine

avec expérience dans un établissement de même catégorie

– Serveur

excellente présentation, parlant français et anglais.

Les candidats intéressés, avec permis valable, sont priés d'adresser leur offre, accompagnée d'une photo à:

Hôtel Richemond, Mme C. Duffour, Adhémar Fabri 8-10, 1201 Genève.

103468/13060

Chaîne hôtelière dans la région lémanique cherche

directeur/directrice commercial(e)

Profil

- très bon sens commercial
- formation hôtelière
- expérience de la vente dans les domaines de l'hôtellerie
- bonnes connaissances du marché local et international
- maîtrise du français et de l'anglais, allemand un atout
- maîtrise de l'informatique (Word & Excel)
- disponibilité pour voyager
- excellente présentation et contact aisés.

Nous vous proposons un poste à responsabilités dans une équipe performante et sympathique.

Dossier complet à envoyer sous chiffre 103398 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

1033398/908608



Nous cherchons pour compléter notre équipe :

1 PROFESSEUR F & B / HÉBERGEMENT

(diplômé d'une école hôtelière)

Vous aimez communiquer et partager vos expériences; le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive.

Vous êtes un(e) professionnel(le) de 35 à 45 ans, au bénéfice d'une formation supérieure et d'une expérience internationale de 10 ans.

Nous vous offrons de travailler dans l'ambiance d'une école personnalisée, au sein d'une petite équipe proche des milieux professionnels, et dans un cadre agréable.

Entrée en fonction à convenir

Merci d'adresser vos offres à O. R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève "ES"
Avenue de la Paix 12 CH - 1202 Genève

Pour compléter notre équipe d'ouverture du

Restaurant/Bar les Boucaniers

au Casino de Genève

(ouvert tous les jours de 12 h 00 à 4 h 00 du matin)

nous recherchons, pour entrée immédiate, des

jeunes collaborateurs(trices)

avec expérience professionnelle de

cuisine, service et bar

Si vous êtes en possession d'un permis de travail valable, veuillez nous faire parvenir vos offres avec curriculum vitae complet, photo récente, certificats de travail et lettre de motivation à:

Société d'exploitation du Casino de Genève SA,
19, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève.

P 103198/320658



«THE SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL»

keeps expanding and we are looking to fill the following positions:

1/ KITCHEN HEAD CHEF

Experience in large hotels necessary + previous teaching

2/ ASSISTANT FOOD & BEVERAGE MANAGER

Graduate of a Hotel School

3/ Different TEACHING POSITIONS

French, Accounting, Finance, Food & Beverage,
Management, Banquet & Convention Operations

Les candidats doivent avoir les qualifications suivantes:

- Parler anglais et français couramment, l'allemand un atout.
- Permis valable B, C ou Suisse. Sans permis s'abstenir
- Être jeune et plein de dynamisme.

Veuillez envoyer c.v. avec photo à:

SHMS Swiss Hotel Management School
M. Mark A. Denzler, Directeur, rue du Panorama 2,
1824 Caux s/ Montreux.
Tous appels téléphoniques seront refusés.

81 CHAMBRES - RESTAURANTS - BAR - TERRASSES
recherche dans le cadre de son développement

une réceptionniste

Expérience Fidelio souhaitée.

Français, allemand et anglais.

Veuillez faire parvenir vos offres avec les documents usuels à:

HÔTEL BEAULAC

Monsieur René Balmelli, Esplanade Léopold-Robert 2,
2001 Neuchâtel

103417/26433

Restaurant «LE MAYEN» à Montana
cherche pour le mi-juin un bon
chef de partie

jeune, dynamique, motivé, pour la
saison d'été, voire plus.

Téléphone 027 481 29 85
Dossiers complets à envoyer à c.p. 224,
3962 Montana.

103458/394391

103433/383471



Afin de renforcer notre brigade, nous
souhaitons engager pour entrée immédiat

chef de partie tournant cuisinier

Nous recherchons:
Personnalité stable, flexible, polyvalente,
sérieuse, «leader», de caractère agréa-
ble. Expérience de cuisine traditionnelle,
internationale et groupes souhaitée.

Le candidat devrait être de nationalité
suisse ou titulaire d'un permis valable.
Les candidatures seront adressées en
toute confidentialité à la direction.

Grand Hôtel Suisse Majestic****
Direction générale
43, av. des Alpes, CH-1820 Montreux
Téléphone 021 963 51 81
Fax 021 963 35 06

103323/45578

Le piment d'une idée ...



4 étoiles Plus, 350 chambres, 2 restaurants
traditionnels, 1 restaurant type "Marché", 1
restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 18 salons de
banquets (1000 m²).

NOUS CHERCHONS:

UN COMMIS DE CUISINE

Ce poste conviendrait à un jeune
professionnel en possession
d'un CFC.

Venez nous rejoindre, nous nous
réjouissons de faire votre
connaissance!

Vous êtes de nationalité suisse ou au bénéfice
d'un permis valable, alors adressez-nous vos
offres.

Hôtel MÖVENPICK - Bureau du personnel
20 route de Prê-Bois 1215 GENEVE 15
TÉL. 022/17.16.24



STOP AIDS

103458/394391

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre



Bei der hotel + tourismus revue Nr. 23 vom 4. Juni 1998
ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und
Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar
wegen Pfingsten bereits am
Mittwoch, 27. Mai 1998, um 14.00 Uhr.

Für die **stellen revue** bleibt der Inserateschluss am
Freitag, 29. Mai 1998, um 17.00 Uhr.
(Ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen,
Annulationen sowie für die Last-Minute-Inserate.)



La clôture des annonces commerciales et immobilières ainsi que
pour les réclames et le bazar dans l'hotel + tourismus revue
no 23 du 4 juin 1998 est fixée au
mercredi, 27 mai 1998, à 14.00 heures
en raison de la Pentecôte.

La clôture des annonces pour le **marché de l'emploi** reste fixée au
vendredi, 29 mai 1998, à 17.00 heures.
(Également dernier délai pour les ordres de répétition,
les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute.)

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

WILLKOMMEN
BIENVENUE
WELCOME

au Victor's Residenz-Hotel de Sarrebrück. Situé près du Jardin Franco-Allemand, cet établissement somptueux, comprenant 150 chambres confortables et mettant en place un concept gastronomique original, ouvrira ses portes au début de l'année 1999. Nous serions heureux de vous accueillir dès l'automne 1998 ou le mois de janvier 1999 au sein de notre équipe, à l'un des postes suivants:

- CHEF DE CUISINE
- CUISINIER
- COMMIS DE CUISINE

Vous avez de l'expérience ? Vous êtes motivé et très disponible ? Vous avez l'esprit d'équipe ? Alors rejoignez-nous ! Bienvenue au sein de notre groupe.



FHN 10348/29439

Victor's Residenz-Hotels - Direction Christoph P. Satter - Gestion
Saarstraße 16 - D-66117 Sarrebrück - Téléphone (+49) 6 81/5 88 21-0

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben!

Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerbeschichtete Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).

→ Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57,
Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

Please call us or send your application if you are a

CHEF

who is looking for a new challenge and not afraid to work hard or under difficult conditions.
We have certainly a suitable opening for you somewhere in the WORLD.



Egglihuistr. 17,
CH-4054 Basel
0 061/422 06 55
Fax 061/422 06 56

Nach USA gesucht:

Jungkoch und Serviertochter

mögl. mit Englisch-Kenntnissen.

Swiss-Hütte
Route 23
Hillsdale 12529 New York (USA)
Telefon 001 - 518 325 3333

103373/160989



HOTEL RAPHAËL

GOVERNANTE

Diplom «Hofa»/evtl. Dipl. Fed. «HF»

Ottima opportunità per persona con iniziativa e competenza per assumersi la responsabilità del reparto «Housekeeping» (organizzazione, guida del personale, controllo ecc.).

L'Albergo è situato nel centro storico di Roma, presso Piazza Navona, ha un «caché» particolare e dispone di 65 camere, in parte Suites.

Le condizioni d'ingaggio dipenderanno dal profilo dei candidati.

Gli interessati sono pregati di inviare curriculum, foto, con lettera d'accompagnamento manoscritta a:

Urs von Allmen
Wängistrasse 9, CH-8142 Uitikon-Zürich

103368/218723

Sandals Resorts

(****all-incl.-Hotels in der Karibik)

sucht ab sofort

Gästebetreuer/innen

mit Sprachenkenntnissen in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch oder Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch. Alle genannten Fremdsprachen fließend in Wort und Schrift.

Bewerbungsunterlagen mit Bild bitte an:
Sandals Resorts, Frau Karin Knewitz-Hellauer,
Walter-Kob-Str. 9-11, D-60594 Frankfurt/Main

103359/392146

Gastro- & Tourismus-Jobs

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

STELLENGESUCHE

Jeune femme CH, 30 ans, désirant partir à l'étranger, dipl. EHL 90, cert. cap., F. D. GB, I, cherche place à responsabilités, CH ou étranger. Très bon contact avec la clientèle, adaptation facile, polyvalente. Tél. 026 660 87 06, demandez Isabelle!

100489/393544

Ich, 21jährig, suche für Sommer 1998, evtl. 1999,

Lehrstelle als Hofa

Osmani Nadire
Berghaus Taverne
3766 Jaunpass/Bottigen
Telefon 033 773 63 54

103349/180831

Zu zweit sind wir unschlagbar!

Jetzt oder nie und nur mit etabliertem/r Partner/in

sucht 44jähriger Ex-Hotelier (trendig und verkaufsorientiert) den Wiedereinstieg. Offeranten unter Chiffre 103495 an hotel+ tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103495/111759

Cuoco diplomato (FC) Svizzero/Canadese, 21 anni - 5 anni di pratica in USA ed Europa, servizio militare completato (cuoco) Maggio 1998 - it/fring/port - cerca posto responsabile che richiede competenza e conoscenza del mestiere in un ristorante/albergo a Lugano- o dintorni. Inizio Giugno 1998. Curriculum su richiesta. Prego scrivere a cifra C 249-389851, o/a Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

0 103494/199176

Gastro-Fachmann (CH)

Fundierte Erfahrung im Gastrobereich, in diversen Führungspositionen, Hotel- und Restaurantketten im In- und Ausland. Organisationsalent, profit- und zielorientiert, dynamisch, initiativ und belastbar, kommunikativ und erfolgsorientiert, erstklassige Referenzen, HF-Absolvent, D/E/F;

sucht neue Herausforderung als Bereichsleiter, Geschäftsführer, Direktor, Grossraum ZH/LU/ZG.

Kontaktnahme bitte unter Chiffre 103438, hotel+ tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103438/393905

hotel + tourismus revue: Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

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**

103438/393905

1/1 Jahr 1/2 Jahr 1/4 Jahr

Fr. 138.-* Fr. 82.-* Fr. 48.-*

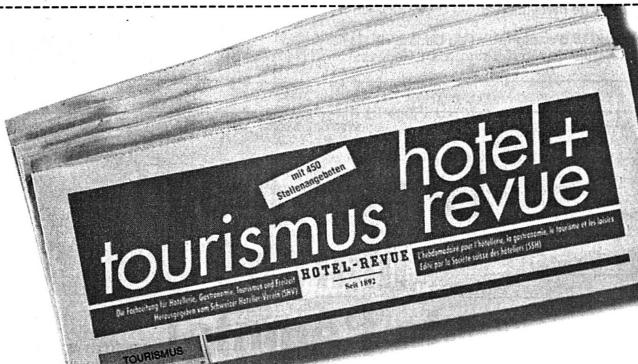
Inland Fr. 172.- Fr. 101.- Fr. 61.-

Ausland (Landweg) Fr. 228.- Fr. 131.- Fr. 75.-

Europa (Luftpost) Fr. 299.- Fr. 181.- Fr. 99.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

*inkl. 2% MwSt



Die Zeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Editeur: Société suisse des éditions (SSE)

Abonnement für 12 Ausgaben: CHF 138.-

Abonnement für 6 Ausgaben: CHF 82.-

Abonnement für 3 Ausgaben: CHF 48.-

Abonnement für 1 Ausgabe: CHF 61.-

Abonnement für 1 Ausgabe: CHF 101.-

Abonnement für 1 Ausgabe: CHF 228.-

Abonnement für 1 Ausgabe: CHF 131.-

Abonnement für 1 Ausgabe: CHF 75.-

Abonnement für 1 Ausgabe: CHF 299.-

Abonnement für 1 Ausgabe: CHF 181.-

Abonnement für 1 Ausgabe: CHF 99.-