

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 6

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: 16.08.2025

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

mit 588
 Stellenangeboten

hotel + revue

tourismus

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

HOTEL-REVUE

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

Seit 1892

TOURISMUS

Kurtaxenprellerei 2

Die Dunkelziffer ist hoch. Eine professionelle Kontrollstelle verspricht Abhilfe.

Austria mit Kooperationen 5

Österreich konnte 1997 den Umsatz im Tourismus steigern und setzt in Zukunft auf Kooperationen und Qualität.

HOTELLERIE

Drehbares Hotel 7

In Pfäfers SG soll das erste drehbare Heliotrop-Hotel der Schweiz entstehen. Die Innovation kostet rund 6 Mio. Fr.

«SRS Worldhotels» 8

Neupositionierung dank Wachstum: Steigenberger Reservations Service (SRS) heisst neu «SRS Worldhotels».

GASTRONOMIE · TECHNIK

Gourmet & Sport 11

Die Formel scheint sich zu bewähren: Zum dritten Mal findet die Gourmet- & Sportwoche statt, diesmal in Arosa.

Bistro-Bar IC 2000 12

Die Doppelstockzüge erfordern ein neues Verpflegungskonzept. Als Test lancieren SBB und SSG nun ein Bistro.

HOTEL · TOURISME

Animer les pistes 17

La station de Verbier veut animer ses pistes de ski. Un jeu a été conçu pour atteindre ce but.

Prodega à Crissier 18

Le grossiste Prodega poursuit son implantation en Suisse romande. Il est maintenant à Crissier.

SHV · SSH · SSA

Wichtige Besuche 19

Die Lehrbetriebsbesucherinnen und -besucher des SHV sind derzeit unterwegs. Die Hintergründe.

Kurtaxe und MwSt 19

Der SHV konnte bei der Eidgenössischen Steuerverwaltung eine Ausnahmeregelung erwirken.

Charles-André Ramseier, président de la RDK

«La FST a un rôle très important à jouer»

La Fédération suisse du tourisme (FST) est importante pour le tourisme suisse et doit donc poursuivre son activité sur sa lancée. C'est un des avis exprimés en substance par le nouveau président de la Conférence des directeurs régionaux (RDK), Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) lors d'une interview qu'il a accordée à notre hebdomadaire.

MIROSLAW HALABA

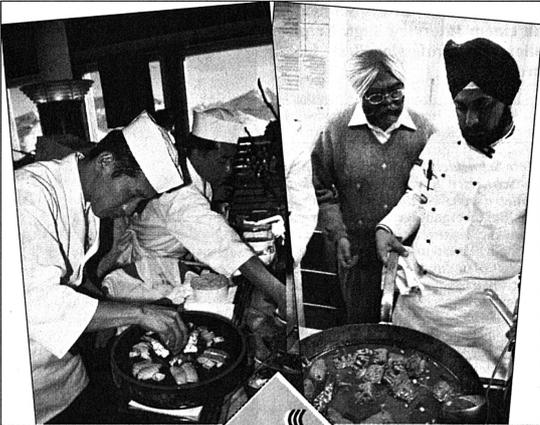
La FST, on le sait, se débat depuis pas mal d'années avec des problèmes financiers. Le temps est venu pour ses responsables et ses membres de s'interroger sur l'avenir de cette institution qui, par son activité en matière de politique du tourisme, est devenue, en quelque sorte, l'organe fatier de la branche. Pour le nouveau président de la RDK, la FST doit continuer sur cette lancée. «La FST, a-t-il dit, a un rôle extrêmement important à jouer dans différents secteurs. Elle l'a démontré encore récemment avec la mise en place du réseau national de pistes cyclables. La RDK a régulièrement invité son directeur, Gottfried Künzi, à ses séances. Elle entend bien maintenir ses contacts et même renforcer la communication». Avec cet avis, Charles-André Ramseier répond indirectement aux associations fatières de l'hôtellerie et de la gastronomie qui souhaitent, elles aussi, prendre une position de leader. «La SSH et Gastrosuisse ont un rôle éminent à jouer dans le tourisme suisse. Ils sont des partenaires essentiels de la démarche touristique helvétique, mais ce ne sont pas les seuls», déclare-t-il. Pour lui, les membres de la RDK représentent tous les intérêts touristiques de leurs régions et ce serait donc une erreur d'oublier les autres partenaires comme les transporteurs, les commerçants, les écoles privées. «Nous devons tenir compte de ces partenaires,

pour autant, toutefois, qu'ils soient organisés, qu'ils aient une stratégie claire.» Représentante des régions, la RDK attache beaucoup d'importance à ses relations avec Suisse Tourisme (ST). Charles-André Ramseier est satisfait de reprendre des mains de son prédécesseur un flambeau qui brûle bien. Grâce, dit-il, au travail accompli sous l'égide d'Alberto Vonasch, soit la redéfinition de la mission de la RDK, ce dialogue fonctionnelle de manière satisfaisante. «Nous sommes des partenaires importants de ST, mais nous comprenons aussi qu'il dialogue directement avec les destinations ou les associations professionnelles comme les restaurateurs, les hôteliers, les transporteurs ou Swiss Congress». Et d'ajouter: «Lorsque ST veut établir un contact direct avec un partenaire, il l'annonce à la RDK, ce qui est une bonne manière de procéder. C'est transparent et fructueux. Je crois d'ailleurs que l'on a pas assez souligné, au cours des deux dernières années, les efforts de communication consentis par ST.»

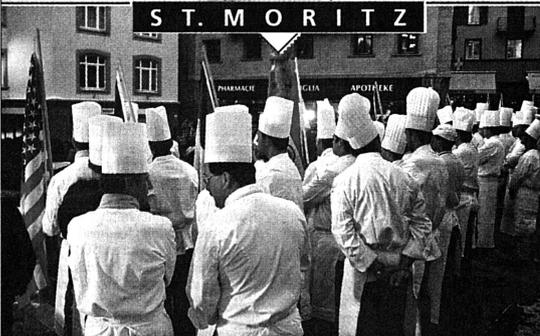
SDM et label de qualité

Comme la majorité des professionnels de la branche, la RDK se penchera cette année sur les divers gros dossiers du tourisme suisse. Charles-André Ramseier, qui a déjà présidé une réunion à mi-janvier, cite en particulier la mise en place des structures du projet de label de qualité et l'important projet Switzerland Destination Management. Au sujet du manque de communication entre le tourisme romand et le tourisme suisse alémanique dont se plaignent certains, Charles-André Ramseier souligne que les problèmes spécifiques liés à la Suisse romande peuvent parfaitement être débattus à la RDK. On ne peut donc pas dire que cette région est oubliée. D'autre part, avec sa nomination à la RDK, avec celle de François Bryand, directeur de Genève Tourisme, à la tête de l'association des «Six villes suisses», et celle, à venir, de Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme, à la tête de Swiss Congress, la Suisse romande retrouvera une bonne représentation.

Spitzenköche in St. Moritz



GOURMET FESTIVAL



Vereint auf dem Koch-Olymp

Während sich das Weltwirtschaftsforum Davos immer mehr als Wirtschaftstreffpunkt positioniert, etabliert sich St. Moritz mit zunehmendem Erfolg als Treffpunkt der Spitzenköche und Gourmets. Während zehn Tagen zelebrieren zehn internationale Kochteams

Gourmetfreuden. Am kommenden Samstag, anlässlich des «Grande Finale» des 5. Gourmet Festivals auf dem St. Moritzersee, wird wiederum viel Prominenz aus Politik, Wirtschaft, Show Business und Gastronomie erwartet. (Fotos: Gourmet-Thom) Seite 11

SDM

Wahrscheinlich neue Partner

Die erst im Januar gegründete Switzerland Destination Management AG wird wahrscheinlich schon sehr bald um weitere Partner ergänzt. Nebst den Gründungspartnern SHV und ST hat jetzt auch Gastrosuisse von seiner Präsidentenkonferenz 1,5 Mio. Franken für eine Teilnahme bewilligt bekommen. Swissair und SBB überlegen sich ein Engagement auch wieder mit verstärktem Interesse. Seite 3

Hotelfinanzierung

Hotellerie muss rentabler werden

Wer sein Hotel über Bankkredite finanzieren will, muss über einen Businessplan und eine fundierte Marketingstrategie verfügen. Für Graubünden erstellt der Bündner Hotelierverein zusammen mit der Graubündner Kantonalbank einen Muster-Businessplan. Die Grundlage dafür stellt das kantonale Wirtschaftsleitbild dar. Doch wer sind künftig die Banken der Hotellerie? Seiten 9 und 10

Nagano

Mit Fondue für die Schweiz werben

Fondue, Wein und Ländler-Musik in Japan: Der Berner Hotelier Pedro Hanselmann bewirbt mit seinem 18-köpfigen Team täglich die Gäste an den Olympischen Spielen in Nagano. Mit dieser Präsentation echter Schweizer Küche wollen die Initiatoren das Tourismusland Schweiz als Olympia-Kandidat für Sion 2006 positionieren. Hanselmann kochte bereits 1994 in Atlanta. Seite 11

Tourisme vaudois

Nouvelle gamme de prospectus

L'Office du tourisme du canton de Vaud a présenté une nouvelle gamme de prospectus d'appel. Une brochure générale et quatre brochures consacrées aux régions du canton permettent au lecteur de s'informer sur l'offre, mais aussi de saisir l'ambiance de sites qu'il pourra visiter. Ces documents concrétisent la mise en place des nouvelles structures du tourisme vaudois. Page 15

Miele
Wäscherei-Leasing
 3.75 %
 Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.
 Miele Professional
 Tel. 056 / 417 24 62

micros · FIDELIO
 Mit dem Fortschritt in Berührung...
 Touch-Screen Kassensysteme | Front-Office Lösungen | Food & Beverage Programme
 MICROS SYSTEMS AG | MICROS SYSTEMS SA
 Wiesenstrasse 10 A | 1, avenue de Florimont
 8952 Schlieren / ZH | 1820 Montreux / VD
 Tel. 01-733 74 50 | Tel. 021-965 10 40
 Fax 01-733 74 51 | Fax 021-963 23 77

SEINET Comestibles
 fresh fix flexibel
 Seinet & Co, Comestibles und Fleisch
 Gibraltarstrasse 1, Postfach, 6000 Luzern 7
 Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven
 Tiefkühlprodukte
 Jetzt für Sie ins Netz gegangen:
www.seinet.ch
 Tel. 041 249 44 44, Fax 041 249 44 49

LOX/20/35 Zimmersafe
 zwei verschiedene Grössen
 Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderverschluss möglich
 STS Systemtechnik Schänis GmbH
 CH-8718 Schänis
 Tel. 055 619 68 00
 Fax 055 619 68 68

Kurtaxenprellerei: «Die Dunkelziffer ist enorm»

In Zeiten knapper Finanzressourcen verstärken immer mehr Kurvereine ihre Kurtaxenkontrolle. Viele setzen dabei auf die Erfahrungen und Dienstleistungen der Contrax-Suisse. Ein Auftrag, der sich für den Kurverein bezahlt machen kann. Denn die Dunkelziffer ist enorm, wie Contrax-Geschäftsführer Markus Schneider in einem Interview sagt. Er plädiert für professionellere Kontrollen.

Interview:
GERMAN ESCHER

Herr Schneider, Sie führen seit Jahren in Schweizer Kurorten Kurtaxenkontrollen durch. Warum?

Das Beherbergungsgesetz schreibt ganz klar eine Kontrolle der Kurtaxe vor. Deshalb haben wir aus diesem Bedürfnis heraus 1985 mit den ersten Kurtaxenkontrollen begonnen und diese in all den Jahren verbessert, angepasst und ausgebaut. Bei dieser mehrjährigen Kontrolltätigkeit stellten wir immer wieder Mängel bei der Wahrnehmung der Anmeldepflicht des Gastes fest. Im Abrechnungswesen kommt es vor, dass der Beherberger die Taxen verrechnet, aber die Abgaben an das Verkehrsbüro vernachlässigt.

Also nicht der Gast, sondern der Beherberger rechnet dann unkorrekt ab?

Richtig. Der Gast zahlt die Kurtaxe, aber der Beherberger gibt die Beträge nur teilweise oder gar nicht ab. Das ist vor allem dort möglich, um ein Beispiel zu nennen, wo keine nummerierte Abrechnungsböcke verwendet werden. An einigen Stationen übernimmt die Ortspolizei die Aufgabe, andernorts ist das Verkehrsbüro zuständig. Aber diese sind während der Hochsaison häufig überlastet. Letztlich ist es eine unangenehme Aufgabe, deshalb werden Kontrollen auch selten durchgeführt.

Man weiss, dass vielerorts Kurtaxen schlecht abgerechnet werden. Wie hoch ist die Dunkelziffer?

Die Dunkelziffer ist enorm, schwankt aber stark von Ort zu Ort. Das können 3% bis 80% der kontrollierten Gäste sein. Bei den ersten Kontrollen liegt die Dunkelziffer erfahrungsgemäss höher. Nach einigen Jahren konsequenter Kontrollarbeit kann dieser Wert bis auf 3% gesenkt werden.

«Bei einer ersten Kontrolle in einem Bündner Kurort waren 70% der Gäste nicht angemeldet.»

Eine Kurtaxenkontrolle macht sich also bezahlt?

Summiert man die effektiven Zahlen, die wir mit unseren Kontrollen einbringen sowie die Mehranmeldungen, die aufgrund der angekündigten Kontrollen



Markus Schneider kontrolliert, ob der Gast die Kurtaxe bezahlt und ob der Beherberger diese abliefern. Die Kontrolle muss aber mit Gespür erfolgen. Foto: Felix Maurhofer

plötzlich gemacht werden, zahlen sich Kurtaxenkontrollen sicher aus. Konkret: Bei einer ersten Kontrolle in einem Bündner Kurort waren 70% der Gäste nicht angemeldet. In der darauffolgenden Woche hat das Verkehrsbüro einen enormen Anstieg der Kurtaxenabrechnungen festgestellt. Leute, die vorher noch nie auf dem Verkehrsbüro waren, tauchten plötzlich auf. Es spricht sich also herum. Berücksichtigt man diese spürbar bessere Abrechnungsdisziplin, die sich allerdings nicht genau beziffern lässt, sind unsere Kontrollaktivitäten zumindest kostendeckend.

Gibt es Unterschiede zwischen Parahotellerie und Hotellerie?

Das lässt sich nicht verallgemeinern. Entscheidend ist die Infrastruktur. Wird die Kurtaxenabrechnung noch nach Milchbüchleinsystem durchgeführt, ist die Dunkelziffer tendenziell höher. In Betrieben, die mit EDV arbeiten, ist das Ganze übersichtlicher und Kontrollen auch einfacher.

Müsste aufgrund Ihrer Zahlen die Kurtaxenkontrolle verschärft oder gar professionalisiert werden?

Das auf jeden Fall. Das zeigen Erfahrungen in umliegenden Ländern, in denen rigorosere Kontrollen durchgeführt werden. In Italien oder Österreich beispielsweise fährt die Polizei im Streifenwagen vor und führt unangemeldet Kontrollen durch. Im Vergleich dazu sind wir human. Es wäre auch falsch, wenn wir uniformiert auftreten würden. Der Gast muss König sein und darf nicht belästigt werden. Kontrollen müssen im Hintergrund erfolgen, aber effizient. In vielen Kurorten sind die Verkehrsbüros aber mit den Einnahmen aus den Kurtaxen zufrieden. Dass man mehr einnehmen und dem Gast entsprechend mehr bieten könnte – das hat man noch nicht überall begriffen.

Aber in der Tourismusbranche setzt sich diese Erkenntnis doch durch?

Wir stellen in unserer Kontrollarbeit einen gewissen Boom fest. Aber wir haben auch an die 20 Kurorte auf unserer Liste, wo das Verkehrsbüro eine Kontrolle

wünscht, sich aber gegenüber dem Vorstand oder der Gemeinde nicht durchsetzen kann. Die Zusammenarbeit zwischen Gemeinde, Verkehrsbüro und Vorstand muss klappen. Ansonsten machen Kontrollen wenig Sinn. Die Vorbereitung und Vororientierung der Bevölkerung und der Beherberger sind wichtig. Und schliesslich sind Kontrollen für eine neutrale, aussenstehende Person, welche die ganzen Verknüpfungen im Ort nicht kennt, einfacher und meist auch effizienter durchzuführen.

«Widerstände bei Hoteliers sind meistens auf ortsinterne Querelen mit dem Kurverein oder der Gemeindeverwaltung zurückzuführen.»

Für das Inkasso sind die Beherberger, also Hoteliers und Ferienwohnungsbesitzer verantwortlich. Sind diese bereit, ihre Bücher auf den Tisch zu legen?
Mit den Hoteliers haben wir sehr selten

Probleme. Aufgrund unserer Erfahrungen spüren wir sofort, wer etwas zu verbergen hat. Das Gespräch muss dann auch entsprechend fortgeführt werden. In der Regel werden uns alle Bücher offen auf den Tisch gelegt. Widerstände bei Hoteliers sind meistens auf ortsinterne Querelen mit dem Kurverein oder der Gemeindeverwaltung zurückzuführen.

Wenn Sie an die Ferienwohnungstür klopfen, um Geld einzukassieren – wie reagiert da der Gast?

Wir kassieren kein Geld ein. Wir nehmen eine Bestandaufnahme auf und halten fest, was wir hinter der Ferienwohnungstür vorfinden. Wenn ein Gast nicht angemeldet ist, fordern wir ihn auf, dies nachzuholen. Wenn zum Beispiel beim Türeingang zu viele Schuhe herumstehen, kann das ein Indiz dafür sein, dass die Wohnung überbelegt ist. Dann versuche ich in einem Gespräch herauszufinden, wie viele Leute hier übernachtet. Aber der Gast bleibt immer der Gast – auch wenn er einmal etwas falsch macht. Bei der Verabschiedung fragen wir den Gast, ob ihm die Wohnung und der Kurort gefallen. So hinterlässt der Besuch den Eindruck, wir hätten uns persönlich erkundigen wollen, ob der Gast zufrieden ist. Anregungen oder Kritiken werden selbstverständlich auch auf dem Tagesrapport festgehalten. Auf diese Weise können auch für die jeweiligen Orte konstruktive Gästeumfragen erstellt werden.

Solche Kontrollen schaden dem Image des Ferienlandes Schweiz, also nicht?

Professionelle auf keinen Fall. Information ist jedoch wichtig. Die Gäste sollen wissen, warum Kontrollen durchgeführt werden und wofür die zu entrichtende Kurtaxe verwendet werden. Entscheidend ist die Person, welche die Kontrolle vornimmt. Der Kontrollleur darf nicht den Polizisten spielen.

Soviel kostet die Kontrolle

Die Contrax-Suisse ist ein auf Kontrollen- und Revisionsaufgaben in der Tourismusbranche spezialisiertes Dienstleistungsunternehmen, das auch beim Erstellen von Kurtaxenreglementen oder Gesetzen behilflich ist, Betriebsorganisationen im Bereich Abrechnungs- und Kurtaxenwesen aufstellt und Gästeumfragen sowie Bettenerhebungen durchführt. Das in Kriens angesiedelte Unternehmen beschäftigt acht Personen. Für einen mittelgrossen Kurort sind die Kontrollen in der Parahotellerie ab einem Kostenrahmen von 1500 Franken pro Saison zu realisieren. Dieses Budget beinhaltet zudem statistische Auswertungen der Kontrolldaten. Hotelkontrollen sind mit einem geringen Mehraufwand durchführbar. GER

SWISSORAMA

Olympiawetten in Grächen. Der Tourismusverein Grächen führt in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Sport-Toto-Gesellschaft während den olympischen Spielen exklusiv in der Schweiz die Sportwette Nagano durch. Hierfür liefert die Sport-Toto-Gesellschaft die gesamte Infrastruktur. Die Wetten können vom 7. bis 22. Februar im Tourismusbüro sowie an sieben Ausnahmestellen (Hotels und Restaurants) abgegeben werden. Der Einsatz pro Wette ist auf zwei bis 500 Franken beschränkt. GER

BVZ-Wagen verlängert. Die Zermatt-Bahn BVZ hat in den 60er Jahren aufgrund der engen Kurvenradien auf dem Streckennetz der Furka-Oberalp-Bahn besonders kurze Bahnwagen angeschafft. Bei der jetzt fälligen Modernisierung liess die BVZ bei den Stadler Fahrzeuge AG in Altenrhein drei Bahnwagen halbierten und ein neues Mittelteil einsetzen. Das Platzangebot konnte so um 16 auf 64 Sitzplätze erhöht werden. Heute sehen die modernisierten Bahnwagen aus wie neu. Die Verlängerung und der zeitgemässe Innenausbau kostete

pro Wagen rund 200 000 Franken. Für eine Neuanschaffung hätten die BVZ rund anderthalb Millionen bezahlen müssen. GER

Regionalpass fürs Oberwallis. Unter der Federführung der Furka-Oberalp-Bahn haben sich die verschiedenen Transportunternehmen zur Lancierung des Regionalpass Oberwallis durchgereungen. Es handelt sich um einen Wochenpass, der vorerst ab 1. Juni bis zum 31. Oktober verkauft wird. Die Karte gilt an drei frei wählbaren Tagen als Generalabonnement auf allen Zubringerlinien bis in alle Oberwalliser Dörfer und Ferienorte (PTT-Bus und Seilbahnen). Auf den übrigen touristischen Erschliessungsanlagen berechtigt der Regionalpass zu Fahrten mit reduziertem Preis. Beim Autoverlad durch den Lötschberg- oder Furkatunnel bringt die Karte eine 25prozentige Tarifermässigung. GER

Die Rigi Arche 2000 kann gebaut werden. Die Gemeinde Arth hat der Betriebsgesellschaft Rigi Arche 2000 AG

die Baubewilligung für das Schiff «in biblischen Dimensionen» erteilt. Umweltverbände hatten sich für das Projekt auf der Rigi-Staffel ausgesprochen. Es handle sich nicht um ein einfaches Event für die Jahrtausendwende, sondern um ein Kultur- und Tourismusprojekt der besonderen Art, heisst es in einer Pressemitteilung. Kernstück der Arche wird eine Ausstellung mit Schiffskisten zum Thema: «Was nehmen wir mit aus dem vergangenen Jahrtausend, wohin soll der Weg in die Zukunft führen?». CK

Meiringen Hasliberg gewinnt Tourismuspreis. An der grössten Publikumsmesse für Reisen und Freizeit in Europa, der «Caravan, Motor, Touristik» in Stuttgart, ist das Projekt «Muggestutz, der Hasliberg» ausgezeichnet worden. Meiringen Hasliberg hat von 250 Teilnehmern den Ideenwettbewerb gewonnen und dafür den Touristikpreis 1998 überreicht bekommen. Die Projektverantwortlichen, Tourismusdirektor Ernst Baumberger, Buchautorin Susanne Schmid und Puppenspieler Tobias Looßli haben den Preis in Stuttgart entgegengenommen. CK

Engadin

Gemeinsames Marketing

ENGADIN
SCUOL • BAD TARASP-VULPERA • SENT • FTAN

Scuol, Bad Tarasp-Vulpera, Sent und Ftan machen gemeinsames Marketing. Bereits steht das neue Logo. Folgende Schwerpunktthemen für die kommenden Jahre haben die vier Ferienorte ausgearbeitet: Winterthemen mit Schnee, Sommerthemen mit Wandern und Biken, Saisonunabhängige Themen mit Wellness und Gesundheit, Nationalpark und Vereina. Mit einem Budget von 420 000 Franken wollen die Marketing-Verantwortlichen für die Sommersaison die Themen Wandern und Biken, Wellness und Information gegen innen umsetzen. Der Scuoler Tourismusdirektor Roland Huber hat die Geschäftsführung der Interessengemeinschaft inne. CK

REKLAME

Bei Ihnen fühlt man sich
piekfein.

Sagen Sie es mit einem Inserat den
451'000 NZZ
406'000 Weltwoche
350'000 Bilanz
Leserinnen und Lesern!

Ihr Inserat im besten Umfeld!
Neue Zürcher Zeitung
DIE WELTWOCHEN
BILANZ

Ihre professionelle Partnerin für Tourismus- und Ausbildungswerbung

tourmedia

TOURMEDIA AG, 8021 Zürich
Tel. 01 385 55 66 / Fax 01 385 55 77
e-mail: tourmedia@access.ch
Internet: http://www.tourmedia.ch

Switzerland Destination Management

Bald vielleicht doch mit mehr Partnern

Am 23. Januar wurde die Switzerland Destination Management AG offiziell gegründet. Die Gründungspartner Schweizer Hotelier-Verein und Schweiz Tourismus sollen jetzt ergänzt werden um Partner aus dem Kreis von Gastrosuisse, Swissair und SBB.

STEFAN RENGGLI

Switzerland Destination Management, die kommerzielle Vertriebsfirma für Schweizer Tourismusleistungen, wurde von den beiden Gründungspartnern Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und Schweiz Tourismus (ST) mit je einer Million Franken Aktienkapital gegründet. Als Verwaltungsratspräsident wurde Dick Marty (Präsident ST) eingesetzt, Verwaltungsrats-Delegierter wurde Alfred E. Urfer (Präsident SHV).
Noch fehlt der jungen Firma ein Geschäftsführer, der rasch die anstehenden Aufgaben übernehmen und den Aufbau der Firma vorantreiben kann. «Ein Headhunter ist mit der Suche geeigneter Manager beauftragt worden», bestätigt Michel Ferla von Schweiz Tourismus, der ad interim die Geschäftsführung übernommen hat. Angesichts des sehr rasch geplanten Aufbaus von SDM, das bereits in diesem Sommer operativ werden will, soll der Schaffung eines kompetenten Führungsstabs hohe Priorität beigemessen werden. Bereits laufen Kontakte mit reservationserfahrenen Touristikern, die den SDM-Start vorantreiben sollen.

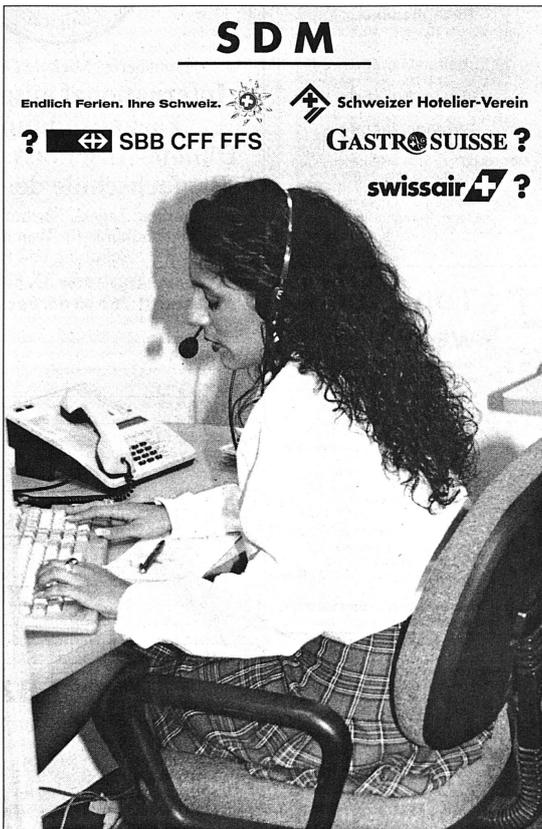
Kapitalaufstockung auf 7,5 Mio.

Von heute 2 Mio. Franken Gründungskapital soll das Aktienkapital von SDM auf mindestens 7,5 Mio. Franken erhöht werden, um – gemeinsam mit erwarteten Beiträgen aus der Bundeskasse – das Investitionsvolumen und die ersten Betriebskosten abdecken zu können. 12,5 Mio. Franken werden benötigt, dies hat der gemeinsam von der SDM-Arbeitsgruppe mit STG-Coopers & Lybrand erarbeitete und überarbeitete SDM-Businessplan ergeben.
Die Gründungspartner SHV und ST planen ihrerseits ein Engagement von je 2,5 Mio. Franken. Mindestens weitere 2,5 Mio. Franken müssten demnach von zusätzlichen Partnern eingebracht werden. Nachdem zuerst im vergangenen November die beiden Transportunternehmungen Swissair und SBB ihr vorläufiges Nein zu einem finanziellen Engagement in der ersten SDM-Phase kundtat, musste auch Gastrosuisse auf eine aktive Rolle im Gründungsclub verzichten.

Gastrosuisse sagt nun ja

Alle drei Unternehmungen überlegen sich derzeit wieder den Einstieg in SDM. Gastrosuisse hat sich von seiner Präsidentenkonferenz bereits einen Betrag von 1,5 Mio. Franken sprechen lassen, der als Aktienkapital in SDM eingebracht werden soll. Mit 23 : 0 Stimmen bei 3 Enthaltungen haben sich die Kantonalvorstände von Gastrosuisse sehr überzeugt hinter SDM gestellt.

«Zentrale Frage für uns bleibt, inwieweit wir unser Swissair-Incoming in SDM einbringen können», erklärt Bernhard Eggen, General Manager Market Communication and Sales Support bei Swissair, die Position des Carriers. Swissair hatte auch immer verlauten lassen, an



Welche weiteren Partner nebst Schweiz Tourismus und Schweizer Hotelier-Verein werden bei SDM einsteigen? Gastrosuisse steht kurz davor und auch SBB und Swissair senden positive Signale aus. Foto: zvg/Montage: htr

SDM dann Interesse zu haben, wenn Anbindungen von SDM an internationale Vertriebskanäle geschaffen würden. Ab Frühjahr 1999 will SDM die CRS/GDS-Schnittstellen in Betrieb nehmen. Auch hier könnten deshalb 1,5 Mio. Franken ans SDM-Aktienkapital hinzukommen. Noch in dieser Woche will die Swissair intern über eine Teilnahme an SDM entscheiden.

«Mit dem Einbezug der Expo in die SDM-Strategien hat Switzerland Destination Management für uns wesentlich an Bedeutung gewonnen. Die Chancen sind ersthaft da, dass wir uns in der Größenordnung von 1,5 Mio. Franken engagieren werden», erklärt Paul Blumenthal, Direktor Personenverkehr der Holding der SBB. Bis Ende Februar wollen die Bundesbahnen die Entscheidungsgrundlagen prüfen, um dann auf höchster SBB-Ebene ebenfalls über einen Beitrag in der Höhe von 1,5 Mio. Franken entscheiden zu können.
Alle drei möglichen SDM-Zusatzpartner müssen sich allerdings mit der Situation arrangieren, dass sie als Nicht-Gründungspartner von SDM zu den Einstiegsbedingungen, die von ST und SHV gesetzt werden können, wenig zu sagen haben werden. Die Führungsrolle werden sich die nationale Marketingorganisation ST und der Branchen-

verband SHV nicht mehr aus der Hand nehmen lassen.

5 Millionen vom Bund

Um auf die benötigten gut 12 Mio. Franken für den SDM-Start zu kommen, fehlen – selbst bei aktiver Teilnahme von SBB, Swissair und Gastrosuisse – noch einige Millionen. Aus dem Bundeskredit für Förderung von Innovation und Zu-

sammenarbeit im Tourismus erwarten die SDM-Verantwortlichen deshalb einen namhaften Betrag. Von den gesamt 18 Millionen des Bundeskredits hofft SDM auf einen Beitrag in der Größenordnung von 5 Mio. Franken (2 Mio. Franken 1998, 2 Mio. Franken 1999 und 1 Mio. Franken im Jahr 2000).
Nachdem das Biga eher zurückhaltend reagiert hatte und den Innovationsgehalt zu bezweifeln begann, als SDM zum Minimalprojekt mit Beschränkung auf die Hotellerie reduziert wurde, könnte der jetzt geplante Vollausbau wieder mehr Bundesgelder auslösen. «SDM, wie es sich heute zu präsentieren scheint, entspricht wohl den Zielvorstellungen des Bundesrates», äussert sich Peter Keller, Chef Sektion Tourismus im Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit (BWA).

Gemeinsam mit Swisscom

Technologiepartner von SDM ist die Swisscom. Das für die Schweizer Tourismusbranche in Entwicklung befindliche Informations- und Reservationssystem Deskline wird – erweitert um zusätzliche Funktionen – auch die Technologielösung für SDM sein. Swisscom-Manager Charles Frenkel signalisiert hohen Zusammenarbeitswillen und hat mit den SDM-Verantwortlichen eine entsprechende Absichtserklärung unterzeichnet. In einer nächsten Phase soll mit Swisscom ein Anforderungsprofil für das SDM-Deskline erarbeitet werden. Ein umfassender Rahmenvertrag mit Swisscom ist in Vorbereitung.

Expo und SDM als Partner

Das beschleunigte Voranschreiten hat SDM zum wahrscheinlichen Partner für die Expo.01 gemacht. Noch bestehen allerdings keine bindenden Vereinbarungen. «Die Unterzeichnung eines Rahmenvertrags zwischen Expo.01 und SDM könnte bereits in den nächsten rund zwei Wochen zustandekommen», ist Lorenz Schläfli vom SHV zuversichtlich.
Die Angebotsverwaltung, -bündelung und -vermarktung der Expo-Leistungen wird demnach SDM wahrnehmen. Nebst dem Vertrieb der acht Standardpakete, die die Expo-Verantwortlichen planen, wird das Tourenoperating für alle Spezialanfragen ein Geschäftsfeld für SDM vor und während der Expo.01 sein.
SDM soll dereinst über Kommissionen auf den verkauften Expo-Eintritten (2 bis 3% Kommission) sowie auf den vermittelten Transport-, Logement- und eventuell auch Verpflegungsleistungen am Expo-Geschäft partizipieren.

Zurück zur SDM-Vollversion

Switzerland Destination Management, die nationale Kommerzialisierungsfirma für den Schweizer Tourismus, erlebt Hochs und Tiefs. Erstens das Ziel, SDM als umfassende Vertriebsorganisation für die Expo 2001 einsetzen zu können, zweitens Zweifel daran, ob für ein so stark reduziertes SDM-Leistungsangebot überhaupt ein tragfähiger Markt gefunden werden könne, und drittens ein rigoroses Kostenmanagement und damit tiefere Investitionskosten haben jetzt wieder zu einer offensiveren Strategie geführt.
Die geplante SDM-Etappierung wurde zugunsten einer raschen Bereitstellung der für die Expo.01 erforderlichen Funktionalitäten fallengelassen und

auch die weiteren Partner Gastrosuisse, Swissair und SBB sollen wieder in SDM einbezogen werden.
Nach einem ursprünglich sehr umfassend formulierten Tätigkeitsfeld von SDM als Vertriebsorganisation für beinahe alle touristischen Produkte der Schweiz auf dem europäischen Markt kam im vergangenen Spätherbst die grosse Redimensionierung: SDM sollte in einer ersten Etappe nur noch den Vertrieb von Logement-Leistungen auf den deutschsprachigen Märkten umfassen, vorerst nur mit den Partnern Schweiz Tourismus und Schweizer Hotelier-Verein. Die hohen Kosten und das hohe Betriebsrisiko hatten zu diesem abgebrochenen Entwurf geführt. STR

SWISSORAMA

Grand Casino im Raum Wil/Hinterthurgau laut Studie möglich. Die Thurgauer Regierung unterstützte diese Idee und werde den Ostschweizer Kantonen die Ergebnisse der auf Anregung von «Thurgau Tourismus» in Auftrag gegebenen Studie zur Verfügung stellen, sagte Departementssekretär Stephan Felber. Gemäss Presseberichten ist eine gigantische Spielbank an der A1 im Raum Wil/Hinterthurgau geplant. Die Studie kommt unter anderem zum Schluss, in der Schweiz könnten fünf Grand Casinos rentabel sein. Die Region Ostschweiz wäre dann durchaus in der Lage, ein grosses Spielcasino mit geeigneten Betreibern zu führen. Ein solches Grand Casino brauche ein Einzugsgebiet von rund einer Million Einwohnern. sda

Viertes Casino-Projekt für Zürich. Im Glattbrugg Dreieck Hilton Hotel, Mövenpick Hotel und Hauptsitz der SAirGroup ist ein riesiges Projekt mit Casino über der Autobahn geplant. Auf der vorgesehenen Überdeckung der A 11 in Richtung Glattbrugg will Unternehmer und Gemeinderat von Opfikon, Tony Steiner, einen 1-Milliarden-Park im Oberhauser Riet erstellen lassen. Im Projekt unter der Bezeichnung «Vision 2001» sollen nebst dem Spielcasino ein Hotel, Kongresszentrum, Wellness Center, eine Music Hall, Restaurants, Ladenstrasse, Büros, Wohnungen, Erholungs-park und nicht zuletzt auch eine 16 000plätzig Sportarena Platz finden. Gemäss Steiner sei die Finanzierung das kleinste Problem. Er verfüge über mehrere Zusagen in jeweils dreistelliger Millionenhöhe. HU

Tessiner Regierung zieht Notbremse gegen Casino-Wildwuchs. Der Staatsrat hat ein erstes, informelles Gesuch eines Glücksspiel-Unternehmers für die Eröffnung eines Kursaals in Biasca im Sopraceneri abgelehnt. Es müsse verhindert werden, dass im Tessin Kursäle wie Pilze aus dem Boden schiessen, sagte Justizdirektor Alex Pedrazzini. Bevor neue Kurse genehmigt würden, wolle der Staatsrat die Revision des Spielbankengesetzes abwarten. Biasca ist nur eines von sechs neuen Kursaalprojekten im Tessin. Projekte für neue Kurse existieren unter anderem in Chiasso, Morbio Inferiore, Agno und Ponte Tresa. sda

Tourismusbranche erlebte 1997 weltweiten Wachstumseinbruch. Die Tourismusbranche hat 1997 weltweit einen drastischen Wachstumseinbruch erlebt. Wie die Welttourismus-Organisation (WTO) in Madrid mitteilte, stieg die Zahl der Touristen, die ihre Ferien im Ausland verbrachten, im Vergleich zum Vorjahr um 3,8% auf 617 Millionen. 1996 hatte die Wachstumsrate noch bei 5,5% gelegen. Bei den Einkünften der Branche fiel der Einbruch im vergangenen Jahr noch deutlicher aus. Die Einnahmen aus dem Tourismus stiegen 1997 nach der Jahresbilanz der WTO nur noch um 3,0%. Im Vorjahr hatte dieser Wert mit 7,8% mehr als das Doppelte betragen. Die WTO führte den Rückgang der Wachstumsrate vor allem auf die Finanzkrise in Südostasien zurück. sda

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermessen.

US

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

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

Fespo '98, Zürich

Zufriedene Schweizer an Zürcher Ferienmesse

Die Schweizer Aussteller an der Zürcher Fespo sind zufrieden: Knapp 80 000 Personen spürten ihre Reiselust und kamen. Nicht zuletzt geben die Aussteller auch die neuen Messehallen als Grund für ein positives Echo an.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Eine knappe Stunde vor Torschluss am Sonntagabend zeigt sich Ursula Claudia Jacot voller Zuversicht: «Es passiert wieder etwas», zeigt sich die Direktions-

assistentin des Waadtländer Verkehrsverbandes zufrieden. Sie stellt die positive Fespo-Bestandesaufnahme in direkten Zusammenhang mit dem neuen Messezentrum in Zürich-Oerlikon. «Man spürt das neue Gebäude», lobt die Fachfrau. «Die Besucher sind begeistert, das wirkt sich auf die Motivation aus.» Wenn die Waadtländerin von einem sehr guten Auftritt und einem neuen Aufschwung spricht, so hält sie der Zürcher Bevölkerung ein, wie sie betont, ehrlich gemeintes Lob bereit: «Der Zürcher ist ein Kenner des Waadtlandes.»

«Unser Stand war sehr gut besucht», stellt auch Martina Cafilisch befriedigt

fest: Auch bei den Bündnern zeigte das Publikum starkes Interesse. Auf gute Resonanz sei auch die vom VV Graubünden organisierte Wellness-Show gestossen. Cafilisch: «Diese Aufführung bietet eine gute Gelegenheit, uns einen neuen und peppigen Auftritt zu verleihen.»

Erleichterte Messemacher

«Wir sind glücklich, ein grosser Druck ist weg», sagt ein abgekämpfter und von den vier Messetagen und Nächten leicht gezeichneter Peter Plan. «So wie der Sonntag verlief, erreichte das neue Messezentrum beinahe schon die Kapazitätsgrenze.» Der Direktor der organisierenden

Wigra Expo hatte wahrlich keine leichte Bürde, dafür eine schöne Würde zu tragen. War es mit der Fespo doch die erste Publikumsmesse, welche in den neuen Hallen stattfand. Dass dabei gewisse technische Mängel erst noch gelöst werden müssen, scheint ebenso unvermeidlich wie selbstverständlich. Doch die Aussteller zeigten sich nachsichtig: «Wir erhielten viel Kredit und Verständnis, dass noch nicht alles optimal funktioniert», hält Plan fest. Exakt 79 766 Besucher aus fünf Erdteilen zeigten sich nach Angaben der Organisatoren zufrieden.

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
 - Anfänger- bis Diplommkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
 - Intensivkurse ab 4 Wochen
 - Grosses Freizeit- und Sportangebot
 - Familienunterkunft
 - Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
- St. Mark's International College**
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 3013
Fax 041 637 4328



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
FRANZÖSISCH
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279-275
http://www.melissom.fr/cciel

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

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

Receptionskurs
Intensivkurs 20. April - 15. Mai 1998

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

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

Gerne senden wir Ihnen dazu die näheren Kursunterlagen.



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



SPRACHKURSE "à la carte" IN ENGLAND

für Erwachsene ab 16 Jahren

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

Stellen Sie Ihr Kursprogramm frei zusammen - damit Ihr Sprachaufenthalt zum vollen Erfolg wird!

Für mehr Informationen rufen Sie uns bitte einfach an.
Wir beraten Sie gerne in Ihrer Muttersprache.
SLC, Av. des Alpes 62, CH-1820 Montreux
Tel. 021/963 65 00 Fax. 021/963 85 45

SWANDEAN School of English

Englisch lernen in England
Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)

- kleine Klasse / super Schule
- vielseitiges Angebot
- Originalpreis

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

KANADA IHRE NEUE HEIMAT

**Informationsveranstaltung
Auswandern
vom 17.-28. Februar 1998**
Sargans SG, Rain LU, Niederuzwil SG, Illnau ZH,
Kirchberg BE, Reinach BL, Lupatig AG
Info unter Tel. 01 954 07 11
oder www.buehrerkanada.ch

Ruedi Bühner
Auswanderungsberatung, Visumsbearbeitung
CH-8322 Gündisau, Fax 01 954 07 12

Die Schule für Show & Animation

Berufsausbildung in
Animation und Showtanz
Tanzschul-Center Esther Gabriel
Grabenstrasse 9 / 8952 Schlieren
Tel. (0)1/ 818 11 91
Gesellschaftstänze / Jazz- Streetdance etc.
Eigene Showtanzkompanie

ENGLISH Top Jobs weltweit

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe.

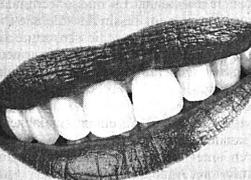
9. Februar bis 20. März 1998
13. April bis 22. Mai 1998
2. November bis 11. Dezember 1998

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

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

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümliigen

Bitte recht freundlich!



hotel + tourismus revue
Abonnemente
031 370 42 22.

BAR FACHSCHULE THORIG

Eine Barfachausbildung mit Diplomabschluss in einer unserer 2 Schulen

WIR BIETEN:

- PRIMARKURSE (ANFÄNGER)
- SEKUNDÄRKURSE (FORTGESCHRITTENE)
- PROFIKURSE
- SHOWKURSE
- WORKSHOPS UND HOBBYKURSE
- BERATUNG UND PLANUNG FÜR IHRE EIGENE BAR
- INTENSIVER EINZELUNTERRICHT

Steinhausweg 1
CH-8006 Zürich
Fon ++41-1-310 21 50
Fax ++41-1-310 21 51
E-MAIL: INFO@BARSCHULE.CH
WWW.BARSCHULE.CH

BAR FACHSCHULE BERN

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

Weiterbildung SHV
speziell für Sie
031 370 41 11

FORMATION



INSTITUT SUISSE POUR LA FORMATION DES CHEFS D'ENTREPRISE DANS LES ARTS ET METIERS

COURS DE GESTION POUR RESTAURATEURS ET HOTELIERS

354 périodes de cours + examens
Cours intensif: 3 jours par semaine
Cours en emploi: 1 jour par semaine ou 1 soir par semaine et samedi matin

Matières traitées:

- les principes fondamentaux de la gestion d'entreprise
- la gestion des ressources humaines
- la comptabilité et l'analyse financière
- la gestion d'entreprise de production
- la gestion d'entreprise et le marketing
- la gestion d'entreprise: l'administration et l'informatique
- les questions économiques et juridiques



L'ensemble de ces cours ont été spécifiquement adaptés à la demande des restaurateurs et des hôteliers.

Pour de plus amples renseignements, contactez-nous au:
Petit-Chêne 38 (face à la Gare de Lausanne)
Téléphone 021 319 79 79, Fax 021 319 79 05

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name	1/2 Jahr	1/2 Jahr	1/2 Jahr
Vorname	Inland <input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-*
Beruf/Position	Ausland (Landweg) <input type="checkbox"/> Fr. 172.-	<input type="checkbox"/> Fr. 101.-	<input type="checkbox"/> Fr. 61.-
Strasse/Nr.	Europa (Luftpost) <input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
PLZ/Ort	übersee (Luftpost) <input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-

Zutreffendes bitte ankreuzen *inkl. 2% MwSt
Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis.
Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.10*

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

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

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

Hotel-Handelsschulen SHV
Ecole de secrétariat hôtelier SSH
Scuola cantonale di segretario d'albergo SSA
- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 654 23 51
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
- Engelberg (SSSE) 041 639 63 24
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 091 821 60 10

Schulhotels SHV
Hôtel-écoles SSH
Albergo-scuola SSA
- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 021 320 03 32
- Tessin 091 826 20 38
Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
- Schulzentrum Weggis 041 392 77 77

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11
Höhere Gastronomie Fachschule SHV Huh
033 221 55 77
SHA Hotel Management School
«Les Roches» Bluche
027 481 12 23

Austrian Travel Business 1998 in Wien

Tourismus sieht Licht am Ende des Tunnels

Das gesteigerte Interesse der Reisebranche an der atb ist symptomatisch für die sich abzeichnende Besserung des österreichischen Tourismus. Mit landesweit geltenden Strategien, Qualität statt Quantität und Kooperationen will Österreich erfolgreich in die Zukunft schreiten.

FELIX MAURHOFER

Michael Höferer, Generaldirektor der Österreich Werbung (ÖW), schaut zufrieden dem geschäftigen Treiben unten in der Halle des Austrian Travel Business (atb) zu. Höferer hat Grund zu guter Laune, denn Österreich Tourismus erzielte 1997 (Januar bis November) mit 108 Millionen Übernachtungen zwar rund 4% weniger Logiernächte als im Vorjahr, doch stieg der Umsatz um 2% auf 20,7 Milliarden Franken (1996 18 Mia. Franken). Im Vergleich dazu verbuchte die Schweizer Hotellerie 1997 30,8 Millionen Logiernächte (+3,7%) und erwirtschaftete mit der Parahotellerie und den Tagesausflügen einen geschätzten Umsatz in der Höhe von 20,5 Milliarden Franken. Für dieses Jahr stehen die Zeichen in Österreich gut, wie das gesteigerte Interesse der 900 Einkäufer an den 1000 Ausstellern der atb zeigt. «An der heurigen atb verzeichnen wir 5% mehr Einkäufer als noch letztes Jahr», stellt Höferer befriedigt fest. Als Jahr der Konsolidierung bezeichnet der Generaldirektor die verflissenen Monate von 1997. Ausschlaggebend für dieses Tourismusresultat waren laut Höferer der Trend zum Qualitätstourismus, die Entwicklung neuer Angebotsformen, die erhöhte Gästezufriedenheit, die vermehrte Lust der Österreicher auf einen Inlandaufenthalt sowie die Professionalität der Betriebe. «Trotz der geschrumpften Quel-

lenmärkte konnten wir unseren Marktanteil halten. Wir spielen also immer noch in der touristischen Champions-Liga und zwar nicht um den Abstieg», sagte Höferer.

Landesweite Strategien

Mitverantwortlich für diese Konsolidierung sind die Marketinganstrengungen von Österreich Werbung. Höferer ist es gelungen, in den letzten Jahren das Werbebudget um 20% auf rund 48 Millionen Franken jährlich zu steigern – ST arbeitet mit einem Marketingbudget von 26 Millionen Franken. Diese Mittel würden Österreich Werbung ermöglichen, landesweite Kampagnen und Strategien durchzusetzen, so Höferer. Die Marketingstrategien zielen dahin, dass alle neun Bundesländer an einem Strick ziehen und mit Werbeargumenten wie Naturlandschaft, Servicequalität sowie Kultur und Städte arbeiten. Ergänzend dazu setzt Österreich Werbung in Europa im Sommer auf das Thema Familienurlaub, im Herbst aufs Wandern und im Winter auf die ganzheitliche Kompetenz des Winterangebots. Österreich Werbung spielt dabei den Eisbrecher, welcher mit gebündelten Mitteln die Strategie durchsetzt. Dabei sind die Zielgruppen Familien, Wintersportler, Wanderer, Kultur- und Traditionsurlauber und Special-Interest-Touristen.

Mit Kooperationen zum Erfolg

Um sich dem verschärften Markt zu stellen, will ÖW in Zukunft vermehrt Kooperationen bilden. Für Höferer ist klar, dass nur noch mit Kooperationsplattformen eine Behauptung im globalen Markt möglich ist. So wurden bereits 1997 die Kooperationen mit den Bundesländern stark ausgebaut. Die Studie Gewinner und Verlierer des Sommertourismus 1992 bis 1996, wo das österreichische Institut für touristische Raumplanung 1481 Tourismusgemeinden untersuchte,



Mit Kooperationen und Qualitätstourismus will Österreich Werbung in die Zukunft schreiten und sich keinesfalls auf einer Bank ausruhen. Foto: zvg



Michael Höferer, Generaldirektor der Österreich Werbung, ist mit dem Interesse der Reisebranche an der atb zufrieden. Foto: Felix Maurhofer

Schweiz Tourismus setzt auf Osteuropa

«Als Schwerpunktmerkmale bearbeiten wir Tschechien und die Slowakische Republik, weil wir dort ein grosses Wachstum erwarten», sagt Heidi Freiburghaus, Direktorin von Schweiz Frankismus (ST) für Österreich und Osteuropa. Das Gästegement aus diesen osteuropäischen Ländern sei in Veränderung: Gebucht würden neu statt Rundreisen Aufenthalte in der Schweiz sowie vermehrt auch 4-Stern-Hotels. Doch nicht nur fürs Incoming in Osteuropa zeigt sich Heidi Freiburghaus zuversichtlich, auch die Österreicher dürften wieder mehr Interesse am Ferientland Schweiz zeigen. Laut der ST-Direktorin in Wien habe der Urlaub in den Schweizer Bergen an Ansehen gewonnen. Vom neu kreierten Winter-Package «SkiZuckerl» mit verschiedenen Graubündner Destinationen, erwartet Freiburghaus eine Belebung der Winterbuchungen. FM

Trotz Investitionen stabile Preise

Das Preisniveau in der Österreichischer Hotellerie und bei den Bergbahnen ist 1997 weitgehend stabil geblieben oder teilweise leicht angestiegen. Im letzten Jahr sind in Hotels und Pensionen 1,1 Milliarden Franken investiert worden. Das ist ein Viertel mehr als noch 1996, wie Reinhardt Buemberger, stellvertretender Obmann der Bundessekretion Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Österreich, feststellt. Diese Investitionen werden von den Gästen honoriert, das zeigt der Aufwand pro Logiernacht, welcher um 3,5% angestiegen ist. Die Deviseneinnahmen pro Kopf der Bevölkerung erreichen 2200 Franken und übertreffen die Vergleichswerte mit der Schweiz (1400 Franken), Spanien (690 Franken) und Italien (580 Franken). Im Sommer des vergangenen Jahres waren im österreichischen Tourismus 162 000 Personen beschäftigt. FM

Die Schwerpunktmärkte Schweiz, Deutschland und Österreich werden koordiniert bearbeitet. Dabei setzen die touristischen Partner transparente Packages ein, welche auch die Nebenkosten einschliessen. In Zukunft verstärkt ÖW die Zukunftsmärkte in Ost- und Zentraleuropa (Polen legte 1997 mit 22% zu, die GUS-Staaten mit 21%) sowie Indien und China. In der Kommunikation für das Tourismusland Österreich setzt die Republik auf TV-Werbung, Printmedien und Internet. Allein um die Märkte Deutschland, Schweiz und Österreich zu bewerben, stehen 10,5 Millionen Franken bereit. Dass die neuen Medien wie Internet beliebt sind, zeigen die Zugriffe auf die ÖW-Homepage: Gemäss Höferer verzeichnete sie 1 Million Zugriffe pro Monat. Weiter sollen mit einer TV-Werbeoff-

fensive auf sieben deutschen und österreichischen Kanälen die Themen Landschaft/Natur, Wandern und Familie dem Publikum schmackhaft gemacht werden.

Licht in Sicht

Schaut Höferer in die touristische Zukunft Österreichs, lautet seine Prognose durchaus positiv: «Wir haben das Ende des Tunnels noch nicht erreicht, sehen aber bereits das Licht.» Der Winter 1997/98 werde mit einem sich abzeichnenden Logiernächte-Zuwachs von rund 3% positiv ausfallen. Für 1998 erwarten ÖW einen Wachstum im Inlandmarkt. «Wenn es uns gelingt, Österreich als familienfreundliches Urlaubsland sowie als Wanderparadies Europas zu verankern, sind durchaus gute Resultate zu erwarten», so der Generaldirektor von Österreich Werbung.

Übernachtungen in Österreich 1997 (Januar bis November)

Quellenland	Logiernächte	Vergleich 1996
Deutschland	52,3 Mio.	-7%
Schweiz	2,7 Mio.	+7%
Österreich	28,0 Mio.	+1%
Westeuropa	18,0 Mio.	-2%
Osteuropa	2,9 Mio.	+9%
Übersee	3,2 Mio.	+1%
Übriges Ausland	0,7 Mio.	+2%
Total	108,3 Mio.	-4%

Europäisches Tourismusforum

Diskussionen zum Qualitätsmanagement

Zum Europäischen Tourismusforum vom 9. bis 12. Juli 1998 in Mayrhofen im Zillertal werden rund 450 hochkarätige Teilnehmer aus dem In- und Ausland erwartet. Thema dieser ersten gemeinsamen Konferenz der österreichischen Präsidentschaft und der europäischen Kommission ist der Qualitätstourismus. Entsprechend dem Motto «Integriertes Qualitätsmanagement im Tourismus» werden Tourismuswissenschaftler und Praktiker über strategische Dimensionen und Voraussetzungen eines touristischen Qualitätsmanagements diskutieren. Besonderes Augenmerk werden die Referenten auf die geeigneten Werkzeuge im Dienste des Qualitätsmanagements, wie etwa elektronische Reservationssysteme, Yield Management und qualifizierte Mitarbeiter legen. Am Forum werden fachbezogene und zukunftsweisende Diskussionen zum Thema Qualitätstourismus erwartet. Das genaue Programm zu diesem Forum wird voraussichtlich Ende März 1998 vorliegen. HP

Vorarlberg

Privatzimmer-Vermieter in der Offensive

Die Vorarlberger Vermieter von Privatzimmern planen einen gemeinsamen Häuserprospekt. Damit wollen sie den sinkenden Übernachtungszahlen begegnen. Ausserdem solle die Kategorisierung mit «Edelweiss» vorangetrieben werden.

Die wirtschaftliche Lage der Vorarlberger Privatzimmer-Vermieter ist unterschiedlich: Während die Zahl der Privatbetten stark rückläufig ist, steigt die Zahl der Ferienwohnungen und -häuser. «Die begehrteste Kategorie ist eine, die es eigentlich gar nicht gibt – nämlich Ferienwohnungen mit Betreuung», sagte der Geschäftsführer des Verbands «Urlaub am Bauernhof», Hans Embacher. Die Gastfreundschaft der Vermieter sei eine Qualität, die grössere Häuser kaum zu bieten hätten. Isabella Bischofberger,

Obfrau von «Privat in Vorarlberg», macht sich ausserdem für geänderte gesetzliche Rahmenbedingungen für die Privatzimmer-Vermieter stark. Derzeit wäre von Gesetzes wegen eine Gewerbeberechtigung nötig, wenn mehr als zehn Betten vermietet werden. Man habe aber nie etwas gegen die Leute unternommen, die bis zu 18 Betten gehabt hätten. In dem Gesetz gebe es nämlich keine Regelung für Ferienwohnungen und deshalb könne jeder sagen: Ich habe zehn Betten und der Rest ist eine Ferienwohnung, schildert Bischofberger. Sie begrüss das Angebot der Wirtschaftskammer, die Zimmervermietern mit mehr als 15 Betten die Gewerbeberechtigung ohne Befähigungsnachweis erteilen will. Um den sinkenden Übernachtungen von Privatzimmern zu begegnen, wollen die Vorarlberger Vermieter einen gemeinsamen Häuserprospekt herausgeben. Damit soll das Angebot besser kommuniziert werden. sda

Auszeichnung für Airlines

Dreimal Gold für Swissair

In Europa scheint die Swissair eine der führenden Airlines zu sein, wie ein englisches Reisemagazin ermittelt hat. An der Preisverleihung des renommierten «Executive Travel Magazine» in London gewann Swissair den Grossen Preis für die beste Fluggesellschaft auf Kurzstrecken und errang gleichzeitig Gold für die beste Business Class auf Kurzstrecken. Das «Executive Travel Magazine» ist eines der führenden Magazine für Geschäftsreisende in Grossbritannien. Beurteilt werden die Airlines jedes Jahr von einem sogenannten «Flight check team», das sich aus Redaktoren des Magazins und Vielfliegern zusammensetzt. Auch bei der «Trophées de l'Aérien» in Paris schwang die Swissair obenaus: Sie wurde zur besten Airline für Geschäftsreisende in Europa erkoren. Die «Trophées de l'Aérien» ist eine neugeschaffene Auszeichnung, mit der französische Reisefachleute die besten aus Paris operierenden Fluggesellschaften auszeichnen. FM

REKLAME

CHECK IN DATA

Neu:
Fidelio for
Windows.

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

Romantisches Seehotel im venezianischen Stil am Luganersee (nähe Morcote)

Eine Rarität für die begeisterte Hotelfachfrau oder den Fachmann

In diesem wunderschönen und sehr gepflegten Haus mit besonderem Charme finden Sie: das heimelige Restaurant, die voll und bestens eingerichtete Küche, 15 Doppelzimmer mit Dusche/WC, kleine Wirtwohnung mit grosser Terrasse, Seeterrasse mit Gartenrestaurant, Bootsanlegeplätze und – und – und. Das schmackhafte Hotel kann auch als Aparthotel geführt werden. Hier können Sie Ihre gastronomischen Träume bestens verwirklichen. Ein absoluter Leckerbissen!

Erica Herrmann, 6816 Bissone, Telefon 091 649 40 91, Telefax 091 649 40 92
99871/393298



Attraktives Investment
in der Zentralschweiz

Traditionsreiches ★★★★★ Kongresshotel

Ganzjahresbetrieb mit über 80 Zimmern (Zimmerauslastung über 60%), 3 Restaurants, Bar sowie verschiedenen grosszügigen Konferenz- und Bankettsälen mit moderner und erstklassiger Ausstattung. Die wunderschöne Lage der Hotelliegenschaft (27'000 m²) bietet einen einzigartigen Blick auf See und Schweizer Alpen. Durch die Konzentration auf den Kongress- und Seminarismus besteht ein interessantes Gewinnpotential. Eine gesunde Bilanz und eine starke Ertragskraft runden das Profil des Betriebes ab. Solvente Interessenten melden sich bitte bei:

KPMG Corporate Finance, Zürich
Jeannine Jüstrich / Bruno Odermatt
Tel. 01/249 24 66 Fax 01/249 31 05

Zu verpachten auf Frühjahr 1998 LANDGASTHOF KRONE in Spiez

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

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

Interessiert? Dann schreiben Sie an
INTER-TREUHAND AG
Postgasse 12, 3800 Interlaken
P 99966/44300

Zu verkaufen Tessin/Umgebung Ascona gut eingeführtes

Restaurant / Bar / Pizzeria
mit Parkplätzen, Seesicht, zu einem interessanten Preis, niedrige Miete.

Interessenten schreiben an
Chiffre W 110-751689, Publicitas SA,
Postfach 2271, 6501 Lugano.
P 99966/44300

San Jose, Costa Rica Stadthotel B&B

seit 6 Jahren bestehend und Erstbesitz. Mit 22 Zimmern/Bädern, beste Ausstattung und Belegung und Gewinn, wegs für schnellentschlossene Käufer ein Schnäppchen! Nur US\$ 750 000.– inkl. Inventar und Grundbesitz! 50% Finanzierung möglich.

Anfragen an Fax (506) 221-1409 oder
E-Mail: wolfgang@sol.raccsa.co.cr.
98963/387754

Absolut einzigartig in der Schweiz!

«Für die Eröffnung des 1. Erlebnisparkes in der Saison 1998»

ZU VERMIETEN GROSSE RESTAURANTS ZU 8 THEMEN

mexikanisch/Western/orientalisch/
Grossmutter/gastronomisch usw.
mit grosser Terrasse in einem
«mexikanisch/Western-Dorf»

PIRATENBARS

auf 2 Etagen

NACH SAISON (PLATZ)

für

Ice Cream Zuckerwatte

und kleine Coniserie-Erzeugnisse
«Nur seriöse und dynamische
Interessenten werden in Erwägung
gezogen.»

Schriftliche Anfragen



4533 RIEDHOLZ bei Solothurn/CH
P 99940/32848

Frühling Tessin Bei Lugano typische, kleine

Osteria

mit Gärten, an einmaliger Lage zu
vermieten.

Chiffre C 263-43168 an ofa Orrell Füssli
Werbe AG, Postfach 255, 7500 St. Moritz.
© 99920/199176

Zu kaufen gesucht im Raume Zürich und Umgebung

Hotel, Restaurant, Motel oder Appartementhaus

gute Lage, Parkmöglichkeiten.
Objekt kann auch renovierungs-
bedürftig sein.

Bitte senden Sie detaillierte
Unterlagen an:

Globtic Finanz AG
Abt. Immobilien
Rösslimattstrasse 4
6005 Luzern
Fax 041 361 03 10
99875/393303

Zu verkaufen/vermieten auf der Traumlinsel Phuket

Restaurant Swiss Chalet, SKI Hütte

Einzigartig in ganz Asien!
80 Plätze, 140 m² Raumfläche.
mind. Eigenkapital Fr. 60 000.–.

Kontaktadresse Schweiz:
Beat Lustenberger
Hauptstrasse 26, 7074 Malix
Telefon 081 252 25 31, Fax 081 252 21 68
WWW.TRV.NET/SH
99867/386281



In Interlaken/Unterseen

Zu verkaufen
gut frequentiertes

RESTAURANT

– heimelige Gaststube (40 Sitzplätze)
– origineller Grill-Room
– Gartenrestaurant (50 Sitzplätze)
– grosser Parkplatz
sowie

3 x 3-Zimmer-Wohnung 2 x 1-Zimmer-Studio

Preis ist Verhandlungssache
Interessiert? Ihre schriftliche Anfrage
richten Sie bitte an

Inter-Treuhand AG
Postgasse 12, 3800 Interlaken
P 99963/160733

TESSIN Zu vermieten im sonnigen Südtessin Ristorante-Pizzeria

mit Fremdenzimmer.
Nur an Fach-Ehepaar. Inventar muss
übernommen werden.
Schreiben unter Chiffre M 753094,
Publicitas, Chiasso.
P 99870/44300

Thunersee, direkter Seeanstoss, zu verkaufen, sehr schöne Liegenschaft

Nähe Spiez, Restaurant/Bar, gut unter-
halten, Grundstück 1000 m², Bootsplatz vor
dem Haus. Evtl. auch als Wohnliegenschaft
nutzbar. Günstig. Telefon 01 261 85 80.
P 94444/385892

Zu verkaufen im Zentrum von Zürich Italienisches Spezialitätenrestaurant mit 80 Plätzen

an Küchenchef-Ehepaar.
A.C.M. Gastronomie Service
Birmensdorferstrasse 55
8004 Zürich
100016/386451

Restaurationsbetrieb zur Pacht gesucht

Wir suchen per sofort oder
nach Vereinbarung einen kleinen
bis mittleren Betrieb in der
deutschsprachigen Schweiz zur Pacht.

Angebote mit Beschrieb des
Mietobjektes unter Chiffre 99873,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
99873/393300

Bar zu vermieten

an bester Lage in Bern.
Chiffre X 005-487254 an Publicitas
AG, Postfach 7621, 3001 Bern.
P 99863/44300

Zu vermieten oder zu verkaufen im Untertengn Nähe Scuol per Anfang April oder nach Übereinkunft

Hotel-Restaurant-Café

Im Engadinerstil eingerichtet, geeignet
für ein Wirtepaar.
Weitere Informationen ab 18.00 Uhr
unter Telefon 081 864 05 00.
97537/391601

Zu verpachten im Kanton Bern neues Restaurant/Pub

ca. 50 bis 70 Plätze.
Angebot unter Chiffre 99918 an hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
99918/393316

IMMEUBLES

A vendre Balcon du Léman Hôtel★★★★

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

Bureau Immobilier André Zbinden
Grand Rue 14, 1095 Lutry-Lausanne
Téléphone 021 796 35 30
P 99556/33994

A vendre de suite, en Valais, à 20 minutes de Montreux, en plaine, au cœur des stations de Villars/Diablerets et des Portes du Soleil

magnifique hôtel-restaurant avec 27 chambres

Deux salles à manger, carnet pour
sociétés, grande cuisine, parking, jardin. Possi-
bilité bar. Idéal pour couple.
Prix très intéressant avec garantie de rachat
à moyen terme par institution.

Pour traiter Fr. 200 000.–
Téléphone 079 220 31 37 jusqu'à 20 h 00
P 99859/374628

Valais A vendre à SION à 100 m de la Gare

hôtel-restaurant

50 lits, très bien équipé.
Prix Fr. 2 350 000.–.
téléphone 027 323 21 56
99868/38344

AUF DEM STOOS – DA IST WAS LOS!!!
Wir verkaufen im Auftrag unserer Klientschaft an
wunderschöner Lage das alteingesessene, im Schwei-
zer Baustil bestens erhaltene

**HOTEL/RESTAURANT
KLINGENSTOCK**
in Stoos ob Schwyz.

Kurzbeschreibung:
2175 m² Grundfläche
22 Zimmer mit 45 bis 50 Betten
Restaurant 120 Plätze
Ertragsstarke Pizzeria
Hotelbar/Dancing 80 Plätze
5-Zimmer-Wirtwohnung
Ganzjahresbetrieb

Der klassische Familienbetrieb wird durch Ihr Engage-
ment, Ihre Ideen und Ihr Können für Sie und Ihre
Gäste zum sicheren Paradies in Schwyz!
**Interessanter Verkaufspreis mit gesicherter Finan-
zierung!**
Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns
auf Ihre Kontaktaufnahme.

Fred Siebenmann AG
Unternehmensberatung für
Hotellerie + Restauration
Tribtschenstrasse 18, 6005 Luzern
Telefon 041 360 05 55, Fax 041 360 29 92



Richtig inserieren:

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

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

Eine sorgenfreie Zukunft

können wir Ihnen zwar nicht versprechen, aber die Grundlage für eine lange, wirtschaftlich vielversprechende Berufskarriere als Mieter in einem

DREI-STERN-HOTEL

Dieser Passanten- und Konferenzbetrieb in einer Industrieregion im Mittelland erzielt seinen starken Umsatz zu ca. 55% in der Passantenrestauration, zu ca. 20% im Bankettbereich und zu ca. 25% in der Beherbergung.

Das räumliche Angebot umfasst:

- 70 Gastbetten
- 120 Sitzplätze in 4 Passantenlokalen
- 50 Sitzplätze auf der Gartenterrasse
- 220 Bankettplätze
- Bar und Kegelbahnen

Für die Übernahme des Kleininventars und des Warenlagers ist ein Eigenkapital von ca. Fr. 400 000.– erforderlich.

Der Mietantritt erfolgt nach Vereinbarung.

Es versteht sich, dass dieser lebhaft und vielseitige Betrieb eine starke Unternehmerpersönlichkeit mit fachlich fundierter Ausbildung und Führungserfahrung erfordert.

Wir freuen uns auf einen kurzen Lebenslauf unter
Chiffre 100019, hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.
100019/78325

Zu kaufen gesucht:

Hotel

in der näheren Umgebung von Zürich. Unser solventer Mandant sucht ein Hotel mit ca. 50 bis 100 Betten.

Bitte senden Sie uns eine Kurzbeschreibung (Lage, Betten, Restaurantplätze, Infrastruktur etc.) sowie eine Preisvorstellung.

Für Fragen nehmen Sie mit unserem Herrn André Gribi Kontakt auf.

COT Treuhand AG
Bielstrasse 29, 3250 Lyss
Telefon 032 387 42 24
99800/382257

Zu verkaufen 2./3. Quartal 1998

100% unserer Familien-Aktiengesellschaft

Aktivum: Hotel-Restaurant Niesenblick, 3625 Heiligenschwendi ob Thun
Zimmer: 16, davon 13 mit Dusche oder Bad/WC, 3 mit fliessend Kalt- + Warmwasser, alle mit Wandfen, beleuchtetem Kosmetikspiegel, Telefon, Radio, Minibar, teilweise Südbalkon, 25 plus 3 bis 4 Zusatzbetten
Betten: SHV-***-Ferienhotel (Jahresbetrieb)
Klassifikation: Speisekül 40, Restaurant 32, Saal 16, Bar/Mehrzweckraum 40 bis 60, Gartenterrasse offen ca. 80.
Sitzplätze: 10 eigene, öffentlicher Parkplatz in ca. 150 Meter Entfernung (ohne Parkgebühren)
Gebäude und Einrichtungen gut. Fassadenrenovation 1990.
Zustand: ca. 1600 m²
Umschwingung mit Hotel: Post-Hanglage, 1100 m u.M. Unverbaubare Panoramansicht auf See und Berge. Unnutzung des Betriebes kann möglich sein.

Solvente Interessenten werden persönlich beraten. Vermittler nicht erwünscht.
Familie F. Steinmann-De Giorgi, 3625 Heiligenschwendi/Thun
Telefon 033 243 27 27 oder Fax 033 243 43.
86392/15466

Heliotrop-Hotel in Pfäfers

Erstes drehbares Hotel der Schweiz geplant

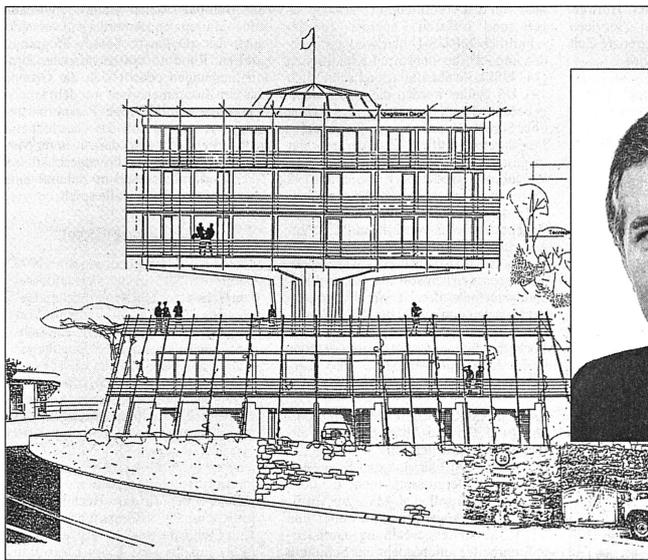
Der Hotelier Jakob Knöpfel aus Pfäfers (SG) will ein drehbares Hotel nach dem Vorbild der Heliotrop-Häuser des Architekten Rolf Disch bauen. Er setzt vor allem auf Tagungen und Seminare. Der Neubau soll Silvester 1999 eröffnet werden.

ANDREAS KNEUBÜHLER

In Pfäfers entsteht ein Hotelprojekt, das einen deutlichen Kontrast zum nahegelegenen neoklassizistischen Neubau des Bad Ragazer Quellenhofs bieten wird. Der Hotelier Jakob Knöpfel plant bereits seit Jahren seinen Betrieb, das Hotel Schloss Wartenstein, zu erweitern. 1994 scheiterte allerdings ein erster Versuch am Veto der Behörden. Sie befanden einen Neubau im Stil des St. Moritzer Palace als nicht zeitgemäss.

Knöpfels zweites Projekt muss sich diesen Vorwurf sicher nicht gefallen lassen. An der Swissbau '95 fiel ihm das futuristisch aussehende Heliotrop-Haus des deutschen Architekten Rolf Disch auf. Dessen nach ökologischen Gesichtspunkten konzipierte Wohnhäuser drehen sich mit der Sonne und nutzen damit die Wärmeinstrahlung optimal für die Energiegewinnung.

In der Schweiz baut die Firma Blumer AG in Waldstatt (AR) Heliotrop-Häuser in Lizenz. Deren Tochterfirma Ligna-plan ist für das Hotelprojekt in Pfäfers verantwortlich. Der Neubau soll den bestehenden Betrieb des Hotels Schloss Wartenstein ergänzen. Die erste Hürde hat das Drehhotel jetzt genommen: Gegen den Gestaltungsplan gab es keine



30% Frequenzsteigerung will Hotelier Jakob Knöpfel mit seinem zusätzlichen Heliotrop-Hotel erreichen.

Foto: zvg

Einsprachen. Damit fehlt noch die Baubewilligung der Gemeinde.

Zwei Umdrehungszeiten

Vorgesehen ist ein knapp 20 Meter hoher, dreistöckiger Hotelneubau mit 20 Doppelzimmern (jedes mindestens 20,5 Quadratmeter) der 4-Stern-Kategorie. Der gesamte Wohnbereich ist drehbar, mög-

lich sind Geschwindigkeiten zwischen zwei und zwölf Stunden pro Umdrehung. Zur Ausstattung gehören vier Suiten sowie Wintergarten und Dachterrasse. Eine Küche wird der Neubau nicht aufweisen. Die Gäste werden ihre Mahlzeiten im Hotel Schloss Wartenstein einnehmen.

«Im Gebäude sollen Tagungen stattfin-

den», erklärt Knöpfel das Konzept. In den Bau integriert werden drei unterschiedlich grosse Seminarräume – zwischen 35 und 51 Quadratmetern – ausgerüstet mit modernster Technik. «1990 ist eine Analyse gemacht worden. Sie zeigte, dass solche Angebote in der Region fehlen.» Daran habe sich kaum etwas verändert, ist der Hotelier überzeugt.

«Last-Minute» CH

«Blitzferien» in Schweizer Hotels

Kurzfristige und vergünstigte Übernachtungsmöglichkeiten in Schweizer Hotels können neu unter Telefon 0848 848 858 oder via Internet «http://www.swiss-hotels.ch» abgerufen werden. Der neue Service «Last Minute CH» des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) kann auch an den verschiedenen Schweizer Ferienmesses benutzt werden. An den Ferienmessen in Bern und Zürich fand das Angebot bereits grossen Anklang. Die Angebote sind unter den saisonüblichen Preisen offeriert oder beinhalten besondere Mehrleistungen.



Der Schweizer Hotelier-Verein neu mit «Last-Minute CH». Foto: APK

City Partner Hotels

Mittelständige Hotels organisieren sich

Als neue Kooperation privat geführter Innenstadt-Hotels ist jetzt von Hamburg aus die Gruppe City Partner Hotels gestartet. Sie will sich «sehr bald» auch in Richtung England, Niederlande und Schweiz ausdehnen.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Geführt werden die City Partner Hotels von der aus einer Hoteliersfamilie stammenden Sabine Möller, die ihre Erfahrungen bei Ring-Hotels und City Line & Country Line Hotels gesammelt hat. Weil gerade «die mittelständischen Hotels mit Dumpingpreisen von der Konzernhotellerie bedrängt» würden, weil kein Privathotel allein gegen die internationalen Verkaufs- und Marketingnetze der Konzerne bestehen könne, habe sie «offene Türen eingernannt», berichtet Sabine Möller. Zur Zeit umfasst die Kooperation City Partner Hotels

22 Häuser – alle in Städten ab 50 000 Einwohnern. Mindestens drei Sterne, gute Verkehrsverbindung und eigener Parkplatz sind die Standards. Restaurants weniger, denn «wird sich garni-lastig», sagt die Gründerin.

Auftritt an der ITB

Anonymität und Fließbandcharakter sollen vermieden werden. Als Gäste werden vornehmlich Geschäftsreisende und Städte-Touristen angepeilt. Die durchschnittliche Grösse der bisher mitwirkenden Hotels beträgt 50 Zimmer. Der individuelle Hotelname bleibt erhalten und auf Wunsch tritt der Zusatz «CP Hotels» und der Städtenamen hinzu. Zum ersten Mal präsentierte sich die im September 1997 aktiv gewordene Kooperation auf dem Londoner World Travel Market, auf der Touristik-Messe in Leipzig und dem Reisemarkt Köln. Der nächste grössere Auftritt ist während der ITB in Berlin geplant. Ein erster Prospekt ist erschienen, in dem jedes Hotel auf deutsch und eng-

lisch auf jeweils einer Seite vorgestellt wird. Die Ausweitung international wird aggressiv angepeilt. Bei einer einmaligen Aufnahmegebühr von 5000 DM wurde 1997 ein monatlicher Basisbetrag von 2000 DM zugrunde gelegt, was 50 Zimmereinheiten entspricht. Für jedes Zimmer weniger oder mehr werden 10 DM abgezogen oder addiert. Der monatliche Basisbetrag soll jährlich um 50 DM steigen. Als Gegenleistung wird nicht nur eine eigene Buchungszentrale mit Anschluss an die Reservierungssysteme durch die Hotel-Bank von Micos Fideio geboten, es werden auch Verkaufsförderung und Informationsveranstaltungen offeriert. Anvisiert werden für alle City Partner Hotels ein Kunden- und einheitliche Kundenkarten, dazu Einkaufsvergünstigungen über «Atlas Zentraleinkauf».

Informationen: Sabine Möller, City Partner Hotels, Am Neumarkt 30, D-22041 Hamburg, Telefon 0049-40-656 941 0.

E&G Swiss Budget Hotels

Sommerhit mit Mietvelos

Die E&G-Gruppe dominiert immer noch den Budgetbereich in der Schweizer Hotellerie. Vom Ketten-Budgetbereich unterscheidet sie sich allerdings standortmässig und unternehmerisch. Die E&G-Hotels haben ihr Erscheinungsbild angepasst und ihren 98er Führer herausgegeben. Der angelsächsische Zusatz im Titel «Swiss Budget Hotels» soll die Verständlichkeit unterstreichen. Geblieben sind die Hotelbeschreibungen, neu sind endlich auch Preisrichtlinien erwähnt. E&G arbeitet in der Promotion eng mit der Schweiz Tourismus zusammen: Für das gegenwärtig anlaufende Projekt «Veloland Schweiz (Jah)» hat sich E&G mit «Rent a Bike» (und den SBB) einige Pauschalen einfallen lassen, die auf den ersten Seiten des Führers aufgelistet werden. Eine Familie bucht über E&G eine Familienpauschale bei der SBB von 45 Franken und erhält dafür Mietvelos für einen Tag. Für den Sommer offerieren E&G zusammen mit Rent a Bike für 375 Franken pro Person eine 5-Tages-Pauschale – im Doppelzimmer, inklusive Mietfahrrad. Die E&G-Gruppe wird seit rund einem Jahr von der Touristika SA in Villars gemangt. Mitte September 1997 waren an einer ausserordentlichen Generalversammlung die Weichen neu gestellt worden. Im Gegensatz zu den Hotelgruppierungen im oberen Segment, wo ein Verdrängungswettbewerb herrscht, lassen sich im Budgetbereich noch zahlreiche zusätzliche Betriebe ausmachen.

REKLAME

TSG Treuhand & Software für das Gastgewerbe AG

- Die zuverlässige Buchhaltungstelle
- Administration mit System
 - Monatsabschlüsse
 - Buchhaltung als Führungsinstrument

Grollingerstrasse 66 Tel. 061 373 12 12
Postfach Fax 061 373 12 15
4002 Basel email tsg@tsgbase1.ch

Park Hotel Waldhaus AG

Dividendenerhöhung auf 9% beantragt

Der Verwaltungsrat des Park Hotel Waldhaus in Flims beantragt der Generalversammlung, die Dividende von bisher 8% auf neu 9% zu erhöhen. Gegenüber dem Vorjahr erhöhten sich im abgelaufenen Geschäftsjahr die Betriebseinnahmen um 14,2% auf 9,5 Mio. Fr. Die Logiernächte nahmen um 11,6% auf 30 860 zu, der Cash-flow stieg um 10,9% auf 1,6 Mio. Fr. Der Unternehmensgewinn verbesserte sich «bei fortgesetzter Gewinndynamik in neunfacher Folge», wie im Aktionärsbrief festgehalten wird, und weist mit 895 000 Fr. eine Zuwachsrate von 14,5% gegenüber dem Vorjahr aus. Wesentlich zu diesem Resultat trägt auch die Hotel-Crew und deren Direktor Josef Müller bei. Die 9% Dividende bezieht sich auf den Nominalwert der Aktie von 250 Franken; gehandelt wird der Titel heute bei einem Kurs von 950 Franken. Zur Dividende kommt ein sogenannter Naturalbonus von 5%, ein Konsumati-

onsgutschein für Aktionäre im Hotel. Auch das laufende Geschäftsjahr hat offenbar gut begonnen: Im Dezember 1997 steigerte das «Waldhaus» sowohl seine Betriebseinnahmen als auch die Logiernächte um über 20%. Ausserdem konnte, für die Erfolgsrechnung des laufenden Geschäftsjahrs wirksam, die grössere der beiden zum Hotel gehörenden Olgiate-Villen verkauft werden. Die Waldhaus AG plante seit längerem Überbauungen respektive Residenzen auf ihrem Boden, davon sind Teile bereits erstellt. Übrigens, apropos neue Lex Friedrich: Die neue «Ausländerquote» in Flims bedingt gegenwärtig 20%. Die Generalversammlung findet am 8. April 1998 im Hotel in Flims statt. Im Aktionärsbrief kündet Walter Suter, Präsident und VR-Delegierter der Park Hotel Waldhaus, auf April 1998 seinen Rücktritt an. Suter ist bei Feldschlösschen verantwortlich für den Immobilienbereich. Er wird aber im VR bleiben. Über die Nachfolgeregelung werden die Aktionäre und Aktionärinnen Anfang März konkreter informiert.

Club Méditerranée

In drei Jahren aus der Verlustzone

Nachdem der Club Méditerranée für 1997 Rekordverluste hinnehmen muss, will nun Ex-Disney-Manager Bourguignon bis ins Jahr 2000 das Unternehmen wieder flott bekommen. Jedoch hat die Ankündigung seines Rettungsplanes die Finanzkreise offensichtlich nicht überzeugt – die Clubaktien hatten einen Rekordrückgang zu verzeichnen. Im einzelnen hat sich Bourguignon entschlossen die Konten zu bereinigen, was für den Club bedeutet: 1,45 Mia. FF Provision und daraus resultierend ein Verlust von 1,3 Mia. FF bei einem positiven Nettoergebnis von 91 Mio. FF und einem Umsatzvolumen von 8,2 Mia. FF. Zudem ist eine Kapitalaufstockung von 1,2 Mia. FF geplant. Konkret sieht der Rettungsplan drei Ziele vor: Als erstes werden die Aquariusdörfer absorbiert – die Marke wird bis zum nächsten April aufgegeben – und die Club-Med-Dörfer dann in vier Kategorien unterteilt. Parallel dazu soll

mit einer vollständig neuen Tarifpolitik der «richtige Preis» gefunden werden. Mit den rund 30% billigeren ehemaligen Aquariusdörfern, die als 1- und 2-Trident-Anlagen fungieren, will Bourguignon dabei vor allem auch im unteren Marktsegment einsteigen, denn der Club soll wieder für alle zugänglich werden. Geplant sind generelle Preissenkungen vor allem in der Vor- und Nachsaison und eine Preisstaffelung nach Zielgebieten. Wichtig bleibt die umfassende Renovierung der 72 Dörfer bis Ende 1999 (Investitionsvolumen 1,85 Mia. FF). Unabhängig von diesen Strukturveränderungen soll aber vor allem auch das Image aufpoliert werden, damit die «alte magische Clubidee» unter modernen Vorzeichen wieder auflebt. Denn Bourguignon sieht im Segment der «All inklusive»-Angebote derzeit einen der stärksten Wachstumsmärkte. Die Nachfrage für diese Angebote ist vor allem in den USA und Deutschland gross. Neben Japan, Belgien, der Schweiz und natürlich Frankreich gehören diese beiden zu den wichtigsten Quellenmärkten des Club Med.

SRS wird noch dieses Jahr «Millionär»

Steigenberger Reservations Service tritt neu als SRS Worldhotels am Markt auf. 1998 sollen 1,03 Mio. Übernachtungen erzielt werden. Im Vordergrund steht nach wie vor das Corporate Business, das über 60% der Buchungen ausmacht.

GEORG UBENAUF

Kräftiges Wachstum im Hotelportfolio und in den Übernachtungszahlen sowie eine weltweit stärkere Verbreitung haben den Steigenberger Reservation Service SRS zu einer Neupositionierung bewo-

gen. SRS Worldhotels heisst die neue Marke, wobei das SRS klein im O von World verschwindet und der Hinweis «Steigenberger Reservation Service» auch nur noch «für eine begrenzte Zeit als Unterzeile» erscheinen wird. Mit einem Zuwachs von 14% stieg die Zahl der vermittelten Zimmerübernachtungen auf 815 000, aber SRS will mehr: «1998 wollen wir Millionär werden», hiess es auf der Jahrespressekonferenz, angepeilt sind 1 030 000 Übernachtungen.

Hotelportfeuille ausgleichen

Ausgeglichener soll auch das Hotelportfeuille werden, das mit 121 Häusern der Deluxe- und 154 der First Class nur

77 Adressen in der Comfort Class ausweist. Als «besonders erfreulich» gilt, dass von den vermittelten Übernachtungen rund 15% zu Rackrates (durchschnittlich 200 US-Dollar) verkauft wurden und 35% zu Consortial-Konditionen (141 US\$). Zu ebenfalls durchschnittlich 141 US-Dollar werden die «D&S»-Angebote (Dollar & Sense) abgerechnet, die über Sonderaktionen verkauft werden. Der durchschnittliche Zimmerpreis der insgesamt 66 000 Zimmer bei SRS Worldhotels werde von 150 US\$ auf 148 absinken (auch wegen mehr Comfort-Class-Hotels), die durchschnittliche Aufenthaltsdauer von 2,17 auf 2,15 Tagen zurückgehen («ein Trend seit 1995, die Leute haben nicht mehr soviel Zeit»). Verbessert werden soll die gesamte Buchungstechnik, derzeit via «Trust», an der Bertelsmann mit 70 und SRS-Worldhotels mit 30% beteiligt sind. Die Sockelbeträge der beteiligten Hotels bleibe dennoch unverändert.

Partnervertrag mit United

Es wird eine CD-ROM für Off-line-Suche (und On-line-Abfrage) in 11 europäischen Sprachen plus Japanisch geben, die Zahl der Internet-Sites und Links wird vergrössert, mehr nahtlose Verbindungen sollen ab März zur Verfügung stehen. Angeboten wird weiter eine CD-ROM zur Selbstschulung, damit Hotelmitarbeiter «nicht mehr zur Schulung wegreisen» müssen. Mit «United Airlines» wurde ein Fünfjahresvertrag über ein Mileage-Plus-Programm abgeschlossen. Mit «Visa» läuft ein Buchungswettbewerb für Reisebüro-mitarbeiter. Erhöht werden 50 000 zusätzliche Zimmerübernachtungen.

Weiter ausgebaut werden soll das Geschäft in Nord- und Südamerika und im asiatisch-pazifischen Raum. Zwischen Asien, Europa und Amerika soll verstärkt auch das «Dollar & Sense»-Programm greifen. Rund 15 000 zusätzliche Zimmerbuchungen erhofft sich die Gruppe aus der Zusammenarbeit mit dem amerikanischen «Rail-Europe Passport». Intensiviert werden soll das Geschäft mit Konsortien («20 sind derzeit unter Vertrag»), während das Privatgeschäft bei SRS-Worldhotels auch in Zukunft eher untergeordnete Rolle spielt.

Zürich vor Basel

19 432 Roomnights wurden 1997 durch den SRS in die angeschlossenen Schweizer Hotels vermittelt. Gegenüber 15 349 Roomnights im Vorjahr entspricht dies einem Zuwachs um 26,6%. Die meisten Buchungen kamen aus Nordamerika (5912), gefolgt von England und Irland (4192). Buchungen aus der Schweiz beliefen sich auf 2226 Übernachtungen, dahinter lagen Deutschland mit 1979 und Skandinavien (1703). Die 1997 am meisten über SRS gebuchten Schweizer Hotels waren in der Deluxe Kategorie das «Beau Rivage» in Genf mit 3478 Roomnights, gefolgt vom Steigenberger Belvedere, Davos (593). In der First Class Collection führte der «Schweizerhof», Zürich mit 6936 vor dem «International», Basel mit 4044 roomnights. Das einzige SRS-Haus der Comfort-Collection, das Au Lac Lausanne verbuchte 631 Nächte

ANGEBOTE

«Hotel»: Hotel- und Gastronomiemesse in Bozen vom 23. bis 26. März. Vom 23. bis zum 26. März findet im neuen Messegelände in Bozen, Südtirol, die Fachmesse «Hotel» statt. Auf rund 25 000 Quadratmetern werden rund 400 Aussteller und über 10 000 Besucher erwartet. Sonderausstellungen informieren zu «Speisekartengestaltung», «Umweltschutz und Tourismus» und «Südtiroler Weinstrasse». Die Messe wurde vom Januar in den März verlegt. MA

«Hotel», Messe Bozen vom 23. bis 26. März 1998, Messeplatz 1 I-39100 Bozen, Telefon 0471 516 000, Fax 0471 516 111.

*

Eine Region, ein Jahr lang, ein Preis. Noch bis zum 24. Dezember 1998 kommt in den 10 Steigenberger Hotels (Maxx und Esprix) in den neuen Bundesländern Deutschlands ein Spezialangebot zur Anwendung. Zum Einheitspreis von 111 DM pro Nacht kann jedes Zimmer, in Erfurt, Halle, Jena, Magdeburg, Rostock, Rügen, Schwerin, Weimar, Potsdam und Zingst gebucht werden. Ebenfalls im Preis ist das unbeschränkte benutzten des öffentlichen Verkehrsnetzes der Region eingeschlossen. Das Frühstück wird zusätzlich belastet. Das Angebot gilt nicht während Messen und der Hauptsaison. MA

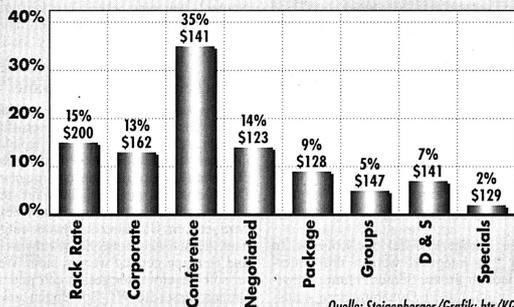
*

Ausgesuchte Hotels «Links + Rechts der Autobahn». Der Stünings Verlag in Krefeld (D) hat den europäischen Reiseleiter und Reiseatlas für 1998 völlig überarbeitet. «Links + Rechts der Autobahn» gibt auf 388 Seiten Informationen entlang der Autobahnen und Fernverkehrsstrassen Deutschlands und weiteren 12 europäischen Ländern. FY

«Links + Rechts der Autobahn», 1998, 388 Seiten, DM 17,20, ISBN-Nr. 3-9805089-0-0.

SRS World Hotels: Zimmerübernachtungen

Geschäftssegmente und Zimmerpreisstrukturen 1997



AUS-WEITERBILDUNG



Schweizer Hotelier-Verein

Weiterbildung

Persönlichkeitsentwicklung: Aufbaukurs Rhetorik Teil II: «Sich ausdrücken und andere überzeugen»

Datum/Kursort: Mittwoch/Donnerstag, 4./5. März 1998, Hotel Hirschen, Obererlinsbach

Referent: Peter B. Grossholz, lic.phil. I, Leiter Weiterbildung SHV, Bern

Kursziele: Wir reden von Kommunikation und vernachlässigen das Reden. In der immer knapper werdenden Zeit steht die präzise, klare und verständliche Aussage am Anfang des Erfolges. Genau hier setzt dieser Kurs an. In diesem Kurs lernen Sie in einem konstruktiven Ambiente Ihre Stärken kennen und besser nutzen. Sie erfahren auch, wie man Fallen ausweicht und mit heiklen Momenten umgeht, kurz: Sie sind in der Lage, Ihre Rhetorik wirkungsvoll einzusetzen.

Kursinhalte:

- Kritische Momente und heikle Elemente der Kommunikation
- Rhetorik: die Sprache und ihre Bedeutung
- Rhetorische Wirkungsmittel und ihr Einsatz
- Verhalten in unterschiedlichen Situationen
- Argumentationen und Stolpersteine
- Fragen und wie man mit ihnen umgeht
- Ist Schlagfertigkeit lernbar?
- Übungen vor der Kamera und Umgang mit Feedbacks

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastroisuisse Fr. 790.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastroisuisse Fr. 930.- (inkl. MwSt)

Führung: Grundlagenkurs «Die Teamsitzung – ein wirksames Führungsinstrument»

Datum/Kursort: Dienstag, 24. März 1998, Nachmittag, Hotel Sternen, Muri

Referent: Fritz Sterchi, eidg. dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern

Kursziele: Immer mehr von Ihrer wertvollen Zeit verbringen Sie in Sitzungen. Deshalb wollen Sie das Führungsinstrument «Teamsitzung» verstärkt einsetzen und mehr aus Ihren Teamsitzungen herausholen. Sie bereiten Ihre Teamsitzungen gezielt vor und führen diese effizient durch. Sie wollen sich als SitzungsleiterInnen verbessern und bewusster an Sitzungen teilnehmen.

Kursinhalte:

- Grundlagen für eine erfolgreiche Teamsitzung
- die Vorbereitung
- die Leitung
- die anderen TeilnehmerInnen
- die Auswertung nach der Sitzung
- die Nachbearbeitung/Erfolgskontrolle von Sitzungen

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastroisuisse Fr. 110.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastroisuisse Fr. 130.- (inkl. MwSt)

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



HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung



Schweizer Hotelier-Verein

Weiterbildung

Marketing: Grundlagenkurs «Marketing: einfach, praktisch, wirksam»

Datum/Kursort: Dienstag, 24. März 1998, Hotel Hermitage, Luzern

Referent: Dr. Peter Kühler, MarkeTeam, Chefredaktor hotel + tourismus revue, Bern

Kursziele: Von den Gästebedürfnissen zum erfolgreichen Angebot. Dieses Seminar vermittelt Marketinggrundkenntnisse, die Sie in Ihrem Betrieb praktisch anwenden können. Nach diesem Kurs können Sie den Marketingdschungel besser durchschauen, Mitbewerber und Märkte analysieren, einfache Marketingziele setzen und das Zusammenspiel von Leistung, Preis und Verkauf verstehen.

Kursmethode: Mit Präsentationen und Diskussionen praktischer Beispiele und Brainstorming erarbeiten Sie aktiv die Marketinggrundkenntnisse.

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastroisuisse Fr. 325.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastroisuisse Fr. 380.- (inkl. MwSt)

Marketing: Grundlagenkurs «Vom «Dienen» zum professionellen Kundenkontakt»

Datum/Kursort: Dienstag, 31. März 1998, Hotel Stella, Interlaken

Referent: Fritz Sterchi, eidg. dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern

Kursziele: Sie stehen im täglichen Kundenkontakt und wollen diese Kontakte professioneller gestalten. Sie wollen den Erfolg dieser Kontakte nicht dem Zufall überlassen und auch aus kritischen Situationen das Beste herausholen.

Kursinhalte: Die Kursinhalte werden aktiv mit den TeilnehmerInnen erarbeitet. Dadurch können die Erkenntnisse aus dem Kurs einfacher in die Praxis umgesetzt werden.

- Freundlichkeit, das unbekannte Wesen oder eine Standortbestimmung. [Was ist sie? Wo beginnt sie? Wie weit geht sie?]
- Wie bin ich als Gast?
- Der Zusammenhang zwischen Freundlichkeit und erfolgreichem Verkaufen.
- Das optimale Verhalten in verschiedenen Kundensituationen (am Beispiel Telefon) definieren.
- Wer keine Fragen stellt, wird nichts erfahren!
- Eine Reklamation! [Wurde aber auch Zeit...]
- Endlich! Der Gast ist weg...

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastroisuisse Fr. 325.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastroisuisse Fr. 380.- (inkl. MwSt)

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



HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

Delegiertenversammlung Bündner Hotellerverein

Bessere Ertragszahlen mit «Businessplan»

Der Tourismus ist der wichtigste Wirtschaftszweig Graubündens. Funktioniert dieser Motor auch in Zukunft für die wirtschaftliche Entwicklung der «Ferienecke»? An der Delegiertenversammlung des Bündner Hotellervereins (BHV) wurde Handlungsbedarf signalisiert.

PETER KÜHLER

BHV-Präsident Rudolf Schmidt zeigte sich zufrieden über die Entwicklung. Die Hotellerie in Graubünden lege in der Sommersaison '97 mit plus 3,9% Logiernächten wieder zu. Die Ausgabefähigkeit der Gäste steigt. Bereits gehe das Gerücht um, viele Orte seien während der Winter-Hochsaison ausgebaut. In Tat und Wahrheit seien jedoch vor Ort immer noch Zimmer erhältlich. Viele Medien würden bereits mit Rekordmeldungen aufwarten. Geurteilt werden könne aber erst am Ende der Wintersaison,

betonte Schmidt. Die Bündner Hotellerie ist ein wichtiges Aktivum im touristischen Portefeuille der Schweiz. Mit 15% der Hotelzimmer erzielt sie immerhin 18% der Hotelübernachtungen, was zu einer überdurchschnittlichen Zimmerbelegung von 47% führt (Schweiz: 43%). Der Präsident warnte vor Euphorie und schneller Selbstzufriedenheit. Die Bemühung um höchste Qualität müsse weitergehen. Die Feststellung des Trendforschers Mathias Horx, dass die Marke Schweiz renovierungsbedürftig, alt und fett sei, müsse nach wie vor ernstgenommen werden. Es dürfe für mittelmässige Qualität nicht zu viel verlangt werden, und es gebe noch viel zu tun...

Schmidt wehrte sich andererseits gegen die einseitige Darstellung der Medien im Zusammenhang mit der KOF/ETH-Studie über die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Hotellerie. «Wir sind nicht die Abzocker der Nation, wir wehren uns gegen diese ungerechtfertigte Diskriminierung unseres Berufsstandes.» Sorgen macht sich Schmidt über die betriebswirtschaftliche Situation der Hotel-



Rudolf Schmidt, Präsident des Bündner Hotellervereins, warnt vor Selbstzufriedenheit.
Foto: zvg

lierie, die sich verschlechtert habe. Dies als Folge der während Jahren rückläufigen Übernachtungen und Einnahmen. Die betriebswirtschaftlichen Aspekte der Unternehmensführung seien eindeutig stärker zu berücksichtigen. In Zusammenarbeit mit dem Wirtschaftsforum Graubünden und der Graubündner Kantonalbank soll in einem Seminarzyklus in Flims, Davos und Samedan der Umgang mit dem «Businessplan» trainiert werden. Die Graubündner Kantonalbank stellt der Hotellerie dazu einen speziell auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Muster-Businessplan zur Verfügung.

Wirtschaftliche Perspektiven der Bündner Wirtschaft

	Beschäftigtenanteil ¹⁾	Wertschöpfungsanteil ²⁾	Gesamt-trend
Vorwiegend oder teilweise tourismusinduzierte Branchen			
• Gastgewerbe	17%	8%	↗
• Baugewerbe	17%	10%	↗
• Detailhandel	9%	6%	
• Verkehr/Kommunikation	8%	8%	
• Öffentliche Dienste	7%	15%	
Verarbeitende Produktion	11%	14%	
Elektrizitäts-/Wasserwirtschaft	2%	5%	
Landwirtschaft	7%	3%	↘
Banken/Versicherungen	3%	6%	↘

1) Basis: Vollzeitbeschäftigte 1995

2) Schätzung aufgrund Branchendurchschnitt CH 1995

Quelle: Wirtschaftsforum Graubünden

INTERVIEW

Wirtschaftsleitbild Graubünden

«Ein Ausstiegsszenario hätte fatale Folgen für die Hotellerie»



Rico Monsch
Mitglied der
Geschäftsleitung
der Graubündner
Kantonalbank

Vernachlässigen die Grossbanken immer mehr das Kreditgeschäft in der Hotellerie? Und ist dies eine Chance für Kantonalbanken und Regionalbanken?

Seit der Fusion von UBS und SBV ist der Eindruck entstanden, dass sich die Grossbanken aus dem Kreditgeschäft in der Schweizer Hotellerie zurückziehen wollen. Eröffnen sich für Sie als Leiter des Departements «Kommunikation» der Graubündner Kantonalbank (GKB) neue Betätigungsfelder? Auch im Bündnerland zeigt sich zunehmend, dass die Grossbanken ihre geschäftspolitischen Ziele neu definiert haben. Mit den rigorosen Zentralisierungs- und Standardisierungsmaßnahmen werden sich kurzfristig wohl die Erträge steigern lassen. Ob nicht längerfristig aber das Vertrauen der Kunden darunter leidet, wird sich weisen. Solche Veränderungen beinhalten für die GKB sicher auch Chancen, ihre Marktstellung auszubauen. Bereits zwischen uns 60% der in Graubünden tätigen Unternehmen gemäss einer aktuellen Marktstudie als ihre Hauptbank. Diese Position eröffnet aber nicht nur Chancen, sie beinhaltet auch eine hohe volkswirtschaftliche Verantwortung.

Wird die angekündigte Überprüfung der Hotelkredite durch die Grossbanken zu grösseren Schwierigkeiten in der Bündner Hotellerie führen? Wie verhält sich die GKB?

Wir kennen die Ziele der Grossbanken nicht. Die Tatsache, dass einzelne Institute eine generelle Überprüfung ihrer Hotelkredite als notwendig erachten, lässt viele Fragen offen. Beständen bankintern formulierte Ausstiegsszenarien, weil das Vertrauen in den Tourismus und damit in den Wirtschaftsstandort Graubünden nicht mehr vorhanden ist, dann hätte das tatsächlich fatale Folgen für unsere Hotellerie. Bereits jetzt pochen – neben vielen gesunden – auch viele «Grenzbetriebe» bei uns an. Wir können aber nur dann Hotelfinanzierungen von anderen Banken übernehmen, wenn die Betriebe intakte Zukunftschancen haben.

Wie beurteilt die GKB die Hotellerie als Schuldner? Werden generell Risikozuschläge auf den Hypozins geschlagen?

Trotz schwieriger äusserer Rahmenbedingungen haben wir in Graubünden nach wie vor eine Vielzahl von ausgezeichneten und absolut gesund finanzierten Hotelbetrieben, auf die wir stolz sind. Aber auch wir kommen um «Risikozuschläge» auf den Hypozins nicht mehr herum. Sie liegen je nach Bonität bei 1/2 bis 1% über den erstrangigen Wohnbauhypotheken. Betriebswirtschaftlich ist das sicher richtig so. Fragwürdig wird es dann, wenn einzelne Banken damit eine unverantwortliche Profitmaximierung anstreben und so den auch in der Tourismusbranche spürbaren Aufschwung zugunsten des «Shareholder Value» im Keim ersticken.

Nach welchen Kriterien beurteilen Sie Finanzierungsgesuche?

Auch wir stützen uns in erster Linie auf den aktuellen oder realistisch budgetierten Ertragswert ab. Und zwar nach den Kennzahlen der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH). Ohne die SGH als Partnerin finanzieren wir bis zu 70%, mit SGH bis zu 100% des Ertragswertes. Qualitative Kreditprüfungs-Kriterien bei der individuellen Beurteilung wie Betriebsführung, Standortbeurteilung und vieles mehr, haben aber ebenfalls grossen Einfluss auf Finanzierungsentscheide. Diese sollten gestützt auf objektive, konstante Beurteilungskriterien gefällt werden, und zwar ungeachtet dessen, ob sich das wirtschaftliche Umfeld verändert oder nicht. Hätte man diesen Grundsatz in der Vergangenheit befolgt, würden sich die eingangs erwähnten Kreditüberprüfungs-Aktionen erübrigen.

Wie trägt die GKB den besonderen Bedürfnissen der Hotellerie Rechnung? Schon vor Jahren haben wir bankintern eine Kredit-Fachabteilung «Tourismus» aufgebaut. Von dieser Massnahme profitieren heute unsere Kunden, denn unsere Sachbearbeiter sind als qualifizierte Gesprächspartner in der Lage, nicht nur Kredite zu sprechen oder abzulehnen, sondern als anerkannte Partner auch zu beraten und zu betreuen. Ein besonderes Anliegen ist es uns, Beiträge zur Förderung der Aus- und Weiterbildung von Unternehmern zu leisten. So werden wir zum Beispiel noch in diesem Frühjahr zusammen mit dem Bündner Hotellerverein und dem Bündner Wirtschaftsforum einen speziell für die Hotellerie entwickelten Businessplan vorstellen. Zusammenfassend: Wir unterstützen aktiv den notwendigen Strukturwandel in der Hotellerie – betreiben aber keine Strukturhaltung um jeden Preis. Nur so erfüllen wir unsere Aufgabe als «Bank der Bündner». Peter Kühler

Tourismus soll auch künftig Motor für die Bündner Wirtschaft sein

Das wirtschaftliche Umfeld für den Tourismus ist denkbar schlecht. Mit einer Stärkung der strategischen Erfolgspositionen können sich aber die Chancen des Tourismus verbessern. Diesen leicht verständlichen, aber schwer verdaulichen «Leckerbissen» servierte Christian Hanser, Geschäftsführer des Wirtschaftsforums Graubünden, den Bündner Hoteliers.

PETER KÜHLER

Die weltwirtschaftlichen Entwicklungen sind hinreichend bekannt:

- intensiverer globaler Wettbewerb,
 - die Gäste übernehmen das Kommando (Käufermarkt),
 - zunehmender Preis- und Margendruck,
 - Zwang zu mehr Produktivität (geringere Kosten bei stagnierenden oder sinkenden Preisen).
- Diese globalen Änderungen betreffen auch den Wirtschaftsstandort Schweiz und die Tourismuswirtschaft. Eine Schweiz übrigens, die viel von ihrem früheren Glanz verloren hat und sozusagen das Schlusslicht im Vergleich mit anderen entwickelten Volkswirtschaften bildet. Der Standort Schweiz befindet sich in der Defensive (siehe auch Grafik):
- Stagnation, sogar Rückgang des Wachstums des Bruttoinlandsproduktes,
 - Rückgang der Beschäftigung im Dienstleistungssektor,
 - rückläufige verfügbare Einkommen der Privathaushalte,
 - Anstieg der Arbeitslosigkeit,
 - stark steigende Auslandsinvestitionen zulasten der Inlandinvestitionen,

- Verlust an Marktanteilen im internationalen Tourismus,
- real sinkende Wertschöpfung,
- Konzentration der touristischen Nachfrage auf Top-Standorte.

Turnaround möglich

Angesichts dieser Konstellation stellen sich Fragen für den Hotelier, für den Nachwuchs, für Banken und andere mit dem Tourismus verbundene Branchen: – Ist der Tourismus auch in Zukunft ein Motor für die Bündner Volkswirtschaft? – Können sich die Top-Tourismus-Standorte auch zukünftig international behaupten? Hanser liefert erfreulicherweise hoffnungsvolle Perspektiven. Der «Turnaround» sei trotz schwierigem Umfeld möglich, wenn sich die Tourismuswirtschaft auf die Bereiche konzentrierte, wo...

- hohes Marktpotential auszumachen ist,
 - und die Anbieter über hohe Kompetenz verfügen (siehe Grafik «Strategische Erfolgspositionen»).
- Laut Hanser braucht Graubünden weltmarktfähige Destinationen, Marken, Produkte und gesunde, innovative Betriebe.

Was ist ein «gesunder» Betrieb?

Damit Hotelbetriebe als «gesund» eingestuft werden können, müssen sie – gemäss Hanser – über genügend Eigenkapital verfügen, nur Investitionen tätigen, die einen echten Mehrwert darstellen und somit zusätzliche Einnahmen sichern, und sich konsequent auf die Bedürfnisse ihrer Gäste Segmente ausrichten. Sie müssen zu Veränderungen und zu Neuerungen bereit sein und sich auf die Mittelmässigkeit abheben. Nur diesen Betrieben gelinge es, Zugang zu Fremdkapital zu erhalten. Besondere Motorfunktion komme jenen

Destinationen (oder «Kompetenzentren») zu, die international bekannt sind und sich durch Angebotsvielfalt, Tradition und Erfahrung sowie eine moderne Infrastruktur auszeichnen. In Graubünden sind dies gemäss Wirtschaftsleitbild (in alphabetischer Reihenfolge):

- Arosa/Lenzerheide
- Davos/Klosters
- Disentis/Sedrun/Andermatt
- Flims/Laax
- St. Moritz/Pontresina
- Savognin/Bivio
- Samnaun/Ischgl
- Scuol
- Splügen/San Bernardino

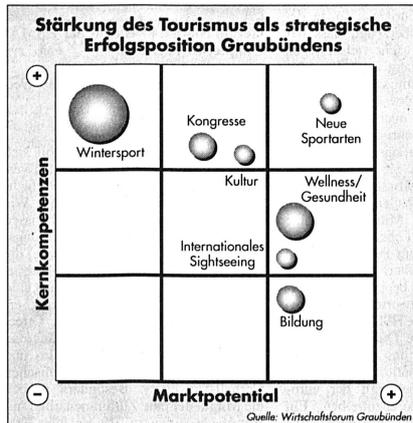
Die übrigen Gebiete profitieren indirekt als Nischenanbieter oder «Trabanten» starker Marken und durch Erwerbsmöglichkeiten im Zulieferbereich.

Konstruktive Projekte

Verschiedene Projekte zur Stärkung des Tourismus und zur Stärkung von Industrie, Gewerbe und Dienstleistungen sollen das Wirtschaftsleitbild umsetzen helfen. So u.a. das Projekt «Hotellerie» des Wirtschaftsforums Graubünden, die Neuausrichtung des Verkehrsvereins Graubünden, die Jungunternehmerförderung sowie konkrete Standortpromotionen. Das Wirtschaftsforum ist eine Stiftung der kantonalen Wirtschaftsförderung und der Graubündner Kantonalbank. Das Wirtschaftsleitbild für den Kanton Graubünden stelle also den übergeordneten «Businessplan» dar, der die Marschrichtung für die Bündner Wirtschaft definiert, erklärte Hanser.

Der Businessplan ist ab März erhältlich beim Bündner Hotellerverein, Telefon 081 252 32 82, Fax 081 252 83 82.

REKLAME



Sich auf die Bereiche mit hohem Marktpotential konzentrieren, dabei aber die bestehenden Kernkompetenzen nicht vernachlässigen.

Zürich
Maglingen
GTSM
Aegeristrasse 36 8003 Zürich
Tel.: 01/461 11 50 Fax: 01/461 11 48

Attraktiv
preiswert
unverwüstlich

Minigolf

Ob Familien, Vereine
oder Turnierprofi –
Minigolf
macht allen
Spass

Hotelkredite (2. Teil)

Banken fordern Marketingstrategie

Wie kann der investitionswillige Hotelier auch heute noch im verschärften Finanzumfeld, in dem sich alles um den Shareholder Value dreht, zu Kreditmitteln kommen? Nebst einem selbsterstellten Businessplan erwarten die Bankiers auch eine fundierte Marketingstrategie.

MARC AEBERHARD

Im Anschluss an die Diskussion zum Thema Kreditvergabe von Finanzinstituten (siehe *hotel + tourismus revue* Nr. 5/98), stellt sich ein mancher Hotelier die Frage, wie den von Bankiers heraufbeschworenen Gespenstern beizukommen ist. Gilt es doch die Schaffung einer Aufgangsgesellschaft, ähnlich der «Dezinums AG» zur Sanierung der Berner Kantonalbank, abzuwenden. Die Banken erwägen – wie die Zeitung «Cash» neulich berichtete – die Gründung einer solchen gemeinsamen Risikokapitalgesellschaft, mit dem Ziel, marode Betriebe einer möglichen Sanierung oder aber der endgültigen Liquidation zuzuführen. Es wird von einer Rückstellungssumme für die KMUs in der Grössenordnung von zirka 10 bis 15 Mia. Franken gesprochen.

Peter Häberlin von der Hotelfinanzierung der UBS Bern unterscheidet grundsätzlich zwei Kategorien von Kreditnehmern: Die «Normalen» und die Anderen, die die UBS als «kritische Positionen» ausgrenzt; sie werden von der Bank speziell betreut und beleuchtet. Besonders Konzepte, Eigenmittel und Management werden einer genaueren Prüfung unterzogen, bevor Kredite überhaupt gesprochen würden. Und sollten sich die Bilanzzahlen trotz möglicher Sanierungsansätze nicht entsprechend verbessern, könne eine sofortige Liquidation auf fast unausweichlich folgen.

Shareholders: Damoklesschwert

Trotz selbstgesetzter regionalpolitischer Aufträge realisieren die Banken in erster Linie eigene (finanzielle) Interessen. Das Börsenjahr 1997 hat es deutlich gezeigt: einzig anstrebbare Kenngrösse ist eine maximale Eigenkapitalrentabilität, damit die Shareholders zum Zuge kommen. Die schlechten Zahlen von Hotelkreditnehmern und das daraus folgende schlechte Rating innerhalb von Finanzportfeuilleen andererseits erklärt denn auch die Haltung der Banken. Die Kreditvergabe

Damit der Gang zur Bank nicht zum Fiasko wird: fundiertes Management-Know-how und eine saubere Marketingstrategie als Grundlagen für Kreditbegehren.

Foto: Comet



kann folglich heute nicht mehr losgelöst von der Shareholder-Value-Diskussion betrachtet werden, welche drohend wie ein Damoklesschwert über der Branche schwebt (siehe *Kasten*).

Massnahmenplan zur Sanierung

So einfach wie noch vor einigen Jahren kommt der Hotelier nicht mehr zu Investitionskredit, zumal nebst grundpfandsicheren Darlehen (Liegenchaften mit Hypotheken) ein über das liberierte Eigenkapital hinausgehendes

Engagement gefordert ist. Er muss weitere Eigenmittel und Sachwerte beibringen. Wie also muss der Hotelier heute vorgehen? Häberlin setzt unter anderem folgendes voraus:

- Ein klar durchdachtes Konzept.
- Einen selbständig erstellten «Businessplan», der nicht vom Treuhänder, sondern vom Hotelier selber verfasst wurde. Darin muss er klar darlegen, welchen Markt er mit welchen Mitteln will, wann und weshalb bearbeiten will und wie er sein Hotel positionieren möchte.

- Klare Marketingvorstellungen und Definition eines USP*.
- Der Hotelier muss gründliches Management-Know-how mitbringen.
- Das Hotel soll Kooperationen mit anderen Hotels anvisieren und den Anschluss an ein «Resasystem» anstreben.
- Der Hotelier muss zwingend eigene Mittel mitbringen.

Ertragswert als Schlüsselgrösse

Die Höhe der zu investierenden Mittel steht dabei in einem klaren Verhältnis zum Ertragswert**. Als Regel gilt: 30% bis 40% des Ertragswertes können als realistische Grösse für ein Investitionsbegehren angenommen werden. Während früher die ständig steigenden Liegenschaftspreise – also der Substanzwert – als Mass für Investitionen galten, ist man nach dem Einbruch des Immobilienmarktes von dieser Grösse abgekomen. Denn Forderungen können nicht mehr automatisch mit steigenden Liegenschaftspreisen abgesichert werden.

* Ein USP (Unique Selling Proposition) ist eine signifikante Leistungsdivergenz im Verhältnis zu den Mitbewerbern. Es ist das Verkaufsargument des Hotels. Es handelt sich dabei nicht um befristete mehrere oder saisonale «USP», sondern um eine Aussage, die das Hotel typischerweise in Abgrenzung zur Konkurrenz charakterisiert.
** Das Betriebsergebnis II wird zur Zeit mit 11% kapitalisiert. Das ergibt den Ertragswert des Hotels.

Was ist Shareholder Value?

Während langer Zeit definierte sich der Wert einer Aktie aus dem inneren Wert der Unternehmung. Über diesen hinaus beginnt nun die Börse mit den Aktien zu handeln und definiert auf Grund des Angebotes und der Nachfrage den Preis des Papiers. Um nun das Risiko von unerwünschten Schwankungen von Aktienkursen zu minimieren, schuf man zusätzliche Absicherungspapiere, die sogenannten Derivate. Nun hat aber wegen der überaus tiefen Marktzinsen, die eine herkömmliche Anlage auf dem Sparkonto uninteressant machen, der Handel sowohl der Aktien als auch jener der Derivate eine enorme Eigendynamik entwickelt. Dieser orientiert sich nur noch

wenig an den zugrundeliegenden inneren Werten der Aktien. Die Folge davon ist ein in vielen Bereichen kaum mehr analysierbarer, hypersensibler Markt, der mitunter schon bei kleinsten Ereignissen ausschlägt. Den Anleger interessieren vor allem jene Titel, die einen hohen erarbeiteten Selbstfinanzierungsgrad ausweisen und somit immer wieder für gute (Finanz-)Nachrichten sorgen. Eine gesunde Kapitalbasis ist demnach unerlässlich, um für Investoren attraktiv zu bleiben. Eigenschaften, die nicht gerade auf Hotelteilen zutreffen. Das erklärt die beschränkte Attraktivität solcher Titel und die Haltung der Banken, diese rasch loszuwerden. MA

HOT-TELL

Konkursiter «Engel» in Liestal mit temporärem Direktor. Anfang dieses Jahres hat der Interlakner Hotelier Peter Grieder interimistisch die Geschäftsleitung des 3-Stern-Hotels und Restaurants Engel in Liestal übernommen. Keine leichte Aufgabe: Nach Nachlassstundung, Abgang des bisherigen Besitzerpaars Hartmann und Neubauplänen, über die in der Gemeinde Mitte März abgestimmt wird, muss Grieder bei seinem Job auf Zeit mit sehr wenig Personal auskommen. Er wird ihn bis zur Realisation des allfälligen Neubaus ausüben. Er bestätigt, dass Temporäreinsätze von Hoteliers derzeit eine Nische darstellen. Der Bedarf für Beratungen, Coaching oder Kurzeinsätze sei da, auch wenn er von Banken, die plötzlich im Besitz eines Hotels seien, nicht immer erkannt werde. Statt Schliessungen könnten schwierige Zeiten durch einen Hotelier ad interim überbrückt werden, versichert Grieder. LA

Engelberg: Gemeinde kauft Hotel und Kursaal. Die Bevölkerung von Engelberg hat den Kauf des Hotels Terrace von der japanischen Sken AG für 3 Mio. Franken und den Kauf des Kursaals vom Tourismusverein zum symbolischen Preis von 1 Franken zugestimmt. Wie es mit dem leidgeprüften Hotel weitergeht, steht noch nicht fest. Mit dem Kauf des Kursaals will die Gemeinde das Tagungs- und Seminarangebot sicherstellen. Es sei nicht Aufgabe des Tourismusvereins, so der Gemeinderat. Infrastruktur zu bauen und zu unterhalten. Dies sei Aufgabe der ganzen Talschaft. Für den Betrieb des Kursaals soll eine breit abgestützte Betriebsgemeinschaft gebildet werden. Die beiden Entscheide fielen bei einer Stimmbeteiligung von 43,5% deutlich aus. VY

Hospitality Sales & Marketing Association Schweiz

Mehr ins Tourismusgeschehen eingreifen

Die Hospitality Sales & Marketing Association Schweiz (HSMAl) hat sich an ihrer 25. Versammlung in Bad Ragaz viel vorgenommen: Der auch international vernetzte Verein will künftig noch aktiver und professioneller ins Tourismusgeschehen eingreifen.

KARIN HUBER

Gerald Nowak, Präsident der HSMAl Chapter Switzerland, der schweizerischen Marketingvereinigung in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus sowie deren Zulieferer, ist überzeugt, dass der Verein künftig noch «sehr viel bewegen kann». Weil die bislang rund 200 Mitglieder alle im Tourismus tätig sind, über viel Erfahrung und Know-how verfügen, sei die Vereinigung auch in der Lage mitzuhelfen, den «Tourismus in Form» zu bringen. Um sich stärker zu professionalisieren, wollen sie im kommenden Jahr ihre Geschäftsstelle mit mehr Geld ausstatten. Sie haben deshalb auch eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge zugestimmt. Neu ins Leben gerufen wird zudem ein Beirat, dem Persönlichkeiten aus allen Tourismusbereichen angehören sollen. Coachen, beeinflussen, beraten, lauten die Stichworte für die Aufgaben des Beirats. Die HSMAl verspricht sich davon auch, die Qualität im Tourismus anzuhoben, das Netzwerk zu stärken und die Internationalisierung und damit Zusammenarbeit mit der europäischen HSMAl voranzutreiben. Ein Mitglied des Beirats soll daher den



Gerald Nowak, Präsident der HSMAl Chapter Switzerland. Foto: zvg

heute siebenköpfigen Vorstand vertritt.

Hohe Zielsetzungen

HSMAl Chapter Switzerland soll sich gemäss Vision 2000 zum führenden Verband von Verkaufs- und Marketingfachleuten im Tourismus entwickeln. Wie schon bei anhin sollen das Fachwissen mit speziellen Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen vergrössert sowie die Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit ausgebaut werden. Neu geplant sind «Educational» zu Messmarketing, erfolgreichem Telemarketing und Direct Marketing sowie externe Lehrgänge an renommierten Fachschulen im In- und Ausland oder Kurse der amerikanischen Cornell-University. Besonders streben die Mitglieder eine Zusammenarbeit mit Hotelfachschulen an. Bis im Jahr 2002

möchte HSMAl zudem ihre Mitgliederzahl auf 400 verdoppeln und das bislang vernachlässigte Sponsoring ausbauen. Damit will man ein solides finanzielles Fundament für die künftigen Aktivitäten schaffen.

Gastreferentin Ingunn Hofseth, HSMAl Chapter Europe, formulierte ihrerseits die Visionen und Ideen der europäischen und internationalen Vereinigung. Als Hauptziel für das Jahr 2001 angestrebt wird die Erhöhung der Mitgliederzahl auf 2500 in Europa. «Wir wollen eine der drei wichtigsten Organisationen der Tourismusindustrie werden», so Hofseth. Ihre Strategie: Internationalisierung bei gleichzeitiger Etablierung professioneller, regional tätiger Organisationen.

Jubiläumsangebot

Zurzeit sind die Mitglieder von HSMAl Schweiz vorwiegend in Hotel- und verwandten Kreisen tätig. Angestrebt wird deshalb eine Ausweitung vor allem in Richtung Reisebüros sowie Transport- und Dienstleistungsunternehmen. Um den Vereinsritt im Jubiläumsjahr besonders attraktiv zu gestalten, hat HSMAl Schweiz eine Spezialofferte ausgearbeitet: Wer bis Ende Februar 1998 Mitglied wird, erhält 25% Rabatt. Wer bis Ende 1998 drei neue Mitglieder wirbt, bezahlt für die eigene Mitgliedschaft nur 50% des Jahresbeitrages 1998. KHR

Informationen: Ewa Lubini, HSMAl Schweiz, 8185 Winkel, Telefon 01 862 41 02 oder Fax 01 862 41 01.

Wellness-Test

Schönheit vor Ernährung

Die Zeitschrift «Der Beobachter» hat Wellness-Angebote in der Hotellerie getestet. 17 Hotels werden dabei angeführt.

Das Wellness-Kriterium «Ernährung» ist bei 11 der 17 Hotels entweder kein Schwerpunkt oder wurde nicht beantwortet. «Schönheit» dagegen ist nur bei 7 Betrieben kein Thema. Preislich (Halbpension, eine Person im Doppelzimmer) liegen die Hotels bei 6 respektive 7 Nächten in einem Range von «ab 850 Franken» im Laaxer Sporthotel Signina bis «1950 Franken» im Silvretta Parkhotel in Klosters (Hauptstation). Der Durchschnitt einer solchen Woche bewegt sich bei rund 1200 Franken. Der «Beobachter» hatte für seinen Test (in der Vorweihnachtszeit) 90 4-Stern-Hotels angeschrieben, die entweder auf der SHV-Liste oder im Wellness-Katalog von ST als Wellness-Hotel auftauchen. 30 Fragebogen kamen zurück; 55 blieben, auch nach telefonischem Nachfragen, unbeantwortet. Der «Beobachter» kritisiert am Wellness-Markt den Umstand, dass es weder allgemeinerbindliche Qualitätsnormen noch Kontrollen gibt. Sowohl die SHV-als auch die ST-Listen seien völlig unverbundlich. Wer sich für einige weitere Dutzend Wellness-Definitionen interessiert, wird im Beobachter-Artikel auf den online-Dienst verwiesen (www.beobachter.ch). APK

HOT-TELL

Basel: Neues «Palazzo» und «Wettstein Garni» mit gemeinsamem Backoffice. In Basel hat Dieter Hosp, Chef des Basler 3-Stern-Hotels Wettstein Garni mit 45 Zimmern, Ende letzten Jahres just nebenan sein neues 4-Stern-Hotel Palazzo eröffnet. Der neue Betrieb mit 30 Zimmern, Autoeinstellhalle und Golf-Indoor-Anlage hat Investitionen von rund 6 Mio. Franken ausgelöst. Das «Wettstein» wie das «Palazzo» verfügen über eigene Receptions- und Frühstücksräume – im Backoffice-Bereich werden sie jedoch gemeinsam geführt. LA

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktion / Rédacteur en chef: Dr. Peter Kühler (PK).
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).
SHV · SH · SHA: Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

markt+platz

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Geschäftsreisen Deutschschweiz: Christof Ramseler (Verkaufsleitung), Eva Birgi (Beratung).
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

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

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

«Yama House of Switzerland», Nagano

Mit Schweizer Küche für «Sion 2006» werben

Fondue, Walliser Wein und Ländler-Musik in Japan: Mit Schweizer Küche und Gastfreundschaft soll für die Olympia-Kandidatur «Sion 2006» geworben werden – in Nagano. Während der olympischen Winterspiele in Nagano bewirbt der Berner Hotelier Pedro Hanselmann Japaner und ausländische Gäste nach Schweizer Art.

ANDREA FIEDLER

«Im Moment bin ich im Hotel in Nagano. Draussen ist alles tief verschneit; es herrschen Temperaturen von minus 5 Grad. Es ist morgens vier Uhr, und wir versuchen den Jetlag zu überwinden.» So klang Pedro Hanselmann an seinem ersten Tag im japanischen Nagano, dem 350 000-Einwohner-Ort, wo die olympischen Winterspiele ausgetragen werden. Pedro Hanselmann ist Hotelier im «Bahnhof» im bernischen Utzenstorf. Und vom 6. bis 22. Februar 1998 hat er den Posten des Food&Beverage-Managers und Küchenchefs im «Yama House of Switzerland» übernommen. Er bringt dafür einiges an Erfahrung mit, denn schon während der Olympiade in Atlanta hat er für den Schweizer Auftritt gekocht. Allerdings war damals das Schweizer Haus weitab vom Geschehen, in drei Villen ausserhalb des Zentrums, untergebracht, und es wurden nur geladene Gäste bewirtet. Jetzt in Nagano ist

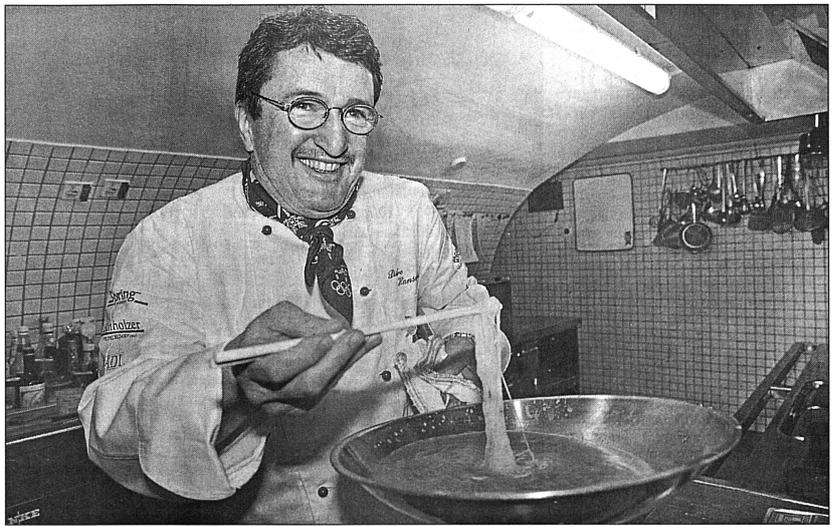
das «House of Switzerland» erstmals öffentlich. Ziel dieses Restaurants ist die Präsentation der Schweizer Olympia-Kandidatur «Sion 2006». Ausserdem wollen die Initianten (siehe Kasten) für das Tourismusland Schweiz werben.

Sportler, Fans, Bundesräte

Das «Yama» ist eigentlich ein traditionelles japanisches Restaurant im Zentrum von Nagano, wo die Gäste quasi auf dem Boden sitzen. Das mittlere der drei Stockwerke hat jetzt Pedro Hanselmann mit seinem 18köpfigen Team in Beschlag genommen und nach westlichem Muster ausgestattet. Auf 200 Plätzen werden dort während der Olympiade Gäste bewirtet: «Vom Sportfan über den Funktionär, die Sportler selbst, geladene Gäste bis zum Bundesrat, aber auch sonst jeder, der hereinkommt», sagt Pedro Hanselmann.

Ehrenamtliche Arbeit

Sein Team setzt sich aus Leuten zusammen, «die alle irgendwie mit Japan liiert sind», so Hanselmann. So ist *Fumio Hamaya*, einer der Köche, Japaner, der schon 12 Jahre in Liechtenstein lebt. Als Übersetzerin und im Service arbeiten Japanerinnen, die mit Schweizern verheiratet sind oder Hostessen von der Swissair. Die Projektleitung und die Administration haben Leute vom schweizerischen Olympischen Verband und von der Stiftung Schweizer Sporthilfe übernommen. Allen gemeinsam ist, dass sie sportbegeistert sind und, abgesehen von Hanselmann selbst, alle ehrenamtlich ar-



Kulinarischer Brückenschlag zwischen der Schweiz und Japan: Der Berner Hotelier Pedro Hanselmann kocht Fondue in Nagano und asiatisch am heimischen Herd. Foto: Walter Pfäffli

beiten. Lediglich die Reise und Kost und Logis sowie Spesen werden ihnen vergütet. Dennoch sei das Team sehr schnell zusammengelassen, erzählt Hanselmann. Neben den Trägern aus dem Schweizer Sport, sind Schweiz Tourismus beteiligt, Valais Tourismus, das Kandidaturkomitee «Sion 2006 Switzerland», Swiss Olympic Top-Sponsoren, die Koordinationskommission für die Präsenz der Schweiz im Ausland und das Biga, «Standort Schweiz».

Geschäft des Jahrhunderts

Nicht alles habe sich jedoch im Vorfeld so einfach organisieren lassen wie das Team, meint Hanselmann. Schwierig sei bei den Verhandlungen die Mentalität der Japaner gewesen. «Die Japaner sind sehr verschlossen – sie würden es als unhöflich empfinden, dem Verhandlungspartner etwas direkt abzuschlagen», erzählt Pedro Hanselmann. Gleichwohl seien die Japaner «tüchtige Geschäftsleute» und hätten in den Olympischen Spielen in Nagano ihr Geschäft des Jahrhunderts vermutet. Wenn in einer solchen Situation nun ein fremdes Land komme und ausgerechnet ein Restaurant an bester

Lage haben wolle, wie es das «Yama» sei, dann seien die Schwierigkeiten bei den Verhandlungen vorprogrammiert. Aber Pedro Hanselmann will die Herausforderung annehmen und «mit

einem Lachen im Land des Lächelns aufzutreten». Wenn er seinen Jetlag überwinden hat, will er die Japaner auf den Geschmack bringen, in die Schweiz zu kommen.

«Fondue wird in Japan zum Boom»

Als Food&Beverage Manager waren Sie massgeblich an der Planung des Speisetzels für das «Yama House of Switzerland» beteiligt. Mögen die Japaner überhaupt Fondue oder Raclette? Bei der Planung haben wir Speisen ausgewählt, die wir den Japanern schmackhaft machen können. Und Fondue wird hier regelrecht zum Boom. Aber mit unserem Angebot kombinieren wir schweizerische und japanische Küche.

Liegt das nicht sehr weit auseinander? Natürlich besteht da ein sehr grosser Unterschied – übrigens auch verglichen mit der asiatischen Küche. Die japanische Küche ist eher mild. Ausserdem wird vieles kalt und roh gegessen.

Haben Sie sich auch am heimischen Herd mit dieser Küche auseinandergesetzt?

Mit asiatischen Spezialitäten schon, wie man sie etwa aus Thailand kennt. Die japanische Küche ist aber auch für mich neu.

Wie läuft das jetzt in Nagano?

Wir haben einen japanischen Koch im Team und wir sind in einem japanischen Restaurant eingemietet. Da sehe ich keine Schwierigkeiten. Problematisch ist es eher mit der Sprache. Wir kommen hier mit Englisch nicht weit. Wir müssen improvisieren können, aber diese Herausforderung nehme ich gerne an.

Interview: Andrea Fiedler

1000 Kilo Käse für Olympia

In einem Teil des traditionellen japanischen Restaurants «Yama» im Zentrum Naganos haben sich Pedro Hanselmann und sein Team während der olympischen Winterspiele eingemietet. 500 Mahlzeiten wollen sie vom 6. bis 22. Februar täglich servieren. 200 Sitzplätze, nach westlichem Vorbild eingerichtet, stehen ihm zur Verfügung. Im Angebot führt er Raclette, Fondue, Zürcher Geschnetzeltes oder Trockenfleisch und Walliser Weine – kaltes Gericht, die wir den Japanern schmackhaft machen können», sagt er gegenüber der *hr*. Dazu werden aber auch japanische Spezialitäten serviert, vornehmlich kalte Speisen mit rohem Fisch. Die Preise entsprechen denjenigen in der Schweiz. «Weil aber in Japan

alles viel teurer ist, sind wir im Verhältnis sehr günstig», sagt Hanselmann. Insgesamt wurden für das «Yama House of Switzerland» 415 000 Franken budgetiert, die über Beiträge, Sponsoring und die Umsätze aus den Konsumationen wieder hereingeholt werden sollen. Damit so etwas überhaupt angeboten werden kann, wurden 720 kg Convenience-Rösti, 800 Flaschen Wein, rund 1000 kg verschiedene Käsesorten und 50 kg Trockenfleisch aus der Schweiz nach Japan verschifft. Die Kosten für den Transport haben Sponsoren übernommen. Denn, so Hanselmann: «Sobald sie das Stichwort Olympia gehört haben, öffneten sich ihre Geldbeutel.» AF

5. Gourmet-Festival St. Moritz

Bocuse und Vergé sind dabei

Noch bis zum 7. Februar zelebrieren am St. Moritzer Gourmet-Festival zehn Chefs und ihre Teams aus den USA, Asien und Europa Spitzengastronomie.

Unter dem Motto «Die Küchen und ihre Philosophien» präsentieren am diesjährigen Gourmet-Festival wiederum international bekannte Chefs ihre Spezialitäten. In Badrutts Palace beispielsweise kocht Jean-Marie Lacroix mit seinem Team vom Four Seasons Hotel Philadelphia und im Kulm Hotel Jacques Lameloise vom gleichnamigen Restaurant in Chagny/Burgund. Mit der österreichischen Spitzenköchin Lisl Wagner-Bacher vom Landhaus Bacher in Mautern ist erstmals auch eine Frau mit von der Partie. Den Freunden gehobener Gourmetgenüsse werden verschiedene Packages angeboten. Das Gourmet-Package «Carème» beispielsweise kostet mit drei Übernachtungen und drei Gourmet-Menüs von einem Starkoch nach Wahl in einem der teilnehmenden Hotels und Restaurants 1330 Franken (4-Stern-Hotel) oder 1890 Franken (5-Stern-Hotel).

Die Überväter kommen

Auf der dicken Eisdecke des St. Moritzersees wird am Samstag, 7. Februar, das «Grande Finale» inszeniert. Unter Anwesenheit von Prominenten aus Politik und Wirtschaft und den zwei wohl bekanntesten Vertretern der französischen Kochkunst, Paul Bocuse und Roger Vergé, werden die zehn Kochteams mit ihren

Brigaden ein mehrgängiges Gourmet-Menu mit Spezialitäten aus ihrer Heimat zubereiten. Für ein kontrastreiches Rahmenprogramm ist während des ganzen Festivals gesorgt: «Gourmet-Safari» von Hotel zu Hotel mit einem sechsgängigen Gourmet-Menu, Transfer mit Bus inbegriffen, eine Jazz Night mit prominenten Musikern wie dem legendären Hazy Osterwald, der jetzt als gefeierter Jazz-Vibraphonist auftritt, ein Champagner-Galadiner sowie weitere Aktivitäten. Gastroph und Schriftsteller Hans Eckart Ribbesmann referiert zudem über die Kunst des Geniessens. Wie der OK-Präsident des Gourmet Festivals, Reto Mathis, betonte, sind die Veranstalter überaus zufrieden mit dem Publikumsaufmarsch. Mathis freut sich überdies über das rege Interesse der Medien. So hätten nicht weniger als fünf TV-Stationen ihre Teams nach St. Moritz entsandt. (Ausführlicher Bericht vom Festival in der nächsten Nummer.) CM

Hier kochen die Chefs

Lisl Wagner-Bacher	Schweizerhof
Jean-Marie Lacroix	Badrutts Palace
Jacques Lameloise	Kulm Hotel
Guathiero Marchesi	Suvretta-Haus
Jiggs Kalra	Hotel Albana
Manfred Schwarz	Hotel Crystal
Leif Mannerström	Hotel Monopel
Rolf J. Schmitz	Hotel Steffani
Shinji Yamamoto	Corvigliana

CM

3. Gourmet- & Sportwoche, Arosa

Festival trotz fehlender Zuschüsse

Im Gegensatz zum Gourmet-Festival in St. Moritz muss die Gourmet- & Sportwoche auf externes Sponsoring verzichten. Trotzdem lässt sich das Angebot sehen.

Die Verbindung von Sport und gutem Essen und Trinken scheint sich zu bewähren. Zum dritten Mal findet die Gourmet- & Sportwoche statt. Austragungsort ist diesmal vom 15. bis 21. März das Hotel Anita in Arosa und damit zum ersten Mal nicht Grindelwald. Als Konkurrenz zum aktuell laufenden St. Moritzer Gourmet-Festival betrachtet der Initiator und Veranstalter René Nohl, Elite Sport Frauenfeld, das Event nicht. Im Gegensatz zum internationalen Anlass im «Top of the World» sei die Sportwoche ein nationales Ereignis und im kleineren Rahmen: Maximal 60 Leute könnten pro Abend verköstigt werden. 1997 waren es durchschnittlich 20 pro Abend. Sie stammten aus der gehobenen Mittelschicht. Caspar Fierz vom Verkehrsverein in Arosa freut sich über die gute Werbemöglichkeit: 2500mal wird der Hochglanzprospekt verschickt. «Zudem erreichen wir mit der Gourmet- & Sportwoche Gäste, welche Geld haben und es auch ausgeben.» Und den Verkehrsverein kostet dieses Event rein monetär lediglich 1000 Franken. Qualität setzt Nohl die Gourmet- & Sportwoche mit dem St. Moritzer Event gleich, ökonomisch sei erstere sogar noch hochkarätiger: Neben deutschen und schwei-

zerischen Weingrößen fliegt Olivier Bernard, Inhaber des Bordeaux-Weingutes, direkt zum Galaabend am Mittwoch ein. Das ist dann mit 280 Franken auch das teuerste Diner der Woche. Den kulinarischen Aufwand hat der Organisator in diesem Jahr etwas eingeschränkt: Statt wie im vergangenen Jahr acht Spitzenköche, verhöhnen dieses Jahr sechs mit gesamthaft rund 100 Gault-Millau-Punkten. Statt dem Galadiner mit fünf Spitzenköchen kreieren 1998 maximal drei ein Menü. «Die Kommunikation unter den Köchen war diesmal wesentlich schwieriger», erklärt Nohl. An vier von sechs Abenden serviert der 16-Punkte-Koch Beat Caduff aus der eigenen Küche. An zwei Abenden bieten als Teams die Spitzenköche Beat Blum, «Zur Mühle», Pläsch (17 Punkte), Seppi Kalberer, «Schlüssel», Mels (17 Punkte) sowie Gerd Reber, «Waldhotel Arosa» (16 Punkte), Martin Kariger, «Fausta Campaui», Brigels (15 Punkte), Peter Jörmann, «Crush Alva», Zuoz (17 Punkte) auf. Die finanzielle Unterstützung liegt allein in den Händen der Beteiligten, weitere Sponsoren konnte Nohl auch diesmal nicht gewinnen. Trotz dem fehlenden Geld präsentiert sich die Gourmet- & Sportwoche inklusive 6-Tage-Skipassen und 6 Übernachtungen mit 1998 Franken reell. Die nächste Gourmet- & Sportwoche für 1999 ist schon in der Schublade: Nohl plant eine Zusammenarbeit mit dem Hotelier Art Furrer in Wallis. «Dann schaffen wir hoffentlich den Durchbruch mit unserem Event.» GSG

ZfV, Zürich

Umsatzerwartungen voll eingetroffen

Das erwartete quantitative Wachstum ist eingetreten: Primär die Ende 1996 bis anfangs 1997 hinzugewonnenen 5 Betriebe brachten der Zürcher Gastronomiegruppe ZfV im vergangenen Jahr einen Umsatzzuwachs von 8,5 Mio. Franken und damit eine Steigerung um 15%. Die Zeit der roten Zahlen scheint vorbei. Die Gastro-Gruppe kann in ihrer Bilanz 1997 einen stolzen Cash-flow von 10,1% (5,9 Mio. Franken) vorweisen (1995: 2,4%). Damit gelang es, neben den notwendigen Abschreibungen, einen Reingewinn von rund einer halben Million Franken auszuweisen. Die Zahl der Betriebe erhöhte sich auf 50 (1997: 48) und die Zahl der Mitarbeiterinnen auf 558 Personen (1996: 442). Das Wachstum im Raum Zürich setzt sich in der Gemeinschaftsverpflegung auch 1998 fort: Der ZfV übernimmt im Februar 1998 die Cafeteria des Lernstudios und voraussichtlich im Mai die Verpflegung in den Juvenatus-Schulen. Die Führung der Unimensen bleibt in den Händen des ZfV. Mit diesen Zahlen kann sich der Zürcher Frauenverein für alkoholfreies Wirtschaften zu den sechs grossen Gemeinschaftsverpflegern in der Schweiz zählen. Ab diesem Jahr verleihen die ZfV-Unternehmungen zudem erstmals einen «Sozial- und Kulturpreis» im Wert von 100 000 Franken. Anfangs Februar erfolgt die Ausschreibung, die Preisverleihung findet im Mai statt. Sofern es das Ergebnis der eigenen Betriebe erlaubt, soll die Preisverleihung jährlich stattfinden. GSG

«Burger-Krieg» in den USA

Burger-Aktion: Freitags gab es gratis «Pommes»

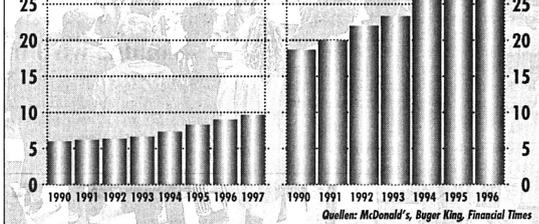
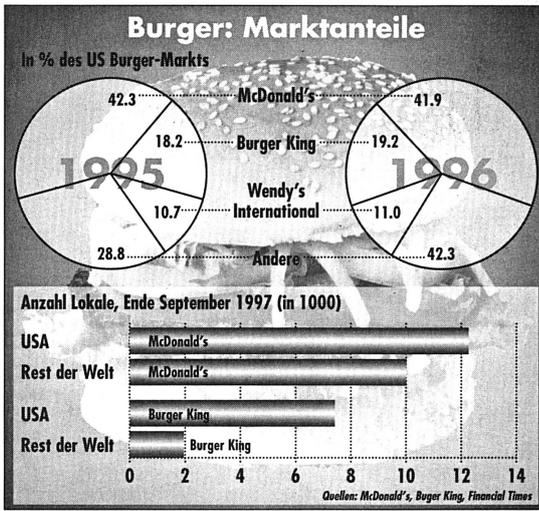
15 Mio. Gratisportionen Potato Chips an einem Tag sind nur der Beginn eines Angriffs von Burger King auf den Marktleader McDonald's. In den USA legt Burger King bei der Anzahl der Verkaufsstellen klar zu.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Wenn zwei sich den Markt teilen, springen die Funken. Ob Pepsi und Coke, ob Netscape und Microsoft – oder eben McDonald's und Burger King. Über den Jahreswechsel liess sich Burger King ein für die Konkurrenz ganz «übles» Szenario einfallen: In den USA wurde der Freitag, auf englisch Friday, als «Free Friday» deklariert, und jeder, der eines der 7000 Lokale besuchte, erhielt gratis eine Portion Pommes Frites! Es gingen auch schätzungsweise 15 Mio. Portionen weg... Hintergedanken dieser Freizügigkeit: Burger King führt eine noch heissere, noch knusprigere Pommes-Frites-Art ein. Geworben wird mit dem Slogan, diese «Potato Chips» seien besser als jene von McDonald's. Vor vier Monaten hatte Burger King den «Big King Burger» eingeführt – eine «schamlose Imitation des Big Mac», wie die «Financial Times» vom 5. Januar 1998 es beschreibt, mit 75% mehr Fleisch am Knochen.

Burger King wächst

Während Burger King 1997 Marktanteile gewann, entfremdeten sich bei McDonald's die Franchisenehmer wegen der fallenden Profite. In England erlaubte sich McDonald's sogar den kapitalen Fehler, zwei Umweltschützer gerichtlich zu belangen – ein Öffentlichkeitsdesaster rund um einen Vorfall, der sonst kaum Medienberührung gefunden hätte. Man befürchtet, dass McDonald's in den USA bereits derart präsent ist, dass der Sättigungspunkt bald erreicht wird. McDonald's ist kaum für seine innovative Küche bekannt: Der Big Mac wird 1998 30 Jahre alt, und die letzte Grossinnovation, Chicken McNuggets, datiert aus dem Jahr 1983. Kinder jedoch sind auch nicht gerade ess-innovativ, und ziehen den leicht süsseren McDonald's-Burger vor. Burger King hat nun mit seinen neuesten Chips eine Version entwickelt, die sich beim hohen «Drive-In» und beim «Take-Out»-Anteil besser hält. Auch befolgt Burger King die alte Oligopolisten-Regel, seine neuen Lokale jeweils immer ganz nahe neben einem be-



McDonald's erreicht dreimal mehr Umsatz als Burger King. Jedoch: In den USA macht Burger King mit seinen vielen Lokalen McDonald's das Leben schwer.

stehenden McDonald's zu eröffnen. Was den Brandnamen betrifft, liegt Burger King jedoch noch meilenweit zurück: McDonald's galt 1996 als weltbekanntester Markenname, Burger King folgt weit hinten auf Platz 100. Burger King flog ausserdem 1997 aus Frankreich raus, weil

nur Verluste gemacht wurden – während McDonald's die verlassenen Lokale übernimmt. Burger King, so schreibt die «Financial Times», möchte aber weniger die Anzahl Lokale als den Gewinn pro Restaurant steigern. Einfach ist's, wenn man vom Grossen Bruder lernen kann...

«Bistro-Bar» für IC 2000

Poker um die Verpflegung im Doppelstockzug

Der Doppelstockzug wirft das klassische Zugcatering über den Haufen: So rentiert sich beispielsweise ein Bedienen mit der Minibar auf beiden Ebenen wirtschaftlich nicht. Doch ob die frisch lancierte «Bistro-Bar» die gesuchte Lösung bietet, steht noch offen. Ein Markttest von SSG und SBB soll das Gästebedürfnis erörtern.

GUDRUN SCHLENCZEK

Der Doppelstockzug scheint die klassische Zugverpflegung aus dem Gleis zu werfen. Denn gemäss dem Caterer auf den Strecken des Doppelstock-ICs St. Gallen-Zürich-Bern-Interlaken und Basel-Zürich-Chur ist bislang wenig klar, welche Verpflegungsvariante rentabel ist. Deshalb habe man jetzt eine Probeperiode eingeleitet, so der Direktor für Speisewagen und Minibar bei der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft SSG, Jürg Stettler. Der im letzten Jahr für die 150-Jahr-Feier der SBB umgebaute Bistro-Wagen dient als Versuchswagen. Dabei muss die künftige Verpflegungsvariante keinesfalls eine Bistro-Bar sein. «Vom Bistro bis zum kompletten Speisewagen liegt alles drin.» Man wolle lediglich die Gelegenheit eines vorhandenen Gastro-Wagens nützen. Der Ausbau mit der Stehbar und vier Stehtischen kostete die SBB so auch nur rund 50 000 Franken.

Pflichtenheft erstellen

Eine Publikumsbefragung während des Markttests von Februar bis Mai 1998 soll über das künftige Verpflegungs-

konzept in den Doppelstockzügen Auskunft geben. «Wir wollen ein allgemein gültiges Pflichtenheft für die Verpflegung im Doppelstockzug erstellen», führt Jean-Louis Scherz vom Pressedienst der SBB weiter aus. Bislang verpflegt die SSG die Reisenenden im Doppelstockzug mit der Railbar ausschliesslich im oberen Stockwerk. Die Railbar ermöglichte erstmals im zweistöckigen Zug die Verpflegung mit Frischprodukten via Minibar – aufgrund vorhandener Kühlmöglichkeiten. «Eine Bedienung mit der Railbar auf zwei Ebenen rechnet sich jedoch nicht», erklärt Stettler. Denn zwei Drittel der Gäste würden erfahrungsgemäss auf der oberen Etage Platz nehmen. Und im Gegensatz zu den angrenzenden Ländern zahlen die Schweizerischen Bundesbahnen den Verpflegern keine Unterstützung – der Zugcaterer muss in jedem Falle kostendeckend wirtschaften.

Wie mobil ist der Gast?

Jetzt sei mittels des Bistros insbesondere herauszufinden, inwieweit der Gast mobil ist und sich auch vom Sitzplatz zum Verpflegungsort bewegt. Die Bistro-Bar wird zwischen den 1.- und 2.-Klass-Wagen abwechslungsweise bei den fünf fahrenden Doppelstockzügen eingereicht. Trotz Stehbar erfolgt die Verpflegung mit Bedienung. Das kulinarische Sortiment reicht von kalten Speisen bis zu warmen Snacks wie Käseküchlein, Pizzaviertel, Schinken-Käse-Toasts etc. Als Getränke werden neben Kaffee, Tee, Mineralwasser auch Wein und Bier ausgeschrieben. Das Preisniveau soll laut Stettler demjenigen der Minibar entsprechen. Der Verpflegungsbereich ist vollständig als Nichtraucherzone deklariert.

KULINARIUM

- 14.01. bis 08.02. Griechische Wochen Rest. Wettstein, Hotel Hilton, Basel
- 15.01. bis 15.02. Languedoc-Roussillon Restaurant Gotthard, Luzern
- 05.01. bis 27.02. Südseeeräume Aarauherhof, Aarau
- 01.02. bis 28.02. Hausgemachte Paste Restaurant Sternen, Muri
- 03.03. bis 08.03. Austern-/Hummer-Festival Restaurant Jöhrli's Talvo, Champfer
- 20.03. bis 29.03. Japanische Küche Restaurant Jöhrli's Talvo, Champfer
- 02.03. bis 09.04. Kalifornien zu Gast Aarauherhof, Aarau
- 14.04. bis 15.05. Frühlingswochen Aarauherhof, Aarau

MIXED-PICKLES

Tips für erfolgreiche Gastro-Werbung. Ein neuer Ratgeber vom Bundesverband Deutscher Anzeigenblätter zeigt Restaurants, wie Anzeigen in Printmedien erfolgreich realisiert werden: Wie der Wirt oder Hotelier seine Werbung wirkungsvoll gestalten kann und welche typischen Fehler man besser vermeidet. 21 Tipps demonstrieren, wie man sich auch mit der Anzeige profiliert und spezialisiert: Das heisst beispielsweise, dass der Betrachter bereits auf den ersten Blick erkennt, ob es sich um ein unverwechselbares und geschmackvolles gastronomisches Angebot handelt. Vermeiden sollte man gemäss Ratgeber überladene Motive ohne klare Aussage, zu viel verschiedene Schriftgrößen und Schriftarten oder Gastgeber, abgebildet mit übergelautem Gesicht. Dagegen sollte ein Inserat Ideen und Illusionen vermitteln. Und dass eine geschickte Gestaltung mit einheitlichem Outfit jede kleine Anzeige grösser wirken lässt, ist dem Ratgeber weiterhin zu entnehmen. GSG

«Ihre Küche hat Ideen – aber Ihre Werbung schmeckt fad?», BVDA, Bonn, Telefon 0049 228 959 240, Fax 959 2430, als Einzelausgabe kostenlos zu beziehen.

Bio-Bauer trifft Bio-Brauer. Spezialbiere wie zum Beispiel Reisbier oder Diätbier haben sich eine Nische im hartumkämpften Biermarkt erobert. Sie setzen einen Gegenzug zum Standardbier und ermöglichen Kleinbrauereien das Überleben. Vor kurzem ist jetzt das erste Bio-Bier mit Schweizer Hopfen gepappt worden. Zusammen mit dem Familienbetrieb Karbacher in Schönenwerd

(AG) haben Erwin und Regina Ackermann vom Schlatthof in Wolfwil (SO) «s' Hopfe-Häxli» entwickelt. Sämtliche Zutaten stammen aus biologischem Anbau. Für den Sudprozess werden keine Pellets, sondern ganze Dolden verwendet. Die ersten 600 Flaschen des ungefilterten Bio-Biers werden vorläufig in den Restaurants, im Privatverkauf und im Detailhandel der Region Solothurn und Baden abgesetzt. Die Brauerei erhofft sich für die Zukunft einen Absatz in weiteren Bio-Läden und einschlägigen Lokalen. «s' Hopfe Häxli» gibt es auch bei den Detailisten, die die Familie Ackermann mit ihren Milchprodukten beliefert, sowie im Direktverkauf. PAC

Weissweinkontingente vergeben. Die Weissweimporteure ersteigerten für das laufende Jahr wesentlich verhaltener ihre Kontingente: Mit durchschnittlich 60 Rappen pro Liter lag der Zuschlagspreis fast ein Drittel unter dem letztjährigen Mittel. Restriktiver erwiesen sich die Gebote auch bezüglich des Umfangs. Während die Firmen Denner AG in Zürich und die Scherer-Bühler AG in Meggen im vergangenen Jahr die maximal zugelassene zollreduzierte Einfuhrmenge von 1 Million Liter noch voll ausschöpften, verringerte erstere diese für 1998 um die Hälfte und letztere auf fast ein Viertel. Noch ausreichende Reserven veranlassten zu dieser Senkung. Rund 40 Firmen mehr mit gesamt 1801 Geboten beteiligten sich 1998 bei der Verteilung des Zollkontingents. 257 Gebote mit 23,7 Mio. Litern (1997: 37 Mio. Liter) gingen leer aus. GSG

PRODINDEX 2.2. bis 7.2.1998

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

Artikelbezeichnung	1998		1997	Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 6	Woche 5	Woche 6	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb	33.90	33.90	31.90	+1,5%	+5,7%	Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.
Rindshuft ²	36.50	36.50	34.90			
Entrecôte ²	11.90	11.90	11.50			
Siedfleisch ²						
Kalb- und Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb	33.90	41.90	33.50	-7,1%	+7,8%	Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.
Kalbsnuss ²	38.90	38.90	38.90			
Kalbsbrust ²	15.80	15.80	8.90			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb	16.90	14.50	21.90	-1,3%	-15,7%	Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.
Nierstück mit Huft ²	9.80	13.90	15.90			
Hals ²	13.40	13.40	13.90			
Schulterbraten ²						
Gemüse						
Gesamter Warenkorb	2.65	2.95	3.30	+6,1%	-15,1%	Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.
Frische-Salat ²	1.80	1.85	2.15			
Fenchel ²	1.65	1.65	1.95			
Kohlraben ohne Laub ²						
Früchte						
Gesamter Warenkorb	1.27	1.32	1.45	+2,0%	+12,3%	Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.
Blutorangen «Moro» ²	1.55	1.72	2.00			
Äpfel «Maigold» Kl. II ²	2.20	2.36	2.07			
Bananen «Chiquita» ²						

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

Deklaration

Duschflacons:
Neue Regelung ab Juli

Gemäss Verordnung über Gebrauchsgegenstände (GebrV) dürfen ab 1. Juli 1998 Shampoo- und Badegel-Flacons im Hotel nur noch mit Herstellerhinweis abgegeben werden. Selbst wenn es sich bei der Abgabe von Shampoos und Badegel nur um eine kleine Aufmerksamkeit gegenüber den Gästen handelt, müssen die Flacons ab diesem Zeitpunkt «mit dem Namen oder Firma und Adresse oder einer eingetragene Marke der in der Schweiz niedergelassenen Herstellerin, Importeurin oder Verkäuferin oder einer sonstigen in der Schweiz ansässigen verantwortlichen Person» versehen sein. Ebenfalls müssen Hersteller das Waren- oder die Chargennummer angeben. Da Gels und Shampoos in der Regel länger als 30 Monate haltbar sind, darf aber auf das Mindesthaltbarkeitsdatum verzichtet werden. Bis zum Juli gilt noch eine Übergangsbestimmung: «Kosmetische Mittel dürfen noch bis zum 30. Juni 1997 nach altem Recht hergestellt, importiert und etikettiert und noch bis zum 30. Juni 1998 nach altem Recht an Konsumenten abgegeben werden».

«Kleine Shampoo- und Badegel-Flacons im Badezimmer des Hotels können in der Regel Musterpackungen gleichgesetzt werden», erläutert *Anna Barbara Wiesmann*, Leiterin der Fachstelle Kosmetika beim Bundesamt für Gesundheit die Verordnung. Deshalb dürfe auch auf die für sämtliche Kosmetika vorgeschriebene Angabe der Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Form verzichtet werden (Art. 23 der GebrV). Bei grösseren Packungen (auch Nachfüllpackungen und dergleichen) müssen indessen die Bestandteile voll deklariert werden. *CM*

Öko-Hotels, Österreich

Umweltlogo macht
Furore

16 Hotels, Gasthöfe und Pensionen aus allen Teilen des Landes wurden anlässlich der Eröffnung der Wiener Ferienmesse mit dem «Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe» ausgezeichnet. Damit verdoppelt sich die Anzahl der Unternehmen, die das vom österreichischen Maler *Friedensreich Hundertwasser* geschaffene Umweltlogo tragen dürfen, auf 32. Um das begehrte Emblem zu erhalten, müssen die Betriebe eine Reihe von ökologischen Kriterien erfüllen, die vom Einkauf über Abfallvermeidung und Energieversorgung bis hin zur An- und Abreise der Gäste reichen. Das Zeichen wird gemeinsam von den beiden Ministerien für Umwelt und Wirtschaft in Wien vergeben und ist in Europa einzigartig.

Seit Anfang 1997 gibt es dieses umweltpolitische Instrument, um das sich alle Betriebstypen der Tourismusbranche bewerben können. Die sehr streng gehaltenen Anforderungen unterscheiden zwischen Muss- und Kannkriterien. Muskriterien sind in jedem Fall zu erfüllen. Vorgegeben sind folgende Kriterien: Beschaffung, Vermeidung, Verwertung und Entsorgung von Abfällen, Energieeinsatz, Wasser und Abwasser sowie Sonstiges (z.B. An- und Abreise, Information). Das Umweltzeichen, so der österreichische Umweltminister *Martin Bartenstein*, dokumentiere nicht nur «gelebten Umweltschutz», sondern bringe durch den verbesserten Mitteleinsatz auch spürbare Kostenentlastungen mit sich. Zwei Beispiele: Wassersparende WC-Spülkästen reduzieren den Wasserverbrauch um die Hälfte, Zucker aus 50-Kilo-Säcken statt in Portionspackungen zu je sechs Gramm kostet um die 62% weniger. *HP*

KLARSTELLUNG

Suchtprävention im
Gastgewerbe

«ht» Nr. 5 vom 29. Januar 1998

Im Artikel «Wenn der Gast zu tief ins Glas schaut» wurde *Walter Brun*, Geschäftsleiter von Gastro Aargau, folgendermassen zitiert: «Alles Mögliche wird behandelt, aber Präventionsmassnahmen werden überhaupt keinen Stellenwert mehr haben.» Er legt Wert darauf, jedoch gesagt zu haben: «Alle auf das Gesetz abgestützten Fächer werden unterrichtet. Aber ich finde es schade, dass die Suchtprävention keinen Stellenwert haben wird.» *AF*

Hygiene

Mit Spezialbehandlung gegen Mikroben

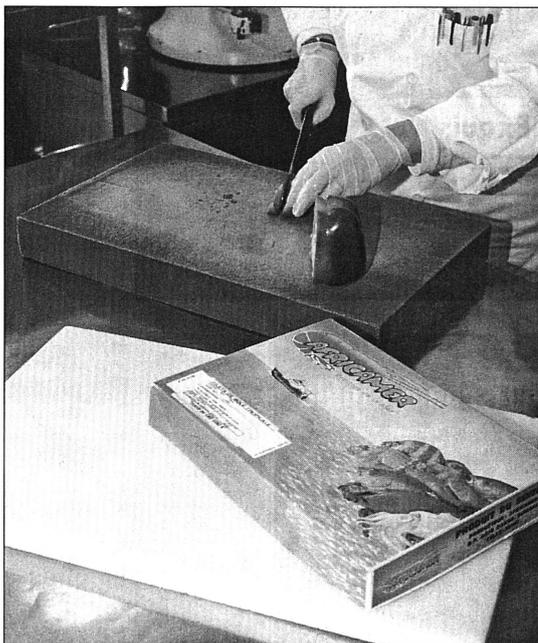
Was in den USA und in Grossbritannien boomt, soll noch dieses Jahr in der EU und wohl auch in der Schweiz eingeführt werden: Schneidebretter, Küchenbehälter und Badezimmerzubehör mit antimikrobieller Ausstattung.

PIETER POLDERVAART

«Irgasan» ist wortwörtlich in vieler Leute Munde: Um die Zahnpasta «Colgate Total» aufzumöbeln, enthält das Kosmetikprodukt seit über fünf Jahren den antimikrobiell wirkenden Stoff. Dass sich mit «Irgasan» mehr machen lässt als bloss Mundhygiene, exerziert derzeit die britische Supermarktkette *Sainsbury's* vor und verhilft dem Produkt unter dem Markennamen «Microban» mit einer neuen Strategie zum Erfolg. Zum einen verkauft *Sainsbury's* ihrer Kundschaft eine breite Palette von Küchenutensilien, vom Schneidebrett über Tupperware, Abwuschschwämme bis zum Müllsack, die mit *Microban* ausgerüstet sind. *Ciba Spezialitätenchemie (CSC)* ist die Herstellerin des Wirkstoffs *Irgasan*.

Zulassung in EU noch 1998

«Grossbritannien wurde zum einen deshalb als Testmarkt gewählt, weil dort ein zu USA-Verhältnissen ähnliches Marktverhalten herrscht, wo *Microban* schon länger eingeführt ist», erklärt *Anne Timm*, Marketingverantwortliche für Antimikrobiika bei der *CSC*. Ein anderer Grund ist die gegenüber der EU etwas vereinfachte gesetzliche Regulierung, die die Zulassung beschleunigt hatte. Für die übrige EU sei der Registrierungsantrag pending. Bis Ende Jahr hofft man auf die Zulassung. «Den Antrag für die Schweiz haben wir noch nicht gestellt. Da die schweizerische Gesetzgebung jener in der EU sehr ähnlich ist, erwarten wir aber keine Verzögerung», meint *Timm*. Dass *Irgasan* verträglich ist, geht laut der Herstellerin schon daraus hervor, dass es in einem Near-Food-Produkt wie Zahnpasta eingesetzt werden darf. In Grossbritannien arbeitet das dortige Un-



In Grossbritannien im Trend: Chemisch ausgerüstete Schneidebretter für bessere Küchenhygiene. Foto: Paula Carega

ternehmen *Microban* mit *Law Laboratories* zusammen, einer auf der Insel führenden Beratungsfirma auf dem Gebiet der Qualitätssicherung für Lebensmittel und Gebrauchsgüter.

Migros: im Sortiment

Irgasan ist in seiner Funktion derzeit ohne Konkurrenz, so *Timm*. Denn der *Di-Phenyl-Äther* verhindert den Anstieg der Keimzahlen auf der Oberfläche und bietet dem Benutzer einen besseren hygienischen Schutz. Nicht nur Küchenutensilien, auch Badezimmerzubehör wie

Duschvorhänge, Vorleger oder Arbeitskleidung werden in Grossbritannien mit *Irgasan* ausgerüstet. Erneut ist es eine Supermarktkette, *Marks & Spencer*, die in ausgewählten Filialen die Produkte mit Antibakterienschutz feilbietet. In der Schweiz hat die *Migros* bereits sechs Artikel im Putzbereich mit *Irgasan* und ähnlichen Antimikrobiika ausgerüstet. *Walter Steiner*, Ressortleiter Food im *MGB-Zentrallabor*, verweist auf Untersuchungen von fünf verschiedenen Keimen: «Trotz sechs Spülgängen blieb die Keimzahl je nach Art der Bakterien zum

Teil markant unter jener der Kontrollprobe.»

Für Grossverbraucher zu teuer?

Bei professionellen Anwendern hingegen ist man skeptisch. Die *Lever Sutter AG* etwa verzichtet vorläufig auf derart ausgerüstete Putzutensilien. *PR-Leiter Guido Messmer*: «Bei normalen Tüchern verschwinden Bakterien in der üblichen Wäsche, bei Mop-Tüchern in der Kochwäsche.» *Messmer* ist zudem skeptisch, ob der Wirkstoff tatsächlich genügend lange im Textil verbleibe. Auch die Mehrkosten seien nicht zu vernachlässigen – die *CSC* kann allerdings keine Zahlen dazu nennen. Auch *Hubert Massenbauer*, Leiter Marketingdienste bei der Firma *Spirilla* in Embrach, der Schweizer Spielführerin im Bereich Badezimmer-Accessoires, hat noch keine entsprechenden Anfragen von Kundenseite. Man habe die Verwendung von Antimikrobiika in Fussmatten und Duschvorhängen zwar geprüft, musste aber erkennen, dass es keine Langzeitwirkung gebe: «Nach mehrmaligem Waschen ist der Effekt dahin», so *Massenbauer*. Zudem sei die spezielle Ausrüstung gar nicht nötig, wenn man die Pflegeregeln – Abbrausen nach jedem Gebrauch und monatliche Wäsche – beherzigt. Auch auf Fungizide verzichtet das Unternehmen; Ausnahme sind Rutschmatten, bei denen ein direkter Körperkontakt besteht.

Dem Bundesamt für Gesundheit ist derzeit die Verwendung solcher Produkte nicht bekannt. «*Irgasan* haben wir als Hände-Desinfektionsmittel vor allem im medizinischen Bereich zugelassen», sagt *Hans Schwab*, Leiter der Abteilung Lebensmittelwissenschaft. Wenn die Chemikalie aber in Gebrauchsgegenstände eingebaut werde, dürfe es beim Kontakt zu keinen Rückständen auf den Lebensmitteln kommen, die eine Täuschung, Verfälschung oder gar Gesundheitsgefährdung zur Folge hätten. Als Beispiel dafür nennt *Schwab* Anträge, mit Fungiziden imprägnierte Kartonschachteln für Lebensmittel zu bewilligen. Dies habe man abgelehnt, weil zu vermuten war, dass Rückstände auf das Lebensmittel übertragen würden.

The Sandwich Man, Kiel

Hazlewood kauft sich bei Sandwich Man ein

Der Kieler *Bruno Schneider* hat mit seiner Firma *Sandwich Man* der typisch englischen Brotspezialität den Boden in Deutschland bereitet. Jetzt lässt er den führenden britischen Sandwich-Hersteller *Hazlewood* als Mehrheitsgesellschafter in sein Unternehmen und öffnet damit den deutschen Markt vollends für das englische Sandwich. Die Sandwich-Offensive geht zugleich auch in Richtung Schweiz.

GEORG UBENAUF

Auf dem britischen Markt sorgen rund 600 Sandwich-Hersteller und mehr als 4000 Sandwich-Bars dafür, dass jeder Brite jährlich rund 90 Franken für diese Brotspezialität ausgibt und das Sandwich heute mit 35% Marktanteil deutlich vor dem Hamburger (19%), vor Pizza/Pasta (13%) und sogar vor den klassischen britischen *Fish&Chips* (nur noch 12%) rangiert. Deutsche *England-Fans* haben die weissen, saftig-weichen dreieckig geschnittenen Brotschnitten bisher vielerorts vermisst.

«Deutsches Brot wäre zu gut»

Seit etwa drei Jahren sorgt von Kiel aus *Bruno P. Schneider* mit seiner *Sandwich Man GmbH* dafür, dass diese Marktücke geschlossen wird. Obwohl er selbst sein Roggenvollkornbrot in ganz Europa verkauft, importiert er für seine Firma «The Sandwich Man» schockgefrostete Sandwich-Brote direkt aus England. Deutsches Brot sei so gut, dass es mit seinem hervorragenden Geschmack jeden Belag dominieren würde, begründet *Schneider* seine Importe. Mit etwa 30 Mitarbeitern beliefert er derzeit Tankstellen, Waren-



«The Sandwich Man» in Kiel. Bei leichtem Überdruck und 10 Grad Celsius konstanter Temperatur werden die Sandwiches hergestellt. Foto: zvg

häuser und Einzelhandelsgeschäfte mit 12 verschiedenen Sandwich-Sorten.

Karriere wie der Hamburger

Drei bis vier davon sind jeweils auch im Angebot der deutschen Bahntochter *Mitropa* zu finden und gelangen so auch in die Schweiz. Jetzt hat die *Sandwich Man GmbH* als Mehrheitspartner den weltweit grössten Sandwich-Hersteller, die *Hazlewood Foods plc*, aufgenommen. «Wir werden dazu beitragen, dass das englische Sandwich in Deutschland eine Karriere machen wird, wie vor etwa 20 Jahren der Hamburger durch *McDonald's*», sagen die beiden neuen Partner. Ziel des gestärkten *Sandwich Man* ist der Aufbau eines bundesweiten Netzes von Sandwich- und Convenience-Food-Betrieben. Ausserdem wurde der Name «The Sandwich Man» in zwölf europäischen Ländern geschützt, um auch hier

auf den Markt vorstossen zu können. Bisher waren Versuche britischer Unternehmen, direkt auf den deutschen Markt vorzudringen, vor allem an Distributionsproblemen gescheitert. Der Jahreskonsum von geschätzt drei Millionen Stück Sandwiches in Deutschland soll nun mit dem britisch verstärkten *Sandwich Man* rasant gesteigert werden. Die Jahreskapazität der Produktionsstätte von The *Sandwich Man* in Kiel war von Anfang an auf etwa 10 Millionen Stück ausgelegt worden. Was bis 9.00 Uhr früh hier bestellt ist, kommt bis zum nächsten Tag vor 7.00 Uhr in ganz Deutschland zur Auslieferung. Die in typisch dreieckiger Klarsicht-Plastik verschweissten Sandwiches haben eine garantierte Frische-Haltbarkeit von fünf Tagen. Bei leichtem Überdruck und bei einer konstanten Temperatur von 10 Grad Celsius werden die Sandwiches an sechs Tagen

in der Woche hergestellt. Stündlich strömt eine automatische Verpackungsmaschine 2400 Stück aus.

Als Marken-Convenience-Produkt sollen die Erzeugnisse von The *Sandwich Man* (ausser dem typischen Sandwich auch noch frische Salate, Delikatessbrötchen und ähnliches) demnach auch über neue Absatzwege angeboten werden. Die Zusammenarbeit zwischen *Schneider* und dem *Hazlewood-Vorstandsvorsitzenden Peter Barr* kam nicht über Nacht zustande. «*Barr* hatte meine Planungsüberlegungen mit Enthusiasmus aufgenommen», erinnert sich *Schneider*, «es dauerte mit sorgfältiger Planung – auch in die Zukunft – dann noch ein Dreivierteljahr, bis wir handelnsamig wurden.» Die Schweiz wird mit Sicherheit bereits in Kürze von *Sandwich Man* hören. Nicht nur im Abteilservice der *Mitropa*.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Taxes de séjour: la fraude est parfois importante

De plus en plus d'offices du tourisme sont appelés à effectuer des contrôles plus stricts au niveau des encaissements des taxes de séjours lorsqu'ils sont confrontés à des problèmes de financement. Pour ce faire, certains offices du tourisme font appel à des sociétés spécialisées. Celles-ci ont pour but de faire passer à la caisse les touristes récalcitrants ou les logeurs qui ne versent aux offices du tourisme qu'une partie des taxes qu'ils ont encaissées. Le manque à gagner peut parfois s'avérer important. Dans une station des Grisons, des contrôles plus stricts ont fait par exemple apparaître que 70% des hôtes ne payaient pas leur taxe de séjour. **Page 2**

Budget promotionnel en hausse pour l'Autriche

L'Autriche est sur le point de sortir de la mauvaise passe de ces dernières années. Michael Höferer, le directeur de l'Office national autrichien du tourisme s'est déclaré résolument confiant pour l'avenir lors du dernier salon touristique de Vienne. Le budget promotionnel annuel a été augmenté de 20% et il atteint 48 millions de francs. A titre de comparaison, Suisse Tourisme travaille avec un budget annuel de 26 millions de francs. L'Autriche entend travailler encore davantage les marchés émergents tels que les anciens pays de l'Est, ainsi que l'Inde et la Chine. Elle entend aussi intensifier son image de destination familiale. **Page 5**

Projet d'hôtel tournant dans le canton de St-Gall

Le premier hôtel tournant de Suisse pourrait bientôt voir le jour dans la localité de Pfäfers (SG). Un tel projet, inspiré de la maison Heliotrop de l'architecte allemand Rolf Disch, devrait se concrétiser à temps pour les fêtes de fin d'année de 1999 si tout se déroule comme prévu au niveau du financement. Résolument futuriste, cet hôtel tournant devrait être construit selon des critères écologiques très précis. Les chambres tourneraient ainsi dans le même sens que le soleil, ce qui devrait diminuer considérablement les frais de chauffage. Un système de récupération de l'eau de pluie a en outre été étudié afin d'alimenter l'eau des toilettes et la buanderie de l'hôtel. **Page 7**

La fondue, ambassadrice de charme à Nagano

La promotion du tourisme suisse et de la candidature de Sion pour les Jeux olympiques d'hiver de 2006 passera par la cuisine du restaurant Yama House of Switzerland à Nagano. Ce restaurant, avec le soutien de Suisse Tourisme et de Valais Tourisme, constituera une véritable enclave helvétique pendant les prochains Jeux olympiques d'hiver. Mille kilos de fromage ont été acheminés spécialement de Suisse pour apprêter une fondue dans les règles de l'art. Celle-ci sera une ambassadrice de charme à Nagano. C'est du moins le vœux de Pedro Hanselmann, le chef de cuisine bernois, qui s'est déplacé avec une brigade de 18 cuisiniers. **Page 11**

Paul Bocuse au Gourmet-Festival de St-Moritz

Le célèbre chef de cuisine français Paul Bocuse sera un des nombreux maîtres chefs présents en cette fin de semaine dans le cadre de la cinquième édition du Gourmet-Festival de St-Moritz. Dix prestigieuses brigades provenant aussi bien des Etats-Unis, du Japon, de Thaïlande, de France, d'Allemagne, d'Autriche, de Suède et d'Italie feront de leur mieux pour séduire les palais de nombreux gourmets. Ceux-ci peuvent notamment choisir différents forfaits spécialement étudiés à leur intention. Trois nuitées dans un hôtel 4 étoiles et trois menus gastronomiques sont proposés pour 1330 francs. La même offre dans un hôtel 5 étoiles revient quant à elle à 1890 francs. **Page 11**

Nouveaux prospectus touristiques vaudois

Du général au particulier

L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) fait un pas de plus dans la concrétisation de ses nouvelles structures. Il a en effet lancé une nouvelle gamme de prospectus. Présentés la semaine dernière dans le cadre des «Mercredis du tourisme», ces documents permettent une approche arborescente du produit touristique vaudois. En d'autres termes, le lecteur passe du général au particulier.

MIROSLAW HALABA

Mettre en valeur l'ambiance, les diversités et les attraits du canton de Vaud. Bref, planter le décor dans lequel les hôtes viendront séjourner ou pratiquer les activités offertes. C'est ce que proposent de faire les cinq documents d'appel, format A4, qui seront répartis ces prochains mois sur les quelque vingt marchés intéressants l'OTV et ses partenaires.

La gamme comprend un support général consacré à l'ensemble du canton et quatre supports complémentaires consacrés aux quatre principales régions topographiques du canton: les Alpes, les villes au bord des lacs, le Jura et la campagne. «Nous n'avons pas morcelé le canton en quatre régions, mais nous avons obtenu des groupements de destinations qui ont des points communs», s'est empressé de dire le directeur de l'OTV, Charles-André Ramseier, à l'adresse de ceux qui pourraient y voir là des frontières par trop rigides. Ces documents, tirés à 800 000 exemplaires au total pour un coût d'environ 650 000 francs, seront suivis par la publication de prospectus destinés à la présentation de produits commerciaux thématiques. On y trouvera, par exemple, le tourisme d'affaires, les transports touristiques, le cyclotourisme, les randonnées.

Séduire et convaincre

Réalisés en quadrichromie, trilingues (français, allemand, anglais), ces nouveaux documents doivent tout à la fois séduire et convaincre. Un mélange difficile à obtenir, a dit à plusieurs reprises le chef de projet, Dominique Traversini, un spécialiste de la communication. Principal élément de construction du message promotionnel, les photos utilisées, dont environ 85% d'entre elles proviennent de la photothèque de l'OTV, suscitent en effet l'émotion, mais ne manquent pas aussi d'informer afin que le futur visiteur perçoive le cadre dans lequel il évoluera. Bien que chaque région soit présentée de manière différente, les prospectus ont néanmoins des points communs. On y trouve notamment partout la présentation des régions avec le nom des destinations, ainsi que la situa-



Une réalisation qui permet des économies d'échelle et marque une «volonté de partenariat» entre les directeurs d'office du tourisme locaux. **Photo: OTV**

tion du canton de Vaud sur la carte de l'Europe. La dernière page comporte des cartes de commandes de brochures. Tous les documents se ferment sur quatre visages souriants, une invitation à revenir. Outre des petits textes d'information, les pages contiennent également la mention, avec photos, de destinations voisines: dans les cantons de Fribourg, du Valais, de Genève, de Berne, en France, mais pas dans le canton de Neuchâtel.

Economie d'échelle

La conception de ces documents, qui a duré environ un an et demi, concrétise un

des principaux objectifs des nouvelles structures du tourisme vaudois. Ces structures, opérationnelles, on le sait, depuis le début de l'année, recentrent les missions des offices locaux en les déchargeant notamment de certaines tâches, soit, dans le cas présent, la production de prospectus coûteux. «Nous réalisons ici une économie d'échelle», devait dire Charles-André Ramseier. La technique d'arborescence ensuite, qui caractérise ces documents, correspond aux recommandations faites par Suisse Tourisme aux régions en vue de diminuer le nombre de prospectus à distribuer dans le monde.

Une fois qu'il a fixé son choix sur les pays de ses vacances, la région ou le loisir qu'il veut pratiquer, le client peut toujours commander auprès des offices locaux des prospectus plus détaillés. On soulignera enfin que l'élaboration de ces prospectus (quatre d'entre eux sont sortis de presse, le 5e, la campagne, est en voie d'achèvement), est le fruit d'une collaboration entre le chef de projet et les directeurs d'offices du tourisme locaux. Ce qui a permis à Charles-André Ramseier de relever «une volonté de partenariat» et de dire que «ces documents sont ceux des destinations et non pas de l'OTV».

Produits ou destinations?

Bien qu'identiques dans leur conception, les quatre prospectus complémentaires consacrés aux principales régions topographiques du canton de Vaud se distinguent cependant les uns des autres par le contenu de la présentation. Ainsi, par exemple, sachant qu'elles sont très connues, le prospectus «Alpes» a mis ses destinations et leurs produits caractéristiques en évidence, a expliqué Alexandre Fricker, directeur de l'Office du tourisme de Leysin et l'un des quatre coordinateurs régionaux du projet. Moins connu par le nom de ses locali-

tés, le Jura s'est concentré sur la présentation de produits (grands espaces, culture industrielle, activités sportives), a souligné de son côté Renald Locca, directeur de l'Office du tourisme de la Vallée de Joux, ne manquant pas d'ajouter que sans le soutien financier de l'OTV les destinations jurassiennes n'auraient jamais été en mesure de publier de tels prospectus. Pour le directeur de l'Office du tourisme de Payerne, Jean-Paul Schulz, le document «Campagne» se devait de montrer que la campagne vaudoise ne se limitait pas à la Broye, généralement pré-

sentée, mais qu'elle comprenait aussi le vaste Gros-de-Vaud. Il devait ensuite décrire ses caractéristiques qui ont pour nom les fêtes (marchés, fêtes villageoises), l'histoire, les activités de loisir, le tourisme rural. Le prospectus «Ville et lacs» enfin s'est attaché à présenter en particulier l'architecture, les musées, les spectacles qui font l'attrait des cités. Une démarche encore inhabituelle en Suisse où le tourisme de ville est peu connu, a fait remarquer le directeur de Lausanne Tourisme, Claude Petitpierre. **MH**

Salon des vacances de Genève

Quelques 30 000 visiteurs attendus

La série des salons des vacances continue. Après Berne et Bâle, ce sera au tour de Genève d'accueillir sa manifestation. La Fespo de Genève, le «Salon des vacances, des sports et des loisirs 1998» a lieu à Palexpo du 6 au 8 février. Il est organisé, comme les manifestations zurichaises et bernoises, par la Wigrà. Quelque 30 000 visiteurs sont attendus.

Le «Salon des vacances, des sports et des loisirs» de Genève accueillera cette année 185 exposants provenant de destinations aussi différentes que la Mongolie, la Finlande, les Seychelles, la principauté de Monaco et Singapour. La Barbade et l'Espagne seront quant à elles présentes pour la première fois. La Suisse compte pour sa part une quinzaine d'exposants, dont deux nouveaux, le Tessin et Yverdon. Il s'agit essentiellement d'offices du tourisme auxquels s'ajoutent l'Union professionnelle de la caravane, la Rhätische Bahn de Coire et la Reka qui viendra promouvoir les vacances à la ferme. La représentation helvétique est ainsi à peine supérieure à celle de la France

qui réunit une dizaine de participants. Pourtant, les régions touristiques helvétiques ont une chance à saisir dans les salons. En effet, si les Suisses aiment les voyages à l'étranger, ils apprécient aussi leur pays. C'est d'ailleurs leur première destination. Viennent ensuite les régions proches, telles que la France, l'Espagne, l'Italie et l'Allemagne et la Grande-Bretagne.

Accent sur les loisirs

Même s'ils font beaucoup parler d'eux, les Etats-Unis ne viennent qu'en septième position. La salon genevois mettra aussi l'accent sur les loisirs, avec une piste de bowling, un espace d'in-line skating et des matches exhibition de beachvolley pour ne citer que quelques-unes des activités prévues. Des conférences figurent également au programme. Elles permettront de parler des cours de langues à l'étranger, des séjours au Canada, de l'Ethiopie ou encore d'un voyage initiatique dans un monastère tibétain. La quatrième édition de ce salon des vacances espère faire mieux que l'an dernier en attirant 30 000 visiteurs, soit deux mille de plus qu'en 1997. La prochaine et dernière foire des vacances se déroulera du 13 au 15 février à Saint-Gall. **VT**

Tourisme neuchâtelois

Forfaits pour les clients asiatiques

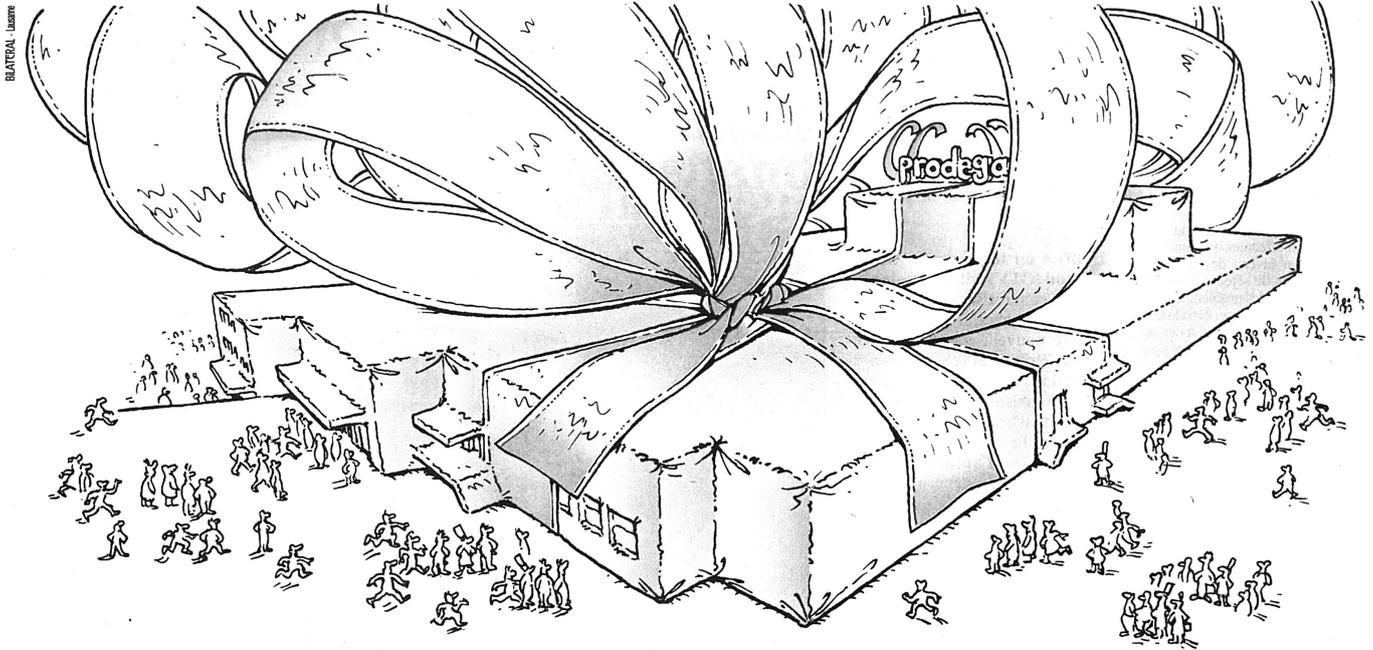
Tourisme neuchâtelois renforce sa promotion sur les marchés du Sud-Est asiatique. Profitant de la célébration, la semaine dernière, du nouvel an chinois et de l'entrée dans l'année du Tigre, ses responsables ont présenté leurs projets pour 1998 parmi lesquels figure notamment l'élaboration de forfaits.

Pour le directeur de Tourisme neuchâtelois, Yann Engel, le marché du Sud-Est asiatique possède, en dépit des turbulences économiques, un potentiel de développement important. Selon les estimations, quelque 48,8 millions de touristes pourraient envisager de visiter la Suisse et quelque 317 000 d'entre eux pourraient venir dans le canton de Neuchâtel. On a calculé qu'ils dépenseraient environ 300 francs par personne, soit 95 millions de francs au total. Tourisme neuchâtelois veut dès lors maintenir sa présence sur les marchés déjà explorés (Singapour, la Malaisie, le Vietnam où un accord particulier sera mis) et travailler d'autres comme Hongkong, les Philippines, la Corée du Sud, la Chine.

L'expérience a montré que les Asiatiques qui visitent l'Europe pour la première fois veulent toujours voir trois à cinq pays en deux semaines. Les responsables neuchâtelois, avec à leur tête, Anh Tho Andres, la responsable du marché du Sud-Est asiatique, ont décidé de profiler Neuchâtel comme base de départ d'un voyage en Suisse et de jouer la carte de «la Suisse, porte de l'Europe» (Switzerland as a gateway to Europe).

Porte de l'Europe

Pour ce faire, ils envisagent, avec des partenaires comme Kuoni, Swissair, Malaysian Airlines, Singapore Airlines, Cathay Pacific, les CFF et les autocaristes neuchâtelois, d'élaborer des forfaits répondant à ces besoins. On citera ainsi les forfaits «Europe» de 10 à 12 jours avec 2 à 3 nuitées à Neuchâtel pour les Vietnamiens ou encore les forfaits «l'Europe à la carte» pour les autres pays de la région. Des forfaits pour les voyages d'affaires sont également en discussion. Sur les 80 000 francs figurant au budget pour les actions de cette année, 10 000 francs seront pris en charge par Tourisme neuchâtelois et le reste par des partenaires: hôteliers, autocaristes, commerçants. **MH**



C'est quoi qu'il y a dans l'gros paquet ?

Décidément, à Crissier, on joue placé: après les meilleures toques, les rois du prêt-à-manger et d'autres illustres résidents, c'est au tour de Prodega d'ouvrir ses portes, le 10 février prochain.

Prodega est un centre de gros réservé aux professionnels de la gastronomie et du commerce de détail. Ils y trouvent le plus grand choix de boissons, de fruits et de légumes, de viandes et de poissons, de produits laitiers et ali-

mentaires ainsi que d'articles non alimentaires - à de tout petits prix.

Prodega, c'est également la fraîcheur garantie par des livraisons plus que quotidiennes, un "magasin du froid" de quelque 1'200 m², des responsables de la qualité qui inspectent le magasin plusieurs fois par jour, des conseils prodigués par des professionnels...

Enfin, Prodega, c'est le service le plus attentionné. Par exemple la conservation à la bonne température de vos produits surgelés ou congelés jusqu'à votre destination, ou la désignation claire des produits et des offres spéciales.

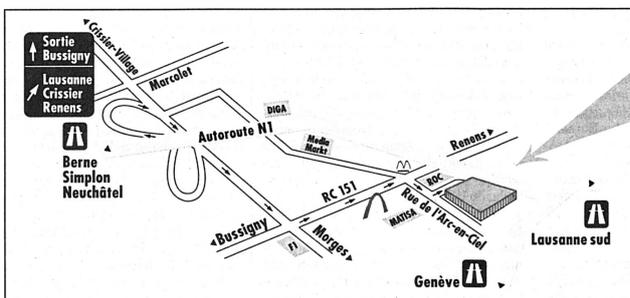
Dès le mardi 10 février 1998, foi de Prodega, quelque chose va changer sur les menus et dans les casseroles, sur les étalages et dans les paniers!



Exclusivement pour les professionnels!

Seuls les cafetiers, restaurateurs, hôteliers, gérants de kiosques, détaillants et commerçants ont accès à l'assortiment de Prodega, sur présentation de leur carte personnelle*. Eh oui! Que l'on achète à la douzaine ou par palettes, les prix de gros de Prodega sont des prix... de pros.

* La carte est établie par le service d'accueil, sur présentation d'un justificatif.



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
Internet: <http://www.prodega.com>

HEURES D'OUVERTURE:

lundi-mercredi-vendredi 06h00 - 12h00 / 13h30 - 18h00
mardi-jeudi 06h00 - 12h00 / 13h30 - 20h30
samedi 06h00 - 12h00

La Gruyère

Pour le touriste de passage

La Gruyère, ce n'est pas seulement Bulle, le château de Gruyères, le Moléson et Charmey. La Gruyère, c'est aussi un lac que bon nombre d'automobilistes et d'autocaristes connaissent pour s'être arrêtés un jour au restaurant de la Gruyère. En lui consacrant un nouveau prospectus, l'Association touristique de la Gruyère (ATG) veut montrer au touriste de passage qu'il «serait de bon ton d'y rester quelques jours pour visiter la région».

Ce nouveau prospectus consacré au lac de la Gruyère, à la Berra et au Gibloux est le fruit d'une collaboration menée entre l'ATG et les sociétés de développement des régions de la Berra et du Gibloux. Édité à 30 000 exemplaires, entièrement en couleurs et agrémenté de textes brefs en français, en allemand et en anglais, il est principalement distribué sur place et dans les environs de la Gruyère.

La clientèle nationale et internationale, qui est de passage sur l'autoroute A1 et qui s'arrête au restaurant de la Gruyère ou l'Union fribourgeoise du tourisme dispose d'un espace touristique, est bien entendu la première visée. Les responsables de l'ATG indiquent, dans un communiqué, que ce prospectus de huit pages, s'il est avant tout informatif, doit également donner envie à ces touristes occasionnels de revenir dans la région.

Quitter l'autoroute

Cette invitation à découvrir une région que l'on ne voit que furtivement à travers le pare-brise d'une voiture ou la vitre d'un autocar passe par une rapide énumération des différents atouts de la région. Des contreforts de la Berra, avec ses pistes de ski alpin, à la «colline sauvage» du Gibloux, en passant par les plages du lac de la Gruyère et le golf de Pont-la-Ville, la partie septentrionale de la Gruyère possède en effet des arguments que la plupart des personnes qui s'arrêtent au restaurant de la Gruyère ignorent.

Cette lacune est aujourd'hui comblée. En consultant ce prospectus, le touriste de passage apprendra en outre que la région possède plusieurs vestiges de l'époque gallo-romaine et que les traditions culinaires y sont nombreuses. Un encart comporte par ailleurs toute une série d'informations utiles qui vont des heures d'ouverture des guichets de banques aux bonnes adresses gastronomiques à ne pas manquer dans la région. Une carte bien conçue, enfin, indique où quitter l'autoroute, le restaurant de la Gruyère se trouvant à mi-chemin entre la sortie de Bulle, au sud, et celle de Rossens, au nord. LM

MÉLI-MÉLO

Nouvelle brochure en vue pour le val d'Anniviers. Au cours de l'année dernière, le val d'Anniviers (VS) a enregistré plus d'arrivées (+792) que pendant la période correspondante d'il y a douze mois. Malgré cette augmentation, les nuitées ont tout de même baissé, a relevé le quotidien valaisan «Le Nouvelliste». Cette baisse s'expliquerait par le fait que les séjours sont toujours plus courts, surtout en été. Afin d'améliorer la promotion des différentes stations touristiques du val d'Anniviers, Jacques Berset, directeur d'AIDA (Association d'intérêts d'Anniviers) travaille sur la création d'une nouvelle brochure. Celle-ci devrait permettre à la vallée de se présenter plus efficacement sur les marchés. «Elle devrait même, dans un second temps, remplacer la quasi-totalité des brochures individuelles actuelles», a encore indiqué le quotidien valaisan. LM

Extension du golf de Sion. Le golf de Sion devrait bientôt passer de 9 à 18 trous. La mise en l'enquête publique de cette extension sera en effet déposée au mois de février, a relevé le quotidien valaisan «Le Nouvelliste» qui a indiqué que l'attrait touristique du golf n'avait pas été occulté. Des accords avec Hérens-Vacances, Thermalp et les offices du tourisme de Nendaz, d'Ovronnaz, d'Anzère et VIP à Veyronnaz ont déjà été signés. Cela, afin que les touristes qui séjournent à la montagne puissent venir jouer aux mêmes conditions que les adhérents. LM

Verbier et La Tzoumaz

Un jeu de piste pour les skieurs

Sur les pentes de Savoleyres, Téléverbier invite sa clientèle à un jeu de glisse inédit. Une façon ludique de faire connaître le domaine skiable d'une région. «Glissez vers l'indice» se joue depuis le début de la saison d'hiver, avec un succès pour le moment moyen, mais le jeu vient compléter favorablement la liste des activités proposées aux hôtes des stations de Verbier et de La Tzoumaz qui, toutes deux, s'intéressent à la clientèle familiale.

DANIELLE EMERY MAYOR

Une homme, skis aux pieds, s'arrête devant un panneau; il se gratte la tête, sort une brochure de sa poche, lit quelques lignes, discute avec son fils, puis repart. Se serait-il perdu sur les pistes de Savoleyres? On dirait plutôt qu'il sait où il va, comme s'il suivait une piste jalonnée d'indices. Et bien... c'est tout à fait ce que fait ce skieur qui joue au jeu auquel l'invite Téléverbier depuis cet hiver. «C'est une nouvelle démarche que nous proposons à nos clients, explique François Perraudin, responsable du marketing et de la communication à Téléverbier. Nous les incitons à réfléchir tout en skiant.» Par le biais d'un jeu de piste, ou plutôt d'un jeu sur la piste, grâce à un fil rouge d'énigmes posées au gré des pentes damées ou des montées sur les installations, le skieur avance d'un poste à l'autre. Ce sont les réponses aux énigmes qui l'amènent à la fin de la partie. Là, il peut remplir un bulletin-réponse qu'il glisse dans une urne et qui lui permettra de participer à un grand tirage au sort, en fin de saison.

Plus pour les familles

Il s'agit d'une démarche pionnière de la société de remontées mécaniques, mise en place avec différents partenaires. Téléverbier veut ainsi offrir une nouvelle animation aux familles qui viennent en vacances. Hiver après hiver, le succès croissant de la piste de luge descendant de Savoleyres a assis la réputation de La Tzoumaz en tant que station familiale. «A l'Open de luge des familles que nous avons organisé la saison dernière, indique Pascal Gaillard, directeur de l'Office du tourisme de La Tzoumaz, nous avons enregistré près de 350 participations!» Le projet original de jeu sur la piste ne peut que compléter favorablement l'offre de la station. Du côté de Verbier aussi, on se réjouit de l'initiative de la société de remontées mécaniques. Patrick Messellier, directeur de l'Office du tourisme de Verbier: «La configuration de la station, avec ses



Ce jeu devrait revaloriser le domaine skiable de la région de Verbier. Photo: Téléverbier

nombreux chalets, fait que nous accueillons beaucoup de familles. Des avantages leur sont offerts avec des réductions presque invraisemblables sur les abonnements de ski! Alors, tout ce qui peut venir enrichir l'offre en matière d'animation est très bon pour nous.» Et Patrick Messellier d'ajouter: «Un jeu comme celui de «Glissez vers l'indice» permet aussi de revaloriser notre domaine skiable en le faisant mieux connaître, en incitant les gens à ne pas se cantonner aux seules pistes très fréquentées.»

Succès mitigé

A ce jour, on compte seulement une cinquantaine de bulletins-réponses retournés à Téléverbier. Mais les brochures d'information sont bien demandées. «Tous les partenaires intéressés pensent que le début de la saison difficile que nous avons vécu au niveau des conditions atmosphériques explique en partie le taux de retour modeste des coupons. Avec Carnaval et des températures moins rudes, l'ensoleillement plus généreux à venir, nous comptons sur une meilleure participation pour la suite de la saison.» François Perraudin sait bien qu'il ne faut pas juger le succès d'une action au résultat atteint après une seule saison. Donc encore moins au milieu de l'hiver. Mais il peut déjà pointer le doigt sur diffé-

rentes améliorations qu'il faudra apporter. Comme l'information: «Nous allons diffuser notre message sur les bennes. Car, tout le monde le sait, les gens ne lisent plus les affiches... Il faut donc essayer de capter leur attention pendant les 10 à 15 minutes qu'ils passent dans les cabines des remontées mécaniques.» Les élèves des Ecoles suisses de ski ont par contre été nombreux à prendre plaisir à jouer le jeu. Et c'est bien souvent par les jeunes que toute la famille est entraînée dans une aventure.

Développement durable

D'autres idées fourmillent dans les esprits. Certains ont déjà été réalisées. Comme le projet «Au fil des méandres», démarré en été 1997, où Téléverbier invite ses hôtes à des randonnées accompagnées sur l'alpage de la Chaux. Ces projets permettent à la société de remontées mécaniques de montrer qu'on peut travailler autrement. Tout en expliquant les besoins de l'activité économique (comme l'enneigement artificiel sans lequel le chiffre d'affaire du début de la saison aurait été catastrophique), on cherche aussi à faire prendre conscience aux touristes de l'importance du patrimoine naturel et humain de la région qu'ils visitent, en le mettant en valeur, «selon le principe du développement durable cher à Téléverbier.»

Casinos vaudois

Feu vert du Grand Conseil

Le Grand Conseil vaudois a adopté la semaine dernière, la modification de la loi sur la police du commerce concernant les casinos, proposée par le Conseil d'Etat (exécutif). Au terme de débats qui furent, jusqu'au mois dernier, virulents, les députés ont ainsi avalisé l'installation de deux «casinos» (des salles de machines à sous) à Yverdon-les-Bains et à Lausanne. Ceux-ci seront placés sous le contrôle de la Romande des Jeux (émission de la Loterie romande) contre qui de nombreux milieux s'étaient élevés dans le canton. Locataire des locaux, la société versera au canton et aux communes une redevance atteignant 60% du produit brut des jeux. De guerre lasse, tout le monde s'est rallié à la nouvelle réglementation. Même les représentants de l'Est vaudois, un temps unis autour du cas du casino de Montreux qui échappa à la nouvelle réglementation, la commune ne bénéficiant pas de ces retombées. Sur la base du nouveau règlement, cela représenterait un manque à gagner d'environ deux millions de francs pour la commune de la Riviera. JJE

Événementiel

L'essor du ski de vitesse

Le ski de vitesse, la discipline la plus rapide du ski alpin, connaît un certain développement; s'élançant sur une piste rectiligne dans le but d'atteindre une vitesse pouvant dépasser les 200 km/h, n'est certes pas à la portée de tout le monde, mais plus réservé non plus à une petite élite puisque la discipline est ouverte à des jeunes en mal de sensations fortes. La Fédération suisse du ski de vitesse, qui a son siège à Lonay, a en effet mis au point le «Pop Ki Défi Schuss», coupe populaire du kilomètre lancé, mélange de défi et de griserie de la vitesse. Quatre stations romandes reçoivent cet hiver les quatre manches et la finale de ce circuit: Leysin, Buttes (NE), Moléson-sur-Gruyères et Grimentz. Cette collaboration entre stations est illustrée par un autre exemple, plus proche du commun des skieurs et surfers avec la proposition des stations de Moléson (FR) et de Nax (VS) qui offrent à leurs hôtes la possibilité, avec un abonnement de saison, de skier gratuitement deux jours dans l'autre station et avec un abonnement d'une semaine, d'en faire autant durant toute une journée. JS

MÉLI-MÉLO

Montilier/Morat: après le cheval, les spectacles. Acquis par Fernando Weissbrod au début 1996 en vue d'y développer un centre de «western riding» (monte américaine), le Centre international de sports équestres de Montilier/Morat va devoir changer son fusil d'épaule. Suite aux difficultés rencontrées dans le commerce chevalin et certaines disciplines équestres, le propriétaire des lieux a décidé de transformer l'immense complexe moratois en un centre polyvalent de spectacles, d'expositions et de réunions. Il devrait ainsi être possible d'y organiser aussi bien des concerts ou des festivals que des manifestations sportives, présentations en tous genres, éventuellement des banquets. Ces nouvelles potentialités, désormais à deux pas de l'autoroute A1, présentent d'intéressantes perspectives. En outre, sur le site de l'Expo.01, le complexe de Montilier pourrait être combiné avec un parc d'attractions et de loisirs. JS

Bientôt un nouveau journal touristique dans le Val d'Hérens. L'association «Hérens-Vacances» a décidé de produire un journal commun pour l'information des trois régions touristiques du Val d'Hérens (VS), à savoir la rive droite, la rive gauche et la région d'Evolène. Cette collaboration devrait se concrétiser dès cet été, peut-on lire dans le journal gratuit d'information touristique «Maya Mont-Noble» qui couvre les régions de Nax, Vernamiège, Mase et St-Martin. LM

Grimentz

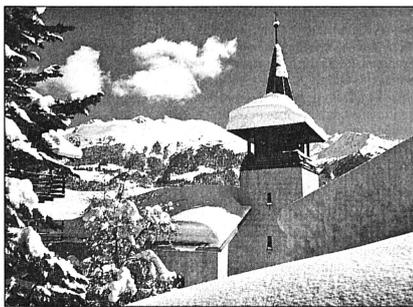
Des remarques utiles pour améliorer l'offre

La station valaisanne de Grimentz donne satisfaction à la majorité de ses hôtes. C'est ce qui ressort d'un sondage effectué l'été dernier afin de recueillir des remarques utiles pour améliorer l'offre de la station. Bien qu'il ait donné des résultats très encourageants, ce sondage se poursuivra cet hiver.

LAURENT MISSBAUER

Avez-vous apprécié votre séjour? Quelque chose vous a-t-il gêné? Reviendrez-vous à Grimentz? C'est à ce genre de questions que les hôtes de Grimentz ont été appelés à répondre l'été dernier en attribuant des sourires et des grimaces. Cela, à travers un petit questionnaire distribué dans tous les établissements du village. «Au vu des résultats obtenus par cette première analyse, la satisfaction de nos hôtes est très réjouissante», estime Vincent Bornet, directeur de l'OT de Grimentz. «Sur un total de 1314 réponses, nous avons obtenu 1134 sourires. Cela représente un degré de satisfaction très élevé, soit de 86,3%». Selon Vincent Bornet, les hôtes ont joué le jeu et ont donné des réponses généralement très constructives. Les suggestions ont quant à elles

Grimentz sonde ses hôtes pour améliorer la qualité de l'accueil. Photo: OT de Grimentz



été systématiquement transmises aux partenaires concernés: «Un reproche qui nous a été adressé concernait le manque de diversité dans la restauration. On nous a par exemple conseillé de proposer des menus végétariens», ajoute le directeur de l'OT de Grimentz.

La Suisse est chère

Le rapport qualité-prix a donné lieu lui aussi à quelques remarques négatives: «La Suisse reste chère. La qualité de notre tourisme doit être ainsi vraiment au top si l'on veut pleinement satisfaire les touristes», souligne Vincent Bornet qui pré-

senté que «13,4% des sondés n'ont pas été mécontents de leur séjour chez nous, alors que seuls 0,3% ont attribué une grimace». «Il y a donc moyen de faire mieux, poursuit-il, et il nous importera de travailler sur les remarques émises par ces 0,3% de mécontents. C'est ainsi que nous irons de l'avant!» Ce sondage sera par ailleurs poursuivi cet hiver, car la clientèle hivernale est très différente de celle estivale, estime Vincent Bornet. «Dans une troisième phase nous pourrions évaluer les améliorations apportées à la suite des commentaires qui nous auront été formulés par nos hôtes», conclut-il.

COUP DE FIL À...



Michel Rochat

Ancien directeur du ICI, consultant international Veytaux-Chillon

Vous avez quitté vos fonctions directrices au Centre International de Gion après 32 ans de «bons et loyaux services». Désormais installé comme consultant international, vous inaugurez votre nouvelle situation par l'édition d'un nouvel ouvrage intitulé «Marketing et gestion de la restauration», paru aux Editions BPI à Paris. Pourquoi ce livre sur un secteur qui vous est cher et en quoi innove-t-il?

Il est nécessaire, à peu près tous les dix ans, de refaire le point sur les derniers développements de la branche. Si le trait commun de mes ouvrages a toujours été la technique et la gestion, celui-ci a une nette connotation commerciale. Le marketing étant au cœur du problème de la restauration. Autour de ce thème, sont également traités, outre quelques aspects généraux, les ressources humaines, le circuit de l'achat du produit jusqu'au contrôle de sa vente et le management, le tout assorti de quelques études de cas. En fait, trois préoccupations majeures, en cette fin de siècle, viennent secourir les habitudes et remettre en question de nombreuses idées acquises: l'émergence d'un type nouveau de consommateur, la maîtrise des coûts (personnel, matière, énergie) et surtout l'apprentissage d'un comportement professionnel et l'acquisition d'un réflexe commercial de ce que l'on peut résumer par l'expression anglaise «business sense».

Il faut bien dire que la bibliographie française est plutôt mince dans ce secteur, j'avais déjà remarqué, alors que j'en avais besoin pour mon enseignement, que rien d'équivalent n'existait sur le marché, en dehors des États-Unis, alors même que la demande est très importante. A cet égard, les cibles prioritaires de cet ouvrage sont les professionnels de la restauration, tous ceux qui se préoccupent du développement des restaurants, les formateurs, les étudiants, les consultants, les responsables de l'industrie alimentaire (comme Nestlé). Bref, ce livre est dédié aux professionnels qui se préoccupent autant du bien-être de leur clientèle que de la bonne marche de leur entreprise. Il touche l'ensemble des marchés francophones, mais des traductions sont prévues en anglais, en espagnol et en portugais. Écrit par un Suisse, il n'en contient pas moins des méthodes et des ratios européens avec une vue internationale du problème.

Propos recueillis par
José Seydoux

Royal Plaza à Montreux

Chiffres en hausse dans tous les secteurs

Pour la première fois depuis quatre ans, le taux d'occupation hôtelière du Royal Plaza Intercontinental, à Montreux, a franchi le cap des 40%, passant à 41%. S'ajoutant à une augmentation du prix moyen des chambres (+5,6%), la progression des nuitées (+11%) permet au secteur hôtelier d'enregistrer une augmentation de 17,6% du chiffre d'affaires par rapport à l'exercice précédent. Pour Jean-Claude Annen, directeur général du cinq étoiles montreuillais, la nouvelle parité du franc suisse, l'apport de la chaîne Intercontinental, ont joué un rôle important dans cette augmentation. Le renforcement de l'équipe de vente de l'établissement, dirigé par Henry d'Arenberg, a également eu des conséquences favorables sur cette évolution.

Côté restauration, l'accent mis sur des changements saisonniers (Ischia, en collaboration avec l'Albergo Regina Isabella, mais aussi Maroc), ainsi que l'effort porté sur les banquets et les réceptions ont également permis un accroissement du chiffre d'affaires de 10%, le chiffre d'affaire global pour 1997 progressant de 16% par rapport à l'exercice 1996. JJE

Marchés de gros

Prodega s'installe près de Lausanne

Déjà bien implantée en Suisse alémanique avec 13 marchés «cash & carry» spécialisés dans la fourniture en gros, Prodega poursuit son installation en Suisse romande. Après son centre fribourgeois de Givisiez en 1994, la société ouvre ce 10 février un marché à Crissier, près de Lausanne.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Notre marché, ce sont les hôteliers, les restaurateurs, mais aussi les cantines, les restaurants d'entreprise, et encore les détaillants, jusqu'aux kiosques». Directeur du Cash & Carry Prodega de Crissier, David Ueltschi compte bien faciliter la tâche de tous ses futurs clients. «Tout sera fait pour leur commodité», assure-t-il. Ainsi, non seulement ce premier centre lémanique de la société jouera-t-il sur des horaires a priori favorables pour les gens de la branche (voir notre encadré), mais aussi, David Ueltschi compte bien leur fournir un service de qualité, quasi personnalisé. Présentation, accès, étiquetage, mais aussi assistance, chargement et parking surdimensionné (pour des «breaks», par exemple) ont été pensés en fonction de cette clientèle particulière. Cela, jusqu'à la carte de client-consommateur, délivrée sur dossier exclusivement aux professionnels. Elle donne accès à un lecteur de code-barre mobile qu'il suffit de présenter à la caisse pour obtenir une facture détaillée, à payer cash bien sûr ou par carte bancaire ou postale de débit direct.

25 000 articles F&B

Sur les rayons du centre de Crissier, vingt-cinq mille articles F&B, mais aussi équipement de cuisine, jusqu'au neuf papillon du serveur. Mais ce qui fait la fierté de David Ueltschi, c'est incontestablement le département produits frais. 1200 m² y sont réservés à la boucherie, aux produits laitiers, aux fruits et légumes et à la poissonnerie, pour chaque



David Ueltschi, directeur du Cash & Carry Prodega de Crissier, entend toucher le marché concerné dans un rayon qui va jusqu'à deux heures de route de Lausanne, soit environ 10 000 adresses.

Photo: Edouard Baumgartner

étal en congelés, surgelés et frais, le rayon poisson frais étant de plus le premier du genre au sein du groupe. «Dans ce domaine, précise encore David Ueltschi, les nouvelles réglementations en matière d'hygiène nous ont fait envisager des solutions originales.» Sas réfrigérées, les conteneurs isothermes, assureront le res-

pect de la chaîne du froid jusqu'aux installations du client.

Des exclusivités suisses

Pour 95% ce sont des produits de marque qui sont proposés à l'étalage, le reste n'étant pas constitué de productions spéciales, mais d'exclusivités suisses. Les fournisseurs devront de leur côté assu-

rer un volume d'approvisionnement constant. Ce qui n'exclut cependant pas les petits producteurs, compte tenu des spécificités et des habitudes alimentaires locales, jusqu'à certaines marques même, plus particulièrement associées à une région.

S'il se refuse à articuler quelque prévision que ce soit en terme de marché, de clientèle ou de chiffres d'affaires, le directeur du nouveau centre n'en marque pas moins son ambition: toucher le plus largement possible le marché concerné dans un rayon qui va jusqu'à deux heures de route, soit environ 10 000 adresses, estime-t-on! Atout incontestable de la démarche, l'efficacité d'un géant (fort méconnu en Suisse romande) du marché de gros, permettant à sa clientèle de pratiquer des marges conformes au marché.

Prodega en chiffres

Fondé à fin 1964, Prodega a ouvert son premier marché en 1965 à Schönbühl près de Berne. La société, basée aujourd'hui à Moosedorf (BE), a connu une rapide expansion pour devenir le Groupe Prodega qui détient outre les Cash & Carry à son nom, les marchés Growa, une participation majoritaire dans Howeg-Plan-teurs Réunis, ainsi que Ewoco SA, une société française également spécialisée sur ce marché.

Le chiffre d'affaire du groupe pour 1997 a atteint 1,1 milliard de francs (+8,5% par rapport à 1996), les Cash & Carry réalisant pour leur part un chiffre d'affaires de 658,8 millions (+6,6%).

Le marché de Crissier est le quinzième du genre installé en Suisse, l'un des plus grands avec ses 8000 mètres carrés de surface. Il sera ouvert tous les jours ouvrables dès 6 heures du matin, jusqu'à midi le samedi; jusqu'à 20 h 30, les mardi et jeudi; jusqu'à 18 h 00 les autres jours (fermeture entre 12 h 00 et 13 h 30). JJE

Relais & Châteaux

Une chaîne volontairement exclusive

Rien de neuf, ou presque, à la chaîne Relais & Châteaux qui présentait, la semaine passée à Crissier, son nouveau guide. Stabilité voulue! Mais, avec le retour du «Restaurant Girardet» et l'arrivée de Georges Wenger, du Noirmont (JU), la Suisse conforte son image de place forte de la gastronomie.

PIERRE THOMAS

Vingt-et-un hôtels (plus deux à Vaduz) et neuf relais gourmands: la Suisse est bien servie. Quantitativement, elle fait aussi bien que l'Allemagne ou l'Italie. Le Français Régis Bulot, président international des Relais & Châteaux depuis dix ans – et qui a vu son mandat prolongé de quatre ans en décembre dernier – constate que «les maisons qui le méritent font déjà partie de la chaîne». Le mouvement est donc forcément limité...

Restaurants en vue

Si Georges Wenger comble une lacune entre Bâle et Crissier, via les pâturages jurassiens, le retour du «Restaurant Girardet» était programmé. L'an passé, dans l'incertitude du passage de témoin, le «pape de la gastronomie» avait renvoyé son inscription, rendue à son successeur Philippe Rochat.

Reste à savoir ce qu'apporte à un restaurant la mention dans le guide international, tiré à 1,2 millions d'exemplaires (dont deux éditions nouvelles en espagnol et japonais)... Moins que les trois étoiles au Michelin Suisse, confie Gérard Rabay qui, comme Rochat, joue sur les deux tableaux. En bonne intelligence, les relais gourmands devraient davantage favoriser le logement dans les hôtels membres de la chaîne. Et réciproquement...

Plus que jamais, faire partie des Relais & Châteaux donne le sentiment à l'hôtelier



Régis Bulot, président des Relais & Châteaux, est de ceux qui réservent par Internet feront un bond en avant et condamneront les systèmes centralisés de réservation. Photo: Ldd

d'appartenir à une élite. Car fin octobre, Bruxelles a rendu justice à Régis Bulot, avocat convaincant de l'interdiction de la double appartenance. Ainsi, dès juillet prochain, les hôteliers membres de deux ou plusieurs chaînes devront choisir leur camp. Voilà pourquoi le Royal Hôtel Bellevue, à Kandersteg (BE), fidèle aux «Leading Hotels of the World» ne figure plus dans le répertoire 1998.

Pour Régis Bulot, la stabilité des effectifs, autour de 400 adresses dans 40 pays, est un gage de qualité: «Il y a dix ans, il y avait 387 adresses membres de la chaîne, aujourd'hui, 416. Entretemps, sur les deux cents départs, 150 hôtels ont été exclus parce qu'ils ne répondaient plus à nos critères». En Suisse, assure le Valaisan Roland Pierroz, président national des Relais & Châteaux, «chaque année, nous examinons une cinquantaine de

dossiers que les hôteliers nous soumettent spontanément.» Si la chaîne se défend de pratiquer le «numerus clausus», aucun nouvel hôtel helvétique n'y fait son entrée cette année.

Le prestige avant la réservation

Présente sur Internet depuis 1995, notamment par son catalogue complet, soit 5000 pages-écrans, la chaîne se heurte, en Europe, à la difficulté de faire passer une location ferme par le réseau des réseaux. «Dès que nous aurons obtenu la sécurité des transactions par numéro de carte de crédit, les réservations par Internet feront un bond en avant et condamneront les systèmes centralisés de réservation», pronostique Régis Bulot. Dans cette optique, dès juillet, la chaîne obligera ses membres à gérer eux-mêmes leur adresse e-mail du serveur central de la chaîne: un

tiers seulement s'y sont déjà mis. Autant disposent de leur propre site Internet.

La chaîne met en avant sa centrale de réservation performante, via le réseau SITA. Pourtant, en 1997, elle a enregistré moins de 40 000 nuitées. C'est peu en regard des 2 millions de chambres mises sur le marché en un an, avec un taux d'occupation moyen de 60%. La motivation principale des membres reste donc le prestige et la renommée de la chaîne dans le monde. Appartenir en exclusivité à Relais & Châteaux «permet d'améliorer son chiffre d'affaires d'au moins 20%», assure la chaîne. Voilà qui permet d'amortir le droit d'entrée et les cotisations annuelles (10 000 francs suisses et plus, pour l'un et l'autre).

Le guide 1998 peut être obtenu gratuitement par fax au 021/647 37 07
Internet: <http://www/relaischateaux.fr>

Les Suisses sont de très bons clients

La clientèle suisse affectonne les petits hôtels (moyenne: une trentaine de chambres) de bon confort que sont les Relais & Châteaux: en Suisse, 33% de la clientèle est autochtone. Mais les Suisses fournissent aussi 5% de la clientèle mondiale, contre 25% de Nord-Américains, 21% d'Allemands et Autrichiens confondus, 14% de Français et 3% de Japonais. En Suisse, les germanophones suivent les autochtones à 24%, et les Français précédents à 9%. A noter qu'en moyenne, en 1996, le prix de la chambre s'inscrivait à 255 francs en Suisse (15% moins cher que la moyenne mondiale). En revanche, le prix moyen des repas servis, y compris dans les relais gourmands, est supérieur de 20% à la moyenne mondiale: 130 francs en Suisse, contre moins de 110 francs. PT

Lehrlingsausbildung SHV

Lehrbetriebsbesuche tun der Branche gut

Jährlich befragen die Lehrbetriebsbesucherinnen und -besucher des Schweizer Hotelier-Vereins mehr als tausend SHV-Schulhotel-Lehrlinge und -Lehrtöchter. Sie blicken hinter die Kulissen von 500 Betrieben. Sie verstehen sich weder als Polizisten noch als Sozialarbeiter. Ihr Ziel ist, die Ausbildung und das Image der gastgewerblichen Berufe zu optimieren.

HEDWIG SCHAFFER

Für die Lehrbetriebsbesucherinnen und -besucher des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) ist zurzeit Hochsaison: Sie sind jeweils in den Monaten November bis März unterwegs. Jeder «Stift» wird in der Regel einmal jährlich besucht. Die Besuche werden im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und in Zusammenarbeit mit dem Amt für Berufsbildung des jeweiligen Lehrkantons durchgeführt.

Marlise Accola bezeichnet diese Tätigkeit – stellvertretend für ihre Kolleginnen und den Kollegen – als «gfreuti Sach». Nach den Sommerarbeiten am Schreibtisch findet sie es interessant, hautnah das Klima in den ihr zugeteilten Lehrbetrieben miterleben zu dürfen. Dabei werden ihr jeweils die steigenden Anforderungen bewusst, denen die Lehtöchter und Lehrlinge wie die Lehrmeister und Lehrmeisterinnen angesichts des immer härter werdenden wirtschaftlichen Wettbewerbs gerecht werden müssen.

Qualitätssicherung

Was Marlise Accola und die anderen Mitglieder des Besucherteams von diesen Begegnungen an wertvollen Erkenntnissen mitnehmen, fließt in ihrem Berufsalltag in die Nachwuchswerbung, in den Fachunterricht im Schulhotel, in das Erstellen von Ausbildungshilfsmitteln – kurz, in den gesamten Arbeitsbereich der Lehrlingsausbildung – ein. Doch dies ist nur ein Ziel dieser Betriebsbesuche: Das Hauptziel besteht darin, die Lehrmeister, Lehrlinge und



Die Lehrbetriebsbesucher SHV kommen als Berater und Betreuer: Barbara Hulliger, Ursula Capol, Marlise Accola, Philipp Cotter, Lecco Woo und Mariann Hänni (von links). Foto: id

Lehtöchter der Schulhotels SHV über alles Wichtige zu informieren, zu beraten und zu betreuen. Es werden Rechte und Pflichten in Erinnerung gerufen. Tauschen Fragen und Probleme auf, wird gemeinsam nach Lösungen gesucht. Dadurch sollen die praktische Ausbildung verbessert, die Zahl der Lehrvertragsauflösungen vermindert und das Ansehen der gastgewerblichen Berufe verbessert werden.

Die Lehrbetriebsbesuche des SHV haben Tradition: Sie werden seit der Eröffnung des ersten Schulhotels in Davos anno 1964 durchgeführt. Dies beweist, wie wichtig die Lehrlingsausbildung bereits den Verantwortlichen von damals war. Seither wurden diese Ausbildungen laufend aktualisiert und den Entwicklungen der Branche angepasst. Dabei ist wichtig, dass die Lernenden vernetzt und

ganzheitlich gefördert werden. «Die Lehrbetriebsbesuche entsprechen einem modernen, auf dem Prinzip der Selbstkontrolle basierenden Qualitätssicherungs-Modell», erklärt Mariann Hänni, die Leiterin der Abteilung Lehrlingsausbildung SHV.

Gespräche unter vier Augen

Ein Lehrbetriebsbesuch läuft in der Regel nach folgendem «Drehbuch» ab: Zuerst unterhält sich die Besucherin (der Besucher) unter vier Augen während 20 bis 30 Minuten mit dem Lehrling, beziehungsweise der Lehtöchter. Dabei werden die nötigen Unterlagen geprüft (siehe Kasten). Diesem Gespräch folgt eine Unterredung mit dem Ausbildungsverantwortlichen des Lehrbetriebs. Die Besuchsperson führt die Gespräche anhand eines Besuchsberichtsformulars.

Beide Gespräche werden vertraulich behandelt. Nur wenn es der Lehrling oder der Lehrmeister wünscht, werden anstehende Fragen, Probleme oder Vorwissen zu dritt besprochen. In schwierigen Fällen werden zuerst Abklärungen vorgenommen. Nach dem Besuch erstellt die Besucherin den Besuchsbericht. Allfällig getroffene Abmachungen werden darin schriftlich festgehalten. Das Amt für Berufsbildung des Lehrortkantons und das betreffende Schulhotel SHV erhalten je eine Kopie dieses Berichts.

Lektion fürs Leben

«Für Lehrlinge und Lehtöchter ist es sicher ein gutes Gefühl, zu wissen, dass jemand für sie da ist, falls sie Hilfe brauchen», nimmt Marlise Accola an: «Ich hoffe, dass sie fühlen, wie sehr meine

Kolleginnen, mein Kollege und ich Anteil an ihnen nehmen.» Die Besucherin glaubt, dass es die jungen Leute motiviert, wenn sich eine kompetente ausstehende Person nach ihrem Ergehen erkundigt und dass ihnen diese Zuwendung eine gewisse Sicherheit verleiht. Und natürlich hofft sie, dass es den Besuchenden gelingt, bei den Lernenden das Vertrauen in den Arbeitgeber-Verband aufzubauen.

Bei ihren Besuchen stellt Marlise Accola oft fest, dass Lehrlinge und Lehtöchter zum ersten Mal in ihrem Leben mit einem Problem konfrontiert sind und dass sie nicht wissen, wie sie mit diesem Problem umgehen sollen. «Es gehört zu meinen wichtigsten Aufgaben, diesen jungen Menschen zu erklären, dass Probleme lösbar sind und gelöst werden sollten. Ich kann sie ermutigen, ihre Probleme selber anzugehen, und kann ihnen zeigen, wie sie dies anpacken können.» Lehrlingsbesuche sind somit nicht selten Lektionen, die den Weg zur Selbstständigkeit weisen – mithin schlicht und einfach Lektionen fürs Leben.

Kontaktadresse

Der Lehrbetriebsbesuch wird dem Lehrbetrieb zwei bis vier Wochen vor dem Besuchstermin schriftlich (in Ausnahmefällen telefonisch) angekündigt. Die im Lehrbetrieb zuständige Person ist gebeten, die Anmeldekopie an den Lehrling, beziehungsweise an die Lehtöchter weiterzuleiten. Für das Gespräch sind das Arbeitsbuch, der Berufskundeordner, der Ausbildungsbericht, der Modell-Lehrgang und das Schulzeugnis bereitzustellen.

Sollte der vorgeschlagene Besuchstermin wegen Ferienabwesenheit, Erkrankung oder Unfall nicht passen, ist der Lehrmeister (die Lehrmeisterin) gebeten, die Abteilung Lehrlingsausbildung SHV (Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44) zu kontaktieren. Auch was alle übrigen Fragen zur Lehrlingsausbildung und zu den Schulhotels betrifft, geben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Abteilung Lehrlingsausbildung gerne Auskunft. HS

SHV

Ausserordentliche DV: L-GAV

Im Sinne von Artikel 23 und 24 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass die Verhandlung eine ausserordentliche Delegiertenversammlung festgesetzt hat auf Montag, 27. April 1998, voraussichtlich in Bern. Einziges Traktandum: Landes-Gesamtarbeitsvertrag. Terminplan: Anträge zur Aufnahme von Geschäften auf die Traktandenliste sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Montag, 2. März 1998. Der Versand der Traktandenliste und Beschlussunterlagen erfolgt am Montag, 16. März 1998. Abänderungs- und Gegenanträge sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Montag, 13. April 1998.

Schweizer Hotelier-Verein
Alfred E. Urfer, Präsident
Heinz Probst, Direktor

SSH

AD: Assemblée extraordinaire

En application des articles 23 et 24 des statuts, nous vous informons que le Comité exécutif a convoqué une Assemblée extraordinaire de délégués pour lundi 27 avril 1998, probablement à Berne. Seul point à l'ordre du jour: Convention collective nationale de travail. Calendrier: Les propositions visant à faire inscrire un objet à l'ordre du jour sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au lundi 2 mars 1998. L'envoi de l'ordre du jour et de la documentation y relative aura lieu le lundi 16 mars 1998. Les propositions de modifications et les contre-propositions sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au lundi 13 avril 1998.

Société suisse des hôteliers
Alfred E. Urfer, Président
Heinz Probst, Directeur

Mehrwertsteuer in der Hotellerie – Fakten (Teil 10)

SHV erwirkt Ausnahmeregelung

Probleme mit den Aufrechnungen bei Revisionen der Mehrwertsteuer sind aufgetaucht. Sie betreffen insbesondere die Rechnerdarstellung für Kurtaxen und Pauschalen. Gemeinsam mit einer Gruppe von Hoteliers konnte der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) bei der Eidgenössischen Steuerverwaltung eine Klärung bei der Deklaration der Kurtaxe auf der Gästerechnung erwirken. Damit verbunden ist eine Ausnahmeregelung für die Wintersaison 1997/1998. Bereits erfolgte Nachbelastungen wurden aufgehoben.

BRIGITTE ZAUGG

Die Mehrwertsteuer-Verordnung hält fest, dass Beträge für öffentlich-rechtliche Abgaben wie die Kurtaxe, die der Hotelier von seinen Gästen erhält, nicht zum Entgelt gehören, falls der Hotelier diese gesondert in Rechnung stellt. Was ist unter dieser Formulierung konkret zu verstehen?
• Wird dem Gast nicht nur die von ihm geschuldete Kurtaxe in Rechnung gestellt, sondern werden in der betreffenden Position beispielsweise auch kantonale (Beherbergungs-)Abgaben integriert, die der Hotelier und nicht der Gast schuldet, so entspricht dies nicht den Anforderungen der gesonderten Rechnungsstellung.
• Der Ausweis der Kurtaxe nur im unteren Teil der Rechnung (also nach dem Totalbetrag, bei der Aufschlüsselung nach

Steuersätzen) gilt nicht als gesonderte Fakturierung.

- Die Kurtaxe muss in der Rechnung ausdrücklich als solche bezeichnet werden.
- In jenen Fällen, wo die Kurtaxe nicht gesondert, sondern zusammen mit einer kantonalen Abgabe fakturiert oder nur im unteren Rechnungsteil ausgewiesen wurde, ist die Steuerverwaltung im Sinne eines Entgegenkommens damit einverstanden, dass der steuerpflichtige Hotelier die effektive Kurtaxe nicht versteu-

ert. Diese Ausnahme gilt jedoch nur bis zum 31. März 1998. (Musterrechnung siehe Kasten).

In Zusammenhang mit der Rechnerdarstellung bei Pauschalen/Arrangements Halbpension und Vollpension werden wir Sie nach Abschluss der Verhandlungen mit der Eidgenössischen Steuerverwaltung informieren. Die Verhandlungen werden in enger Absprache mit den führenden EDV- und Software-Herstellern geführt. Die nächste Sitzung findet am 19. Februar 1998 statt.

Die Kurtaxe auf der Gästerechnung

Hotel Adler
Bahnhofstrasse 3
3920 Zermatt
MWSt-Nr. 101 101

Zermatt, 10.5.1998

Herr Max Holzer
Trübbachgasse 77
8000 Zürich

Rechnung
(Nr. 94572)

Zimmer-Nr.: 240
Ankunft: 5. Mai 1998
Abreise: 10. Mai 1998
Personen: 2

Datum	Anzahl	Artikel-Bez.	MWSt-Code	Betrag	Saldo
5.5.1998	10	Zimmer/Frühstück	3	1200.00	1200.00
5.5.1998	10	Kurtaxe	1	20.00	1220.00
				Total Fr.	1220.00

Zimmer/Frühstück (3) 3 % 34.95
Kurtaxe (1) 0 % 0.00
netto: Fr. 1165.05
netto: Fr. 20.00

WEITERBILDUNG SHV

Februar
10. und 11.: Auftreten und sprechen – Rhetorik Teil 1.

März
4. und 5.: Sich ausdrücken und andere überzeugen – Rhetorik Teil 2. 5.: Erfolgreiche Werbung. 24. (Nachmittag): Die Teamsitzung – ein wirksames Führungsinstrument. 24.: Marketing: einfach, praktisch, wirksam. 31.: Vom «Dienen» zum professionellen Kundenkontakt.

April
2.: Der Businessplan als Führungsinstrument. 6.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 29. und

30.: Gelassenheit in Belastungssituationen.

Mai
4. (Nachmittag): Neues Lebensmittellgesetz. 5.: Die betriebliche Schulung – eine wichtige Führungsaufgabe. 11. und 12.: Zielorientierter arbeiten im Team. 12.: Wegweiser durch den Versicherungsdschungel. 14.: Ihr Auftritt bitte!

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

031 370 42 16

CARROUSEL



031 370 42 24

Tourismus



Für die neu geschaffene Stelle des Sales Manager in Arosa wurde **Daniel Luggen** eingestellt. Er war vorher als Marketingleiter bei den Firstbahnen Grindelwald tätig. Das Sales Management

Arosa soll den Touroperatoren und Incoming-Organisationen als Anlaufstelle dienen und mit touristischen Leistungsträgern Angebote gestalten und vermarkten. *pd*

Hotellerie

Der Weggiser Hotelier **Toni Zimmermann**, Seehof Hotel du Lac in Weggis, sitzt seit letzter Woche im Grossen Rat des Kantons Luzern. Vor lauter Freude, einen der ihren im Parlament zu haben, so die «Neue Luzerner Zeitung», offerierten am Montag die Luzerner Verbände der Hoteliers und Wirte dem ganzen Parlament einen Umtrunk im Regierungsgebäude. Zimmermann ist Mitglied der Liberalen Partei Luzern (LPL) und ersetzt im Grossen Rat **Karl Luginbühl**. *VY*

*

Die Bergbahn Weissenstein AG (BOW) als Pächterin des Hotels Kurhaus Weissenstein und das Gerantenpaar **Wolfgang Waehrer** und **Judith Walpen** Wa-

ehrer sind übereingekommen, den Arbeitsvertrag aufzulösen. Weder die allgemein bessere Situation in der Tourismusbranche noch die – trotz schlechtem Sommer – gesteigerten Frequenzen auf der Bergbahn haben auch 1997 einen markanten Umsatzrückgang im Kurhaus verhindern können, hält Verwaltungsratspräsident **Heinz Frey** in einer Mitteilung fest. Die hervorragende Küche habe die fehlende Akzeptanz bei den Gästen nicht aufzuwiegen vermocht. Handlungsbedarf sei deshalb angesagt gewesen. Der Verwaltungsrat der BOW hat nun eine «regionale» Lösung gefunden und mit der Hotel al ponte AG Wiedlisbach, vertreten durch **Rolf** und **Christine Fröhlicher-Habegger**, einen Managementvertrag abgeschlossen. Das Ehepaar Fröhlicher wird den Betrieb auf dem Solothurner Hausberg – voraussichtlich ab März – intensiv begleiten und mit **Stephan Bollen** einen gästeorientierten Fachmann als Geschäftsführer einsetzen. Das Hotel al ponte AG wird die Betriebsführung des Kurhauses Balmberg beibehalten. Die Führung der drei Betriebe al ponte, Balmberg und Weissenstein solle Synergieeffekte auslösen, heisst es. *VY*

*

Michael J. Franz (46) hat im Hotel Castello del Sole, Ascona, die neu geschaffene Stelle des Marketingmanagers übernommen. Das Mitte der 90er Jahre mit Luxussuiten erweiterte und umgebaute Swiss Deluxe und Relais & Château Hotel will damit das Stammgäste-Marketing ver-

stärken und neue Kundensegmente erschliessen. Franz verfügt über langjährige Promotions- und Tourismus-erfahrung. *VY*

*

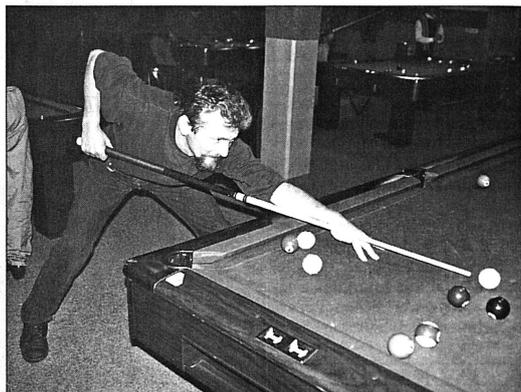
Ulf Karow (29), ehemals Savoy Group London, hat das am 2. Februar eröffnete Verkaufsbüro der Orient-Express Hotels in Frankfurt am Main übernommen und ist zusammen mit seinem Team für Deutschland, Österreich und die Schweiz zuständig. Zur Gruppe Orient-Express zählen 15 Luxushotels und das «21» Restaurant in New York, für welches Karow ebenfalls Verkaufsaufgaben übernimmt. *VY*

*



Der neue Direktor des Hotel Krone Unterstrass in Zürich heisst **Theo Stettler**. Der gebürtige Berner absolvierte nach seiner Metzger- und später Kochlehre das Unternehmerseminar des SHV. Zuletzt war Stettler Betriebsleiter der Restaurants des Party-Service der Restorama AG, eine Tochter der SAIR-Group. Davor arbeitete er während fast 20 Jahren für die Mövenpick Gruppe in verschiedenen Positionen. Stettler ersetzt **Thomas A. Strebel**, der nach fast fünf Jahren die «Krone» verlässt, um sich neuen beruflichen Herausforderungen zu stellen. *MA/VY*

Billiard-Turnier



Zusammenspiel gefragt

Das anlässlich der letztjährigen IGEHO in Basel lancierte Billiard-Turnier in Zusammenarbeit mit der *hotel+tourismus revue* ist erfolgreich gestartet. Bereits wurden die ersten drei Tableaus gespielt und die ersten Teilnehmer für den Final qualifiziert. **Stojic Oleg** (Bild), Kellner Brasserie 17, Interlaken; **Kohler Jörg**, Mitarbeiter von McDonald's, Interlaken und **Krebs Daniel**, Koch im Spital Interlaken haben den Einzug ins Endspiel im Kampf um bunte Kugeln auf grünem

Filz schon geschafft. Die einfache Durchführung und die individuell ansetzbaren Spielzeiten werden von den Organisatoren wie von den Spielern gleichermaßen geschätzt: Ein Spielplan muss nicht an einem einzigen Tag gespielt werden und lässt daher den Teilnehmern grösstmöglichen Freiraum neben der Arbeitszeit. *(Foto: zvg)* *MA*

Anfragen an: Verlag *hotel+tourismus revue*, Telefon 031 370 42 22.

Tourismusexperten

Diplome an Touristiker in Bern verliehen

In Bern nahmen 30 von 46 Tourismusexpertinnen und -experten ihr Diplom entgegennehmen. Sie haben damit den höchsten ausseruniversitären Titel im Tourismus erworben.

Die sechste deutsch- und die dritte französischsprachige Prüfung fanden im November 1997 unter der Ägide des Schweizer Tourismus-Verbandes mit 46 Kandidaten in Bern statt. Prüfungsfächer waren Tourismusgrundlagen und -politik, Ökologie, Marketing, Management und Personalwesen, Finanzwesen, Informatik, Rechts- und Staatskunde sowie Unternehmenskommunikation. Im Rahmen der Diplomfeier überreichten letzten Freitag **Max Nadig**, Präsident des VSTD und **Peter Koch**, SRV-Geschäftsführer, den Kandidaten ihre Diplome. Die touristische Qualitätsmarke Schweiz stärken und auch in Zukunft sichern – mit diesem Ziel organisieren der Verband Schweizerischer Tourismusdirektoren (VSTD) und der Schweizerische Reisebüroverband (SRV) die vom Bund anerkannte höhere Fachprüfung für diplomierte Tourismusexperten.

Verschiedene Anbieter

Durch eine gezielte Förderung der Kaderausbildung im Tourismus soll das Management in touristischen Betrieben professionalisiert und das Leistungsprofil der touristischen Angebote verbessert werden. Kaderleuten aus den Bereichen Ver-

kehrsverein, Reisebüro, Hotellerie und Transport steht die Ausbildung zum Tourismusexperten offen, wenn sie Berufsabschluss, Matura etc. sowie eine mindestens fünfjährige Praxis in einem Tourismusbetrieb, wovon zwei Jahre in leitender Stellung, nachweisen können. Die Tourismusfachschulen von Siders, Luzern und Samedan sowie die Internationale Schule für Touristik in Zürich organisieren zweijährige Vorbereitungskurse.

Aus der ganzen Schweiz

Folgende Tourismusexpertinnen und -experten sind diplomiert worden: **Aeschbacher Rene**, Muri b. Bern; **Bysäth Jacqueline**, Kirchdorf AG; **Coray Vendelin**, Gattikon; **Erne Thomas**, Wiler; **Fravi Lianne**, Hedingen; **Foro Olivier**, Ovronnaz; **Gantenbein Urs**, Wildhaus; **Gmir Rosemarie**, Quarten; **Gugger Annemarie**, Flims Dorf; **Huckele Christoph**, Oberenfelden; **Hug Richard**, Blatten b. Naters; **Krattiger Jürg**, Visp; **Laager Erika**, Interlaken; **Loye-Praz Marie-Paule**, Gryon; **Meier Jeannine**, Zürich; **Mutter Susanne**, Ernen; **Oberson Nicole**, Hauteville; **Picard Christophe**, Echallens; **Reichelt Elisabeth**, Weisslingen; **Riffli Beat**, Pieterlen; **Rüttimann Daniela**, Dietlikon; **Schafroth Beat**, Bern; **Spitteler Adriana**, Basel; **Städelin Hans-Peter**, Melchnau; **Stieger Molina Therese**, Küssnacht ZH; **Studer Heidi**, Aarau; **Stütz Barbara**, Meggen; **Tschumper Silvia**, Zürich; **Turrian-Brunet Sabine**, St. Legier; **Zihlmann Daniel**, Interlaken. *pd*



30 Praktiker aus allen touristischen Bereichen konnten in Bern ihr Diplom zum Tourismusexperten entgegennehmen. *Foto: zvg*

Maitre d'hôtel des Jahres



Papillon d'Or: Erstmals eine Frau geehrt

Clara Vogler vom Hotel zum Storch in Zürich hat kürzlich als Maitre d'hôtel des Jahres 1997 den «Papillon d'Or Veuve Clicquot» erhalten. Damit wurde seit Bestehen dieser Auszeichnung erstmals eine Frau mit diesem Preis geehrt. Den zweiten und dritten Platz belegten **Pasquale Caserta** vom Hotel Palace in Luzern und **Raffaello Esposito** vom Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken. Die 40jährige Clara Vogler ist seit zwölf Jah-

ren für den Service im Hotel Zum Storch in Zürich zuständig. Sie wurde ausgezeichnet für perfekten Service, Kreativität sowie hochstehende Berufs- und Fachkenntnisse. Patin der diesjährigen Preisverleihung war die schnellste Gastwirtin der Welt: **Franziska Rochat Moser**, Gewinnerin des New Yorker Marathons 1997. In Anwesenheit von über 200 geladenen Gästen – darunter viele Persönlichkeiten aus der Tourismus- und

Hotelbranche – überreichte sie der Gewinnerin einen Jeroboam Champagner von Veuve Clicquot. V.l.n.r.: **Mark Schumacher**, Direktor Veuve Clicquot Schweiz, der Zweitplatzierte **Raffaello Esposito**, Victoria-Jungfrau, Interlaken, Siegerin Clara Vogler, der Drittplatzierte **Pasquale Caserta**, Hotel Palace, Luzern, **Franziska Rochat Moser**, **Alberto Dell'Acqua**, Jurypräsident. *(Foto: zvg)* *pd*

Erotische Restaurants

Sexuelle Potenz zum Löffeln

«Erotische Restaurants» sind der letzte Schrei in Madrid. Denn bestimmte Speisen versprechen die sexuelle Lust zu steigern.

Die alten Ägypter glaubten, dass ein Pulver aus den Genitalien von Krokodilen die Lust stärkt. Auch 4000 Jahre später suchen die Menschen immer noch nach Mitteln, um Lust und sexuelles Vergnügen zu steigern. In Spanien bieten jetzt «erotische Restaurants» entsprechende Speisen an. Dabei experimentieren die Köche mit allen möglichen Mitteln, von Knoblauch bis hin zu Kürbis. Seit Jahrtausenden versuchen die Menschen, Impotenz und fehlendes sexuelles Verlangen mit vielerlei Hilfsmitteln zu behandeln. Die Gäste der erotischen Restaurants bekommen nicht nur «stimulierende» Mahlzeiten serviert, auch Striptease und Brot in der Form weiblicher Brüste werden zum Lustgewinn geboten. Viele Nahrungsmittel, die als Stimulanzien eingesetzt werden, rufen durchaus Wirkungen hervor: Sie bringen Energie, heben die

Körpertemperatur und den Hormonspiegel – all das soll zur sexuellen Lust beitragen. Häufig haben diese Anregungsmittel jedoch auch schädliche Nebenwirkungen. Zu den berühmtesten Aphrodisiaka gehört die zu Pulver zerkleinerte «Spanische Fliege» (*Cantharis vesicatoria*). Sie verstärkt zwar die Durchblutung der Geschlechtssteile, kann aber Magengeschwüre und Durchfall hervorrufen. Die Wirkung der meisten Anregungsmittel ist aber nach Ansicht von Experten rein psychologisch. «Die einzigen wirklichen Anregungsmittel sind Liebe, Sympathie und Lachen», meint deshalb die chilenische Schriftstellerin **Isabel Allende**, die sich in ihrem neuesten Buch mit dem Zusammenspiel von Nahrung und Erotik befasst. «Einfach nur ein bestimmtes Lebensmittel zu sich zu nehmen, kann nicht genug sein, um sexuelles Verlangen auf einen anderen Menschen zu entwickeln.» Auch die spanische Zeitschrift «Quo» hat ihren Lesern kürzlich «sexy» Lebensmittel wie Olivenöl, Hafer, Bambus, Kürbissen, Honig, Spargel und Ginseng empfohlen. *sd*

Lebensart

Herbe Enttäuschung statt prickelndes Bad

Die Lebensgewohnheiten so mancher Stars scheinen nicht von dieser Welt: Das zumindest gilt für **Kate Moss** und **Johnny Depp**, wie unlängst der «Blick» meldete. 30 Flaschen Champagner haben sie in die Badewanne gekippt und sich auf ein prickelndes Bad gefreut. So geschehen im Londoner Hotel «Portobello». Aber auch sie wurden von der schönen Realität auf den Boden zurückgeholt. Denn, wie das so ist mit Champagner, er wird gekühlt serviert. Was aber zum Trinken richtig sein mag, ist zum Baden zu kalt. In der Hoffnung, dass sich das 2500 Franken teure Bad auf Zimmertemperatur erwärmen möge, begaben sich die beiden Luxusgeschöpfe erstmal zum Dinner. Als sie zurückkehrten, hartete ihrer statt des prickelnden Bades die herbe Enttäuschung: Inzwischen hatte nämlich ein Zimmermädchen aufgeräumt. Sie hatte den Inhalt der Badewanne als Schmutzwasser klassifiziert und kurzerhand den Stöpsel gezogen. – Balsam auf die Seele eines jeden, der sich mit gewöhnlichem Schaumbad begnügen muss. *df*

KADER/VERKAUF/HOTELLERIE

«Unternehmerisch denkende Dame als Verkaufspersönlichkeit»

Marktführerschaft, eine Vision und der sichtbare Erfolg des Gastkonzerns sind wichtige Stichworte zu unserem Auftraggeber mit Hauptsitz in Zürich. Es herrscht eine enge Zusammenarbeit mit Firmen anderer Branchen, z. B. in den Bereichen Finanzdienstleistungen, Assekuranz, Handel, Industrie und öffentlichen Institutionen.

«Sicherung der Marktanteile und sinnvolle Expansion durch neue Kooperationsverträge» ist die Devise. Genau in diesem Geschäftsfeld repräsentieren Sie «Ihr» Unternehmen gegenüber potentiellen Businesspartnern an der Front; unterbreiten Offerten und führen die Verhandlungen bis zum Abschluss. Im «Backoffice», in Zusammenarbeit mit einem professionellen Team, schaffen Sie die nötigen Voraussetzungen durch interne Präsentationen, Entwicklung von Akquisitionstrategien und Erstellen von Betriebsführungsunterlagen. Wir wenden uns daher an eine junge, begeisterungsfähige Allrounderin als

Repräsentantin «Sales Managerin» «Expansion Gastronomische Betriebe»

Das Idealprofil: KV, HS oder Matura – evtl. Hotelfachschule – mit Weiterbildung im Verkauf oder Marketing. Stilicheseres Deutsch, Englisch und Französisch von Vorteil, kommunikative Fähigkeiten, PC-gewandt, gut präsentierend, gewinnende Art, Praxis aus dem Bereich der Gastronomie wünschenswert. Die Vorteile: Hohes Mass an Selbstständigkeit und weitreichende Kompetenzen, Einblick in sämtliche Belange eines innovativen Managements, Verhandlungsführung mit Vertretern der Wirtschaft, gründliche Einarbeitungszeit, ausgezeichnete Anstellungsbedingungen.

Über die Ziele und Details dieser seltenen und anspruchsvollen Position informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Für erste Infos, soweit dies telefonisch möglich ist, stehen wir auch ausserhalb der üblichen Bürozeiten und am Wochenende (Mobile) zur Verfügung oder senden Sie uns ganz einfach Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Ihr Berater: Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

Korrespondenzadresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Telefon 01 831 31 88 - Fax 01 831 31 77 - Mobile 079 402 53 00 - Business-Partner: Erich Chiavi, Company-Coaching - Anja Knick, Interviewtechnik & Communications - Ansgar Schäfer, Personalberatung & Verkaufstraining Silvia Brunner, Assessments - Peter Wagner, Gastro-Consulting - Büros in der Altstadt von Zürich und im Handelszentrum Wallisellen HZW

Ich möchte meine eigene



10008317268

Mit Pioniergeist ein Hotel an die Spitze führen.

Im Leben gibt es grössere und kleinere Ziele. Eines, das Ihr ganzes Können in Anspruch nimmt, wartet in Form eines traumhaft schön gelegenen Hotels mit Seeanstoss auf Sie.

Wenn Sie als

DIREKTIONS-PERSÖNLICHKEIT

eine grosse Idee von Beginn an mit gehörig viel Eingebung und Durchsetzungsvermögen mittragen und mitgestalten wollen, können Sie hier ihre Vorstellungen von partizipativem Management in Taten umsetzen. Denn unser Ziel ist kein anderes, als ein Hotel erster Güte zu formen.

Visionäre Coaches rufen Daniel Zanetti an.
Telefon ++41 41 210 04 40



Maeder Zanetti & Partner

Maeder Zanetti & Partner GmbH
Unternehmensoptimierung in der Hotellerie, CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 210 04 40, Fax +41 41 210 94 40

EK 99321/985216

SWISS HOLIDAY PARK VIERWALDSTÄTTERSEE

HOTEL & KONGRESS-CENTER - ERLBNIS-BÄDER - SPORT & WELLNESS-RESORT

Eine Welt für sich -
eine Welt für Sie

Das neue Kongress- und Ferienzentrum mit der in der Schweiz grössten Indoor-Bade-, Sport- und Freizeitanlage sowie angegliedertem Kongress- und Seminarforum, Resort-Hotel, Ferien-Appartments und verschiedenen Restaurants sucht zum baldmöglichsten Eintritt jüngeren, engagierten

Chefbuchhalter

Der Verantwortungsbereich umfasst die gesamte Betriebs- und Finanzbuchhaltung bis zum Bilanzabschluss, die Erstellung kurz- und langfristiger Budgets sowie Erfolgsrechnungen, das Controlling sowie die Pflege und Handhabung der Computersysteme und deren Software (Micros, Fidelio, Europa 300).

Diese anspruchsvolle Position verlangt nach einer erfahrenen, flexiblen Persönlichkeit mit einwandfreier Ausbildung, sehr guten EDV-Kenntnissen, effizienter Arbeitsweise, unternehmerischem Denken, Ausdauer und hoher Einsatzbereitschaft.

Es erwarten Sie bei uns ein vielseitiger, selbständiger - mit den entsprechenden Kompetenzen ausgestatteter - Aufgabenbereich, ein dynamisches und zukunftsorientiertes Team sowie eine gute, leistungsbezogene Bezahlung.

Bewerber und Bewerberinnen, welche über das nötige Erfahrungspaket - vorzugsweise in der Hotellerie - verfügen, um hohen Anforderungen gerecht zu werden, senden bitte ihr aussagekräftiges Bewerbungsdossier an Herrn Robert Aschwanden, General Manager.

SWISS HOLIDAY PARK, TELEFON 041 825 50 00
6443 Morschach



HOTEL SCHWEIZERHOF
ZÜRICH

sucht eine/n

Vizedirektor/in

Einer bestausgebildeten Person im Umfeld der gehobenen 4-Stern-Kategorie ergibt sich die Möglichkeit zur Mitgestaltung des Ansehens und des Erfolges unseres Hotels.

Unser Dienstleistungsangebot umfasst 115 Gästezimmer, das Spezialitätenrestaurant «La Soupière», die feinen Banketträumlichkeiten «Les quatre Salons», das «Café Gourmet» sowie die «Schweizerhof-Bar».

Der Aufgabenbereich beinhaltet die Übernahme der Verantwortung in allen F&B-Belangen sowie die Stellvertretung des Direktors. Je nach Eignung obliegt ihr auch die Oberaufsicht in Unterhalt und Technik.

Die gesuchte Persönlichkeit (Eintritt nach Übereinkunft) hat in ähnlicher Position Leistungsvermögen bewiesen, ist innovativ und betont front- und gästeporientiert.

Bewerbungsunterlagen für diese Stelle sind eine hotelfachmässige Top-Ausbildung sowie sprachliches Geschick (D, F, E) und Führungstalent. Besonders gefragt sind Teamfähigkeit und Organisationserfahrung im Bankettwesen.

Falls Sie dieser Grobbeschreibung anspricht, erwarte ich gerne Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe oder einen Telefonanruf für weitere Auskünfte.

Jörg Rudolf von Rohr, Direktor
Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich,
Telefon 01 218 88 88.

99783/41068

Tourismusgemeinschaft



Möchten Sie die Zukunft der drei Ferienorte des Saastales mitgestalten?

Wir suchen einen/eine

Geschäftsleiter/in

Seine/Ihre Hauptaufgaben:

- Führung der Geschäftsstelle
- Abstimmung der Marketingaufgabe der 3 Gemeinden und punktuelle Zusammenarbeit mit der Tourismusorganisation Saas Fee
- Weiterentwicklung und Koordination der Angebotsgestaltung, Animation und Information der Verkehrsvereine Almagell, Grund und Balen
- Mitarbeit beim Aufbau eines strategischen Destinationsmanagements
- Mitarbeit im Qualitätsmanagement «Q for you» des Saastales
- Förderung des Tourismusbewusstseins

Anforderungen:

- kommunikative, ideenreiche und teamfähige Persönlichkeit
- belastbar, Durchsetzungsvermögen
- Ausbildung: Tourismusfachschule, dipl. Tourismusexperte/-in, HWV oder betriebswirtschaftliches Studium
- gute Fremdsprachenkenntnisse

Stellenantritt: 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung

Interessiert an einem nicht alltäglichen Job mit neuen Herausforderungen?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen bis am 22. Februar 1998 direkt an den Präsidenten der Tourismusgemeinschaft SAAS, Bernhard Andenmatten, 3910 Saas Grund.

ME 99941/933327

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1-5
Kader/Verkauf/Hotellerie	5-18
Tourismus	19
Intern. Stellenmarkt	21
Stellengesuche	22

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	19-20
Marché international de l'emploi	21
Demandes d'emploi/	22

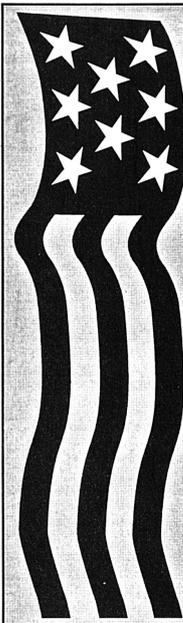
Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco

HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9



Ich, wunderschöne Amerikanerin, liebe gutes Essen, heisse Drinks und coole Rhythmen, bin sehr vielseitig (5 Konzepte unter einem Dach), von morgens früh bis abends spät voller Tatendrang und in meinem neuen Haus geht sieben Tage in der Woche "die Post" ab.

Als perfekte Ergänzung zu mir, meinem super Mitarbeiter-Team und meinen treuen Gästen fehlt nur noch Du als

Partner / erfahrener Betriebsleiter

Bist Du kein zwingender Frühaufsteher, verbringst Du lieber Deine Zeit bei den Gästen anstatt im Büro, denkst Du unternehmerisch, sprudelst Du nur so vor Ideen, die Du sofort in die Tat umsetzt, übernimmst Du gerne Verantwortung und den organisatorischen "Kleinkram"? Ja, dann bist Du mein Traummann!

Ich freue mich, wenn Du Deine Bewerbung mit einem Foto an folgende Adresse sendest:

Zeco
Ariane Kappel
Werftstrasse 40
8302 Kloten

Einmalige Chance für Sie in Bern:

Auf Anfang Mai 1998 werden wir ein traditionelles und geschichtsträchtiges Haus im Herzen der Stadt Bern wiedereröffnen. Für die Führung der Küche suchen wir den

Küchenchef (m/w)

Was wir Ihnen u. a. bieten:

- tadellose und praktische Infrastruktur
- ein Podium, wo Sie Ihre Fähigkeiten tagtäglich unter Beweis stellen können (Festsaal bis 150 Personen, Restaurant bis 120 Personen)
- Mit-Repräsentation des Hauses und Ihrer Küche gehen ausser
- professioneller und neuzeitlicher Führungsstil
- offene und klare Unternehmenspolitik

Was Sie mitbringen sollten:

- Wille und Interesse, aber auch das Know-how, einer Küchenbrigade von zirka 6 Personen als Coach vorzustehen, ohne die Arbeit am Herd zu vernachlässigen
- Praxis in ähnlicher Funktion in einem internationalen Betrieb der gehobenen Klasse
- den Marktentwicklungen entsprechenden Gästewünschen offen gegenüberstehen
- Kalkulation, Sorgfalt, Sauberkeit u. ä. ist selbstverständlich.

Sie haben sich ebenfalls der Perfektion, dem Überdurchschnittlichen verschrieben und stellen an sich höchste Ansprüche, dann sollten wir unbedingt miteinander ins Gespräch kommen.

Bitte senden Sie die schriftliche Bewerbung (Diskretion zugesichert) an

Gerhard Liechti, Monbijoustrasse 124, 3007 Bern.

P 100024/393352

SCHILLER
HOTEL
LUZERN

Wir sind ein lebhafter *****-Hotel im Herzen der Stadt Luzern, mit 82 Zimmern, Mex-Tex-Restaurant «La Cucaracha», Grand Café und Casablanca-Bar.

Sie haben Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung, Erfahrung an der Réception und in der Administration eines Hotels ist von Vorteil.

Wenn Sie diese Kenntnisse verbinden wollen mit tatkräftigem Mitwirken an der Front unserer vielfältigen Restaurations- und Barbetriebe,

dann sind Sie ab 1. März 1998 unserer/ neue/r

Vizedirektor/in

Unser junges, innovatives Team erwartet Sie.

Ihre Bewerbung mit Foto schicken Sie bitte an Herrn Peter Durrer. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Mexican-Restaurant Cucaracha,
Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten
PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON 041 210 55 77
FAX 041 210 34 04

100052/23299

ZÜRICH AIRPORT HILTON

Karriere bei HILTON INTERNATIONAL

Das Zürich Airport Hilton ist seit Jahren erfolgreich am Markt und verfügt über 279 Zimmer, einen Executive Floor, drei Restaurants, eine Pianobar sowie 16 Bankett/Meeting-Räume. Nach Vereinbarung haben wir folgende Position zu besetzen:

Als Mitglied des oberen Kadern sind Sie unter anderem für die Bereiche

- **F&B**
- **Rooms Divisions**
- **Technischer Dienst**

unseres Hotels verantwortlich.

- Sie verstehen es - unter dem Aspekt der Qualitätssicherung und Kostenüberwachung - einen reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäftes zu gewährleisten.
- Sie haben sich bereits als führungsstarker und kreativer Berufsmann in der internationalen Hotellerie bewiesen.
- Sie können einen Hotelfachschulabschluss vorweisen und verfügen über fundierte Berufserfahrung in den Abteilungen F&B und/oder «Rooms Divisions».
- Sie beherrschen D/E/F in Wort und Schrift.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, bei dem alles stimmt; die Infrastruktur, die Selbstständigkeit und die Karrieremöglichkeiten.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ZÜRICH AIRPORT HILTON
Stephan Storchenegger, Personalchef a.i.
8058 Zürich-Flughafen
Telefon direkt: 01 810 31 63

100087/40428

MANZ PERCY HOTELS

Wir betreiben in der Stadt Zürich an optimaler Verkehrslage ein gut eingeführtes, traditionsreiches Erstklasshotel mit Restaurant- und Bankettbetrieb. Wir suchen eine gut qualifizierte Fachkraft aus dem Umfeld der Hotellerie, die interessiert und in der Lage ist, diesen recht gut ausgelasteten Betrieb mit professionellem Engagement erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Als

Direktor/in

leiten Sie «Ihr» Hotel mit weitgehenden Kompetenzen selbstständig und zeichnen für den betriebswirtschaftlichen Erfolg verantwortlich. Zusammen mit einem gut eingespielten Team verwöhnen Sie Ihre Gäste und sind bestrebt, mit kreativem Elan auch neue Ideen und Visionen umzusetzen.

Wir suchen den Kontakt zu initiativen, führungsstarken Persönlichkeiten mit entsprechender Ausbildung und Erfahrung in der Leitung eines Hotelbetriebes.

Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch sowie die Vertrautheit mit modernen Führungs- und Kommunikationsmitteln werden vorausgesetzt.

Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, erwarten wir gerne Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe, welche wir selbstverständlich sehr vertraulich behandeln. Für Erstauskünfte können Sie uns auch telefonisch erreichen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Gaschtronom AG
Lintheschergasse 21, 8023 Zürich
Telefon 01 227 77 42

100120/51225

Unsere Welt sind die Eisenbahnen. Seit fast 100 Jahren sorgen wir als grösster privater Schweizer Bahncaterer für die Verpflegung der Reisenden auf dem mitteleuropäischen Schienennetz.

Damit auch in Zukunft unsere Niederlassung in St. Gallen kompetent geführt wird, suchen wir per 1. März 1998 oder nach Übereinkunft einen neuen

Leiter der Zweigniederlassung

Als junger, flexibler Gastgewerbler sind Sie für die Bereiche Disposition Minibar, Lagerbewirtschaftung und Betreuung der Automatenwagen der BT/SOB zuständig.

Wir erwarten von Ihnen:

- Lehre im Gastgewerbe
- Führungserfahrung
- Organisationsinteresse
- Belastbarkeit und Flexibilität
- EDV-Erfahrung
- Bereitschaft, auch an Wochenenden und vereinzelt in der Nacht zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- sehr selbstständiges Arbeiten
- 13. Monatslohn
- 5 Wochen Ferien.

Sind Sie interessiert? Dann freut sich Frau I. Schütz auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto (Ausländer nur mit B-Zewilligung).

P 99985/103802

SSG Speisewagen AG

SSG

Personalbüro, Limmatstrasse 23
8005 Zürich, Telefon 01-444 51 44

BAD RAGAZ

JUNGBRUNNEN EUROPAS

Die Zeichen sehen.
Die Zeichen deuten.
Neue Zeichen setzen.

Zeichen setzen für die Zukunft eines Bade- und Ferienortes mit grosser Tradition.

Strukturen aufbauen, um den Zeichen der Zeit zu begegnen.

Eigentlich hätten wir fast alles, Berge, Täler, heisse Quellen, Flüsse, Seen, Golfplätze, Parkanlagen, Hoteliers, Gäste.

Uns fehlt jedoch ein/e

Kurdirektor/in

als Nachfolger/in unserer Kurdirektorin Daniela Simmen.

Für diese abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe suchen wir eine kreative, flexible Persönlichkeit

- mit Tourismus-Know-how dank entsprechender Ausbildung und Erfahrung
- mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D, F, E und evtl. I)
- mit guten Kenntnissen in Betriebswirtschaft und EDV
- analytisch, engagiert, couragiert, verkaufsorientiert, PR-bewusst, eigenständig und kooperativ

ab Ende Mai 1998 oder nach Vereinbarung.

Als Kurdirektor/in zeichnen Sie für sämtliche unternehmerischen Tätigkeiten des Kur- und Verkehrsvereins verantwortlich. Neben der Leitung des Verkehrsbüros sowie des dazugehörigen Parks und Campingplatzes sind Sie für die Gästebetreuung, die Mitgestaltung des touristischen Produktes sowie des Marketings, in Zusammenarbeit mit der regionalen Marketingorganisation Heililand Tourismus, verantwortlich.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die scheidende Kurdirektorin Daniela Simmen über ☎ 081 302 10 61 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis spätestens 20. Februar 1998 an:

Kur- und Verkehrsverein Bad Ragaz
Herrn Heinz Wälti, Präsident
Taminastrasse 4, 7310 Bad Ragaz

HEILILAND

99781/157686

Für Wiedereröffnung eines Spezialitätenrestaurants im Kreis 6, Zürich, mit 60 Plätzen und grossem Garten, suchen wir jungen,

Kreativen Partner

der selbständig Einkauf, Produktion und Führung der Mitarbeiter übernimmt. Arbeitsbeginn April. Schriftliche Bewerbungen an:

Fritz Schwarz, dipl. Arch. BSA/SIA, Neu-

markt 15, 8001 Zürich.

100005/293330

ALTE MÜHLE
SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Das Restaurant «Alte Mühle» in Sevelen mit seinen wunderschönen Räumlichkeiten, ist Treffpunkt von Geschäftsleuten und festlichen Anlässen.

Auf März/April 1998 suchen wir einen

Chef de partie

welcher mich mit Geschick und Können sowie Freude am Beruf unterstützt.

Ich freue mich, Sie persönlich kennenzulernen. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich an.

Karl Weber, Chef de cuisine
Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs
Telefon 081 785 24 60

100086/183308

Unser Team braucht Verstärkung!

Wir suchen per sofort, oder nach Vereinbarung, eine/n f/in/n, freundliche/n und erfahrene/n

Chef de service

die/der in ihrem/seinem Beruf aufblüht. Unser Betrieb liegt im Herzen der Stadt Zürich, wird vorwiegend von Geschäftsleuten besucht und ist jedes Wochenende geschlossen.

Wenn Sie unser Team gerne unterstützen möchten, bewerben Sie sich schriftlich bei

Restaurant vis-à-vis
Frau J. Stutz
Talstrasse 40, 8001 Zürich

vis-à-vis

100092/110299

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 50 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... und ein Lächeln dazu.

Für die von uns im Auftrag geführte **Mensa der Kantonsschule Rämibühl, Freiestrasse 26, 8032 Zürich**, bestehend aus einer grossen Mensa mit insgesamt 360 Sitzplätzen sowie einem Kiosk im 1. Stock, in der täglich ca. 800 Gäste verpflegt und rund 700 Menüs für 17 angelegte Berufs- und Kantonsschulbetriebe zubereitet werden, suchen wir per **1. April 1998** eine/n

Betriebsleiter/in
mit Fähigkeitsausweis A

Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Ihre Aufgaben umfassen, neben der täglichen Führung des Gastronomiebereichs und der Betreuung unserer Gäste, auch das Umsetzen von innovativen Gastronomiekonzepten.

Wir erwarten eine solide Grundausbildung im Gastgewerbe (vorzugsweise Gemeinschaftsverpflegung), einige Jahre Führungserfahrung, Flexibilität, ein gutes Durchsetzungsvermögen und teamorientiertes Arbeiten. Spätestens der Aufgabe, ein überdurchschnittliches Engagement sowie Identifikation mit den Zielsetzungen der Unternehmung sind Voraussetzungen, um diese abwechslungsreiche und selbständige Aufgabe mit Erfolg zu meistern.

Idealtalter: 30 bis 45 Jahre.

Interessierte und qualifizierte Kandidatinnen und Kandidaten bitten wir um Zustellung der Bewerbungsunterlagen an Angela Tauro.

ZFV

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlbachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

99915/41408



Lenk Tourismus

sucht auf Anfang April oder nach Vereinbarung jüngere Persönlichkeit für die

Leitung Administration

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Finanz- und Lohnbuchhaltung
- Budget und Controlling
- Kurtaxenwesen
- EDV-Betreuung.

Sie bringen mit:

- Ausbildung und Erfahrung im Finanzwesen
- gute EDV-Kenntnisse
- Interesse an modernen Kommunikationsmitteln
- Freude an selbständiger Arbeit
- Teamfähigkeit.

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team und in schöner Bergwelt arbeiten möchten, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Lenk Tourismus, Herrn Martin von Känel
Präsident, 3775 Lenk

P 99910/91596

Restaurants GLATT DÖRFLI

Willkommen in einer Welt der phantasievollen, abwechslungsreichen Gastronomie.

Die Glattdörfli-Restaurants sind dank hoher Qualitätsansprüche in lebendiger Vielfalt, bei einer breiten und treuen Kundschaft sehr beliebt.

Für unseren anspruchsvollen und vielseitigen Restaurantbetrieb im Einkaufszentrum Glatt suchen wir per Ende April 1998 oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n

Betriebsassistenten/-in

Unterstützung und Ablöse des «Chef des Restaurant».

Ihre Hauptaufgaben sind: Betreuung der Gäste als auch Unterstützung des Restaurantleiters bei der Führung eines grösseren Service- und Buffet-Teams. Zudem bearbeiten Sie einige administrative Aufgaben und engagieren sich in der Weiterausbildung unserer Mitarbeiter.

Für diese anspruchsvolle Tätigkeit verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre und/oder Hotelfachschulabschluss, sind flexibel, teamorientiert und bereit, überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten.

Kontaktfreudige Bewerber/innen mit natürlicher, positiver Ausstrahlung, die sich an der «Front» wohl fühlen, melden sich bitte mit den vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:

Restaurants Glattdörfli
Herrn Josef Doggwiller, Direktor
Einkaufszentrum Glatt
8301 Glattzentrum bei Wallisellen ZH
Telefon 01 830 55 51

100123/13609



Nach erfolgreicher fast 10-jähriger Aufbauarbeit in unseren Bergrestaurants übernimmt das Geranten-Ehepaar einen eigenen Betrieb.

Wir suchen auf Frühjahr/Sommer 1998 jüngeres

Gerantenpaar

das Gewähr bietet für hohe und kostenbewusste Qualität in marktgerechter

Erlebnis-Gastronomie am Berg

Wir stellen uns die Bewerber wie folgt vor

Er Abgeschlossene Kochlehre, gute gastgewerbliche Ausbildung mit kreativer Ader. Führungserfahrung, Flexibilität und Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern sind uns wichtig.

Sie Freude an der Gastronomie mit administrativen und EDV-Kenntnissen sowie Erfahrung in Organisation von Veranstaltungen.

Bewerber mit Freude an Verantwortung und Veränderungen senden übliche Bewerbungsunterlagen an

Nandro-Bergbahnen AG Savognin
Leo Jeker
7302 Landquart Tel. 081 322 18 66

P 99087/127132

anspruchsvoll und kreativ

HOTEL
ARVE CENTRAL
CH-7050 Arosa

* IHR ALPENBLUMENHOTEL MIT KRÄUTERKÜCHE *
Im Hotel Arve Central in Arosa wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt.

Wir freuen uns auf einen teamfähigen, kreativen Mitarbeiter, welcher die Teamstelle des

Chef restaurateur (mit Möglichkeit zum Sous-Chef) einnehmen möchte.

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 etabl. Köche.

Sie finden bei uns eine Jahresstelle. Ein Studio ist auf Wunsch vorhanden. Eintritt ab 1. April 1998 oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an meine Adresse:

HOTEL ARVE CENTRAL
Andy Ablanapl
Postfach 243, 7050 Arosa
Telefon 081 377 02 52
Fax 081 377 46 45



000001223

Gesucht wird nach Vereinbarung für ein gutbürgerliches Restaurant an guter Lage in Basel ein **Gerantenehepaar** oder eine/n

Geranten/-in

Wenn Sie zirka 35 bis 45 Jahre alt sind, über mehrjährige Erfahrung in Küche/Service/Personalführung verfügen und ein langjähriges Engagement suchen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen. Chiffre Q 003-516301, an Publicitas AG, Postfach, 4010 Basel.

P 99921/44300

GAMAG Hotels & Restaurants
Habsburgerstrasse 99, 6003 Luzern, Tel. 041/210 34 92, Fax 041/210 34 94

In unserem Bahnhofbuffet in Zug bieten wir auf anfang Juni 1998 einem jüngeren, frontorientierten und ideenreichen Restaurateur eine interessante Stelle als

Geschäftsführer

Freundliche Gästebetreuung und ständige Qualitätskontrolle der Produkte sind für Sie eine Selbstverständlichkeit? Sie verfügen über aktives Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Denken sowie Teamgeist und möchten all dies in die Praxis umsetzen?

Dann sind Sie bei uns willkommen!

Wenn Sie bereit sind, diese neue Herausforderung ehrgeizig anzugehen, sichern wir Ihnen loyale und tatkräftige Unterstützung zu.

Herr René Bachmann, Direktor, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung und erwartet mit Interesse Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

ZÜRICH
AIRPORT
HILTON

Karriere bei HILTON INTERNATIONAL

Im Zürich Airport Hilton – einem ★★★★★-Hotel mit 279 Zimmern, Executive Floor, drei Restaurants, einer Pianobar und 16 Bankett-/Meeting-Räumen – ist nach Vereinbarung die Position des

Executive Chef

neu zu besetzen.

- Sie sind bereit, eine dynamische Brigade von 22 Köchen zu führen und die Lehrlingsausbildung zu übernehmen?
- Verfügen Sie über fundierte Führungs- und Organisationserfahrungen?
- Sind Sie ein überzeugter Berufsmann, für den Kreativität, Qualitätsbewusstsein und Kalkulations-sicherheit eine Selbstverständlichkeit sind?

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Arbeitsplatz in einem internationalen Umfeld und Entwicklungsmöglichkeiten in unserem weltweit operierenden Unternehmen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ZÜRICH AIRPORT HILTON
Stephan Storchenegger, Personalchef a.i.
8058 Zürich-Flughafen

Telefon Personalbüro: 01 810 31 63

100088/40428

Mit Leidenschaft ein Hotel an die Spitze führen.

Im Leben kann man das Eine tun und das Andere lassen. Eine Herausforderung, die man als ambitionierte Persönlichkeit nicht sein lassen sollte, wartet in Form eines traumhaft schön gelegenen Hotels mit Seeanblick auf Sie.

Wenn Sie als **KÜCHENCHEF (m/w)**

eine grosse Idee von Beginn an mit gehörig viel Gespür und Geschmack mitbringen und mitgestalten wollen, können Sie hier Ihre Vorstellungen vom perfekten Gericht in Taten umsetzen. Denn das gemeinsame Ziel des künftigen Teams ist kein anderes, als ein Hotel erster Güte mitzuformen.

Virtuose Köchekünstlerinnen rufen Daniel Zanetti an.
Telefon ++41 41 210 04 40

Maeder Zanetti & Partner

Maeder Zanetti & Partner GmbH
Unternehmensoptimierung in der Hotellerie, CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 210 04 40, Fax +41 41 210 94 40

ETIENNE

Ich
möchte
meine
eigene

gastronet.ch

Inserieren in Sekunden – eine Stelle in Sekunden:
Fon 01-212 11 76 / Fax 01-212 50 33

<http://www.gastronet.ch>

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

Leiter Marketing/Verkauf

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

Wir erwarten:

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

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

Wir bieten Ihnen:

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

Interessiert?

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

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

99629/3387

Auf Frühling – Sommer 1998

Für bekanntes Restaurant am Thunersee mit vielfältigem Angebot suchen wir ein

Geranten-Ehepaar

Unsere Idealvorstellung:

Er oder sie: Führung der Küche
Sie oder er: Service + Frontleitung

Wir stellen uns ein erfahrenes, selbstsicheres und kreatives Ehepaar vor, welches Freude hat, mit marktorientierter Küche und feinem Service die Gäste zu verwöhnen. Eine spätere Übernahme möglich.

Sollte all dies Ihren Vorstellungen entsprechen, so senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an:

PEWI Gastronomie Consulting
Postfach 50
3122 Kehrsatz/Bern
Telefon 079 300 57 99

99520/38607

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1490	Küchenchef	36	D	C	sofort	D/F/E	Heim
1491	Küchenchef	49	CH	sofort	D/F/E	BE+Umgeb.	
1492	Pâtissier	23	F	A	sofort	D/F	LU/ZG/ZH
1493	Küchenchef	36	CH	sofort	D/F/I	TI	
1494	Koch/Diätkoch/w.	26	CH	März 98	D/F/E	SO/BI/50%	
1495	Hilfskoch	25	CH	März 98	F	Brasserie, WestCH	
1496	Hilfskoch	32	RCB	B	sofort	D/F/E	BE/NE/D
1497	Hilfskoch	20	CH	sofort	D	SH/ZH/GR	
1498	Pâtissier	22	C	D	sofort	D/F/E	Spital/Klinik
1499	Chef de partie	24	CH	März 98	D/F/E	VD/GE/FR	
1500	Hilfskoch	20	CH	n. Ver.	D	Kleinbetrieb, GR	
1501	Sous-chef	27	CH	April 98	D/E	LU/ZH	

Service/service

2883	Barman	48	I	A	sofort	I/E	TI
2884	Chef de service	32	I	A	n. Ver.	D/F/E	BS/LU/ZH
2885	Kellner	36	YU	B	sofort	D/I	ZH
2886	Sefa	36	CH	sofort	D	Winterthur	
2887	Sefa	20	CH	März 98	D/F/E		
2888	Barndame	26	F	B	sofort	F/E	Disco/Pub, VD
2889	Sefa	19	KRO	B	n. Ver.	D/E	ZH
2890	Barndame	21	CH	sofort	D/F/E	Lausanne	
2891	Kellner	31	CH	n. Ver.	D/F/E	ZH	
2892	Barman	24	CH	sofort	D/P	Chi-CH	
2893	Kellner/Récept.	23	I	A	sofort	A/F/E	4-5*Hotel, AG/ZH/LU/GE

2894	Sefa	24	CH	sofort	D/F/E		
2895	Barndame	43	F	A	n. Ver.	D/F/I	VD
2896	Kellner	25	P	A	sofort	D/F/E	BE/ZG/ZH/BS
2897	Sefa	39	NL	A	n. Ver.	D/F/E	
2898	Sefa	20	E	A	sofort	E/F	West-CH

4294	Portier	41	I	A	April 98	D/F/I	Hotel
4295	Gouvernante	27	CH		März 98	D/F/E	

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

Administration/administration

3908	Betriebsleiter	38	CH	sofort	D/F/E		
3909	Geschäftsführer	38	CH	sofort	D/S	Deutsch-CH	
3910	Anfangsrezept./w.	27	A	B	sofort	D/E	3*Hotel, ZG/ZH
3911	Réceptionsprakt./w.	42	CH	März 98	D/F/E	TI/GR	
3912	Anfangsrezept./w.	26	CH	sofort	D/F/E	BS	
3913	Personalchefin	31	D	B	n. Ver.	D/E	4-5*Hotel, Interlaken/LU
3914	Sales Managerin/w.	43	CH	sofort	D/F/E	Inner-CH/ZH	
3915	Géranin	59	CH	sofort	F/I/E	TI	
3916	Réceptionistin	29	D	A	März 98	D/F/I	Ferienhotel, ZH/BS/TI
3917	Réceptionistin	27	F	A	sofort	D/F/E	
3918	Anfangsrezept./w.	22	E	C	n. Ver.	D/F/E	Basel+Umgeb.
3919	F&B-Assistent	26	CH	sofort	D/F/E	ZH	
3920	Réceptionsprakt./w.	22	D	L	März 98	D/E/F	West-CH
3921	Réceptionistin	21	CH	März 98	D/F/E	West-CH	

Hauswirtschaft/ménage

4285	Hilfskraft	48	D	A	März 98	D/F/E	
4286	Allrounder	35	I	A	sofort	D/I	BE/VS
4287	Hofa	24	D	A	sofort	D/E	West-CH
4288	Buffeldame	28	P	A	März 98	D/F/E	ZH+Umgeb.
4289	Gouvernante	29	CH	sofort	D/F	3-5*Hotel, Zürich	
4290	Portier	33	P	C	März 98	D/I	
4291	Hilfskraft	24	MA	B	sofort	D/F	ZH
4292	Küchenhilfe	22	CI	B	sofort	D/F/E	ZH
4293	Portier	56	D	C	April 98	D/E	Hotel

Werden Sie Abonnent

der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au

Service de placement accéléré

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

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Straße:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum:

Unterschrift:

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

99768/84735

Was sollte er nicht alles können
unser Neuer im Küchenteam - ja
wir suchen einen

Jungkoch mit Pep!

„Da, - unsere Bäckermeister aus
der ganzen Schweiz; hier, - die
anspruchsvollen Luzerner Gäste“,
- eins wissen alle:

Essen kann man gut
in der Bäckerstube.
Sie tragen viel dazu bei.

Carlo Zulauf beantwortet die
Fragen zu Ihrer neuen
Herausforderung.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

**Hotel Restaurant zur
Bäckerstube**

Registrasse 28, 6006 Luzern
Telefon 419 03 49 Fax 419 03 40

Mit dem Geist der Bäckerfachschule

Richemont



Das neue Scuoler Hotel und Restaurant

Hotel *** Restaurant

ALTANA

Scuol
Auf die Sommersaison ab Anfang Juni
bis Mitte Oktober suchen wir zur Ergän-
zung unseres Teams noch folgende Mit-
arbeiter:

Koch
Servicefachangestellte
Zimmermädchen
Küchen-/Hausburschen
ab Mitte Februar

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu
verwöhnen, senden Sie uns Ihre Unter-
lagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

Edwin A. Lehmann
Hotel Altana
7550 Scuol
Tel. 081 861 11 11

99785/67164

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto



Bergrestaurant Schrina-Hochrugg
Militärkantine / Truppenunterkunft

Für die kommende Sommersaison, ab Ostern 1998 bis
Mitte November 1998, suchen wir zwei freundliche, auf-
gestellte und im Speiseservice gewandte

Serviceangestellte

Deutschkenntnisse in Wort und Schrift unerlässlich!
Ausländerin nur mit Bewilligung
Schichtbetrieb
Jeden Samstag und Sonntag frei!
(Auto von Vorteil)

Für Ihr Interesse und Ihre schriftliche Bewerbung fol-
gende Adresse:

Heinz Flück-Janser
Lüsisstrasse 6
Postfach 44
8880 Walenstadt

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)

99943/393325

Gesucht



**Küchenchef/
Koch**
mit italienischen
Kochkenntnissen.

3 eingespielte Mitarbeiter
warten auf Ihren Chef.
Eintritt nach Vereinbarung.
Herrn Pierre verlangen.

BLOCKHUS

SPEZIALITÄTEN RESTAURANT
Schiffplände 4, 8001 Zürich
Reservierungen Tel. 252 14 53

99752/36179

ROTHORN ROSSWEID SÖRENBERG BAHNEN

Vermisst - Der höchste Luzerner Gastronom

In traumhaft gelegener Bergwelt (Brienzer Rothorn/Eisee) ein mittelgrosses Gastronomieunternehmen führen, wäre dies nicht genau etwas für Sie?

Kreativität, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit, Organisationstalent, Einsatzbereitschaft, positive Ausstrahlung und technisches Flair sind ein Must für diese herausfordernde Stelle.

Haben wir Sie angesprochen? Anruf oder Bewerbungsschreiben genügt!

Bergbahnen Sörenberg AG
Herrn Karl Lustenberger
6174 Sörenberg
Telefon 041 488 21 21 oder Fax 041 488 23 91

99726/0088



Parkhotel Gunten am Thunersee

100 Betten und Restaurant «Seepark»

gesucht auf 1. April 1998 oder etwas später

Direktionsehepaar

Wir erwarten:

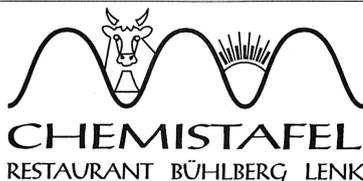
Erfahrung im Gastgewerbe
Organisationstalent
freundliches Wesen
EDV-Kenntnisse
Fähigkeit zur Personalführung.

Das Parkhotel ist dem Verband christlicher Hotels angeschlossen. «Christ sein» ist deshalb Voraussetzung für die Bewerber.

Interessenten richten ihre schriftliche Bewerbung an

Dr. Peter Wenk, Pappelweg 18, 8810 Horgen

99695/15245



CHEMISTAFEL RESTAURANT BÜHLBERG LENK

Gesucht auf Mai 1998

Geschäftsführer/in (evtl. Paar)

Als Koch, Gastgeber, Organisator sowie in Marketing und Verkauf sind Sie ein echter Unternehmer und erfahrener Gastronom.

Als kreative, flexible und belastbare Persönlichkeit sind Sie kontaktfreudig und haben viele Ideen, die Sie an der "Front" erfolgreich durchsetzen.

Wir erwarten Einsatz und Motivation mit Freude an der Arbeit, bieten gute Entlohnung mit interessanter Erfolgsbeteiligung.

Sie arbeiten und wohnen in einem ganz speziellen Berghaus an traumhafter Lage (1660 m.ü.M) in der bekannten Tourismus- und Sportregion Adelboden-Lenk im Berner Oberland.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung und erteilen gerne weitere Auskünfte.
U. + F. Rieder, Dittlingerweg 2, 3005 Bern
Tel. 031/352 17 53 Fax 031/352 05 45

100121/342029

Die Stadt Brugg

und das



freuen sich auf das neue

PÄCHTERPAAR

gesucht wird ein bodenständiger

Wirt mit Gattin

Kompetentes u. charmantes Paar erwartet anspruchsvolle u. interessante Herausforderung. Der renommierte Hotelbetrieb mit

Restaurant, Bar, 4 Säli, Saal

für 400 Pers. u. 25 Zimmer

Interessenten m. Kapitalnachw. melden sich

Mythen AG, 056/444 04 04

VERKAUF

Sie sind der Boss

Für ein langjähriges und beliebtes Produkt der Touristikbranche suchen wir eine eingearbeitete, motivierte und selbständige

Persönlichkeit

für die Betreuung und den Ausbau unseres Kundenstammes in Zürich und/oder Bern.

Wenn Sie eine interessante Aufgabe als Nebenwerb suchen, unternehmerisch denken, sich Ihre Arbeitszeit selbständig einteilen möchten, melden Sie sich bitte bei:

Hotel Reklame AG
Frau Christine Tschaler
Telefon 052 355 14 09.

100031/293355

«Verkaufsprofi»

Sie wollen:

- berufliche Aufstiegschancen
- junges und motivierendes Team
- Selbständigkeit
- vorteilhafte Bezahlung
- eine interessante Tätigkeit

Wir bieten:

- eine Stelle im Verkauf, wo Sie Kunden betreuen, beraten und akquirieren
- einen Lohn auf Provisionsbasis, der Ihre überdurchschnittlichen Leistungen entsprechend honoriert
- eine Stelle, bei der Sie sich entfalten und sich im Verkauf etablieren können
- Vorgesetzte, die Sie im Verkauf unterstützen
- berufliche Aufstiegsmöglichkeiten.

Die produkte- und die permanent fortlaufende Verkaufsschulung bietet 20- bis 30jährigen Umsteigern und Neueinsteigern die Möglichkeit, sich zum Verkaufssprofi ausbilden zu lassen.

Für nähere Informationen steht Ihnen Herr Belzer gerne zur Verfügung.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an:
Herrn Belzer, Fullpoint Finanz AG, Baarerstrasse 63, 6300 Zug.

99938/38621

HOTELLERIE

ALPENHOTEL CRAPNER FLIMS DORF

Gesucht Nachfolger von unserem

Küchenchef

Heinz Brassel in Jahresstellung per 13. Mai 1998 oder nach Vereinbarung.

So stellen wir Sie uns vor:

- jung, zwischen 26-35 Jahre
- Erfahrung als Sous-chef oder als Küchenchef
- wendig und kreativ in der Angebotsplanung
- Freude an Banketten
- auf Top-Qualität und Sauberkeit bedacht
- lustvoll, mit Ehrgeiz an der Arbeit
- Teamarbeit mit Motivation
- selbständig mit Flair für Rendite
- Roc, unser Lehrling, hat viel Begeisterung für seinen Beruf, aber auch Ansprüche
- Schweizer, auch mit Dienstpflicht
- gesund und somit auch belastbar
- grosse Selbständigkeit
- sportlich, schon wegen der Freizeitmöglichkeiten
- übrigens, wir haben nichts gegen Frauenpower

Das Alpenhotel mit seinem Abendrestaurant Giardino, der Kornkammer und dem Cheminéeestübl bietet nicht nur eine moderne, gut strukturierte Küche, sondern auch ein angenehmes, freundschaftliches Arbeitsklima.

Selbstverständlich bieten wir neben der Jahresstelle auch den 13. Monatslohn und die üblichen Sozialleistungen.

Schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Martin Knüsel. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Best Western Alpenhotel Crap Ner

Martin Knüsel
Direktor
7017 Flims Dorf
Tel. 081 911 26 26



99932/11142

Mit Fingerspitzengefühl ein Hotel an die Spitze führen.

Im Leben kann man reagieren und agieren. Eine Gelegenheit, mit Taten zu glänzen, wartet in Form eines traumhaft schön gelegenen Hotels mit Seeanstoss auf Sie.

Wenn Sie als FINANZMITARBEITER/IN

eine grosse Idee von Beginn an mit gehörig viel Gefühl und realisiertem Weitblick mittragen und mitgestalten wollen, können Sie hier Ihre Vorstellungen von perfektem Zahlenmanagement in Taten umsetzen. Denn das gemeinsame Ziel des künftigen Teams ist kein anderes, als ein Hotel erster Güte mitzuformen.

Virtuose Zahlenmenschen rufen Daniel Zanetti an.
Telefon ++41 41 210 04 40

MaederZanetti & Partner

MaederZanetti & Partner GmbH
Unternehmensoptimierung in der Hotellerie, CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 210 04 40, Fax +41 41 210 94 40

EK 99316/385216

HOTELLERIE

Golfrestaurant Blumisberg 3184 Wünnewil FR

Wir suchen für unseren lebhaften Saisonbetrieb von Mitte März bis Mitte November 1998 eine/n freundliche/n, belastbare/n

Serviceangestellte/n

(Alter 22-27 Jahre), Fr. 3 800.- Lohn p. m.,
5-Tage-Woche sowie
angenehmes Betriebsklima werden geboten.
Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Wenn Sie so wie wir die Zufriedenstellung unserer anspruchsvollen Kundschaft als oberstes Gebot sehen, so richten Sie Ihre Offerte bitte an:

Golfrestaurant Blumisberg

F. u. M. Strinati

3184 Wünnewil FR

Telefon 026 496 19 92 oder

079 607 49 06

100001/38520

REFUGIUM HOTELS

Zum Verlieben schön und romantisch ist unser
Seehotel Refugium Vitznauerhof

«Der Gast ist König»

Dieses hohe Ziel wollen wir gemeinsam erreichen!
Helfen Sie uns dabei?

Wir suchen in Jahresstelle:

Direktionsassistenten/in

für Restauration, Bankett, Seminar und Stellvertretung
der Direktion

Empfangsmitarbeiterin D, F, E

aufgestellte Servicemitarbeiter/innen

junge Barmaid

für unser Schesä Beizli

flexible Aushilfen

für A-la-carte- und Bankettservice

für die Sommersaison

Chef de service

als Unterstützung unserer Restaurantleiterin

Barmaid oder Barman

für unsere Hotelbar

motivierte Servicepraktikanten/innen

für unsere Sommerrestaurants: Biergarten,
Bootschau, Seerestaurant

Empfangsmitarbeiter/in D, F, E

Commis und Demi-chef de partie

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich

J. Inderbitzin, Direktor

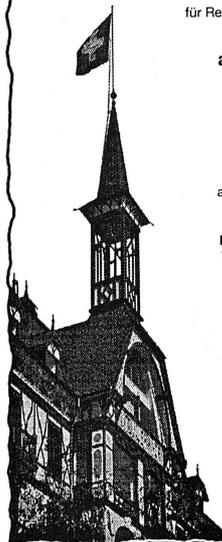
100104/36862

SEEHOTEL REFUGIUM VITZNAUERHOF

☆☆☆

CH-6354 VITZNAU - VIERWALDSTÄTTERSEE

TEL. 041-3997777 - FAX 041 - 3997666



JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten.

Sachbearbeiter: Für einen Zulieferer der Gastronomie suchen wir eine flexible und belastbare Persönlichkeit für die Kundenbetreuung und Administration. Erfahrung in der Gastronomie oder im Haushaltsbereich sowie gute PC-Kenntnisse und CH-Deutsch als Muttersprache sind Voraussetzung für diese interessante Position. **Basel**

Jungkoch/Chef de partie: Sie wissen, dass Kochen als Beruf nicht immer ein Spaziergang ist, aber die Kreativität in diesem Matter macht Ihnen Freude. Für diverse Betriebe in der Stadt und Umgebung suchen wir den jungen und dynamischen Fachmann mit Erfahrung. Für gezielte Beratung und Administration. Erfahrung in der Gastronomie oder im Haushaltsbereich sowie gute PC-Kenntnisse und CH-Deutsch als Muttersprache sind Voraussetzung für diese interessante Position. **Basel**

Betriebsassistent/in: Fachliches Know-how mit einem Lächeln: es braucht beides um den Gast zu verwöhnen. Der Büroalltag ist für Sie kein Muss. Wir suchen Sie, die aufgestellte Person, zur Unterstützung an der Front sowie in der Administration. **Zürich und Basel**

Geschäftsführer(-paar): Skifahren und Wandern machen Ihnen ebenso Spass wie die Arbeit. Für einen Betrieb mit mehreren Restaurants in den Bündner Bergen suchen wir den erfahrenen und belastbaren Gastgeber(Paar). Bevorzugen Sie die Stadt, ist das gepflegte Speiserestaurant in der Stadt Basel das Richtige. Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. **Zürich und Basel**

Natürlich haben wir für erfahrene Gastroleute eine Vielzahl an weiteren Stellenangeboten. Am besten, Sie rufen uns gleich an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

KANTONSPITAL BADEN

Das Kantonsspital Baden ist ein Schwerpunktspital mit über 1 000 Mitarbeitern.

Aus unserer Küche werden nebst unseren Patienten auch die Cafeteria, das Personalrestaurant und verschiedene externe Institutionen mit Essen bedient.

Wir suchen wir per 1. April 1998 oder nach Vereinbarung eine/n

dipl. Diätköchin/Diätkoch

Sie sind (nebst anderen Aufgaben) für die verschiedenen Diätformen und die Ausbildung eines Diätkochlehrlings verantwortlich. Sie führen ein kleines Team mit viel Motivation und Geschick. Selbstverständlich arbeiten Sie auch mit unserer aufgestellten Küchenmannschaft zusammen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Burger, Diätköchin, oder Herr Gretener, eidg. dipl. Küchenchef, zur Verfügung. Telefon 056 484 2565.

Ihre schriftliche Bewerbung schicken Sie bitte an Herrn F.H. Offers, Personalwesen, Kantonsspital Baden, 5404 Baden.



0 99993/382951

Hotel Rosa** (Familienbetrieb) im Zentrum Lugano, sucht per März 1998

Aide du patron

Sie oder er sollte mit Freude und Pflichtgefühl Aufgaben im Service, an der Réception und in der Administration übernehmen können.

Ihre Bewerbung mit vollständigem «curriculum vitae» und Foto senden Sie bitte an:
Hotel Rosa
Familie Bassi-Chappuis, via Landriani 2/4
6900 Lugano

95544/22365

EXTRA BLATT

Wir suchen nach Vereinbarung in Basel eine/n

Geschäftsführer/in

Sie sind um die 30 Jahre jung, gewandt im Umgang mit Gästen, haben Führungserfahrung und das Wirtepatent.

Ebenfalls suchen wir eine/n versierte/n

Koch/Köchin 50%

Interesse?

Dann melden Sie sich bei der

Alrest Verwaltungs AG
Herr Roland Pellet
Thannerstrasse 30 in 4054 Basel
Telefon 061 301 32 32

100041/19156



HOTEL CRUSCH ALVA 7524 ZUOZ

In unser junges, aufgestelltes Team suchen wir SIE

Chef/in de réception

(Eintritt ab April/Mai oder nach Absprache)

haben Sie Erfahrung an der Réception und arbeiten gerne selbstständig, sind Sie motiviert, sich in einem kleinen Team voll einzusetzen, sprechen Sie dazu noch Fremdsprachen – dann sind Sie bei uns genau richtig und wir warten bereits auf Sie!

Wir bieten Ihnen eine Stelle in einem kleinen Familienhotel. Sie sind für die Réception und sämtliche administrativen Arbeiten (auch Lohnbuchhaltung) sowie die Gästebetreuung zuständig.

Warten Sie nicht – greifen Sie gleich zum Telefon oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen! Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Herr und Frau Jörmann oder Frau Palmisano geben Ihnen gerne Auskunft:
Hotel Crusch Alva, 7524 Zuoz
Tel. 081 854 13 19/Fax 081 854 24 59.

41718

Seehotel 3 Sternen

6048 Horw/Luzern Tel. 041-340 00 22

Mit drei verschiedenen Restaurants sorgen wir für das leibliche Wohl unserer Gäste. Im Sommer ergänzt eine direkt am See gelegene Terrasse unser kulinarisches Angebot. Unter diesen optimalen Voraussetzungen möchten wir tadellose Gastgeber sein. Sie können uns dabei behilflich sein als

CHEF TOURNANT

HOTEL-PÂTISSIER

SERVICEFACH-ANGESTELLTE

SERVICE-PRAKTIKANT/INNEN

Wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einer herrlichen Landesgegend.

Wir erwarten von Ihnen eine solide Ausbildung, Freude am Beruf und Teamgeist.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Hans Untermährer, Seehotel 3 Sternen, Winkelstrasse 46, 6048 Horw. 99704/211785

R. & H. Untermährer



HOTEL EDEN ROC

Wir suchen für lange Sommersaison (Mitte März bis November) mit baldmöglichem Eintritt noch folgende qualifizierte und sprachkundige Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter mit fundierter Berufserfahrung in 4- oder 5-★-Häusern

Hotelsekretär/in (mit F&B-Kenntnissen) Réceptionist/in

Das Eden Roc liegt direkt am Lago Maggiore, umfasst 55 Zimmer und Suiten mit der dazugehörenden Infrastruktur eines Luxushotels.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an

Hotel Eden-Roc - Ascona
Via Albarele, 6612 Ascona
Telefon 091 791 01 71, Fax 091 791 15 71

100056/1988

Wir sind ein führendes Viersternehotel in einem der bedeutendsten Sommer- und Wintersportorte Graubündens und suchen auf die Sommersaison 1998 in Jahresstelle eine

1. Réceptionistin/Direktionssekretärin (Schweizerin oder Ausländerin mit Jahresbewilligung)

Sie sind eine initiative und zuverlässige Persönlichkeit und bringen folgende Voraussetzungen mit:

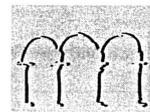
- sehr gute Kenntnisse der EDV-Programme «Fidelio» und «Winword»
- gutes Zahlenverständnis
- Stilsicherheit in deutscher Korrespondenz
- sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in E und F
- gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen, fröhlichen und belastbaren Charakter.

Es erwarten Sie:

- eine verantwortungsvolle, vielseitige und herausfordernde Jahresstelle mit Aufstiegschancen
- ein motiviertes Team
- Anstellungsbedingungen des L-GAV-Standards entsprechend
- traumhafte Umgebung eines Sommer- und Wintersportortes.

Fühlen Sie sich angesprochen, erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse: Chiffre 100013, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

100013/9318



SCHLOSS BRUNEGG

8280 Kreuzlingen

Einladung auf ein Schloss

Für Restaurantneueröffnung Mitte April 1998 suchen wir die total motivierten Mitarbeiter mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf.

Für unsere gehobene, aber nicht abgelebene Küche

- Küchenchef mit Weitsicht
- Jungkoch mit Pep

Schlossgeister für den Service
- Servicefachangestellte/n mit guten Weinkennnissen

Wir bieten alles, was andere auch bieten, nur noch mehr Kunst und Musik.
Interessiert?

Schloss Brunegg
Fr. Berger
8280 Kreuzlingen
Telefon und Fax 071 672 36 36

100030/393356

JUNGFRAUBAHNEN

Beherrschen Sie die deutsche, französische und englische Sprache in Wort und Schrift? Verständigen Sie sich darüber hinaus auch in Italienisch oder Spanisch? Hätten Sie Freude an der

Kommunikation

der Dienstleistungen unserer Bahngruppe und der touristischen Partner der Jungfrau-Region? Für die Mithilfe bei der Organisation von Spezialprojekten

rund um die Welt

suchen wir eine Assistentin des Marketingleiters, in Teilzeit 40-50%. Stellenantritt ist per sofort oder nach Vereinbarung.

Richten Sie Ihr «Kommunikationspaket» an:
JUNGFRAUBAHNEN, Herr Urs Kessler,
Harderstrasse 14, 3800 Interlaken
Telefon 033 828 71 11, Fax 033 828 72 64
E-Mail: urs.kessler@jungfrau.ch

Meierhofer Personalberatung

Strehlgasse 3 • Postfach • 8600 Dübendorf

Für unseren Auftraggeber, ein weltweit tätiges Unternehmen mit Sitz in Zürich Nord, suchen wir

Mitarbeiter/innen am Telefon (Teilzeit möglich)

Nach entsprechender Einführung nehmen Sie die Anliegen der Kunden am Telefon entgegen und beraten sie über die Angebots-Palette. Sie setzen dabei ihre Französisch- und evtl. Englisch-Kenntnisse täglich ein. Es erwartet Sie ein junges Team in einem modernen Arbeitsumfeld. Rufen Sie Frau Ursula Meierhofer für weitere Auskünfte an, oder senden Sie direkt Ihre Bewerbungsunterlagen.

Telefon 01/882 36 86 • Telefax 01/882 36 89

E-Mail umaeierhofer@bluewin.ch

99929/393320



SCHLOSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen am Rheinfall

(nur 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt, im Einzugsgebiet von Schwarzwald und Bodensee)

Bereiten Ihnen Ihr Beruf so viel Freude, wie aus den Verwöhnen unserer Gäste aus aller Welt? Dann heissen wir Sie herzlich willkommen im historischen Schlossli Wörth.

Spezialitätenküche

(Wir verwenden nur Frischprodukte)

- Chef de partie (18.3./8.4. o. n. U.)
- Jungkoch (18.3./8.4. o. n. U.)

Gepflegter A-la-carte-Service:

- Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter (18.3., 8.4. und 1.5.)

In der Sommersaison 1998 (bis zirka Mitte Oktober) können wir Ihnen die Chance geben, sich in einem aufgestellten Team beruflich und persönlich voll zu entfalten. Ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omlin gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
Schlossli Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon 052 672 24 21

100100/26697



DOMINO GASTRO

Für unsere Auftraggeber suchen wir flexible, motivierte und einsetzfreudige Mitunternehmer.

Kader:

Geschäftsführer/in

amerikanisches Konzept/Mittelland

Coach F & B

Réception/Housekeeping

Bankettfachleute m/w

Berufsleute

mobiler Verkaufsprofi w

Sa./So. frei

Chef de partie

Saucier

Pâtissier/Gardemanger,

geh. Gastronomie

Servicemitarbeiter w

Schicht/Zi.-Stunde und Spätdienst

Hotelfachassistentin

mit Freude an Service und Front

Koch & Service

(gerne Pärchen)

ins Tessin, mit ital. Sprachkenntnissen, gehobene Gastronomie

Mobile Catering-Aushilfen

Küche/Service AG/So, flexible Arbeitszeiten

Pächter/Pächterpaar

für attraktives Restaurant im Kt. AG

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Sylvia Geissbühler und Ernst Schaar.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

e-Mail: dominogastro@idial.unet.ch

P 99945/26290

P 99909/308132

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



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

Sie sind vom Fach? ☺ oder ☹

Chef entremetier Chef garde-manger Commis de cuisine Hofa

(Service, Etage, Büro/Récept. tournante)

Servicemitarbeiterin (evtl. Praktikantin)

Sie sind von Ihrem Beruf begeistert? ☺ oder ☹

Sie fühlen sich wohl im Team? ☺ oder ☹

Sie verwöhnen gerne Gäste? ☺ oder ☹

Viermal ☺ – perfekt.

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

das Parkhotel Brenscino in 6614 Brissago
Unsere Telefonnummer 091 793 01 21

Unsere Saison beginnt übrigens am 21. März 1998.

99499/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 091 793 01 21, FAX 091 792 40 56

HOTEL-RESTAURANT Bernstrasse 215
Bahnhof zollikofen
 Tel. 031 911 16 58

Für unseren vielseitigen, gepflegten Restaurant- und Hotelbetrieb suchen wir freundliche

Service-Angestellte oder Kellner
 mit Berufserfahrung

Gute Deutschkenntnisse erforderlich. Stellenantritt nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Herr Y. Caminada, Telefon 031 911 16 58.

98/03/0006b

****Hotel
Säntispark
 Abtwil

CH-9030 Abtwil • Telefon 071 311 85 75 • Telefax 071 311 85 76

Das ****Hotel mit dem Freizeitpark. Erstklassiges Seminarzentrum, sympathisch für Familien. Mit zwei Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge und besonderer persönlicher Atmosphäre.

Nach Vereinbarung suchen wir einen qualifizierten

Chef Entremetier

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

Hotel Säntispark
 Bruno Walter oder Christian Wild
 9030 Abtwil, Telefon 071 311 85 75

Hotel Säntispark für Business und Familie. Beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, am westlichen Stadtrand von St. Gallen. 144 Betten (140x200 cm), 72 Zimmer, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen.

99820/207721

HOTEL
carlton
 INTERLAKEN

Helfen Sie uns mit, unsere Gäste zu verwöhnen?
 Wir suchen für lange Sommersaison:
 Zur Ergänzung unseres Teams für unsere gepflegten
 «A-la-carte und Hoteltüche»

**Chef de partie
 Koch
 Hilfskoch**

und für unser Restaurant:
**Restaurationskellner/
 Barman**

Eintritt: 20. April 1998
 Gerne erwarten wir Ihren Anruf, Telefon 033 822 38 21,
 oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen
 Unterlagen an:

Werner T. Affentranger
 Carlton Hotel Interlaken
 3800 Interlaken

99833/16209

HOTEL SCHWERT

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für unser Restaurant am wunderschönen Walensee offerieren wir auf Saisonstart Frühjahr 1998 folgende Stellen:

Direktionsassistent/in
 Büro- und Servicemitarbeiterin
 Servicemitarbeiter/innen (auch Aushilfen)
 sowie
 Köche

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf ab 10.2.98 freut sich
 Herr D. Anhorn, Parkhotel Schwert
 Hauptstrasse 23, 8872 Weesen
 Telefon 055/616 14 74

99900/43419



Das Restaurant Park... international – eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März/Mitte April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante

(F&B-Bereich)

der es Freude bereitet, auch an der Front die Direktion tatkräftig zu unterstützen.

Küche:

(mit grossem Fischangebot)

**Sous-chef
 Saucier
 Entremetier
 Commis de cuisine**

Service:

(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

**Restaurationskellnerin
 Restaurationskellner**

13. März, 8. April, 1. Mai

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken?
 Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung
 mit Foto an das:



RESTAURANT
PARK
 AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rhf., Telefon 052 672 18 21
 victoria@bluewin.ch http://www.victoria-jungfrau.ch
 Ralph Alder

99521/26689

Mit Hingabe
 ein Hotel an die Spitze führen.

Das Leben stellt Aufgaben und es offeriert Aufgaben. Ein selten gutes Angebot wartet in Form eines traumhaft schön gelegenen Hotels mit Seeanstoss auf Sie.

Wenn Sie als **RECEPTIONIST/IN** eine grosse Idee von Beginn an mit gehörig viel Pfiff und Engagement mittragen und mitgestalten wollen, können Sie hier Ihre Vorstellungen von überzeugender Gästebetreuung in Taten umsetzen. Denn das gemeinsame Ziel des künftigen Teams ist kein anderes, als ein Hotel erster Güte mitzuformen.

Kommunikationsfreudige Mitmenschen rufen Daniel Zanetti an. Telefon ++41 41 210 04 40

Maeder Zanetti & Partner

Maeder Zanetti & Partner GmbH
 Unternehmensoptimierung in der Hotellerie, CH-6002 Luzern
 Tel. +41 41 210 04 40, Fax +41 41 210 94 40

EK 99319/085216

Alle schreien nach Köchen

- wir auch! Unsere Mitgliedbetriebe suchen unbefristet oder für eine Saison

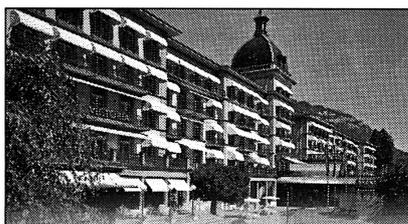
- **(Jung-)Köche**, u.a. in 4*Hotel Nähe Walensee, Rest./Gasthöfe in und um ZH, Kultur- u. Seminarzentrum (TG), Landgasthof im Oberaargau, gepflegtes Golfclub-Restaurant (LU), Event-orientiertes Restaurant (AG), ...
- **Chefs de partie** (Sauciers, Entremetiers) u.a. in 4*Stern-Hotels (ZH), traditionelles Haus am Bodensee, Hotel direkt am Walensee...
- zudem **Sous-Chefs** und **Küchenchefs** in Stadt und Kanton Zürich, Bern, Luzern, am Hallwilersee, in Graubünden...

Für nähere Informationen (z.B. über Stellen als Pâtissier) rufen Sie uns an oder/und senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir melden uns!

GASTRO@SUISSE

JOB SERVICE

Gastro Suisse Job Service
 Blumenfeldstrasse 20
 8046 Zürich
 Tel. 011 377 51 11
 Fax 01 371 89 09



Willkommen

Der Frühling ist nicht mehr weit,
 Zeit für eine neue HERAUSFORDERUNG!

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!

Verstärken Sie unser Team:

Küche: ab 1. März/1. Mai

**CHEF DE PARTIE
 COMMIS DE CUISINE
 COMMIS PÂTISSIER
 BREAKFASTIER**
 (Frühstückskoch)

Room-Service: ab 1. Mai

COMMIS D'ÉTAGE

Service Bankett: ab 1. Mai

COMMIS DE RANG

Restaurant Jungfraustube: ab 1. Mai

**SERVICEMITARBEITER/IN
 SERVICEPRAKTIKANT** (Mai-Oktober)

Victoria- und Intermezzo-Bar: ab 1. Mai

BARMITARBEITERIN

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

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



Victoria-Jungfrau

The Swiss Leading Hotels
 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
 AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IM GLEICHEN BESITZ: PALACE LUZERN

one of "The Leading Hotels of the World"

BLAUSEE

Wir suchen für die Sommersaison 1998 die besten, motiviertesten, ausgebildetsten, witzigsten, fröhlichsten, engagiertesten, anspruchsvollsten, modernsten, ehrlichsten, selbständigsten Mitarbeiter des Gastgewerbes!

Dieser Aufruf richtet sich an

Kellner/innen (z.T. Jahresstelle)
Servicepraktikanten
Köche von **Commis bis Küchenchef** (z.T. Jahresstelle)
Pâtissiers
 Mitarbeiter/innen für **Küche, Buffet, Bar, Bazar-Shop, Park-Réception, Zimmer, Lingerie!**

Die Eintrittsdaten sind fließend ab Mitte April 98.

Willkommen im **renovierten** Restaurant, Hotel, Angebot, Konzept, Mitarbeiterunterkunft, Geschäftsleitung - wir freuen uns auf die Bewerbungen!

Arbeit garantiert!

SEE you at BLAUSEE! Marianne & Marcel Baillods

BLAUSEE AG (Restaurants Hotel Park Fischzucht) • CH - 3717 Blausee
 Tel: CH (033) 671 52 41 • EU +41 33 671 52 41

99897/5207

Gesucht für die Sommersaison
Mai bis zirka Mitte Oktober

Koch Zimmermädchen Tochter

für Buffet- und Serviceabläufe

Offerten bitte an:
Familie P. Michel
Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg bei Interlaken
Direkt am See (Schiffsstation)
Telefon 033 822 29 61, Fax 033 822 95 03

100071/28924



HOTEL WALTHER

Eingebettet in der malerischen Berglandschaft des Oberengadins steht unser im Jugendstil gebautes Relais & Châteaux Hotel. Nebst 70 komfortablen Zimmern, einer saisonalen Küche (15 Pt. Gault Millau) und eleganten Salons bieten wir unseren Gästen ein Hallenschwimmbad, Sauna, Dampfbad, Indoor-Golfanlage, Tennisplätze, Bridgeraum und vieles mehr.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf kommende Sommersaison (Anfang Juni) einen/eine:

Réceptionisten/-in

Sind Sie eine fröhliche und sprachgewandte Persönlichkeit, mit Gastgeberflair und viel Freude am selbständigen Arbeiten, dann freuen wir uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über die Telefonnummer 081 842 64 71 für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Walther
Thomas Walther



CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 64 71

Réceptionisten/-innen

TOURISMUSREVUE

SEHNSUCHT NACH MEHR?



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

UND NACH EINER NEUEN HERAUSFORDERUNG ALS



Anfangs-Chef de service (w/m)

und als

Servicemitarbeiter (w/m)

ab sofort oder nach Vereinbarung.

Sie sind mehr als einfach nur ein Gastro-Profi. Sie sind kommunikativ, flexibel, lern- und lebensfreudig. Sie wollen unser Team noch stärker machen und brennen darauf, dem Chef de service 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 zu bringen. Im Team und im Gästekontakt.

IV 100040/201162

SEHNSUCHT GEWECKT? –

DANN SOFORT ANRUFFEN UND MEHR ERFAHREN. OK? ICH FREUE MICH DARAUF.

ROLF MÜLLER
SEE & PARK HOTEL FELDBACH
CH-8266 STECKBORN
TELEFON 052 762 21 21
E-MAIL: feldbach@active.ch



SEE & PARK HOTEL
Feldbach

HOTEL

Flüela

DAVOS

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

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

Für die Sommersaison, Eintritt per Ende Mai 1998, sind noch folgende Stellen zu besetzen:

1. Réceptionistin od. Réceptionist

**Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine**

**Servicefachangestellte
Kellner**

**Economat-Gouvernante
Logentournante
Nachtconcierge**

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Romy Frangi, Direktionsassistentin

**** Hotel Flüela • CH-7260 Davos, Dorf
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18
Internet: <http://www.stophotels-kaug.ch/hotel/fluela.htm>

KATAG
SEMINAR SERVICE



DAVOS
100125/8958

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

KÜCHENCHEF

Ein gepflegtes Restaurant mit einzigartiger Atmosphäre im Grossraum Zürich sucht einen Kenner der mediterranen und vegetarischen Küche. Sie sind eine kreative und innovative Führungspersönlichkeit, und Ihr Organisationstalent verbindet Sie mit sicheren Kalkulationskenntnissen. Wenn Sie in einem aufstrebenden Unternehmen Verantwortung übernehmen und zum Erfolg beitragen möchten, rufen Sie sofort an. Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

CHEF PATISSIER

Leckermäulchen können sich die Finger lecken. Als gelernter Konditor-Confiseur oder Koch mit grossem Interesse an Pâtisserie führen Sie Ihre Mitarbeiter mit Freude und Kreativität, die Gäste jedoch verführen Sie mit süssen Träumen. Ihr neuer Arbeitsplatz befindet sich an Zürichs Einkaufsmeile in einem modernen Selbstbedienungsrestaurant. Attraktiver Lohn und Sozialleistungen sind selbstverständlich. Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

KAUFMÄNNISCHE BETRIEBSASSISSENTIN

Für ein grosses Personalrestaurant in Zürich suchen wir die flexible und exakt arbeitende Administratorin mit ausgeprägtem Zahlenflair. Wenn Sie den Kontakt zu Gästen trotzdem nicht missen wollen, bietet Ihnen diese Position die richtige Mischung. Sie haben eine gastronomische und kaufmännische Ausbildung, gute Buchhaltungserfahrung und suchen zum Frühlingsanfang eine Herausforderung mit Profil. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

STV. RESTAURATIONSLEITER

Einem jungen Berufsmann bietet sich hier die Möglichkeit zu einem weiteren Karriereschritt. Wenn Sie an einer Position interessiert sind, bei der Ihr Führungs- und Ihr Organisationstalent gefragt sind und Sie sich in einer ausbaufähigen und anspruchsvollen Kaderposition in einem modernen Kongress- und Seminarhotel in der Region Oltros profilieren wollen, dann rufen Sie mich noch heute an. Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

CHEF DE SERVICE w

Für ein traditionsreiches Restaurant im Mittelland mit einem grossen, exklusiven Weinkeller suchen wir eine charmante, fröhliche und offene Gastgeberin. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, haben ein gutes Durchsetzungsvermögen, sind mit Ihren Weinkenntnissen «up to date», besitzen Erfahrung in der Bankettorganisation sowie Beverage-Einkauf und sind 25 bis 30 Jahre jung. Wenn Sie eine nicht alltägliche Herausforderung suchen, dann rufen Sie noch heute an. Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Restaurant
Zum weissen Schwan

Wir sind ein junges Team in der Zürcher Altstadt. Unser Quartierrestaurant verfügt über 50 Plätze. Ab 1. März 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir einen jungen, selbständigen und kreativen

ALLEINKOCH

der gewillt ist, unsere treuen Gäste weiterhin mit einem abwechslungsreichen und phantasievollen Angebot zu verwöhnen. Samstag und Sonntag frei.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:
Frau E. Reichenbach, Predigerplatz 34, 8001 Zürich
Telefon 01 252 01 20

99279/41491

CHECK IN DATA

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

PERSÖNLICHKEIT FÜR SUPPORT UND SCHULUNG

für die Einführung und Betreuung unseres FIDELIO Front Office sowie unseres Fidelio Food & Beverages Programmes.

Voraussetzungen:

- Kaufmännische Erfahrung in der Hotellerie
- sehr gute FIDELIO Front Office-Anwenderkenntnisse
- fundierte, praxiserprobte Hard- und Software Knowhow (Microsoft-Produkte)
- Flair für technische Belange
- sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- gepflegte Umgangsformen

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

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Alex Zeni in Montreux (Tel. 021 966 15 55) und Frau Jasmin Wudtke in Schlieren (Tel. 01 733 74 00) gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Check-In Data AG, Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren.

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

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

HOTEL BELLEVUE MAGGLINGEN

Hoch über dem Alltag
liegt unser 4-Stern-Seminarhotel

für welches wir zur Ergänzung unseres jungen Teams
für das neue Jahr 1998 folgende Mitarbeiter/innen suchen:

Als erfahrene **Gouvernanten-Assistentin**

gehören Sie zu den guten Geistern hinter den Kulissen. Sie besitzen eine fundierte Ausbildung als HOFA und haben Freude am gesamten hauswirtschaftlichen Bereich. Sie sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sprechen deutsch und französisch und vertreten unsere Gouvernante bei deren Abwesenheit.

Als motivierte **HOFA-Tournante**

gehen Sie unseren Gouvernanten tatkräftig zur Hand. Sie sind gelernte HOFA und lieben es, als Allrounderin im hauswirtschaftlichen Bereich mitzuwirken. Sei dies in der Lingerie, auf der Etage, am Buffet usw.

Als emsige **Zimmermädchen**

helfen Sie bei der täglichen Zimmerreinigung mit. Sie haben bereits in einer ähnlichen Stellung gearbeitet, sind mit der Hotellerie vertraut und arbeiten gerne in einem jungen, aufgestellten Team.

Als fröhliche/r

Servicefachangestellte/Kellner

verwöhnen Sie unsere Gäste mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

Sie haben soeben Ihre Servicelehre abgeschlossen und breiten darauf, Ihre erworbenen Kenntnisse anzuwenden. Sie können Gäste begeistern und Wein empfehlen, sprechen fließend deutsch und französisch und bewahren auch während Stosszeiten einen kühlen Kopf.

... und das haben wir Ihnen zu bieten:
ein junges und tolles Mitarbeiter/innen-Team in einem modernen Seminarhotel, überdurchschnittliche Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien, den 13. Monatslohn ab dem ersten Arbeitstag sowie auf Wunsch und gegen Entgelt Logis im Haus.

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder auf Ihren Anruf.

Eurest SA (Suisse)
Hotel Bellevue Magglingen
Frau Bianca Matteucci
Hauptstrasse 232, 2532 Magglingen
Telefon 032 329 17 17

P. 99811/279493

SCHLOSS WARTEGG

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

Sie sind offene, fröhliche Persönlichkeiten, die als

Direktionsassistentin Hotelsekretärin / Receptionistin Gouvernante

mit uns die Neueröffnung starten.

Als **Direktionsassistentin** können Sie Ihr Wissen aus der Hotelfachschule in die Praxis umsetzen. Sie haben ein Flair für den Umgang mit Team und Gästen. Sie leiten und organisieren den Service und vertreten die Direktion.

Als **Hotelsekretärin / Receptionistin** haben Sie eine KV- oder Réceptions-Ausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in der Hotellerie. Sie führen die Réception selbstständig und erledigen das Rechnungswesen, die Gästekorrespondenz sowie das Sekretariat. Im Mittelpunkt steht für Sie das Wohl des Gastes.

Als **Gouvernante** haben Sie eine Hofa-Lehre abgeschlossen. Sie führen Ihren Bereich und Ihr Team sehr eigenständig und mit einem guten Empfinden für die Stimmung des Hauses.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Eine spannende Aufgabe erwartet Sie.

SCHLOSS WARTEGG

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

erholung · seminare · musik · kinder

P. 99761/109533



**** HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet,
Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Der Seepark ist das führende Seminarhotel in Thun mit einer Infrastruktur, die höchsten Ansprüchen gerecht wird.

Zur Unterstützung unserer Sales- und Seminarabteilung suchen wir eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit.

Wir bieten:

- einen modernen Arbeitsplatz
- ein sympathisches Team
- enge Zusammenarbeit mit der Direktion
- Aufbau und Mithilfe eines neuen Marketingkonzeptes
- internationaler Gästekontakt

Wir wünschen uns:

- eine junge, initiative Dame, zirka 30 bis 35 Jahre alt
- Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift
- längerfristiges Engagement
- Verkaufserfahrung und selbständiges Erledigen der administrativen Aufgaben
- Erfahrung im Gastgewerbe von Vorteil.

Stellenantritt nach Vereinbarung. Senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an

Jean-Pierre und Margreth Burkhardt
Direktion Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

99884/249521



Restaurant Brühlgasse 30
9000 St. Gallen Tel. 071 223 33 32

Wir suchen nach Vereinbarung
eine/n Servicefachangestellte/n,
eine Serviceaushilfe,
eine Hotelfachassistentin,
einen Jungkoch und eine Küchenhilfe.
Auf Ihren Anruf freut sich R. Engler.

100026/280319



Hotel Elite Villars ***
Frau Sonja Amstutz
CH-1884 Villars-sur-Ollon • Tel. 024 496 39 00
Fax 024 496 39 01 • Internet http://www.sunstar.ch

Dringend gesucht!!!

Servicefachangestellte
für ein Hotel in der franz. Schweiz

Möglichkeiten zum Französischlernen.
Französisch-Kenntnisse erwünscht,
jedoch kein Muss.
Bitte melden Sie sich!

99936/65307



Gesucht wird ideenreiche/r

Koch/Köchin

in der Agglomeration Davos per 1. März,
wenn möglich in Jahresstelle.

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben
und eine bürgerliche Küche mit
Abwechslung lieben, dann sind Sie bei mir
richtig.

Bewerbungen bitte an
Restaurant Mühle
7277 Davos Glaris

99939/391553



Wir suchen

**Koch oder Köchin (Sur-chef)
Pizzaiolo**

nur ausgewiesene Personen mit Erfahrung
in gutes italienisches Restaurant.

Franco + Theresia Tolone
Fluhmattstr. 48, 6004 Luzern
Tel. 041 420 99 88

P. 100026/393351

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

An Ostern eröffnen wir unseren neuen Hoteltrakt mit zusätzlich 100 Betten. Für unseren vielfältigen Hotel- und Restaurationsbetrieb möchten wir gerne unser Kader ergänzen:

Duty-Manager-Betriebsassistent

Sie haben wenn möglich Hotelfachschulabschluss und sind eine frontorientierte Persönlichkeit. Diese verantwortungsvolle Position beinhaltet Betriebsaufsicht und direkten Einsatz an der Front. Sie sind direkt der Direktion unterstellt.

Economatgouvernante

Verantwortlich für den gesamten Beverage-Einkauf.

Chef de service Tournant (w/m)

Sie umgören unsere Hotelgäste beim Frühstück und Nachtesten. Gute Englischkenntnisse sind erforderlich.

2. Chef de réception

Als Stellvertreter unseres Chefs de réception ist diese Stelle ideal für eine erfahrene Réceptionistin.

Chef de bar (w/m)

Wir suchen Gastgeber/innen, welche diese Rolle beherrschen.

Bargirl für unsere stadtbekannteste Penthouse-Bar

Service-mitarbeiterin

und Commis pâtissier

für unser Restaurant Latino, 14 Punkte Gault Millau.

Wir bieten Ihnen interessante Aufgaben und Perspektiven in einem neuzeitlichen Unternehmen. Zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto z. H. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

HOTEL ASTORIA LUZERN 100055/22667
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Küchenchef

Jahresstelle, ambitioniert und kreativ, einsatzbereit und führungsstark. Verschiedene Angebote für marktfrische, saisonale, regionale bis hin zur exotischen Küche. 3- bis 4-Sterne-Häuser, ab 2./3./98, GR/SO/AG

Sous-chef/Chef de partie

Commis de cuisine

Pâtissier

Saison- u. Jahresstelle, diverse Posten, etc./HF, 3-, 4-Sterne-Häuser, G & M-Betriebe, CH, Süd-D und Südtirol

Gastgeberin (Betriebsassistentin)

Jahresstelle, Führen der Réception, Anleitung und Schulung der Servicebrigade, Allrounder, 2./98, 3-Sterne, AG

Direktionsassistentin/ Chefin de réception

Jahresstelle, Führung der Réception (3-5 Personen), Korrespondenz/Sales/Marketing/Repräsentationsaufgaben. Fidelio/HogateX, E/F, w. mögl. I. 3-4 Sterne, GR

Réceptionist/in/Sekretärin

Saison- und Jahresstellen für diverse 4-Sterne-Häuser in CH, Süd-D sowie für Versicherungsbereich im Grossraum Zürich (geregelte Arbeitszeiten), ab 3./98 od. n.V.

Gouvernante

Sie möchten Verantwortung übernehmen und sind sicher im Coaching eines grösseren Teams, 3./4./98, 4-Sterne BE

Chef/in de service/ Restaurantleitung

für die Erstklass-Hotellerie (Bankett/Tourant, etc.), Saison- oder Jahresstelle. Sie sind flexibel, erfahren, führungsstark und ein Organisations-talent. Ab sofort oder 4./5./98, BE/GR/LU/BS

Paar (Küche/Service)

als Gastgeber. Sie sind flexibel, einsatzbereit, innovativ und ein Organisations-talent. Sie haben Freude am Beruf und engagieren sich. Ab sofort oder 3./4./98, AG

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

gastro

gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

0 100003/39324

Sommersaison 1998 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 1998 ausgewiesene Fachleute.

Für unser **Spezialitätenrestaurant**
(von Ende April bis Ende September):

**Poissonier
Entremetier**



Demi chef de garde

Tournant

Commis de cuisine

Commis pâtissier



2. Chef de Service, ♀ oder ♂,
deutsch sprechend, **teilzeit 50%**.

Servicefachangestellte(r)

deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktkassas.

Putzmann

für die Reinigung während der Nacht,
vertrauenswürdig, deutsch sprechend.

Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet**
(von Mitte Mai bis Mitte September):



Buffetangestellte(r)
für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten, **voll- oder teilzeit (50%)**.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.

Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1998 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.

fischstube
Zürichhorn



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58



In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per April 1998 oder nach Vereinbarung folgenden Küchenprofis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

**Chef de Partie / Commis de Cuisine
Servicemitarbeiter/innen**

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizerküche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen Historischen Schweizer Häusern im Museumsgebiet bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft. Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (be)dienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit. Sind Sie an einem Stammtplatz in unserem Ballenberg-Team interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

**GASTHÄUSER
Ballenberg
DAS ERLEBNIS**

Gasthäuser Ballenberg c/o Gasthof Wilerhorn
Karin und Manfred Fischer, Dipl. Hoteliers / Restaurateure SHV / VDH
3856 Brienzwil
Telefon: 033 951 31 51

Gasthaus Bären, 3713 Reichenbach
Telefon 033 676 12 51

Nun haben Sie die Chance, im schönen Kandertal zu arbeiten. Wir suchen in unser gepflegtes Landgasthaus

**Serviceangestellte/Kellner
Koch (Commis de cuisine)**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, damit wir alles weitere mündlich besprechen können.
Familie Jakob Mürner-Kernen
100015/78573



In über 100 Unternehmen der ganzen Schweiz lassen wir jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Personalrestaurant der Alcatel Friesenberg in Zürich eine gepflegte und motivierte

**Servicemitarbeiterin
für unser gehobenes
Direktionsrestaurant (50 %)
mit Serviceauftrag,
deutsch- und englischsprachig.**

Wir bieten Ihnen ausser einer abwechslungsreichen und interessanten Tätigkeit ein fröhliches Team, beste Sozialleistungen, Samstag und Sonntag frei und den vollen 13. Monatslohn.

Interessentinnen bewerben sich bitte schriftlich bei:

Eurest SA (Suisse)
Personalrestaurant
Alcatel Friesenberg
Herr B. Schlegel
Friesenbergstrasse 75
8055 Zürich
Eurest
A member of Thomson Group
C 10005/181000

Seehotel **S** Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-340 00 22

Entdecken und machen Sie den
STERNEN
der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees zu Ihrem nächsten Arbeitsort. Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir nachstehende Jahresstellen nach Übereinkunft neu zu besetzen:

Réceptions-Praktikantin
D, E und F Voraussetzung
PC Kenntnisse: Excel und Word

Serviertochter
à la carte-kundig

Service-PraktikantIn

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitig geführten Betrieb zu arbeiten? Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren. Wir freuen uns, die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen mit Ihnen zu besprechen.
R. & H. Unternährer



**GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN**

Im bekannten 5-★-Hotel an schönster Lage am Vierwaldstättersee suchen wir junge, motivierte Mitarbeiter.

Für unseren lebhaften Front-Office-Bereich

Réceptionistin
(ab März)

1. Réceptionistin
(ab April)

Wir erwarten von Ihnen ein gepflegtes Auftreten, Freude am Umgang mit internationalen Gästen, gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch und eventuell Italienisch sowie Kenntnisse der Computerprogramme Word, Excel und Fidelio.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff,
Tschinè, Carlton Bar,
Hallenschwimmbad,
Sauna, Massage,
Kindergarten,
Coffeur und
Kosmetik
Hotel allerersten Ranges,
180 Betten

**Carlton
Hotel**

sucht für die Sommersaison 1998
(zirka 15. Juni bis zirka 20. September)

Réceptionistin
Sprachgewandt, (D/E/F),
evtl. IBM-Erfahrung

**Commis de cuisine
Commis pâtissier**

Demi-chef de rang
(Möglichkeit, ab Wintersaison 98/99
F&B-Praktikum zu absolvieren)

Commis de bar (m)

Hausmädchen
(Kaffee-/Spülküche usw.)

Küchenbursche

Floristin
jung, kreativ, selbständig

Coiffeuse
für Damen und
Herren
(berufserfahren,
sprachgewandt, zur
selbständigen Führung
des Salons,
Mindestalter 25)

Gern erwarten wir Ihre
vollständigen Unterlagen
mit Foto:
Carlton Hotel,
Antonia Meier
Personalbüro, 7500 St. Moritz

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz

U. und H.R. Sterchi, Dir., Telefon (0041 81) 832 11 41



Arbeiten, wo Leute sich wohl fühlen
Arbeiten, damit sich Leute wohl fühlen

Unter diesem Motto suchen wir für die
Sommersaison am Brienzsee ab
zirka Mitte April

junge Aide du patron
(CH, D, A)

die uns mit Freundlichkeit und Charme
zur Seite steht
sowie

**jüngeren Koch/Anfangs-
Sous-chef** (CH, D, A)

der seine Kreativität und Freude am
Kochen neben dem Patron in einem
aufstrebenden Betrieb unter Beweis
stellen möchte.

Ausserdem sprachgewandte und
motivierte

Servicemitarbeiterin

für die Ihnen kein Fremdwort ist.
Wenn Sie sich angesprochen fühlen,
senden Sie uns Ihre schriftliche
Bewerbung mit Bild an

Beate und Beat Wettach
Hotel Brienz
Hauptstrasse 254
3855 Brienz BE



Ein nicht alltäglicher moderner Familienbe-
trieb vor den Toren der Stadt Bern mit viel-
seitigem Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in
Jahresstelle

Chef de service w/m

Sie führen unser Gourmet, überwachen
den Servicebereich und vertreten die Vor-
gesetzten bei deren Abwesenheit.

Sie haben gute Erfahrung im gehobenen A-
la-carte-Service, verstehen ein kleines
Team zu begeistern und behalten auch die
Übersicht in hektischen Zeiten.

Gern erwarten wir Ihre Bewerbung und
besprechen mit Ihnen die Möglichkeit einer
erfolgreichen Zusammenarbeit:
Nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder
C-Bewilligung.

Im Bistro suchen wir in Jahresstelle

eine Servicekraft

FAMILIE J. & F. HÄBERLI
OBERDORFSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

Ristorante nel Luganese
circa per il 15 marzo 1998

chef de rang

lingue nazionale.
Invitare offerte a R24-164145, Publicitas,
6901 Lugano.



**Landhotel
Golf**

Interlaken

Das junge Hotel mit Herz und Charme,
eingebettet zwischen Thuner- und
Brienzersee an schönster Lage, sucht
für die kommende Sommersaison
(evtl. in Jahresstelle) ab März/April:

Réceptionistin

welche mit viel Herz und Charme un-
sere internationalen Gäste
betreut. (D/E/F)

Chef de service

(w, 25-30 Jahre)
die ihre Gäste aus Leidenschaft
verwöhnt (D/E/F)

Küchenchef

(in kleine Brigade)
kreativ, innovativ, kooperativ und top-
motiviert.

Sind Sie qualitätsbewusst und
möchten unsere Gäste aufs feinste
verwöhnen?

Wir freuen uns, schon bald von Ihnen
zu hören.

Fam. Sonja und Patrizio Salzano
Postfach 122
CH - 3800 Interlaken-Untersaan
10049/198410

**Adecco
HOTEL & EVENT**

ANFANGS-CHEF DE SERVICE w/m

Dieses im Raum Bern gelegene und mit Gault-Millau-
Punkten ausgezeichnete Gourmet-Restaurant im
Patrizierstil sucht den motivierten Chef de service. Sie
sind ein talentierter Verkäufer, sprechen deutsch und
französisch und suchen als junger Profi diese Heraus-
forderung zum Karriereprung. Rufen Sie mich an.
Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

SERVICEMITARBEITER w/m

Für ein gepflegtes Restaurant im Kanton Zug suchen
wir eine initiative, frontorientierte, junge Servicemitar-
beiterin mit viel Freude am Beruf. Ihre fröhliche Art
und Ihre guten Fachkenntnisse sind die besten Vor-
aussetzungen für eine gute Zusammenarbeit. Wenn
Sie in einem kleinen Team eine grosse Rolle spielen
mühten, und das mit geregelten Arbeitszeiten und
einer überdurchschnittlichen Entlohnung, dann rufen
Sie mich noch heute an, ich werde Ihnen mehr über
diese interessante Stelle erzählen.
Luzern, Frau Roggenmoser, 041/210 02 60

SOMMERSAISON IM BERNER OBERLAND

Achtung, fertig, los - die Sommersaison beginnt! Für
unsere Kunden suchen wir in Service, Küche, Récep-
tion und Hauswirtschaft fröhlich Mitarbeiter und Mit-
arbeiterinnen und Kaderleute. Sie kennen Ihren Beruf,
sprechen deutsch und englisch und suchen eine
abwechslungsreiche Herausforderung. A-Bewilligungen
vorhanden. Rufen Sie mich sofort an
Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite



GEROLDSWIL - ZÜRICH
Tel. 01 747 87 87

Für unser neugestaltetes Haus, die
HOSTELLERIE GEROLDSWIL, in süd-
ländischem Stil und auch unter dem Mana-
gement der Fam. Frapollì (Hotel Som-
merau Ticino, Dietikon) suchen wir zu-
sätzlich per März/April oder nach Verein-
barung

Tournant/Jungkoch

für unsere südliche, kreative Küche
in der Hauptküche; ein abwechslungs-
reicher, kreativer und wichtiger Posten in unserer italienischen Ku-
linarik. Eine nicht alltägliche, italienische Karte und sehr indivi-
duelle Bankette bis 600 Personen fordern einiges an Einsatzwillen
und Selbständigkeit, bringen Ihnen aber viel Erfreuliches, nebst ei-
ner erstklassigen Referenz. Geboten wird nebst guten finanziellen
Konditionen ein attraktiver, intensiver und sehr ausbaufähiger Ar-
beitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Res-
taurants, Pizzeria, BAR, Kongressmöglichkeiten bis 600 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte: Elio Frapollì,
HOSTELLERIE GEROLDSWIL, 8954 Geroldswil ZH
Telefon 01 747 87 87
AZ 99903/13323

**beau.
hotel/site**

INTERLAKEN

Wir suchen auf März/April in Jahresstelle:

Réceptionspraktikantin

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an unten-
stehende Adresse.

Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Telefon 033 826 75 75
Telefax 033 826 75 85



Holen Sie für unsere Gäste in Gaststube, Läubli, in unseren Biedermeierstuben oder gar im Grotto «Da Pietro» die Sterne vom Himmel



Wir suchen eine

Service-Mitarbeiterin

Vorzugsweise sind Sie Schweizerin. Sie können unserem Leitsatz nachleben «Wir sind Damen und Herren beraten und ihnen behilflich sind» und suchen eine Stelle für mindestens ein Jahr. Sie haben eine Lehre als Servicefach-Angestellte absolviert oder haben sonst Erfahrung im Service.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hans Robert Weiss



anspruchsvoll und kreativ



★ IHR ALPENBLUMENHOTEL MIT KRÄUTERKÜCHE! ★
Im Hotel Arve Central in Arosa wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt. Ihre Ideen sind bei uns gefragt! Wir freuen uns auf teamfähige, kreative Mitarbeiter/innen, welche folgende Teamstellen besetzen möchten:

Réceptionssekretär/in

Ihre Kenntnisse im Hotel-Betriebsablauf sind fortgeschritten, und Ihre Erfahrung mit der Hotelsoftware FIDELIO ist Ihnen sehr nützlich. Sie lieben den Umgang mit anderen Menschen, sind offen und frontorientiert. Sie sind mindestens 22 Jahre alt und sehen diese Funktion in Jahresstelle. Eintritt ab 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Chef de partie
und

Commis de cuisine

Als neue 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 etabl. Köche. Sie finden bei uns eine Jahresstelle. Eintritt ab 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung. Studios sind auf Wunsch vorhanden.

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an meine Adresse:

HOTEL ARVE CENTRAL
Andy Abplanalp
Postfach 243, 7050 Arosa
Telefon 081 377 02 52
Fax 081 377 46 45



METROPOLE HOTEL
INTERLAKEN

Wir, ein modernes Erstklasshotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 95 Zimmern, stilvollen Bankett- und Seminarräumlichkeiten, ital. Restaurant „Il Bellini“, Panorama-Café „Top o' Met“, Metro-Bar und Hallenbad, suchen per 1. April 1998 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen

Chef de partie / Tournant (w/m)

Eine anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit erwartet Sie in einem aufgestellten, jungen und kreativen Team.

Sind Sie interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Hotel Metropole
z.Hd. Frau Iris Gasser
3800 Interlaken
Tel. 033/828 66 66

HOTEL WINKELRIED
am See

Stanstad??? Wo liegt das?
In der Innerschweiz am schönen Vierwaldstättersee natürlich!

Unser schönes Hotel umfasst ein gepflegtes A-la-carte-Restaurant, ein Dorfstübli, eine Pizzeria, Seeterassen sowie Banketträumlichkeiten.

Unsere Mitarbeiter sind junge, dynamische und aufgestellte Leute.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle oder Saison:

**einen Sous-chef
eine/n Pâtissier/-ère
einen Chef de partie**

eine/n Réceptionisten/-in

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.
G. Zandonà, Hotel Winkelried, 6362 Stanstad

HOTEL RIPOSO
ASCONA

Eine reizvolle Aufgabe für eine reizende, junge Dame. Ein romantisches, traditionelles Hotel mit Tessiner Ambiente und künstlerischem Flair wünscht sich ab Februar/März bis Ende Oktober eine ausgebildete

Hotelsekretärin

mit Herz und Verstand für eine lebenswürdige und verwöhnte Gästeschar. Sind Sie verantwortungsbewusst, teamorientiert und begeisterungsfähig, würden wir uns auf Ihre Bewerbung freuen. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auch eine

Servicemitarbeiterin

Koordinierend, mitdenkend, mitführend und mit Herz bei der Sache. Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen – bis bald ...

Familie R. Studer
Telefon 091 791 31 64

RESTAURANT STRANDBAD-WINKEL
041-340 44 25 - 6048 HORW

Paloma OPEN Bar AIR

Für unser Restaurant mit angegliedertem Badebetrieb am Vierwaldstättersee suchen wir für die Sommersaison 1998 mit Beginn am 15. März oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte/Jungkoch

Falls Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Edgar Ming, Restaurant Strandbad Winkel, 6048 Horw, Telefon 041 340 44 25 oder Sarah Henderson, Telefon 041 340 98 30.

The Swiss Leading Hotels

Für unser *****-Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

2. Chef de réception (w/m)
Réceptionist/in (mehrsprachig)
Sekretärin/Korrespondentin (D, F, E)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Kulm Hotel, St. Moritz
z. H. D. Godat, Vize-Direktor
7500 St. Moritz

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

CONFISERIE SPRÜNGLI
BAHNHOFSTR. 21, 8022 ZÜRICH, TEL. 01 224 46 46

Für unser Café-Restaurant am Paradeplatz in Zürich suchen wir auf den 1. April 1998 oder nach Vereinbarung

professionellen Küchenchef

Sie bringen mit:

- abgeschlossene Lehre als Koch
- Praxiserfahrung
- Führungserfahrung (kleine Brigade)
- Flair für Kombination von traditioneller, gutbürgerlicher Küche mit neuen Trends
- Initiative, Flexibilität und gute Umgangsformen

Wir bieten Ihnen:

- Dauerstelle
- 5-Tage-Woche inkl. Sonntagsdienst
- Tagesbetrieb
- 5 Wochen Ferien

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Gehaltsvorstellungen.

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
RESTAURANTS INTERNATIONAL
Marché
MÖVENPICK HOTEL

An jeder wichtigen Kreuzung finden Sie Wegweiser ...einer könnte Mövenpick sein! Sie bestimmen die Richtung ... wir bieten die Chancen!

Für junge Gastrofachprofis (Damen und Herren) bestehen zur Zeit Einstiegsmöglichkeiten in unseren verschiedenen Betriebskonzepten. Je nachdem, wie Sie Ihren Rucksack mit Theorie und Praxis gefüllt haben, führt Sie Ihr Weg in unsere Restaurants, Marchés oder Hotels als

Mitarbeiter oder Jungkader in den Service-, Küchen-, Bankett- oder Front Office-Bereich.

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Weg bei Mövenpick erfahren, dann rufen Sie mich an oder schicken Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Stellenvermittlung der Mövenpick Unternehmung
Gabriela Weber
Seestrasse 160, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66

MÖVENPICK

Hofas...
tourismusrevue
finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22

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

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Zürich	Roland Eng	01 432 73 73	Rapperswil	Region + Zentrale	055 222 67 00
Basel	Margret Otterbach	061 313 40 10	St. Gallen	Marcel Zollinger	071 925 33 66
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32	Suhr AG	Ernst Schaar	062 842 48 31
Luzern	Josef Burch	041 240 11 44	Romandie	Marco Aquilini	026 468 35 40
Graubünden			Tessin		



GARTEN HOTEL

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Servicemitarbeiter/in
und
Serviceaushilfen**

Belastbare, freundliche Gastro-Profis oder solche die es werden wollen bewerben sich oder rufen einfach gleich an bei:

Garten Hotel Winterthur
Hr. A. Schaffner
Stadthausstrasse 4 8402 Winterthur
Tel. 052 / 265 0 133

99681/4529



Hotel Krone Solothurn

Tradition et Qualité

Unser Team wünscht sich junge, lebensfrohe Kollegen, die es verstehen, Verantwortung zu tragen und neue Herausforderungen kompetent und mit viel Elan anzunehmen.

Réceptionistin

Wir erwarten KV-Ausbildung, D/E/F, EDV- und Front-Office-Erfahrung.

Saucier

in 10-Mann-Brigade. Nach Einarbeitung würden wir ihm gerne das A-la-carte-Angebot anvertrauen. Unsere Speisekarte ist international, anspruchsvoll und vielseitig. Eine Herausforderung für ein Kochtalent.

Fühlen Sie sich angesprochen? Zögern Sie nicht, rufen Sie uns an, und senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Marie-Theres und Gerald Dörfler-Aerni
Hotel Krone, Postfach, 4500 Solothurn
Telefon 032 622 44 12

99722/31852



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:

Chef saucier und Commis de cuisine
welchen Ideen nie ausgehen...

Chef de service
welcher unsere Restauration prägt und Ideen visionär umsetzt...

Chef de rang
welcher dem Gast neue Ideen schmackhaft macht...

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

99203/20289

Seehotel Pilatus 6052 HERGISWIL
Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041 630 15 55

Modernstes Haus
Hallenbad 18/9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Für unseren lebhaften, renommierten Ganzjahresbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams, Eintritt ab Anfang Mai 1998

**Commis de cuisine
Chef de partie**

Wenn immer möglich, bewerben Sie sich schriftlich oder melden Sie sich bei:

Herrn H. Fuchs, Telefon 041 630 15 55 (täglich ab 15 Uhr).
100112/15563



Bei uns ist die nicht alltägliche Stelle frei:

Servicemitarbeiterin

Als Verkaufsprofi verstehen Sie es, die Meisterwerke unserer Küchenprofis, welche mit 15 Gault-Millau-Punkten honoriert sind, sowie unsere edlen Weine erfolgreich und charmant zu verkaufen. Die anspruchsvollen Aklin-Gäste freuen sich auf Sie!

Wir haben Sonntag und Montag geschlossen!

Haben Sie Lust, in unserem lebhaften Haus mitzuzaubern, und wollen Sie täglich mit uns mitlächeln?

Dann nehmen Sie doch bald mit uns Kontakt auf.

Margrit Aklin
Restaurant Aklin, Kolinplatz 10, 6300 Zug
Telefon 041 711 18 66

100062/50474



Bezirksspital Riggisberg...

Wir wollen unsere Patienten im Spital und unsere Gäste im öffentlichen **café längenberg** mit einer innovativen, gesunden und kreativen Küche verwöhnen. Qualität hat bei uns einen hohen Stellenwert.

Wenn Sie als Koch

- Selbständigkeit, Flexibilität
- Feuer und Flamme fürs Kochen
- Sinn für Wirtschaftlichkeit und Weiterentwicklung
- fundierte Fachkenntnisse

mitbringen und uns unterstützen bei

- Planung und Organisation
- Lehrlingsausbildung
- Sicherstellung des Qualitätsmanagements

dann haben Sie die richtigen Voraussetzungen, bei uns mitzukochen.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Auskunft erteilt Ihnen die Leiterin Hotellerie, Frau M. Hilfiger (Tel. 031 808 71 71). Bewerbungen richten Sie bitte an:

Frau M. Hilfiger, Leiterin Hotellerie, Bezirksspital Riggisberg, 3132 Riggisberg.
0 99995/380164



BEZIRKSSPITAL RIGGISBERG 031-8087171

**Mit Teamgeist
ein Hotel an die Spitze führen.**

Das Leben bietet Türen und Schlüssel. Beides zusammen eröffnet Chancen. Und eine solche wartet in Form eines traumhaft schön gelegenen Hotels mit Seeanstoss auf Sie.

Wenn Sie als **KOCH (m/w)** eine grosse Idee von Beginn an mit gehörig viel Feuer und Engagement mittragen und mitgestalten wollen, können Sie hier Ihre Vorstellungen von erstklassiger Zusammenarbeit in Taten umsetzen. Denn das gemeinsame Ziel des künftigen Teams ist kein anderes, als ein Hotel erster Güte mitzuformen.

Unternehmungslustige Küchenkünstlerinnen rufen Daniel Zanetti an. Telefon ++41 41 210 04 40

MaederZanetti & Partner

MaederZanetti & Partner GmbH
Unternehmensberatung in der Hotellerie, CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 210 04 40, Fax +41 41 210 94 40

EK 99317/368216

Restaurant Rathaus Aarberg
Stadtplatz 24 •
Telefon 032 392 12 39
Cucina italiana

Auf Mitte März oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Koch/Köchin

für unseren lebhaften Betrieb mit Ambiente. Sie sollten flexibel, selbstständig und kreativ sein. Es erwartet Sie eine schöne Küche und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
100085/139564

Gesucht per 1. März 1998 oder nach Übereinkunft

Allieinkoch

Sind Sie gelernter Koch, haben Freude am selbständigen Arbeiten und Menüplanen, sind Sie zirka 25-40 J., haben gerne an Sonn- und Feiertagen frei, dann rufen Sie uns an:
Telefon 061 601 25 60
Restaurant Niederholz
Bruno Gasser-Schwery
4125 Flielen/BS
P 99746/346390

HOTEL **Flyaway**

Ristorante Mercato

Wir sind ein kleineres ***-Stem-Hotel mit 42 Zimmern und suchen per Anfang April 1998 eine/n

Réceptionisten/-in

Der Name Front-office Fidelio sagt Ihnen etwas? Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch? Sie stehen gerne inmitten des Geschehens in einem neuem Flughafenhotel und behalten auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf? Sie sind eine aufgestellte, motivierte Persönlichkeit und lieben es, Verantwortung zu übernehmen? Dann sind Sie genau richtig bei uns. Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem modernen Hotel. Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse:
Hotel Flyaway
Monika Kälin
Marktstrasse 19, 8302 Kloten
99606/17604

hoteljob

BERNER OBERLAND

Wir suchen für ein schön gelegenes 4-★-Chalet-Hotel per 1. April eine gut qualifizierte

Generalgouvernante

Anforderungen: Hofa-Lehre, praktische Erfahrung als Gouvernante in einem grösseren Ferienhotel, gute Sprachkenntnisse (Spanisch von Vorteil), selbstständige Arbeitsweise, Idealerweise 27-32 Jahre jung.

Tätigkeiten: Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf im Hauswirtschaftsbereich und leiten ein Team von 18 Mitarbeiterinnen. Eine kompetente Lehrlingsbetreuung und gute Zusammenarbeit mit anderen Hotel-Abteilungen sind für Sie selbstverständlich. Ihr Ziel: Sicherstellung des optimalen Erscheinungsbildes des Hotels!

Es erwarten Sie ein gut organisierter Betrieb und fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

100096/94735

«STEIN UM STEIN»

Schlagen Sie jetzt zu! Wir von der Domino Gastro Zürich haben TOP-Stellen für Sie bereit.

Servicemitarbeiter (w/m)
- traditioneller Stadtbetrieb sucht erfahrene und aufgestellte Gastro-Profis

Betriebsass. (w/m)
- für einen nicht alltäglichen Nachtbetrieb als Unterstützung an der Front

Barmaid/Barman
- für sehr gepflegte Hotelbar mit internationaler Kundschaft in Zürich

Chef de partie/Jungkoch
- für einen führenden 4★-Hotelbetrieb in der City von ZH

Küchenchef
- für trendigen und modernen Restaurantbetrieb unter junger, dynamischer Führung

Etagen- und Economat-gouvernante
- gesucht in renommierten 5*-Hotelbetrieb in Zürich

Hotelsekretärin
- mit Administrations- und Réceptions-führung in sehr schönes Hotel am Zürichsee

Chef de service (w/m)
- erfahrene Führungskraft für vielseitiges, interessantes Restaurant in Zürich

Stv. Geschäftsführer (w/m)
- als Gastgeber in einem neu eröffneten Trendbetrieb auf dem Platz Zürich

Pâtissier
- mit guten Fachkenntnissen in einem grossen franz. Restaurantbetrieb (Platz Zürich)

Sous-chef
- kreativer und selbständiger Berufsmann

Chef saucier
- mit feinem Gespür für eine hochstehende französische Küche in 5*-Hotel in Zürich

Réception (w/m)
- für mittelgrosses 4★-Hotel in Zürich (Sprachen: D/E/F und Fremdsprachen)

Gastro-Assistentin (tagessp. Mo.-Fr.)
- 60% Hauswirtschaft, 40% Adm., Service und Kasse in grosses Personalrestaurant in Zürich

in 4*-Hotel an der Stadtgrenze von Zürich

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Hirschen am See
R. und A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 251 22 44
Fax 033 251 38 84

100037/15237

HOTEL HIRSCHEN

Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches Ferienhotel direkt am Thunersee!

Für die kommende Sommersaison suchen wir folgende Mitarbeiter

Eintritt im März, April oder Mai:

Réception:
Réceptionistin
mit Erfahrung

Hausdienst:
Mitarbeiterin Buffet
Mitarbeiterin Etage/Lingerie

Restaurants:
Restaurant-Leiter/in
Oberkellner/in
Anfangsoberkellner/in
Servicefachangestellte/n
Saal-Mitarbeiter/in

Küche:
Sous-chef
Chefs de partie
Pâtissier/-ière
Commis de cuisine

Bei uns selbstverständlich: modernes Personalhaus Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC Gratisseintritt in unser Strandbad

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Hirschen am See
R. und A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 251 22 44
Fax 033 251 38 84

100037/15237

Schweizer Hotellerie-Verein

Hotellerie Personalberatung
Mönchbühlstrasse 130 Postfach, CH-3001 Bern
Telefon 031 370 43 33
Telefax 031 370 43 34



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser 4★-Hotel im Zentrum von Zürich mit Gourmet-Restaurant «Diff», exklusiver Bar «Les Ambassadeurs» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionistin (w/m)
mit Erfahrung, gute D/E/F-Kenntnisse

Etangengouvernante
(für die Zeit 1.3.-30.11.1998)
mit Erfahrung, Führerausweis und guten D/E-Kenntnissen

Chef de rang
gute D/E-Kenntnisse

Commis de bar (w)
jung, aufgestellt, sprachgewandt

Chef de partie
Commis de cuisine

Für Fragen steht Ihnen Frau C. Tamò, Personalchef, gerne zur Verfügung
Tel. 01 360 60 60

Hotel Sofitel
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

100006/40118



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Für die Bankett- und Hauptküche des bekannten 5★-Hotels in Luzern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen fachlich bestausgewiesenen

Küchenverantwortlichen

Sie betreuen unsere anspruchsvollen Bankette und sind verantwortlich für die kulinarischen Genüsse der Nationalbar und des Room Services.

Wir stellen uns eine selbständige, erfahrene Persönlichkeit vor, die nebst den üblichen Ausbildungsstufen auch einige Jahre erfolgreich in renommierten in- und ausländischen Betrieben gearbeitet hat. Vorzugsweise haben Sie Erfahrung im Bankett- und Cateringbereich.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

100118/23132



Sie suchen eine selbständige, verantwortungsvolle Aufgabe als

Reservationsleiterin per sofort

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Verwaltung unserer Reservationsen, die Beantwortung der Gästekorrespondenz in D, E, F und der Verkauf am Telefon und vor Ort. Sie verfügen über FIDELIO-Kenntnisse sowie Erfahrung in der Hotellerie.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten (Bürozeit), eine Jahresstelle und eine Ihrer Ausbildung entsprechende Entlohnung.

Unser ★★★★★-Hotel gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in Interlaken, der touristischen Hochburg im schönen Berner Oberland.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
Herr Roland A. Vescoli, Direktor
Member of 3800 Interlaken, Prima Hotels
swiss golf Hotels Telefon 033 821 6272

10009/416110

Hotel Tamaro au Lac, 6612 Ascona

Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung

- Sekretärin mit Berufserfahrung**
- Commis de cuisine**
- Buffettochter oder -bursche**
- Zimmermädchen**
- Hausbursche mit Führerschein**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 82

99059/2275

Grindelwald



Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health Club, Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum.

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt zirka 20. Mai 1998 oder nach Übereinkunft):

- **Servicemitarbeiter/in** für den Speisesaal
- **Buffetangestellte/n** für A-la-carte-Restaurant
- **Saucier**
- **Entremetier**
- **Commis de cuisine**
- **Snack-Bar-Verkäuferin**
- **Zimmermädchen** Etage und Lingerie
- **Etagenportier** Sprachenkundig und mit gültigem Fahrausweis, Allrounder
- **Kindermädchen** deutschsprachig mit Mithilfe im Hotel

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie M. Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92

100001/1770



Erfolg! Auch Ihr Ziel?

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr Fachwissen, Ihre guten Umgangsformen und Fremdsprachenkenntnisse im Kontakt mit einer gehobenen Kundschaft einsetzen können?

Dann finden Sie in unserem ★★★★★-Hotel mit internationaler Geschäfts-, Ferien- und Résidence-Kundschaft Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir suchen nach Übereinkunft oder ab sofort:

Réceptionistin

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung mit mehrjähriger Erfahrung im Frontbereich sowie PC-Anwenderkenntnisse in Fidelio und Word.

Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang

für den gehobenen A-la-carte- und Bankett-Service.

Es können nur Schweizer Bürger und Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir bieten Ihnen eine berufliche Herausforderung in einem aufgeschlossenen Team, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und ein positives Arbeitsklima.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Dolder Waldhaus
Frau Susanne Meier, Personalverantwortliche
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

99225/41327



KURHAUSSTRASSE 20 • POSTFACH • CH-8030 ZÜRICH
TEL. 01 269 10 00 • FAX 01 269 10 01
e-mail: reservations@dolderwaldhaus.ch

Hofas...



finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue!*
Tel. 031 370 42 22

Gasthof Landhaus Burgdorf

Für unseren vielseitigen, gepflegten Restaurant- und Hotelbetrieb suchen wir freundliche

Service-Angestellte oder Kellner mit Berufserfahrung

Gute Deutschkenntnisse erforderlich. Stellenantritt nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Herrn D. Brändli, Telefon 034 422 29 92.

9905/00006



FERIENZENTRUM INTERLAKEN – THUNERSEE

★★★ Golf- und Strandhotel in schönster Lage am See, das gepflegte Fisch-Restaurant am Thunersee.

Für die Sommersaison suchen wir freundliche, motivierte und qualitätsorientierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf den folgenden Posten:

Chef de partie März 1998 oder n. V.

Commis de cuisine Mai 1998 oder n. V.

Servicefachangestellte/n März/April 1998 mit der Muttersprache Deutsch sowie guten Englisch- und Französischkenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stellen Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Neuhaus Golf- & Strandhotel und Restaurant

3800 Interlaken-Thunersee
Tel. 033 822 93 30, Fax 033 823 29 91

100011/16470

ESPLANADE

GESUNDHEITZENTRUM UND HOTEL

Wir suchen per sofort

eine Réceptionistin

★★★

einen Commis de cuisine

★★★

eine/n dipl. Diätkoch/Diätköchin

Sie werden in Ihrem Spezialgebiet und in der Gastronomieküche eingesetzt, legen Wert auf Teamarbeit, und es macht Ihnen Spass, die Hotelgäste individuell zu beraten.

★★★

Sie haben die entsprechende Ausbildung, sind verantwortungsbewusst und flexibel und sprechen Deutsch und Italienisch.

Wir bieten:

- interessanten Arbeitsplatz, Jahresstelle, in einem neu renovierten Haus
- den Fähigkeiten entsprechendes Salär.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Esplanade Gesundheitszentrum & Hotel
casella postale 2071, 6648 Minusio

99758/24600



Als führender Veranstalter von Pauschalreisen in Europa legen wir grössten Wert auf einwandfreie Qualität in der Kundenbetreuung.

Wir suchen zwei

Hostessen/ Kundenbetreuer/innen

für unsere Kunden an der Côte d'Azur und auf Korsika.

Hauptaufgaben: Empfang und Betreuung der Kunden während ihres Aufenthaltes im Club-Hotel in Saint-Raphaël (Côte d'Azur) oder in Portofino/Ajaccio (auf Korsika) sowie regelmässige Besuche in unseren Hotels an der Côte d'Azur.

Anforderungen: -schweizerdeutsche Muttersprache und gute Beherrschung der französischen Sprache (Englisch erwünscht) -gepflegte Erscheinung, grosse Disposition, Initiative, Durchsetzungsvermögen, Kontaktfreudigkeit - Führerschein

Einsatzdauer: von Anfang April bis Mitte Oktober 1998. Unterkunft und Verpflegung im Club-Hotel.

Pascal Chatelain - Telefon 022 906 41 49 - freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

FRANTOUR (Suisse) S.A.
Postfach 2991, 1211 Genf 2

100115/257362



Top-Stellen in Basel und Region

Sous-chef

gepflegtes, umsatzstarkes A-la-carte-Restaurant sucht belastbaren und qualifizierten Koch.

Jungkoch/-köchin

(Tagesdienst)
für Restaurant mit Marchékonzept. Nur Schweizer oder C-Bew.

Koch für italienisches Rest.

Chefs de partie m/w

Jungköche/-köchinnen

Réceptionist/in D, E, F

für ★★★★★-Geschäftshotel in Basel. Sie bringen mit: einige Jahre Hotel-Réceptions- und PC-Praxis (Fidelio).

Hofa-Tournant D, E, F

in gepflegtes ★★★★★-Hotel, zur Vertretung der Gouvernante sowie Mithilfe an der Réception. Geeignet für dynamische Hofa als Einstieg an der Réception.

Servicemitarbeiter/innen

mit Servicelehre oder einigen Jahren A-la-carte-Praxis für diverse gepflegte Restaurants.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos

Telefon 061 313 40 10
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

100003/30184

So einfach können Reisen sein.



Wirtschaft Trumpf-Buur

Im Erholungsgebiet Riedholz
6030 Ebikon/Luzern

Wir suchen in unseren bekannten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern nach Vereinbarung:

Servicemitarbeiterin

in A-la-carte-Speiseservice

und

Koch/Chef de partie

Suchen Sie eine interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle und möchten Sie in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten? Dann sind Sie bei uns richtig. Saisonbewilligung vorhanden.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Rudolf Fischlin, Wirtschaft Trumpf-Buur
6030 Ebikon
Telefon 041 440 62 52

RI 99581/61727

Wir bieten einem jungen Paar

Koch/ServicemitarbeiterIn

die Gelegenheit, einen Kindheitstraum mit dem Beruf zu verwirklichen.

Begleiten Sie während der Saison 1998 (Ende März 1998 bis Mitte Januar 1999) den **Circus Gasser Olympia** (einziges Circusrestaurant der Welt) auf seiner **Tournee durch die Schweiz.**

Während der Vorstellungen verwöhnen Sie die Besucher in einer einzigartigen Ambiente im Circuszelt mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

Neben einer guten Entlohnung bieten wir Ihnen freie Verpflegung, Unterkunft in einem gut ausgestatteten Wohnwagen mit Dusche/WC, Firmenfahrzeug, Telefon etc.

Wenn Sie an dieser aussergewöhnlichen Herausforderung interessiert sind, so senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Frau B. Brüderli, Felix Brüderli Gastro Betriebe,
Postfach 351, 3000 Bern 6, Tel. 031 311 26 87.
99934/383488

Mit Zuworkommenheit ein Hotel an die Spitze führen.

Das Leben kann Tür und Tor öffnen, wenn man gewillt ist, mit Gewohnheiten zu brechen. Ein Durchbruch wartet in Form eines traumhaft schön gelegenen Hotels mit Seeanstoss auf Sie.

Wenn Sie als

SERVICE-FACHANGESTELLTE/R

eine grosse Idee von Beginn an mit gehörig viel Einfühlungsvermögen und Engagement mittragen und mitgestalten wollen, können Sie hier ihre Vorstellungen von perfekter Gästebetreuung in Taten umsetzen. Denn das gemeinsame Ziel des künftigen Teams ist kein anderes, als ein Hotel erster Güte mitzuformen.

Begeisterte Serviceleute rufen Daniel Zanetti an.
Telefon ++41 41 210 04 40



MaederZanetti & Partner
Unternehmensoptimierung in der Hotellerie, CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 210 04 40, Fax +41 41 210 94 40

EK 99319/385216

GRAND HOTEL EUROPE LUZERN

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten, suchen wir in Jahresstelle eine initiative, frorientierte Persönlichkeit als

Chef de réception

Sie sind eine fachlich versierte Gastgeberin mit einer der Position entsprechenden Aus- und Weiterbildung. Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Position mit (Mindestalter 25 Jahre), und Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter motivierend zu führen. Sie kennen vorzugsweise das Fidelity-front-office-System, sind stilsicher in Korrespondenz und sprachgewandt, vor allem in Englisch.

Wir bieten Ihnen in einem dynamischen, teamorientierten Umfeld eine verantwortungsvolle und selbständige Aufgabe mit neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Agapios Panayiotou.

Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59
6002 Luzern
Telefon 041 370 00 11

100116/22888



ERMITAGE-GOLF

CH-3778 Schönried-Gstaad
☎ 033 744 27 27

Unser rustikal-elegantes Chalet-Hotel in Schönried – auf der Sonnenterrasse oberhalb Gstaad – im Berner Oberland mit 110 Betten, Hallen- und Frei-Solbad, Saunapark, Tennisplatz, Squashhalle, Beauty-Salon, drei verschiedenen Restaurants und zwei Bars braucht für das Herz des Hauses an der Réception eine

- **Réceptionsekretärin** und einen
- **Réceptionisten**

Sie haben Freude am Kontakt mit Gästen (deutsch und französisch). Sie helfen begeistert bei der Abwicklung von Reservationen mit und lieben gastgerechte Korrespondenz am PC. Sie wollen Ihre bereits erworbene Berufserfahrung in ähnlichen Aufgaben noch erweitern und festigen.

Ein junges Réceptions-Team möchte Sie in seinem Kreis willkommen heissen und freut sich auf Ihre selbständige und effiziente Arbeitsweise. Unterstützt werden Sie durch das umfassende Computer-System Hogatex, das Ihnen viele mühsame Kleinarbeit abnimmt.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Unterlagen, wie Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Hotel Ermitage-Golf
3778 Schönried-Gstaad

Private Member of **ALPINE CLASSIC** **swiss golf Hotels**

See you GSTAAD SCHÖNRIED

99933/22695

Für unseren **Restaurations- und Barbetrieb** suchen wir per **schriftlicher Vereinbarung**

JUNGE SERVICEMITARBEITERINNEN

(CH/Bewilligung C) welche mit **Elan, Flexibilität und Freundlichkeit** in unserem **Top-Team als VOLL- oder TEILZEITKRAFT (Fr/Sa)** eine neue Herausforderung suchen. **Freundlich erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: AL DENTE Betriebs AG, Herr Kunz** Tribchenstrasse 18, 6005 Luzern



Sind Sie unser neuer

Küchenchef

für die selbständige Führung unserer bestbekanntesten A-la-carte-Küche?

Wir bieten einer verantwortungsvollen und qualitätsbewussten, kreativen und fachlich ausgewiesenen Persönlichkeit ab Mitte Juni 1998 nebst gutem Lohn ein angenehmes Arbeitsklima.

Gerne möchten wir Ihnen unser kleines Team und Ihren Aufgabenbereich vorstellen.

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

99678/1490



Seehotel Bären

Brienzen am See

Stehen Sie auch für **Optimismus und Aufschwung!**

Wir wünschen uns **Persönlichkeiten, die mitarbeiten, mitdenken und mitlernen**

für unser schönes Hotel direkt am Brienzersee, im Herzen des Berner Oberlandes... wo die Welt noch in Ordnung ist!

Service- und Barmitarbeiterin Service- und Barman

Sie lieben es, am Abend zu arbeiten, die Nacht zum Tag zu machen. Sie sind herzlich, kompetent, belastbar!

Service-Mitarbeiter/in

Auch in hektischen Situationen behalten Sie einen kühlen Kopf und sind gleichbleibend charmant und gastfreundlich.

Service-Praktikantin

Sie sind freundlich und begeisterungsfähig und freuen sich über einen guten Kontakt mit dem Gast.

Réceptionistin – Anfangs-Aide du patron

Sprachgewandt, liebenswert und kompetent. Sie stehen überall gerne im Einsatz!

Réceptionspraktikantin

Neues lernen ist für Sie wichtig! Sie sind charmant, motiviert und begeisterungsfähig.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte!
Seehotel Bären, 3855 Brienzen am See
Monique Werro und Bernd Appel
Telefon 033 951 24 12, Fax 033 951 40 22

100091/5673

Restaurant «zur alten Kanzlei»
Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 01 940 58 87

Für unseren schönen Landgasthof suchen wir zur Verstärkung nach Ueberinkunft

Servicefachangestellte/n

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Familienbetrieb zu arbeiten? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. (Zimmer im Hause möglich.)
Hermann und Helene Jochum.
100042/130044



Chance für jüngere MitarbeiterInnen, sich in einem **bekanntem Spitzenrestaurationsbetrieb** beruflich weiterzuentwickeln. Denn – wir verstärken unsere Teams in der Küche und im Service.

Koch (m, w) und Servicefachangestellte(r)

Sie bringen ein: die notwendigen fachlichen und persönlichen Qualifikationen, Einsatz- und Lernbereitschaft, Team- und Kommunikationsfähigkeit.

Wir bringen ein: fortschrittliche Anstellungsbedingungen, Sonntag/Montag frei (und vieles mehr).

Interessiert? Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Photo und den üblichen Unterlagen.

Weitere Details:
L. Seeholzer/F. Eppisser
Alle Winterhurerstrasse 45
8309 Nürensdorf
Telefon 01 838 36 36

O 99998/219450

Inserieren in der HTR bringt Erfolg!



Bei uns im Resort sind nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

*****GRANDHOTEL QUELLENHOF – LEADINGHOTEL OF THE WORLD:

Reservationssekretärin

1. Winebutler

Servicefachangestellte/Kellner

Chef de partie

Hofa tournante

Zimmermädchen (auch Saisonstelle)

****GRANDHOTEL HOFRAGAZ:

Commis de cuisine

Etagenportier (Saisonstelle)

Hofa tournante

Réceptionist/in

GOLFCLUB-RESTAURANT

Demi-chef de partie

TO B. BEAUTY

Kosmetikerin

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch.
(081 303 30 30 – Direktwahl 081 303 20 08).

100044/2658




DOMINO GASTRO

Top-Stellen in Basel und Region

Leiter/in Verkaufsstellen Food

für die operationelle Führung mehrerer Outlets (Snack-Bars, Sandwich-Units) wird die Verkaufspersönlichkeit aus dem Detailhandel «Food» gesucht: Führungsqualitäten, die Fähigkeit, neuzeitliche Verkaufskonzepte zu entwickeln, gute EDV-Kenntnisse: Kassensystem mit Warenbewirtschaftung. Sie verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse in D, F und sind gerne an der Front/Deskwork tätig.

kfm. Mitarbeiter/in

– für die Pers.-BUHA & -Administration, Zahlungsverkehr, Korrespondenz eines mittleren Restaurants
– Sachbearbeiter für Einkauf, Kundenbetreuung, Fakturierung, Offertwesen.

Chef/in Finanzen und EDV

für die Leitung der Finanzabteilung inkl. EDV-Bereich eines Grossbetriebes in der Gastronomie suchen wir den qualifizierten Kadermitarbeiter mit entsprechendem Leistungsnachweis.

Teamleader/Coach m/w

für die Bereiche:
– Küche und Service oder
– Réception und Housekeeping
Führungspraxis sowie unternehmerisches Handeln werden vorausgesetzt.

Ass.-Bankettbereich

Sie sind eine dynamische, organisations- und führungsstarke Persönlichkeit mit Hotelfachschule und Bankettpraxis.

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

Telefon 061 313 40 10
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

100050/309184



Gasthof Rössli
S. & M. Sager-Meyerhaus
6043 Adligenswil
Telefon 041 370 10 30

Unsere Servicemitarbeiterin Frau Bachmann eröffnet mit ihrem Mann am 14. März das Restaurant Rathausbrauerei in Luzern.

Wir wünschen ihnen viel Erfolg!

Deshalb suchen wir per 1. März eine
Servicefachangestellte 80-100 %
(Schweizerin)

Dank Ihren Servicekenntnissen sind Sie nicht so schnell aus der Ruhe zu bringen und freuen sich, Ihren Charme und Ihr Können einzusetzen. Teamarbeit, Freundlichkeit und Flexibilität werden bei uns grossgeschrieben.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Susy und Markus Sager-Meyerhaus
Der klassische Landgasthof

P 100020/310077



HOTEL STEINBOCK PONTRESINA

Unser aus dem 17. Jahrhundert stammendes, traditionelles Engadiner Haus (30 Zimmer) hat auch nach vielen Erneuerungen seinen typischen Charme behalten und vereint zeitgemässen Komfort mit einladender Geborgenheit. Auf kommende Sommersaison (Anfang Juni) bieten wir Ihnen eine Stelle als:

- Servicefachangestellte

Sie verfügen über Gastgeberqualitäten, Fröhlichkeit und viel Freude an Teamarbeit? Zögern Sie nicht, uns zu schreiben!

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über **Telefon 081 842 64 71** für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Steinbock
Thomas Walther
7504 Pontresina

Im gleichen Besitze
Hotel Walther
Pontresina

100073/27292



6354 Vitznau am Vierwaldstättersee

***-Hotel - 64 Zimmer - 6 Seminarräume -
- Restaurant - Panoramaterasse mit Grill - Festsäle -
- privater Badestrand am Vierwaldstättersee

Wir sind ein lebhaftes, unkompliziertes Seminar- und Ferienhotel direkt am See. Für die Sommersaison (ab März/April) suchen wir aufgestellte

Réceptionistin Réceptionspraktikantin

die von der Reservation bis zum Check out selbständig arbeiten möchten (Fidelio, Winword, Excel, D/F/E)

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Pia Nussbaumer Scherrer gibt Ihnen gerne weitere Informationen.
Telefon 041 397 13 86.

PS: Natürlich arbeiten wir auf der Basis L-GAV 92

100064/36846

Das Haus am See mit etwas mehr

Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern mit zwei Restaurants, Seeterrassen und Banketträumlichkeiten, suchen wir zur Ergänzung unseres Serviceteams eine/n

Servicefachmitarbeiter/in

Fachleute mit besten Referenzen und Berufskennntnissen erwarten eine anspruchsvolle Aufgabe, ein moderner Arbeitsplatz, ein bestmöglichtes Serviceteam sowie fortschrittliche Vertragsbedingungen.

Möchten Sie mehr über uns erfahren, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie Frau Regina Gripenberg, Stellv. Direktorin, für weitere Auskünfte an.



SEEHOTEL RESTAURANT

Hermitage

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

99702/22985



Für unseren bestbekanntesten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Spiezer Bucht am Thunersee suchen wir folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstelle mit **Eintritt 1. April/1. Mai 1998** oder nach Über-einkunft:

Service:

Servicefachangestellte/r
mit A-la-carte-Erfahrung

Küche:

Commis/Entremetier m/w

Réception:

Réceptionistin d/e/f

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an!

Hotel Seegarten-Marina
L. u. R. Moro-Rentsch, Direktion
3700 Spiez, Telefon 033 655 67 67, Fax 033 655 67 65
99887/23085

Sie sind von fröhlicher Natur, dynamisch, geduldig und verantwortungsbewusst?

Wenn Sie bereits Erfahrung in dem Réceptionsbereich gesammelt haben und sich für Golf interessieren, so sind Sie unsere zukünftige

zweisprachige (D/F) Golf-Réceptionistin

Wir sind ein aufstrebender Golfclub (mit Hotel und Restaurant), unser Team ist jung und voller Enthusiasmus. Sicherlich werden auch Sie von der einzigartigen Umgebung, in der Sie arbeiten werden, begeistert sein.

Eintritt ab April bis Saisonende.

Kontaktieren Sie uns!

GOLF DE LA GRUYÈRE
LE CHÂTEAU
1649 PONT-LA-VILLE/FR
TEL. 026 414 94 00
FAX 026 414 94 20



100069/34279



HOTEL BAD MUNTELIER
AM SEE
3286 MUNTELIER/MURTEN

- Haben Sie Freude an selbständigen Arbeiten?
- Bewegen Sie sich gerne innerhalb eines jungen Teams?
- Sind Sie ein Frontmensch mit Verantwortungsbewusstsein und Flexibilität?
- Würde es Ihnen gefallen, direkt am idyllischen Murteensee zu arbeiten?

Dann benötigen Sie nur noch Berufserfahrung, Deutsch- und Französischkenntnisse, und Sie sind ab **1. März 1998** unser/e neue/r

Servicefachmitarbeiter/in

Wir sind ein 3-★-Hotel, Familienbetrieb, und würden uns freuen, Ihnen die Verantwortung unseres gepflegten A-la-carte-Services zu übergeben und evtl. später zusätzlich die Aufsicht über den gesamten Servicebereich. Eine Arbeitsbewilligung kann besorgt werden. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Bad Muntelier am See
Frau B. Moos und Frau K. Fasnacht, 3286 Muntelier

99889/26 007

The Swiss Leading Hotels

Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekanntesten Wintersportort St. Moritz sucht per sofort, evtl. in Jahresstelle

Hausdamenassistentin

(mit Berufserfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

100102/26282

Finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! tel. 031 370 42 22



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Das traditionsreiche *****-Hotel mit weltweit erstklassigem Ruf sucht, um das junge, dynamische Team in der Bankettabteilung zu vervollständigen,
eine/n

Mitarbeiter/in Bankettsekretariat

mit Erfahrung in der gehobenen Hotellerie, KV- oder Hotelfachschulabschluss und ausgezeichneten Sprachkenntnissen in D, E und F. Teamfähigkeit, Initiative und Belastbarkeit sind wichtige Voraussetzungen für diese nicht ganz alltägliche Stelle.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir, Frau B. Gantner und Frau J. Wenger, Personaldienst, uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 39 20
E-Mail: reservations@doldergrand.ch



Swiss Deluxe Hotels

The Leading Hotels of the World®

99214/20709

ZÜRICH Marriott HOTEL

Unsere Mitarbeiter sind unser Kapital

Damit wir unsere Mitarbeiter täglich unter diesem Motto betreuen können, suchen wir nach Vereinbarung eine/n

PersonalsachbearbeiterIn

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Mitarbeiterbetreuung, allgemeine Sekretariatsarbeiten, administrative Vorbereitung von Eintritten und Austritten (inkl. Lohnabrechnung) sowie selbständige Erledigung von anfallenden Arbeiten mit der Kranken- und Unfallversicherung.

Für diese Position suchen wir einen/eine Kandidaten/In mit kaufmännischer oder gleichwertiger Grundausbildung und mindestens 1 Jahr Berufserfahrung im Gastgewerbe. Freude am Umgang mit Menschen verschiedener Nationalitäten sowie an Fremdsprachen sind für diese abwechslungsreiche Position unerlässlich.

Ihre Vertrauenswürdigkeit, Ihre Loyalität und Ihre Genauigkeit sind das Kapital, das Sie bei uns einbringen. Das Human Resources-Team freut sich, Sie schon bald persönlich kennenzulernen. Senden Sie bitte die Bewerbungsunterlagen an Frau Regula Müller, Director of Human Resources.

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

100054/41432



Wir suchen

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance,
optimale Arbeitsbedingungen,
Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns
Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
Hubert Erni & Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
Ober-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug
Telefax 041 710 49 77 Telefon 041 711 00 58

MY 100016/110208



DOMINO GASTRO

Selbständigkeit!

Für die Regionen GR/Bern/St. Gallen/TI/Wallis vergeben wir exklusive Franchise-Rechte für Domino-Gastro-Personal-Beratung usw. Sie brauchen die Fähigkeiten, mit Menschen zu verhandeln, Kapital von Fr. 40.000.- und Büroräume. Die Starthilfe und das Know-how erhalten Sie von uns. Packen Sie diese Chance, und gestalten Sie Ihre Zukunft und Ihr Einkommen selber.

Dokumente bitte an:
Domino Gastro, Zentrale,
Postfach 1647, 8640 Rapperswil

IV 99658/279188



Grand Hotel ZERMATTERHOF

Haben Sie Interesse, baldmöglichst oder nach Vereinbarung in einem gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Fünfsternehauses unserer internationalen Kundschaft einen angenehmen und unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten? Für unseren Empfang suchen wir noch einen sprachgewandten, freundlichen

Concierge-Tournant

Das vollständig renovierte GRAND HOTEL ZERMATTERHOF liegt in einem kleinen Park mitten im Dorfkern von Zermatt. Nebst 60 luxuriös eingerichteten Zimmern und 25 Suiten mit allem erdenklichen Komfort verfügt unser Haus über einen grosszügigen Wellness-Bereich, zwei Restaurants, zwei Bars und einen einmalig schönen Bankett- und Konferenzsaal. Selbstverständlich bieten wir Ihnen faire Anstellungsbedingungen, interne Weiterbildungsmöglichkeiten und auf Wunsch eine Unterkunft in der Nähe des Hotels.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen sowie das kompetente Fachwissen in Ihrem Arbeitsgebiet besitzen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien.

Grand Hotel Zermatterhof
Frau Petra Merenda
Personalchefin
Bahnhofstrasse
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00




El Presidente
Lapas Bar & Dance Club

HÖR MAL!
KEIN RHYTHMUS DER WELT KLINGT SO SCHÖN
WIE DAS KLICKEN DER EISWÜRFEL IM COCKTAILGLAS.

Das Leben von El Presidente war geprägt von Freude, Ideen und Humor. Seine Gastfreundschaft wurde weitherum gerühmt. Nie vergass er die Menschen, die ihm auf dem Weg zur Legende geholfen hatten - mit ihrem persönlichen Einsatz und dem gewissen Etwas. In unserem Mitarbeiter lebt El Presidente. Frohe Gesichter. Starke Persönlichkeiten. Freundliche, professionelle Gastgeber.

BIENVENIDO IM LEBEN VON EL PRESIDENTE
(Vollzeit: Empfang, Garderobe, Office
Aushilfen: Service, Allround)

Zur Ergänzung unseres tollen Teams suchen wir junge Menschen (ab 22 Jahren), die gerne in der Nacht arbeiten, viel Wert auf ihr gepflegtes Aussehen legen und eine neue Herausforderung suchen. Gerne erzähle ich Euch mehr über uns und die zu besetzenden Stellen:

Cashbah AG, Ariane Kappel, Werftstrasse 40,
8302 Kloten, Tel. 01 / 881 33 33

**Mit Können
ein Hotel an die Spitze führen.**

Das Leben soll kein Schwarz-Weiss-Film sein. Die Buntfarben liegen bereit; man braucht sie nur zu nutzen. Und eine solche Gelegenheit wartet in Form eines traumhaft schön gelegenen Hotels mit Seeanstoss auf Sie.

Wenn Sie als **ETAGENMITARBEITENDE** eine grosse Idee von Beginn an mit gehörig viel Energie und Engagement mittragen und mitgestalten wollen, können Sie hier ihre Vorstellungen vom flexiblen Top-Service in Taten umsetzen. Denn das gemeinsame Ziel des künftigen Teams ist kein anderes, als ein Hotel erster Güte mitzuformen.

Pfiffige Wirbelwinde rufen Daniel Zanetti an.
Telefon +41 41 210 04 40



MaederZanetti & Partner

MaederZanetti & Partner GmbH
Unternehmensoptimierung in der Hotellerie, CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 210 04 40, Fax +41 41 210 94 40

EK 99320/385216

**ZÜRICH
Marriott
HOTEL**

Kuchen, Törtli, Wähen, Guezli, Crème brûlée,
Mousse au chocolat

und was es da sonst noch alles gibt, wissen Sie als professioneller, flinker und mit Freude arbeitender

Commis pâtissier

bestens. Zudem sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen und Ihren Chef dabei zu unterstützen, nicht nur unsere Restaurant-, sondern auch unsere zahlreichen Bankettgäste mit Süssigkeiten aller Arten zu verwöhnen.

Wenn Sie über eine Berufsausbildung verfügen und gerne selbständig arbeiten, rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Frau Marietta Lombris, Personalassistentin, steht Ihnen für weitere Auskünfte auch telefonisch gerne zur Verfügung.

Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42, CH-8035 Zürich
Telefon 01 360 74 21

000000/41432



Zur Sattelkammer
Bismarckstrasse 11
Langnau a. S.

BAR-Girl od. Boy
(Nur CH)

mit Power!

Zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Teams in das Trend-Lokal im Emmental. Packen Sie Ihre

Chance mit Zukunft!

Es erwarten Sie ein tolles Team, nur Abenddienst und gute Zukunftsaussichten.

*Wir legen Wert auf gute Leute,
wir bezahlen Sie auch gut!*

Interessiert? Dann rufen Sie uns an unter:
Telefon 034-402 19 65, Peter Corpataux,
Zur Sattelkammer, 3550 Langnau

0 99929/38988

Ich möchte meine eigene



STEFFANI
★★★★

Wir suchen ab März:

RÉCEPTIONISTIN
mit Erfahrung (D/E)

die Freude im Umgang mit internationalen Gästen und an abwechslungsreicher Arbeit in einem jungen Team hat.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Hotel Steffani
Brigitte und Peter Märky
CH-7500 St. Moritz
Tel. 0041 81 832 21 01
Fax 0041 81 833 40 97

100006/04070

Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 138.- inkl. MWSt.



Mach mal Halt im... **Hotel Scheuble**

Für unser topmodernes italienisches Restaurant im Zentrum Zürichs suchen wir per 1. März 1998 oder nach Vereinbarung eine

Vollzeit-Restaurant-Gouvernante

Unsere zukünftige Mitarbeiterin ist unter anderem verantwortlich für die Bewirtschaftung des Weinkellers, kleinere Reinigungs- und Lingeriearbeiten. Die Inventur wird mittels PC verwaltet. Anwenderkenntnisse sind deshalb von Vorteil.

Ebenfalls suchen wir für unser 3-Sterne-Garni-Hotel mit 69 Zimmern und 140 Betten zur Vervollständigung unseres jungen Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

Teilzeit-Hotel-Gouvernante
für 3-4 Stunden täglich, Montag bis Freitag.

Sind Sie interessiert?
Dann richten Sie Ihre Bewerbung schriftlich oder telefonisch an

Martin Meyer, Hotel Scheuble, Mühlegasse 17,
8001 Zürich, Tel. 01 251 87 95.

Hotel garni
zentral gelegen
Nähe Hauptbahnhof Zürich



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsterhotellerie mit nostalgischem Charme. Ein Arbeitsplatz der viel von Ihnen fordert aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

**Etagekellner
Pâtissier (w/m)
Servicefachangestellte (w/m)**

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit für eine internationale Kundschaft.

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch (Telefon 031 320 45 45).



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

99876/4081



**Seelust
Landgasthof**

In unserem Landgasthof am Bodensee beschäftigen wir ein junges, dynamisches und initiatives Team. Zur Verstärkung suchen wir nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte/
Kellner
Chef de partie
Garde-manger
Pâtissier**

Wir haben uns zur Aufgabe gestellt, alle unsere Gäste freundlich, aufmerksam und persönlich zu verwöhnen. Eine grosse Stammkundschaft ermuntert uns, mit Engagement und Freude unsere Arbeit zu erfüllen.

Sie möchten in einem aufgestellten Team arbeiten?
Sie werden von Gästen und Kollegen geschätzt.
Sie suchen eine Saison- oder Jahresstelle.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder vereinbaren Sie mit Martin Hasen einen Termin.

Ihre Deutschkenntnisse sind auch in Dialekt perfekt.

Landgasthof Seelust
9322 Egnach, Tel. 071 474 75 75.

99902/109690

GP GastroPersonal
Ihr persönliches Vermittlungsbüro
Frobürgstrasse 7 - 4600 Olten

Wir suchen nach Vereinbarung jungen **Küchenchef** in Jahresstelle für bek. Hotel im BO, Top-Konditionen

Aide du patron
für neues Hotel im Fricktal oder für Familienbetrieb, Nähe Aarau

stellv. Geschäftsführerin
Vollblutgastronomin, Alter ab 25-35 evtl. Hotelfachschulabschluss, Aarau Umg.

Chef tournant für Gourmet-Betrieb in Zürich, Top-Konditionen

Junges **Gastropärchen** für Küche und Service in einem aussergewöhnl. Betrieb im Raum Aarau oder für Gault-Millau-Lokal, ZH-Umgeb.

Köche aller Stufen laufend Top-Angebote in Gault-Millau- und Alla-carte-Betrieben in Wettingen, Olten, ZH-Stadt und Umg. Aarau, Winterthur

Servicefachleute vom Familien- bis zum Gault-Millau-Betrieb Rund um den ZH-See, Lenzburg, Aarau, Liestal, Luzern, Nähe Solothurn

Bar/Service Raum Olten/AG aufgestellte Verkaufspersonlichkeit Die Vermittlung ist für Sie kostenlos. Herr Eichmann freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Tel. 062 205 60 16

99612/389566



<http://www.htr.ch>

die beste Adresse für Ihre Inserate



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

ist es Ihr Wunsch, anspruchsvolle Gäste auf höchstem Niveau verwöhnen zu dürfen?
Das traditionsreiche *****-Hotel mit weltweit erstklassigem Ruf sucht für das Restaurant «La Rotonde» eine

Oberkellnerin

mit Erfahrung in der gehobenen Hotellerie. Für eine **motiviert Fachfrau** mit deutscher Muttersprache, sehr guten Englischkenntnissen und Interesse an internationaler Kundschaft bieten wir eine neue Herausforderung.
Eintritt nach Vereinbarung.
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen sich Frau B. Gantner und Frau J. Wenger, Personaldienst, auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung.
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 39 20
E-Mail: reservations@doldergrand.ch

100003/40150

Swiss Deluxe Hotels *The Leading Hotels of the World®*

TICINO LUGANO
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Wir suchen ab Februar oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahrestelle

Chef de partie Commis de cuisine (Jungkoch)

In einem kleinen, motivierten Team unter besten Voraussetzungen Chef-Patron bieten wir Ihnen die Chance, sich weiterzubilden und Ihre Freude am Beruf voll auszuleben.
Als Gourmet-Restaurant im Herzen von Lugano führen wir eine kreative, vielseitige «cuisine du marché».
Sind Sie Schweizer oder im Besitze einer B- oder C-Bewilligung, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an untenstehende Adresse.

99405/22462

CLAIRE E. SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6901 LUGANO - TEL. 091 922 77 72 - FAX 091 923 62 78

Gepflegter, vielseitiger Gasthof in der Stadt Zürich sucht für Sommersaison (März bis November) junge, aufgestellte und versierte

Kellnerinnen

Wir haben genau die richtige Stelle für Sie!
Information Tel. 01 463 55 25 (ab 15 Uhr) oder Bewerbung mit Zeugnissen und Foto an:
Zunftthaus Falken, Birmensdorfstrasse 150, 8003 Zürich.
99885/385380

Restaurant Schützenstube in Zolingen, Kanton Aargau, sucht

Buffetdame

nur mit Bewilligung und ab sofort oder nach Vereinbarung.
Pizzaiolo
Interessenten melden sich bitte über Telefon 062 751 93 77 (10-14 Uhr oder 18-23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangend.
87006/385251

Hôtel de France

CH-1450 Sainte-Croix

Für unser Seminar- und Ferienhotel im Waadtländer Jura suchen wir eine motivierte, flexible Mitarbeiterin für die Bereiche

Service und Réception

Anforderungen:
D/F in Wort und Schrift, E von Vorteil; Word/Excel/Fidelio.
Wenn Sie eine neue Herausforderung in einem jungen aufgestellten Team suchen, sollten wir uns kennenlernen.
Eintritt: Frühling 1998.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Frau Ruth Bovay-Wälti.
99893/32999

Tel. 024 - 454 38 21 - Fax 024 - 454 43 66

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese
Tel. 091 611 51 11 - Fax 091 611 51 10

Für unser renommiertes Relais & Châteaux sowie Alpine Classic-SIH-Hotel (4-Sterne), 74 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir ab **Ostern** bis zirka **20. Oktober**

Chef saucier / Chef-Stellvertreter

zur Zusammenarbeit mit unserem eidg. dipl. Küchenchef.
Chef de partie/Tourant
zur Ergänzung unseres Teams. Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade.
Servicefachmitarbeiter/in
zukommender Service für anspruchsvolle Gäste. D, I, F. CH oder mit Bewilligung B/C.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inkl. Foto.
Frau M. Poretti
Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese
99806/5371

STANSER HORN
SINCE 1893 - FIVE STAR MOUNTAIN

Restaurant Stanserhorn Kulm

Für die kommende Sommersaison (ca. Mitte April bis ca. Mitte November) suchen wir

jungen Chef-Stellvertreter

Sie sind flexibel und bereit, nebst selbständigem Arbeiten in der Küche auch Kassen- und Buffetedienst zu leisten.
Unser Bergrestaurant (Tagesbetrieb) befindet sich auf 1900 m mit Sicht auf 100 km Alpenkette und 10 Schweizer Seen. Unser Gerantenehepaar tritt nach der Saison 1998 in den wohlverdienten Ruhestand. Bei Eignung besteht allenfalls die Möglichkeit, die Gerantennachfolge anzutreten.
Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn Jürg Balsiger (Tel. 041 618 80 40).
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen samt Foto und Gehaltsvorstellungen an:
Stanserhornbahn-Gesellschaft
Jürg Balsiger, Direktor, Postfach 1061, 6371 Stans
99925/32832

Solbad-Hotel
ERMITAGE-GOLF
CH-3778 Schönried-Gstaad
033 744 27 27

Was unseren Gästen lieb...
... soll unserem Chef de service Ansporn sein!
Unser Hotel-Angebot, wie 69 luxuriöse Zimmer und Suiten, 3 Restaurants (2 Hauben, 15 Gault-Millau-Punkte), 2 Bars, Hallen- und Frei-Solbad 35°C, Sauna-Park (3 Saunas und Whirlpool), Squash-Halle, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung, gibt unserem *****-Chalet-Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.
Zur Unterstützung unseres Maitre d'hôtels suchen wir in unser Serviceteam (20 Mitarbeiter/innen) auf Mitte Mai 1998

• Chef de service (D, F, E)

... der den persönlichen Kontakt mit Gästen liebt!
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und senden Sie bitte an:
Hotel Ermitage-Golf
3778 Schönried-Gstaad

Hotel - Restaurant - Pizzeria
RESSLIRYTTI

Wettsteinplatz/Theodorgraben 42
4058 Basel, Telefon 061 691 66 41

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Buchhalterin/Sekretärin

Wir erwarten:
Kaufmännische Grundausbildung mit Abschluss
Kenntnis in Buchhaltungs-Praxis
Personaladministration und Lohnwesen usw.
Beherrschung des PC (Word & Excel)
Alter: 25- bis 50jährig
Sprachen: D/F/E und evtl. I.

Aufgabenbereich:
Führung der Buchhaltungen für 3 Restaurants
Personaladministration und Lohnwesen
Ablösung Réception Hotel 2 Tage pro Woche
Korrespondenzen.

Wir bieten eine sichere Arbeitsstelle sowie eine zeitgerechte Entlohnung und gut ausgebaute Sozialleistungen.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Frau A. Federici, chemin du Crêt 6
1053 Cugy
99486/219509

Hotel Restaurant Landhus

In Zürcher Hotel-Restaurant mit kleinem Kultur- und Konferenzzentrum und Frischprodukte-Küche gesucht

Jungkoch-Entremetier

Sie mögen Ihren Beruf, sind belastbar und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Eine junge 7-köpfige Brigade erwartet Sie. Wir bieten 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien und überdurchschnittliches Salär.
Peter Horneck
Hotel Landhus, Katzenbachstr. 10
8052 Zürich-Seebach
Telefon 01 308 34 00 (10 - 15 Uhr)

hotel + tourismus revue

Private Member of
N SIG
ALPINE CLASSICS
SWISS INTERNATIONAL HOTELS
swiss golf hotels
See you GSTAAD SCHÖNRIED

Gesucht für 2. Teil Winter (nach Vereinbarung) im weltbekanntesten Ferienort

Zermatt

Serviceangestellte Serviertochter

Interessiert an angenehmem, gepflegtem Arbeiten in rustikalem A-la-carte-Betrieb mit Grillspezialitäten?
Gute Entlohnung zugesichert!
Sprachkenntnisse erwünscht!
Bewerbungen an:
Julen Alois
Restaurant Stockhorn
3920 Zermatt
Telefon 027 967 17 47, abends, oder
Telefon 079 353 73 53
ME 99991/69590

Wir suchen für unser Aparthotel per sofort oder nach Vereinbarung ein/n aktive/n und verantwortungsbewusste/n

Réceptionisten/-in Direktionsassistenten/-in

Sie sind selbstständige Arbeitsweise gewohnt, kontaktfreudig, flexibel, haben Erfahrung im Gastgewerbe, D/E/F-Sprachkenntnisse und EDV-Erfahrung.
Wir bieten für Allrounder/in interessante Arbeit in kleinem, aufgewecktem Team.
Haben wir Ihr Interesse geweckt und sind Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Aparthotel/Restaurant Monte-Rosa
Familie J. Gridling-Summermatter
3929 Täsch bei Zermatt
Telefon 027 966 36 00 oder 966 36 10.
99564/104590

Flims

Gesucht per sofort

Koch/Köchin Servicemitarbeiter/innen

Studios stehen zur Verfügung.
Bitte rufen Sie uns an.
Restaurant Im Gada
Familie Rudolf Widmer-Jeggi
7017 Flims Dorf
Telefon 081 911 12 46
100061/38431

Restaurant Schlüssel

Sonntag und Montag geschlossen

Wir suchen in junges Team ab sofort

Chef de partie/ Commis de cuisine Servicefachangestellte

Allein-Kraft für Buffet und Haushalt
Auf Ihren Anruf freut sich:
Familie Kalberer-Wachter
Telefon 081 723 12 38

RESTAURANT RÖSSLI BRÜTTISELLEN

Für unser gut frequentiertes à-la-carte Restaurant suchen wir einen flexiblen und kreativen

Sous-Chef KOCH

in die neue, moderne Küche.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
URS + YOLANDA WINTSCH
Zürichstrasse 35
8306 BRÜTTISELLEN
TELEFON 01/833 22 08
MONTAG RUHETAG

Hi... Hi... Hilfeee!!

QN-RESTAURANT

Extravagantes, enorm gut laufendes italienisches Restaurant - nein keine Pizzeria - braucht Hilfe und sucht darum per sofort:

Service-Mitarbeiter/In Teil- oder Vollzeit

Rufen Sie uns grad sofort an, unter Tel: 052 343 81 14 und vereinbaren Sie einen Termin mit Claire oder Reto Kuhn (QN).
QN-Restaurant, Rikonstrasse 52
8307 Effretikon
100017/360153

Ascona
LAGO MAGGIORE

Schiff

Hotel
CAFÉ-RESTAURANT TERRASSE

sucht ab 15. März 1997 oder nach Übereinkunft in Saisonstelle sprachgewandte, flotte und freundliche

Servicemitarbeiterin

Offerten mit Foto und Zeugniskopien senden Sie bitte an:
Andreas und Katia Wildi
Hotel Schiff-Battello
6612 Ascona
90966/2232

Restaurant de l'Aigle Noir

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes Speiserestaurant per 15. März oder 1. April 1998 qualifizierten

Koch/Saucier

sowie
Servicefachangestellte/n
Sonntag und Montag frei.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.
D. und S. Frauendiener
Rest. de l'Aigle Noir
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
Telefon 026 322 49 77
100027/95460

DOMINO GASTRO

Für unsere Auftraggeber in Luzern und Innerschweiz suchen wir:

Commis de cuisine/ Jungköche Chef de partie

junge, aufgestellte und motivierte Berufsleute.
Chef de service w/m
ambitionierte Profis mit Charme.
Junge Servicefachangestellte w/m
dynamisch und belastbar.
**Réceptionsmitarbeiter/in
Hofas**
qualifiziert, motiviert und einsatzfreudig.
Gerne erwartet Josef Burch Ihren Anruf oder senden Sie Ihr vollständiges Dossier mit Foto.
Telefon 041 240 11 44
Hirschengraben 43, 6000 Luzern 7

**Landgasthof
zu den drei
Sternen**
Brunegg

Das Haus mit Ambiance, das Haus mit Qualität.
Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir:

1 Koch/Tourant
1 Barmaid und Barmaid-Aushilfe für gepflegte Bar
1 Sous-chef

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbung an:
Landgasthof zu den drei Sternen
5505 Brunegg
Telefon 062 896 04 11

100111/241636

SEILER AU LAC
BÖNIGEN-INTERLAKEN

75 Betten
Restaurant Français
Grill-Pizzeria
«La Bohème»

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (ab Anfang April bis Ende Oktober) noch kreative/n

**Saucier
Entremetier**
sowie für unseren gepflegten Speisesaal aufgestellte und sprachkundige

Servicemitarbeiter/in
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.
E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen-Interlaken

99766/374520

**Hotel International
au Lac
Lugano**
120 Betten

sucht für Saison vom 4. April bis Oktober:

Réceptionssekretärin
mit guten Kenntnissen der vier Hauptsprachen (I, D, F, E) sowie Praxis auf Fidelio

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:
Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

99810/22063

**ENGIMATT
Hotel**

Per Ende März oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n sprachgewandte/n (D/E/F)

Réceptionsmitarbeiter/in
mit Erfahrung an einem Hotelpfang. Haben Sie Freude am Umgang mit unserer internationalen Kundschaft und legen Wert auf einen modernen Arbeitsplatz (Fidelio/Office 97), so senden Sie Ihre Unterlagen doch einfach an:
Hotel Engimatt
z. H. Bruno Schenk
Engimattstrasse 14
8002 Zürich

Hotel & Restaurant Engimatt
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16, Telefax 01 201 25 16

99823/40207

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue, Anzeigenverwaltung, Postfach, CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 372 23 95

SEEL
Bäch am Zürichsee

Per März/April suchen wir in unser beliebtes und bekanntes Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee

Servicefachangestellte
Jahresstelle/Saisonstelle

Servicepraktikantin
mit Serviceerfahrung für Juli, August

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und schätzen Sie eine selbstständige Tätigkeit in einem gepflegten Speiselokal?

Da wir unseren Betrieb am Sonntag und Montag geschlossen haben, ist eine geregelte Arbeitszeit garantiert.
Schriftliche und telefonische Bewerbungen an:
Therese und Fredi Bloch
Restaurant Seel, 8806 Bäch
Telefon 01 784 03 07

99766/374520

**Junges,
aufgestelltes
Team sucht per
sophor oder nach
Vereinbarung**

SOUS-CHEF (f/m)
CHEF DE PARTIE (f/m)

in abwechslungsreiche Küche mit italienischen und einheimischen Spezialitäten. Der Arbeitsplatz entspricht modernstem Ausbaustandard. Gute Entlohnung. Wir erwarten sauberes und selbständiges Arbeiten.
Schriftliche Bewerbung an:
AL DENTE Betriebs AG, Herr Kunz
Tribtschenstrasse 18, 6005 Luzern

Baldegger Schwestern

Unsere grosse Küche der Schule Baldegg verpflegt ca. 200 Schülerinnen, Lehrpersonen, Angestellte sowie 60 Schwestern im Haus St. Josef.
Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir eine

Köchin

Das vielseitige Aufgabengebiet erfordert Fachkompetenz sowie die Fähigkeit, den Küchenchef bei Abwesenheit zu vertreten.

Interessentinnen bewerben sich mit den üblichen Unterlagen bei Sr. Bernadette Lüchinger
Schule Baldegg, 6283 Baldegg
Tel. 041 914 18 50

100079/392009

**Hotel
Restaurant
Plattenhof
Zürich**

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

**- Anfangsrezeptionist
- Praktikantin**

die sich mit Freude im Beruf einsetzt und flexibel ist.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

100095/40860

Nightclub in Biel sucht

**Bardame
Kellner
Portier**

Berufserfahrung erwünscht. CH oder Ausweis C/B.
Chiffre 99890, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
99890/391600

**WARNING:
Arosa kann süchtig machen!**

Arosu

Wir suchen ab sofort für unser aufgestelltes Team im Speisesaal und Gourmet-Restaurant

1 Servicemitarbeiter/in

Bitte rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Beat oder Agnar für Aufkünfte. Bis bald.

**Hotel Anita
Restaurant «Zum Wohlsein»**
7050 Arosa
Telefon 081 377 11 09
Fax 081 377 36 18

98828/1112

**ZERMATT
MATTERHORN**

***Hotel-Restaurant
Continental, Zermatt

Wir suchen ab sofort für gepflegte Hotel- und A-la-carte-Küche eine/n

**Koch/Köchin oder
Commis de cuisine**
mit Erfahrung.

Ihrer schriftlicher oder mündlichen Bewerbung sehen wir mit Freude entgegen.

Hotel Rest. Continental
z. Hd. Herrn Paul Kronig
3920 Zermatt
Telefon 027 966 28 40

100035/38954

**Ristorante Ticino
CH-6614 Brissago
Lago Maggiore**

Wir suchen in unseren Kleinbetrieb für kommende Saison vom Ende März bis Ende Oktober

**Koch m/w oder
Jungkoch m/w**

der mit seinem Fachwissen dem Küchenchef zur Seite stehen kann.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Familie Ferrari A.
Telefon 091 793 11 10
Fax 091 793 22 07

99886/19197

**Deutsch und
en français:**

hotel + tourismus revue

Abonnemente
031 370 42 22.

Hofas i.

finden Sie mit dem Inserat in der **hotel + tourismus revue**
Tel. 031 370 42 22

TOURISMUS

TOGGENBURG

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

**Büroangestellte/n
Toggenburg Tourismus**

Sie sollten folgendes in Ihrem Rucksack mitbringen:

- Ausbildung: KV oder gleichwertige Ausbildung
- Begeisterung und Freude am Tourismus
- Gepflegtes, freundliches Auftreten
- EDV-Kenntnisse (MS-Office)
- Fundierte Kenntnis und/oder Wille zum Kennenlernen der Region Toggenburg
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit
- Fähigkeit zur Teamarbeit und zur regionalen Zusammenarbeit

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis spätestens 23. Februar 1998 an den Präsidenten der Regionalplanungsgruppe Toggenburg, Reinhard Kobelt, 9652 Neu St. Johann, Telefon 071 994 14 34.

99944/293286

MARCHÉ DE L'EMPLOI

L'OFFICE DU TOURISME
DE LA RÉGION DE FRIBOURG

cherche
pour son service congrès

UN GESTIONNAIRE EN TOURISME

ayant quelques années de pratique dans la gestion et l'administration d'une organisation touristique. Le candidat devra remplir les conditions suivantes:

- parfaite connaissance du français, de l'allemand et de l'anglais
- titulaire d'un diplôme d'une école de tourisme ou formation jugée équivalente
- intérêt pour le développement du tourisme à Fribourg
- contacts faciles avec une clientèle internationale et les prestataires locaux
- aptitude à travailler de façon indépendante et à prendre des responsabilités
- entrée en service au 1^{er} avril 1998 ou à convenir.

L'activité proposée est variée et intéressante, elle implique une grande polyvalence et se déroule au sein d'une petite équipe, dans le cadre d'une entreprise moderne et dynamique.

Faire offre manuscrite avec photo et prétentions de salaire à:

Office du Tourisme de la Région de Fribourg
à l'att. de M. Albert Bugnon, directeur
Avenue de la Gare 1 - 1701 Fribourg

P 99889/382981

**HÔTEL
RESTAURANT
CARLTON
GENÈVE**

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un/une

réceptionniste

- minimum une année d'expérience dans une réception d'hôtel.
- français, anglais, allemand un atout
- intérêt pour l'informatique.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.
Veuillez faire parvenir votre dossier complet à:
Hôtel Carlton, bureau du personnel
case postale 228, 1211 Genève 21

100089/3119

Bar-restaurant ad Ascona cerca

un bravo cuoco

per 1^o aprile.
Telefono 091 743 96 25 dalle 17.30.

P 100025/293353

Le piment d'une idée...

**MÖVENPICK
HOTEL**

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 Pré-Bois 1215 GENEVE 15
Tél. 022/717.16.24

99889/29450

Au Parc Hotel
Fribourg

Hôtel 4****, 136 lits, comprend 2 restaurants, 2 bars, 11 salles de conférences, boutiques, etc.

cherche

un assistant F&B

Le candidat au bénéfice d'une expérience dans le domaine des achats, l'informatique «Fidelio», gestion de stock, commande Food & Non Food, sachant travaillé d'une manière indépendante.
Disponible de suite.

une réceptionniste

Profil souhaités:
- avec expérience dans le domaine réception d'hôtel
- connaissances des langues français, anglaise ou allemande
- âge idéal entre 22 et 30 ans
- disponible de suite.

Nous attendons vos offres détaillées accompagnées d'une photographie

Au Parc Hôtel
à l'att. de la Direction
rte de Villars 37, 1700 Fribourg
Tél. 026 422 11 11

000000/243841

Relais du Palais sa

Pour l'ouverture prochaine de notre nouvel établissement, centre touristique et vitrine des produits valaisans nous cherchons

- **gérant (évtl. couple) responsable**
 - expérience dans la branche restauration
 - sens des responsabilités et esprit d'initiative
 - disponibilité
 - français, allemand et évtl. anglais
- **personnel de services**
 - disponibilité sur demande
 - flexibilité
 - sens de l'accueil et amabilité
 - français, allemand
- **animation folklorique**
 - groupe, duo ou musicien individuel
 - disponibilité sur demande (ponctuelle)
 - sens de l'animation.

Adresser offre avec curriculum vitae, photo et préférences de salaire, sous pli confidentiel, à

Relais du Valais S. A., route de l'Abbaye 35, 1963 Vétroz, à l'attention de Bernard Borry, directeur

P. 100050/393359



Annonces par Téléfax
031 372 23 95



Grand Hôtel du Parc, Villars

Villars sur Ollon

110 lits, 2 restaurants, jardin, terrasse, bar, 3 salles de séminaires, piscine fitness et sauna

L'unique établissement 5* des Alpes vaudoises, au centre d'un parc de 10 hectares, vous offre l'opportunité d'intégrer son équipe dès le mois de juin prochain, pour la durée de la saison d'été 1998:

chef de rang/barman

bonnes connaissances des langues française et anglaise exigées

chef de partie garde-manger chef pâtissier commis de cuisine

Les personnes avec expérience similaire dans hôtellerie ou restauration de luxe sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à:

Madame Caroline Wilson, Grand Hôtel du Parc, route du Col de la Croix, 1884 Villars sur Ollon.

99894/36439

HOTEL SPLENDE ROYAL
6900 LUGANO
Tel. 091 985 77 11 - Fax 091 985 77 22



Per completare i nostri reparti, cerchiamo:

- Demi-chef/
Commis de rang
- Pâtissier/Commis
- Portier d'étages

Esperienza richiesta e permesso di lavoro valido.

Curriculum vitae, referenze e certificati da inviare alla Direzione.

10012/02254



Swiss Deluxe Hotels

one of
The
Leading
Hotels
of the
World

Les étudiants de la
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL
recherchent des
**PLACES DE STAGE
SERVICE ou CUISINE**
15. 2. 98-31. 8. 98
Tél. 021 962 99 48/021 962 99 51
F. Mast/M. Mermod

99904/383471

Hôtel La Prairie
CH - 3962 Montana
Téléphone 027 481 44 21
Fax 027 481 85 86

Hôtel La Prairie cherche, de suite,
**filles de préférence
ou garçon**
pour le service de bar et
la restauration à la carte.
Durée: fin de la saison d'hiver ou plus,
selon entente.

100052/38580

Golf-Hôtel René Capt
cherche
**chef de rang
chef de service
cuisinier
commis de cuisine**
pour la fin mars - début avril 1998.
Faire parvenir vos offres à la
direction.

Golf-Hôtel René Capt
35, rue de Bon-Port
1820 Montreux

100113/34398

☆☆☆☆
Au Parc Hôtel
Fribourg

Hôtel 4****, 136 lits, comprend
2 restaurants, 2 bars, 11 salles de
conférences, boutiques, etc.

cherche
**une assistante de
direction**

Profil souhaités:
- personne possédant une
formation hôtelière
- connaissances approfondies des
langues française, anglaise et
allemande
- très bonnes connaissances de
l'informatique
- aisance de la vente et du
dialogue avec la clientèle
- aptitude à la gestion du personnel
- âge idéal entre 28 et 35 ans
- état d'esprit, créatif, dynamique,
prêt à relever des défis
- disponible à convenir.

Nous offrons:
- poste de travail à développer
et évolutif
- ambiance de travail jeune et
motivée.

Nous attendons vos offres
détaillées accompagnées d'une
photographie

Au Parc Hôtel
Bureau du personnel
rte de Villars 37, 1700 Fribourg
Tél. 026 422 11 11

CARRIÈRE

MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND
Hôtel Sétoiles luxe

Nous recherchons
**1 chef de partie
1 jeune chef pâtissier**
avec expérience
Entrée immédiate
Veuillez adresser votre dossier complet
avec photo au bureau du personnel

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pélerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

99937/25160

Pour son ouverture le 7.7.1998
Les «Nouveaux Bosquets»

cherche ...
une gérante
entre 30 et 40 ans
qui a une facilité de communica-
tion, une personnalité
rayonnante, qui est active et pré-
cise et parlant français, anglais
et allemand.

Vous avez ...
un diplôme d'école hôtelière
5 ans d'expérience dans la
restauration et une bonne con-
naissance de la comptabilité

alors écrivez nous au ...
123, Letsbe avenue
CH-1066 Epalinges

18627

Hôtel National ***
Champéry/VS
Porte du Soleil-Suisse

Afin de compléter notre équipe,
nous recherchons dès mars 1998
cuisinier professionnel
(plein temps, à l'année)

commis de cuisine
(temps partiel, à l'année)

sachant travailler seul, positif et
responsable, créatif

serveuse
(à l'année et/ou temporaire)

Avec expérience, souriante et pos-
itive, rapidité dans le travail, lan-
gues un atout.

Envoyez dossier complet à:
Hôtel National
CH-1874 Champéry
Attn. direction.

100034/344494

10
LUISONI
CONSULENZA SA

PROFESSIONALITÀ
SOTTO OGNI PROFILO.

Importante infrastruttura ricreativa aziendale, ubicata
nelle vicinanze di Lugano, ci ha incaricati di selezio-
nare:

GERENTE RESPONSABILE
(età ideale 30/45 anni)

La ricerca è finalizzata a conferire con candidati che
possano vantare profonde esperienze nell'ambito
della ristorazione e gestione centro sportivo, in pos-
sesso di relativi certificati attitudinali e patenti d'eser-
cizio, con conoscenza di italiano/dialetto ticinese e
tedesco.

MOTIVAZIONE E POTENZIALE:
Il compito affidato sarà di gestire in modo autonomo
tutto il centro, per cui è indispensabile disporre della
giusta motivazione, essere dotati di spirito imprend-
itoriale che consenta di promuovere l'animazione del-
la struttura, incrementando conseguentemente l'af-
flusso clientelare. Quindi bisognerà possedere, oltre
alle capacità specifiche di ristoratore con offerte culi-
narie di sicuro interesse, anche di doti organizzative,
promozionali, pubblicitarie e assoluta disponibilità al-
l'accogliimento.

Chi fosse interessato e in possesso delle necessarie
qualifiche e referenze può inoltrare un curriculum
dettato o chiedere ulteriori informazioni
alla consulente Emanuela Capra.

Garantita la massima discrezione!

Uffici - Via Balestrina 9 - 6901 Lugano - Tel. 091/923.22.01 - 923.55.41

Hôtel ** en Suisse romande**
recherche un(e)
délué(e) commercial(e)

aimant relever les défis et cherchant
une activité variée au sein d'une
équipe motivée et compétente.

Vous mettez votre dynamisme, votre
motivation et vos connaissances hôtelières
au service d'une clientèle existante tout en
prospectant de nouveaux marchés.

- vous avez une formation hôtelière et de
l'expérience dans la vente et le marketing.
- vous faites preuve d'aisance dans les contacts
et les négociations.
- vous êtes dynamique et maîtrisez parfaitement
le français, l'anglais et l'allemand.
- vous êtes âgé(e) de 25 à 35 ans.

Vous vous reconnaissez dans ce profil?

Alors envoyez-nous votre dossier complet sous
chiffre 100043, à *hôtel revue*, case postale, 3011
Berne.

*** **Hotel Bellavista**

Tel. 091 795 11 15 6574 Vira Gambarogno/TI

TICINO, vicinanze Locarno
***Albergo moderno, 110 letti

Cerchiamo per il 1° Aprile 1998
o data da convenire:

Cameriere/a

Orari di lavoro, giorni di riposo regolari.
Alloggio in una moderna casa del personale,
camere singole con doccia/WC.

Fare offerta scritta alla direzione, con foto e
copie dei certificati.

Informazioni: Telefono 091 795 11 15

100081/36617

Vous vous sentez prêt à prendre la direction d'une brigade de 10 personnes dans un établissement de haut standing dans une station de Suisse romande? Alors, vous êtes sûrement la personne qui nous convient.

Nous cherchons à partir de la prochaine saison d'être notre

maître d'hôtel (h/f)

Nous vous offrons une place de travail stable à l'année dans un environnement professionnel agréable. Vous serez responsable de nos trois restaurants, nos deux bars ainsi que du room service, du service en terrasse et dans le jardin en été. Vous bénéficierez d'une totale liberté d'action pour l'organisation de votre brigade et la gestion de votre temps de travail.

Ce poste conviendrait à une personne ayant un sens aigu de l'organisation, une grande facilité d'adaptation, des dons certains de vendeur et faisant preuve de beaucoup d'égards et de diplomatie vis-à-vis de notre clientèle. La préférence sera donnée à une personne ayant déjà une expérience dans le même type de poste, suisse ou titulaire d'un permis de séjour valable et renouvelable.

Les candidatures, avec photo, sont à envoyer sous chiffrage 99895, *hétel revue*, case postale, 3001 Berne, qui transmettra.

99895/36439



BELLEVUE

HÔTEL BELLEVUE
route de la Corniche
1605 Chexbres

recherche pour sa réouverture entré fin février
ou date à convenir

– chef de rang – serveur/serveuse

Permis valable.

Envoyer c. v. à la direction.

97567/7650

Hôtel-Restaurant de Sonloup

1833 Les Avants s/Montreux

Cherchons pour la saison d'été

serveur/-euse femme de chambre/lingère aide de cuisine

Possibilité de logement.

Merci de faire des offres écrites.

99901/53660

Restaurant de Neuchâtel cherche de suite

ou à convenir

un cuisinier
connaissant la cuisine italienne

dame de buffet

Possibilité d'être logé(e).
Fermé le dimanche.

Faire offres écrites avec prétention de salaire à case postale 157, 2004 Neuchâtel
P.99931/157023

Mettre une annonce rend du succès!

INTERNATIONALER STELLENMARKT

TRADUCTIONS

Pour avoir du succès auprès d'un employeur, il faut savoir «se vendre», car l'occasion de faire une bonne impression n'est généralement pas offerte deux fois.
Si vous postuler pour un emploi à l'étranger, mieux vaut donc soumettre votre demande en anglais. Nos spécialistes, de langue maternelle anglaise et connaissant la branche, garantiront une traduction professionnelle de vos documents.
Téléphonez-nous ou demandez notre prospectus.

81164/204913

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ 061/422 06 57, Fax 061/422 06 56

INTERNATIONALER STELLENMARKT

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



Zur Verstärkung unseres jungen Teams in einem traditionellen Haus suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de rang Commis de cuisine (tournant) Demi-chef de cuisine (tournant)

die mit uns nach vorne streben und ihre kreativen Ideen verwirklichen möchten.

Bei Interesse rufen Sie an, oder senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Grand Hotel Sonnenbichl, Fr. Petry
Burgstrasse 97, D-82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon 0049-8821-7020

99879/218685



EILAT

(RED SEA/ Israel)

we are looking for qualified, single

CHEFS DE PARTIE BAKER PASTRY COOKS

If water sports belong to your interests, you will soon realize, that where desert meets the sea, sport freaks are in paradise, even if they work very hard 6 days a week. Conditions include net salary, full board and lodging, travel paid by one year contract.

Interviews will be held mid February in Zurich/
St. Moritz/Interlaken/Frankfurt/Salzburg.

Please send your complete application to:

Isrotel (c/o JWC Services)
Waldhofstr. 43 CH - 4310 Rheinfelden
☎ 061 423 1005 Fax 061 422 06 56



Für unseren neu eröffneten Betrieb in Midoun auf der Sonneninsel

Djerba/Tunesien

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen jüngeren

Food & Beverage Manager

Sie bringen einige Jahre Berufserfahrung mit und sprechen nebst Deutsch auch Französisch. Zudem sind Sie gewillt, in einem neuen Betrieb Aufbauarbeit zu leisten.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Horizonte Hotels & Resorts
Herrn R. Hansmann
Habsburgstrasse 9, 8031 Zürich

0 99912/59544

Prospect Reef Resort

P.O. Box 104

Road Town

Tortola,

British Virgin Islands



Applicant should have:

- minimum 3 years of experience in similar position
- speak English
- be able to commit to a 2 years contract
- able to operate and implement 4 star standards
- preferred previous Caribbean experience

Required:
Executive Housekeeper
137 Room
Full Service Resort
★ ★ ★ ★
Effective March 15, 1998

Applications should be made via Fax or E-Mail to:

General Manager, IHSK-EXEI

Fax 284 494 4437

E-Mail prraccaribsurf.com

99927/21075



Qualified
EXEC. PASTRY CHEFS,
single, with proved successful track record
are now required in 5* large hotels in

POLAND - DUBAI
EGYPT - WEST AFRICA

La cucina Italiana fa furore in quasi tutti i paesi del mondo.

Per questo motivo cerchiamo

CHEFS di CUCINA

per ristoranti italiani nei paesi seguenti:

EGITTO, CINA, GERMANIA

Ogni cuoco con ottime conoscenze della cucina tradizionale e creativa italiana, avendo già lavorato come chef o sottochef di cucina, parlando inglese, scapolo, interessato ad un impiego all'estero, può inviare una domanda di impiego.

COMMISS DE CUISINE
CHEFS DE PARTIE
also required in 5*hotels in

ENGLAND - SCOTLAND - JERSEY

Please send your complete application to:

WIPS Eggluhstrasse 17, CH - 4054 Basel
☎ ++41 (0)61 422 06 55, Fax ++41 (0)61 422 06 56

100067/204913

Ristorante italiano in
Puerto de Pollenza (Mallorca)
Espana, aperto tutto l'anno

cerca:

cuochi (Chef de partie e commis)

21 a 26 anni.

Inizio lavoro marzo-aprile
1998.

Interessati chiamare al tel.
0034 71 86 40 13
o mandare referenze per fax
0034 71 86 62 32
Signor Gasso

100114/2388503

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für
professionelles Personal in Hotels
und auf Kreuzfahrtschiffen
WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen,
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE:

Cruise Director
Chief Purser
Executive Housekeeper
Chefs de partie
D/R Stewards
Cabin Stewardesses

ENGLAND
UND KANALINSELN:
Hotelfachpersonal
für Sommersaison 1998

Küche/Köchinnen
Pâtissier (M & F)
Kellner/Kellnerinnen
Réceptionistinnen

Für junge Berufsleute aus dem
Hotelfach gute Gelegenheit, erste
Auslandserfahrungen zu machen
und das English zu verbessern!

Büro Metro
Freitagstrasse 7
CH - 8039 Zürich/Schweiz
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

100065/1136

Wo ist meine htr? Jedem seine



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

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI



Studenten der

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

interessieren sich für

PRAKTIKUMSSTELLEN SERVICE oder KÜCHE

15. 2. 98-31. 8. 98

Tel. 021 962 99 48/021 962 99 51
F. Mast/M. Mermod

99903/383471

Kurzfristig habe ich noch bis Ende März freie Kapazitäten für Einsätze als

Hotel- und Restaurant-Profi

Ich kann Ihnen sofort zur Verfügung stehen bei Engpässen in Ihrem Betrieb. Auch tageweise. Zentral-, Ost- und Südschweiz.

Natel 079 602 30 53

100119/268550

Ungarischer

Jungkoch, 22 Jahre alt, mit deutschen Küchenkenntnissen, sucht Arbeitsstelle in der deutschsprachigen Schweiz, in einem kleineren Betrieb (auf Anfang Mai). Arbeitsbewilligung ist vorhanden für 18 Monate!

Bei Interesse, Angebote an folgende Faxnummern:
==00 36 76 372-605
==00 36 76 372-521

100012/391305

Dipl. Koch

zur Zeit tätig als Küchenchef, sucht neue Herausforderung in der Lebensmittelbranche oder Gastronomie. Tagesbetrieb wird bevorzugt. Mehrjährige Erfahrung, Fähigkeitsausweis A, EDV-Kenntnisse, momentan in Kaufm. Weiterbildung.
Offerten bitte an Chiffre Y 148-739202, an Publicitas AG, Postfach, 8853 Lachen SZ.

P 99922/44300

CH, 28j., sucht ab Mai 1998

neue Herausforderung

(D, E), habe langjährige Service-Bar-Rezeptionserfahrung, habe jeweils in 4-*, 5-*, Hotels und in gehobenen Landgasthof gearbeitet.

(Bevorzuge SG, TG und Winterthur)

Offerten unter Chiffre 99773 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

99773/319589

Junge, motivierte und flexible Hotelhandelschülerin sucht zwecks Überbrückung bis zum nächsten Praktikumsbeginn eine befristete Stelle an einer/oder im

Information Réception Service

Erfahrung vorhanden, D, E, F, I und Fidelity. Einsatzbereit ab Februar bis 30. Juni 1998. Ihr Anruf freut mich.

Telefon 031 951 43 11
Fax 031 951 43 17

99637/393248

Qualifizierter

Koch/Küchenchef

mit In- und Auslanderfahrung in Erstklassbetrieben, ab sofort frei für Temporäreinsätze wie Militär, Unfall, Ferien. Anfragen über Telefon 079 232 51 64.

98866/386657

33jähriger, bestqualifizierter Servicefachangestellter, mit 14 Jahren Berufserfahrung und Fähigkeitsausweis, sucht neue, interessante Tätigkeit ab Ende April 1998, Raum Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 100103 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

100103/393399

Erfahrene

Geschäftsführerin

in der Erlebnisgastronomie, Grossbetrieb, sucht neuen Traumjob, Nightclub, Disco oder Erlebnisgastronomie bevorzugt. Freue mich auf Ihren Anruf.

Telefon 079 415 59 20 (evtl. auch Ausland).

100032/393354

Restaurateur und Marketingplaner (36jährig), mit langjähriger Berufs- und Führungserfahrung sucht neue Herausforderung als

Geschäftsführer, Einkaufschef, Verkaufsleiter, Marketingplaner, F&B-Manager, Catering-Leiter oder ähnliche Kadernposition im Raum AG, BE, SO, ZH, BS.

Offerten unter Chiffre 100102 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

100102/393370

Innovativ denkender und handelnder dipl. Hotelier VDH (43), verheiratet, sucht

neuen Wirkungskreis

Ich stelle mir vor:

- Klein- oder Mittelbetrieb in Direktion oder Pacht
- Pension oder Hotel/Garni
- Café/Tea-Room oder Tagesrestaurant
- Kantinenbetrieb.

Ich bieten Ihnen:

- langjährige Berufserfahrung in allen Bereichen
- Begeisterungsfähigkeit und Anpassungsfähigkeit
- flexibel in der Wahl des Arbeitsortes.

Gerne erwarte ich Ihre erste Kontaktnahme unter Chiffre 513-114378, Geschäftsannoncen AG, Postfach, 7001 Chur.

P 99923/44300

Surfen in den Jobs



Stellensuche leichter gemacht

**Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage
(pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen).
Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der *hotel + tourismus revue* kostet.**

Anzeigentext:

1. _____ Fr. 22.- (2 Zeilen*)
2. _____ Fr. 44.- (4 Zeilen*)
3. _____ Fr. 66.- (6 Zeilen*)
4. _____ Fr. 88.- (8 Zeilen*)
5. _____ Fr. 110.- (10 Zeilen*)
6. _____ Fr. 132.- (12 Zeilen*)
7. _____ Fr. 154.- (14 Zeilen*)

Dieses Inserat soll 1 mal 2 mal 3 mal erscheinen. *inkl. Mehrwertsteuer

Chiffreanzeige ja nein

(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr.20.- Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern



Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____