Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 12

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.08.2025

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

mit 660 Stellenangeboten

AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne

Nr./no 12
25. März/25 mars 1999
107. Jahrgang/107e année

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

hotel+ tourismus revue

Verlag: Inserate, Abonnemente
Telefon: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
Redaktion:
Telefon: 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
http://www.htr.ch
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

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

TOURISMUS

Eddy Peter am Ruder 3
Der Verband Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) hat einen neuen Präsidenten: Eddy Peter, Tourismusdirektor von Sion, löst den zurückgetretenen Max Nadig ab.

Information im Tramdepot 3
Viele Touristen beginnen ihre Bern-Visite am bekannten Bärengraben. Im nahen alten Tramdepot hat deshalb Bern Tourismus jetzt ein Tourist Center mit Multimedia-Show eingerichtet.

HOTELLERIE

Eurhotec 2000 in Lausanne 8
Hotelzimmer werden immer mehr zu richtigen Hi-Tech-Spielwiesen. Diese können nach der diesjährigen Eurhotec in Wien im Jahr 2000 in Lausanne bestaunt werden.

Markt oder Politik? 9
Nach dem Entscheid des Ständerates: «Rabatt, Geschenk, Subvention» wird der reduzierte Mehrwertsteuersatz für die Hotellerie tituliert. Doch wie wichtig ist die Politik für den Markt wirklich?

GASTRONOMIE · TECHNIK

Lockerung bei der MwSt 11
Sind Verkauf und Gastronomie nicht räumlich getrennt, wird der Umsatz mit dem höheren Mehrwertsteuersatz belastet. Vergangene Woche hat der Nationalrat nun einer Lockerung zugestimmt.

Erster Spettacolo in Biel 12
Nun hat auch die Schweiz ihre erste Coffee-Shop-Kette: In Biel hat am Dienstag die Valora-Tochter Merkur den ersten Spettacolo-Betrieb eröffnet. Das Konzept verspricht Erfolg.

HOTEL·TOURISME

Un restoroute exemplaire 18
Confrontée à la réalisation d'un restoroute à Bavois (VD), une délégation a récemment visité un restoroute français exemplaire au niveau de la promotion du tourisme et des produits du terroir.

Du nouveau à Chaumont 19
L'Hôtel Chaumont et Golf, situé sur les hauteurs de Neuchâtel, a été rouvert le 19 mars. Son nouveau directeur compte notamment sur le prochain STM pour relancer l'établissement.

Jugendsegment

Trendevents für Jugendliche

Wer bei der Jugend ankommen will, muss unter anderem mit trendigen Werbebotschaften aufwarten. Und die Schweizer Tourismusorganisationen bearbeiten das Jugendsegment immer gezielter: Dieses Jahr startet Schweiz Tourismus erstmals eine eigene Jugendpromotion. Als Kommunikationsplattformen für die trendigen Angebote wählen die meisten Regionen Trendmagazine oder das Internet. Dabei nehmen Events wie Boardercross Contests (Bild) eine wesentliche Rolle ein. Mit Hilfe von Events können die Jugendlichen für Regionen begeistert werden. *(Foto: zvg)* **Seite 2**

2. SHV-Bildungsforum

«Aus» für die zweijährige Lehre?

Am 2. SHV-Bildungsforum wurde die Branche mit den geplanten Neuerungen des Berufsbildungsgesetzes konfrontiert. Gesprächsstoff lieferte besonders die im Gesetzentwurf vorgesehene Dauer der Berufslehre von drei bis vier Jahren.

CHRISTIAN MEYER

Das 2. SHV-Bildungsforum vom 17. März in Bern stand ganz im Zeichen des neuen Berufsbildungsgesetzes (BBG). SHV-Präsident *Alfred E. Urfer* zeigte anlässlich der Eröffnungsrede die wichtigsten Elemente des BBG-Entwurfes und deren Bedeutung für die Hotellerie auf. Er wies u. a. darauf hin, dass das neue Gesetz eine Dauer der Berufslehre von 3 bis 4 Jahren vorsieht. Die Branche verfügt jedoch zurzeit mit den Lehren «Servicefachangestellte/r», «Hotelfachassistent/in» über Grundausbildungen mit zweijähriger Lehrzeit.
Diese beiden Berufslehren zur berufspraktischen Bildung zu degradieren, sei für die Betroffenen mit einem sozialen Abstieg gleichzusetzen, sagte Alfred E. Urfer. Der Gesetzesentwurf bezeichnet nämlich die zweijährige Ausbildung nur noch als «berufspraktische Bildung» und ist als Ablösung der Anlehre gedacht.
Nur wenige Teilnehmer des Forums nahmen klar Stellung gegen die geplante Verlängerung der Grundbildung. So brachte Hotelier *Daniel Lareida* den Einwand, dass es für manche angehende Berufsleute im Service unverständlich sei, dass die Lehre auf drei Jahre ausgedehnt werden solle. Gleichzeitig stelle der Lehrbetrieb Mitarbeiter im Service ohne nennenswerte Ausbildung ein. Prompt widersprach eine angehende Servicefachangestellte dieser Auffassung. Es störe sie überhaupt nicht, dass neben ihr gleichzeitig Mitarbeiter ohne Berufslehre beschäftigt würden.

Ausbildungsdauer nutzen

Die Meinung, dass das Gastgewerbe bezüglich der Lehrdauer aus Image-Gründen mitziehen sollte, schien im Plenum auf offene Ohren zu stossen. Es sei unklug, als einzige Branche eine zweijährige Berufslehre anzubieten.
Gleich mehre Anwesende forderten im Falle einer verlängerten Lehre nicht blosses Akkumulieren von nachschlagbarem Wissen, sondern die Förderung von Kernkompetenzen und Grundfähigkeiten.
Zum Image der Berufslehre äusserte sich *Christine Davatz* vom SGV besorgt: Der Trend zur rein schulischen Bildung – Gymnasium und Diplom-Mittelschule – sei unübersehbar. Immer mehr Jugendliche zögerten ihre Berufswahl hinaus. Generell sei in manchen gewerblichen Berufslehren seit Jahren ein Nachwuchsmangel zu beklagen *(Gastgewerbe ausgenommen; Anm. d. Red.)*, der auch mit Motivationskampagnen und Politreden nicht wettgemacht werden könne. Christine Davatz und Nationalrätin *Ruth Grossenbacher* forderten gemeinsam eine Stärkung des bewährten dualen Systems. Die Kombination der praktischen Ausbildung im Betrieb/Berufsschule und Branchenkurse finde auch international immer mehr Nachahmung. «Ziel muss eine Anerkennung der Gleichwertigkeit von beruflicher und rein schulischer Bildung sein», sagte Christine Davatz. **Siehe Seite 11**

Leukerbad

Ausverkauf im Bäderdorf?

Sind nicht alle Gläubiger bis zum 7. April bereit, auf 80% ihrer Forderungen zu verzichten, dann könnte es im Bäderdorf zum totalen Ausverkauf kommen. Lehnen die Gläubiger erwartungsgemäss den Sanierungsvorschlag ab, so würde eine Art Zwangsverwaltung über der Gemeinde verhängt. Auch würde eine Sanierung der überschuldeten Gesellschaften noch schwieriger – damit droht deren Verkauf. **Seite 5**

Kunstreisen

Kunst wird zum Marketingfaktor

Das erste Angebot von Kunsttourismus Schweiz, einer Partnerorganisation von Schweiz Tourismus, führt zu Spitzenwerken des Impressionismus in Schweizer Privatsammlungen und Museen. Das Marketing wird mit Hinweisen auf Hotels verbunden. Auch in den Hotels selber können die Kunst und die zeittypische Ausstattung der grossen Epochen im Kontext dieser Angebote zu einem Erfolgsfaktor werden. **Seite 7**

Guerilla-Marketing

Die Schnellen und die Langsamen

Mit Kreativität und ganzheitlichem Denken können sich Kleinunternehmen im täglichen Kampf um das Vertrauen der Gäste gegen die Grossen und Mächtigen behaupten. Nicht nur in der Industrie, auch in der Gastronomie werden die Grossen immer grösser. Vor diesem Hintergrund wittern «Guerillas» ihre Chance; damit nicht die Grossen die Kleinen fressen, sondern die Schnellen die Langsamen. **Seite 15**

Suisse Tourisme Paris

«Renforcer le marketing»

Marcel Fragnière, directeur de Suisse Tourisme en France, a évoqué, la semaine dernière au Salon mondial du tourisme de Paris, le futur de la représentation parisienne de Suisse Tourisme. Celle-ci sera en effet fermée au public à fin mai et toute l'information à la clientèle passera désormais par le «call center» de SDM à Zurich. Cette globalisation, selon Marcel Fragnière, a plusieurs avantages, dont celui de renforcer le marketing. **Page 17**

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

MICROS FIDELIO
★ ★ ★ ★ ★
Hotel Bellevue Palace Bern, Bern
In guten Häusern zu Hause:
Micros-Fidelio von
Check-In Data 01 733 74 00
CHECK IN DATA

MIRUS Software
MIRUS 2000
MITARBEITERMANAGEMENT
EINFACH – PROFESSIONELL
Zeit sparen ohne Kompromisse!
Rufen Sie an – wir sagen Ihnen wie.
MIRUS Software GmbH
Mattastrasse 10 · CH-7270 Davos Platz
Tel 081 415 66 88 · Fax 081 415 66 78
Internet: http://www.mirus.ch · EMail: info@mirus.ch

Jugendmarketing

Trends wecken bei der Jugend Ferienlust

Immer mehr Beachtung schenken die Tourismusorganisationen dem Jugendsegment. Dieses Jahr startet Schweiz Tourismus die erste eigentliche Kampagne und Promotion für dieses Segment. Trendige Angebote, kommuniziert über Lifestyle-Magazine, scheinen erfolgreich zu sein.

FELIX MAURHOFER

Wer bei der Jugend ankommen will, muss unter anderem mit trendigen Werbebotschaften aufwarten. *Foto: zvg*

Dieses Jahr wird Schweiz Tourismus (ST) ein eigenes Jugendprogramm auf die Beine stellen. Auf das Jugendsegment zugeschnittene Angebote und Packages werden zusammengestellt und über diverse Kanäle kommuniziert. «Da unsere Mittel beschränkt sind, arbeiten wir mit den Partnern ‹Euro 26› und den Schweizer Jugendherbergen zusammen», sagte *Marianne Willi,* Produkt Managerin Wellness und Jugend bei ST. Euro 26 ist eine vom Europarat ins Leben gerufene Stiftung, die als Nonprofitunternehmen Jugendangebote zu guten Konditionen anbieten will. Euro 26 gibt ein Magazin heraus, das nun von ST als Plattform genutzt wird. Das Magazin erscheint neunmal pro Jahr und wird in der Schweiz rund 270 000 mal gestreut. Gemäss Willi ist aber das Internet Hauptplattform für die neuen Jugendangebote. Je nach Saison und Trends will ST die Jugendangebote ständig anpassen. So werden beispielsweise im Winter spezielle Snowboardpackages oder im Sommer Städteaufenthalte angeboten. Anhand von Ausschreibungen und Workshops habe ST die Leistungsträger ausgesucht, so Willi. Die meisten Angebote sind zurzeit Kurzaufenthalte im Bereich Soft Adventure. Wie hoch die Werbemittel für die Neubearbeitung des Jugendsegments sind, wollte Marianne Willi nicht sagen. Beim jugendlichen Werbeauftritt soll das CI von Schweiz Tourismus grundsätzlich beibehalten werden, wobei Modalitäten vorgesehen sind. Nebst der Schweiz sollen in erster Linie die Herkunftsmärkte Grossbritannien und Deutschland bearbeitet werden.

Bergbahnen ziehen mit

Noch vor Jahren galt das Skigebiet Gemsstock oberhalb von Andermatt nicht gerade als jugendlich und trendig. Heute hat sich dieses Image wesentlich verändert. Der Gemsstock steht als Freeride- und Carving-Mountain ganz oben in der Rangliste. «Wir haben beharrlich und ständig daran gearbeitet, Jugendliche für unser Skigebiet zu gewinnen», sagte *Alex Clapasson,* Direktor der Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock AG. Bestes Mittel, um Jugendliche ins Gebiet zu holen, sind laut Clapasson Events wie Junioren Ski-Schweizermeisterschaften oder Boardercross-Rennen. Dazu komme, dass eine gute Infrastruktur alleine nicht mehr ausreiche. Vielmehr müsse ein Skigebiet auch Trends wie Carving oder Snowboarding mitprägen. Wichtig sei ein ganzheitliches Angebot nicht nur am Berg selbst, sondern auch im Dorf mit entsprechenden Restaurants und Discos, wo sich die Jugend wohl fühlen könne. Auch müsse das Bahnpersonal die Jugendlichen, welche sich in Gruppen oftmals recht ungestüm aufführten, akzeptieren. So werde das Personal speziell auf Begegnungen mit den Jugendlichen geschult. Will Clapasson das Jugendsegment bewerben, wählt er Auftritte in Trend- und Special-Interest-Magazinen.

Auch das traditionsreiche Bahnunternehmen Jungfraubahnen hat für diesen Sommer spezielle Jugendangebote kreiert. «Eine auf dem Jungfraujoch durchgeführte Marktforschung hat gezeigt, dass dort oben zu wenig Erlebnis geboten wird, was zu Verlusten im Segment der jüngeren Gäste geführt hat», sagte *Urs Kessler*, Marketingleiter der Jungfraubahnen. So hat das Unternehmen rund 400 000 Franken in neue Produkte – zum Beispiel Abseilen in Gletscherspalten – investiert. Selbst der neu gestaltete Werbeauftritt zielt in Richtung Jugend und Emotionen.

Viel steckt in Kinderschuhen

Bei Wallis Tourismus steht das Jugendmarketing erst in der Planung und muss noch abgesegnet werden. «Wir haben bis jetzt wenig dafür gemacht», bestätigt Marketingleiter *Marcel Perren*. «Bis anhin haben einzelne Orte wie Verbier und Saas Fee speziell Jugendliche beworben, doch das lief nicht über uns.»

«Unsere neue Frühlingskampagne mit konkreten Angeboten richtet sich an ein sportliches, junges Publikum», hält *Urs Wohler*, Marketingleiter bei Graubünden Ferien fest (siehe *htr* Nr. 11/99). Beworben werden der Raum Zürich und Süddeutschland. Gekostet hat die Kampagne über 100 000 Franken, sagt Wohler. Die Bündner Bergbahnen tragen sie finanziell mit. Graubünden sei in verschiedenen Jugendgefässen wie «Facts» und «Züri Tipp» präsent. «Wir verzichten allerdings auf kleine Schienen wie beispielsweise das Tagi-Jugendmagazin ‹Ernst›, weil wir unsere Mittel nicht verzetteln wollen.» Hingegen könne er sich solche Gefässe durchaus für die Herbst- und Winterwerbung vorstellen. Die Bündner wollen sich aber nicht auf PR und Printmedien beschränken, sondern setzen auch auf Internet. Mit gutem Rücklauf, so Wohler. «Die buchbaren Angebote in der Frühlingskampagne und im Internet erlauben uns jetzt erstmals auch ein Controlling». Die Alpenarena Flims, Laax, Falera hat sich bei trendorientierten Jugendlichen bereits einen guten Namen gemacht. «Wir haben bei der Erarbeitung unseres Konzepts stets Jugendliche miteinbezogen», erklärt *Ariane Ehrat*, Kommunikationsverantwortliche der Alpenarena, das Erfolgsrezept. Allerdings zielen die Werbeanstrengungen der Region auf das Alterssegment der 19 bis 45jährigen Gäste.

Zürich mit Events

Nicht nur der Ferientourismus ist für die Bearbeitung des Jugendsegments interessant. Deshalb hat sich Zürich Tourismus an der Jugendpromotion von Schweiz Tourismus beteiligt. «Wir haben mit der Street Parade zum Beispiel einen Anlass, der exakt auf das junge Segment zugeschnitten ist», erklärt *Robert Dietrich,* Produktmanager Kultur und Events bei Zürich Tourismus (ZT). Zürich Tourismus lanciert Event-Packages, die unter anderem vorwiegend übers Internet kommuniziert werden und dort auch gebucht werden können. Auch Dietrich setzt auf Promotionen in Jugend- und Trendmagazinen. ZT arbeitet auch eng mit verschiedenen Trendlokals in der Stadt zusammen und bietet den Jugendlichen die Zürich Night Card mit Vergünstigungen an. «Zwar zählen die Jugendlichen nicht gerade zu den kaufkräftigsten Gästen, doch sind sie unsere touristische Zukunft», so Dietrich.

Mitarbeit: Christine Künzler

Mehr Komfort zu günstigeren Preisen

Die jungen Feriengäste wollen mehr Komfort, mehr Freiheit und günstigere Preise, zeigt eine Untersuchung des Maison de la France über das Reiseverhalten europäischer Jugendlicher. Gefragt sind nicht mehr unbedingt preisgünstige Ferienlager, sondern Erlebnisferien à la carte und Events. Die Jugendlichen wollen «fun», «etwas erleben» und «mit Gleichaltrigen zusammensein.» Sie sind aktiv und an Kontakten mit Jugendlichen anderer Länder interessiert. Wichtig aber ist ihnen auch die Ferienumwelt: Laut einer deutschen Jugendreisenstudie werten 88,4% der deutschen Gäste eine intakte Umwelt als wichtig. Sie fordern saubere Strände, saubere Luft und geklärtes Abwasser.

Die Aufenthaltsdauer ist, so zeigt die französische Studie, je nach Nationalität unterschiedlich: Am längsten reisen deutsche Jugendliche (durchschnittlich 9 Tage), gefolgt von den Briten (8 Tage), den Italienern (7 Tage), den Holländern, Belgiern und Spaniern (6 Tage) und den Schweizern (4 Tage). 45% der ausländischen Jugendlichen, die 1996 Frankreich bereisten, nächtigten im Hotel, 22% bei Verwandten, 16% im Zelt und lediglich 5% in der Jugendherberge. Besonders gerne logieren die jungen Italiener im Hotel: 56,9% der 14- bis 18jährigen, 57,1% der 19- bis 24jährigen.

Besonders reisefreudig sind die deutschen Jugendlichen: 1996 verreisten 83% der 15 bis 25jährigen. Dagegen unternahmen 1997 lediglich 68% der 15- bis 24jährigen französischen Jugendlichen eine Ferienreise. Das sind 5,6% weniger als 1993. Zwar geben die Jugendlichen in ihren Ferien meist weniger aus als die Erwachsenen, doch sie bleiben länger. So tragen sie beachtlich zu den touristischen Einnahmen bei. Da eine Auslandreise für einen Jugendlichen eine wichtige Erfahrung ist, bezahlen sie einen relativ hohen Preis dafür.

Frankreich hat den wirtschaftlichen Aspekt des Jugendtourismus erkannt und passende Marketingmassnahmen gefördert. Paris und Berlin haben einen speziellen Jugendführer aufgelegt und die Deutsche Zentrale für Tourismus arbeitet derzeit ebenfalls an einer spezifischen Jugendkampagne. Allerdings sind die Prognostiker heute vorsichtiger geworden. Noch Mitte der 90er Jahre sagte die European Travel Commission in Brüssel dem europäischen Jugendtourismus ein Wachstumspotenial von 11% (von 1993 bis 2000) voraus. Doch steigende Jugendarbeitslosigkeit und unsichere Zukunftsaussichten haben dazugeführt, dass beispielsweise in Frankreich die Jungen weniger Reisen unternehmen. *CK*

Jugendmarketing Grossbritannien

«Das Alt-Image der Schweiz aufpeppen»

In Grossbritannien hat Schweiz Tourismus enorme Anstrengungen zur Bearbeitung des Jugendsegments unternommen. Über verschiedene jugendspezifische Kanäle wie Lifestyle-Magazine oder Studentenradios plaziert ST die Schweizer Angebote.

FELIX MAURHOFER

Bei Schweiz Tourismus Grossbritannien laufen seit einiger Zeit enorme Anstrengungen, um die Jugend für Ferien in der Schweiz zu gewinnen. Laut *Evelyn Lafone*, zuständig fürs Jugendsegment bei ST London, gilt in erster Linie, das Image der Schweiz zu korrigieren. Denn allgemein herrsche bei den britischen Jugendlichen die Meinung, die Schweiz sei teuer und altmodisch. Zudem gelten die Schweizer Anbieter bei vielen englischen Tour Operators als zu unflexibel.

Trendige Kanäle

So wählt denn Lafone für die Positionierung der Schweiz-Angebote und -Packages trendige Kanäle wie Lifestyle-Magazine, TV-Jugendsendungen bei BBC oder Studentenradios. Mit flippigen Reportagen versucht so ST London, den Jugendlichen die Schweiz schmackhaft zu machen. «Wir müssen uns auf Kanäle beschränken, die von den Jugendlichen und Studenten gelesen und akzeptiert sind», sagt Evelyn Lafone. Ein Beispiel dafür ist der Auftritt im britischen Trendmagazin I-D. «Im I-D Magazin können wir nicht nur unser Image aufpolieren, sonder auch buchbare Angebote anbieten», beschreibt Lafone die Vorzüge dieser Medienarbeit. Insgesamt arbeitet das ST-Jugendmarketing mit sechs verschiedenen Trendmagazin mit Inhalten wie Lifestyle oder Mountainbiking zusammen.

Als eines der wichtigsten Elemente bezeichnet Lafone das Event-Marketing. Dieses Jahr beispielsweise finden die British Snowboard Championships in Laax sowie ein Mountain Bike Festival in Saas Fee statt. Allein bei diesen beiden Events werden über 1000 Gäste aus England erwartet. Beide Events vermarktet die ST-Frau durch Posters, Werbung in Zeitschriften und Mailings. Die beharrliche Anwendung des Eventmarketings zeigen laut Lafone bereits Erfolg. So können im Jahr 2000 die britischen Universitätsmeisterschaften mit gegen 2500 Gästen – sie fanden bis anhin immer in Frankreich statt – nach Saas Fee geholt werden.

Schulen sind wichtig

Ein Augenmerk richtet das englische Jugendmarketing auch auf die grossen Tour Operators für Schulen. Die hatten bis vor kurzem die Schweiz aus dem Programm gestrichen. Dank einer mit Crystal Holidays organisierten PR-Reise mit 30 Lehrern nach Verbier, Chateau-d'Oex und Les Diablerets bietet dieser Tour Operator die Schweiz wieder an. Mit Schools Abroad ist laut Lafone eine weiterer TO auf die Schweiz aufmerksam geworden. Diese Tour Operators seien für die Schweiz enorm wichtig, da sie eine grosse Zahl an Übernachtungen generieren würden, erklärt sie.

20 000 Übernachtungen

Nebst der Bearbeitung der Tour Operators, werden auch aufs Jugendsegment zugeschnittene Packages geschnürt, die dann via Medien kommuniziert werden. Insgesamt hat Evelyn Lafone für dieses Jahr ein Budget in der Höhe von 180 000 Franken zur Verfügung. Ziel des ST-Jugendmarketings in London ist, mit dem Produkt Jugend 20 000 Übernachtungen zu erzielen. Die Anstrengungen für dieses Segment sollen laut Lafone bis ins Jahr 2002 weiterverfolgt werden. Im Visier sind auch spezielle Jugend- und Snowboardführer über die Schweiz.

Verband Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD)

«Ich möchte Solidarität aufbauen»

Solidarität zwischen den Tourismusdirektorinnen und -direktoren aufbauen und den jungen Berufsleuten Hilfestellung bieten – das will der neue Präsident des Verband Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD), Eddy Peter. Sein Vorgänger, Max Nadig, bezeichnet die Diskussionen über das Destinationsmanagement als sein schönstes und zugleich schwierigstes Projekt.

CHRISTINE KÜNZLER

Der scheidende VSTD-Präsident Max Nadig (rechts) und sein Nachfolger Eddy Peter. *Foto: Christine Künzler*

Dass nur rund 50 Mitglieder – darunter einige Senioren – an der VSTD-Generalversammlung in Herisau teilnehmen, mag daran liegen, dass sie dieses Jahr nicht in einen nationalen Anlass wie den «Ferientag» integriert ist, meint Max Nadig. Wichtiger als die Generalversammlung sind seiner Ansicht nach jedoch die VSTD-Managementtage, für die er sich künftig viele «aktive und mitdenkende» Teilnehmerinnen und Teilnehmer wünsche. Wie auch immer: Stimmberechtigte waren in Herisau nicht sehr zahlreich anwesend und Regionaldirektoren äusserst rar. Das mag mit ein Grund sein, dass der einstimmig gewählte neue Präsident Eddy Peter unter anderem die Aufnahmebedingungen für den Verband vereinfachen möchte. Neben der Förderung der Solidarität der Tourismusdirektoren untereinander und der Hilfestellung für junge Kolleginnen und Kollegen will sich der künftige Präsident für eine verbesserte Ausbildung des Schalterpersonals einsetzen. Wichtig sei ihm zudem, die Zusammenarbeit zwischen den Tourismusdirektoren und Schweiz Tourismus (ST) zu verbessern, gerade auch im Hinblick auf Switzerland Destinationsmanagement (SDM): «Ich möchte einen Sprecher im Verband bestimmen, der den Kontakt zu SDM pflegt und vertieft.» Entscheide fällen will er aber auch bei einem Projekt, das nicht nur ihm, sondern «allen Kurdirektoren auf dem Magen liegt»: Der Mehrwertsteuer für die Tourismusorganisationen.

«Schwieriger Weg»

«Viel Bewährtes wurde in Frage gestellt, neue Ideen galt es zu beurteilen und in die Praxis umzusetzen«, blickt Max Nadig zurück. «Die letzten 20 Jahre in meiner touristischen Arbeit haben mir immer wieder bestätigt, dass der touristische Erfolg nur über ein marktgerechtes Angebot zu erzielen ist.» Kommunikation sei zwar wichtig, aber letztlich nicht entscheidend. Der Tourismusdirektor vertrete dem Gast gegenüber eine Destination, in der die gesamte Dienstleistungskette für den Gast bereitzustellen sei. Diese Kette bildeten jedoch zahlreiche Einzelunternehmer wie Bergbahnen, Gastwirte, Hoteliers, Detailhandelsgeschäfte und viele mehr, auf die der Tourismusdirektor keinen Einfluss habe oder nur in einem sehr bescheidenen Umfang. Um den komplexen Weg des Destinationsmanagements zu gehen, müssten sich alle Partner bewusst sein, dass sich alle daran beteiligen müssten.

In den vier Jahren seiner Präsidialzeit hat Nadig einige Projekte verwirklichen können, wie zum Beispiel die Überarbeitung des Prüfungsreglements für den eidgenössischen Tourismusexperten, die Mitarbeit beim Aufbau des Qualitätsgütesiegels für den Schweizer Tourismus, die Verfassung eines Berichts zu den neuen Strukturen im Schweizer Tourismus und vertiefte Zusammenarbeit mit ST und dem Schweizer Tourismus-Verband.

Offen diskutieren

Wenn auch nicht immer einfach, sei doch die Zusammenarbeit mit den VSTD-Partnern sehr konstruktiv gewesen. «Probleme gab es meist dann, wenn sich die Tourismusdirektoren nicht einig waren», hält Nadig fest. Sehr oft seien persönliche Gründe ausschlaggebend für diese Differenzen. «Als Präsident sah ich solche Querelen, die dann noch in der Öffentlichkeit ausgetragen werden, ungern. Sie schaden dem Ansehen des Tourismus und dem Berufsbild.» Er rief seine Kolleginnen und Kollegen auf, «Meinungsverschiedenheiten offen zu diskutieren. Es braucht dazu keine neue Plattform, die jährlichen Managementtage bieten sich dafür geradezu an.»

KV-Reform abwarten

Das neue Lehrmittel, das der VSTD erarbeitet, wird auf Eis gelegt. Der Verband will die KV-Reform abwarten. *Ursula Renold* von der Frey-Akademie in Zürich orientierte an der Generalversammlung über die Änderungen in der kaufmännischen Lehre. Zentraler Aspekt der Reform ist die Machbarkeit für die KMUs. Neu sollen die Lehrlinge bereits in der Schule die Grundfertigkeiten erlernen, um so nach drei bis sechs Wochen im Betrieb einsatzbereit zu sein.

Neue Vorstandsmitglieder: Freddy Miller, Engelberg, Enrique Caballero, Champéry, und Urs Kamber, Heidiland. Sie ersetzen Dominique Moritz, Roland Huber und Max Nadig.

Sion 2006: Chance und Risiko

Jean-Daniel Mudry, Generalsekretär von Sion 2006, informierte im Anschluss an die VSTD-Generalversammlung über Sions Olympiakandidatur. 350 Fernsehübertragungen, 3 bis 5 Mia. TV-Zuschauer, 10 000 Medienschaffende, 3500 Sportlerinnen und Sportler und ein Budget von 1,2 Mia. Franken: «Man wird jahrelang über die Schweiz sprechen», sagte Mudry. Ein solcher Grossanlass sei eine Chance und ein Risiko – ein Risiko dann, wenn die Gastfreundschaft nicht stimmen sollte. Logieren werden Zuschauer in einem Umkreis von einer Stunde Entfernung von Sion, denn die 34 000 Hotelbetten im Wallis reichen, laut Mudry, nicht aus. Sion kandidiert zum dritten Mal. Die beiden ersten Male erreichten die Walliser den zweiten Platz – jeweils hinter den USA. Diesmal kandidiert kein amerikanischer Staat, freut sich Mudry. Am 16. Juni werden die Walliser ihr Konzept in Seoul präsentieren. Als Plus für Sion erachtet Mudry das «Swiss made», eine «saubere, korrekte und pünktliche Schweiz». *CK*

SWISSORAMA

Flughafen Zürich darf Emissionsgebühren erheben. Zürich führte 1997 als erster Flughafen eine Emissionsgebühr ein. Damit nahm die Schweiz eine Vorreiterrolle im Spannungsfeld von Umweltschutz und Flugverkehr ein. Gegen diese Emissionsgebühr erhob die International Air Transport Association (IATA) eine staatsrechtliche Beschwerde ans Bundesgericht. Diese wurde mit Urteil vom 23. Februar 1999 abgewiesen. *FM*

*

Gstaad lockt die Gäste aufs Hochseil. Im Hochseilgarten können Gstaader Gäste ihren Gleichgewichtssinn prüfen. Der Parcours mit mehreren künstlichen Hindernissen verläuft in 13 Meter Höhe. Das neue Angebot soll sich für das individuelle Training, aber auch für Events und für die Förderung der Team-, Führungs- und Persönlichkeitsentwicklung eignen. Die Übungen werden von ausgebildeten Trainern geleitet. *SR*

*

Grindelwald mit Sommerrodelbahn. Der Entscheid ist definitiv: Auch die Jungfrauregion erhält ihre Sommer-Rodelbahn. Im Laufe des Sommers 1999 soll in Grindelwald neben der Bergstation Pfingstegg eine 725 Meter lange Rodelbahn eröffnet werden. Die Höhendifferenz beträgt 50 Meter. Neben den Sommerrodelbahnen in Schönried und am Oeschinensee ob Kandersteg kommt damit eine dritte Rodelbahn ins Berner Oberland. *SR*

Bern Tourismus

Konkurrenz für Bärengraben

Dort, wo die Autocars mit den Gästen halten, neben dem Bärengraben, hat Bern jetzt eine weitere Attraktion zu bieten: Eine multimediale Bern-Show und ein neues Tourist Center. Der neue Schalter im Alten Tramdepot ersetzt den Infoschalter, den Bern Tourismus jahrelang im Sommer in einem Kiosk untergebracht hat.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Bern-Show dürfte in der Schweiz einmalig sein: Die rund 20 Minuten dauernde Multimediashow zeigt im ersten Teil amüsant und spektakulär die Geschichte Berns. Mit der Bildercollage im zweiten Teil sollen die Gäste zum Besuch der Stadt animiert werden. Die Show existiert in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch; hingegen sind die Flyers, die die Gäste vor dem Besuch der Show erhalten, in mehreren Sprachen abgefasst. In diesen Faltprospekten ist der Inhalt der – übrigens kostenlosen – Show ausführlich erklärt.

Show-Raum und Tourist Center sind im umgebauten Alten Tramdepot, an dem sich Bern Tourismus mit einem Aktienpaket von 75 000 Franken beteiligt hat, integriert. Hauptattraktionen sind das Restaurant mit seiner Brauerei. Weiter sind dort ein Kiosk mit Souvenirartikeln und zwei Schaufenster – eines der Museen und eines für aktuelle Anlässe – untergebracht.

Ein Traum erfüllt sich

«Was Du träumen kannst, kannst du auch tun»: Mit diesem Zitat wies der Berner Tourismusdirektor *Raymond Gertschen* darauf hin, dass sich mit dem neu eröffneten Tourist-Center im Bärengraben ein langgehegter Traum erfüllt. Schon sein Vorgänger *Walter Rösli* träumte davon, die unbefriedigende Situation mit dem Infoschalter im Kiosk verbessern zu können. Jetzt hat Bern Tourismus zwei Zielsetzungen realisiert: Die Gäste das ganze Jahr über mit Informationen bedienen – persönlich oder mindestens elektronisch – und sie mit der Bern-Show auf das Unesco-Weltkulturerbe aufmerksam machen zu können. An Spitzentagen steigen bis zu 3000 Gäste beim Bärengraben aus. Jeweils zwei bis drei Stadthostessen werden den Schalter und die Show betreuen. Im Winterhalbjahr ist der Schalter von 10 bis 16 Uhr und im Sommer von 9 bis 17 Uhr geöffnet. Für dieses neue Standbein von Bern Tourismus sind sechs zusätzliche Stadthostessen teilzeitlich angestellt worden. Sie betreuen nicht nur das Tourist Center im Bärengraben, sondern begleiten die Gäste auch auf Exkursionen und stellen den Kontakt zum Tourist-Center im Bahnhof sicher.

Reisemarkt Schweiz

Verschiebung der Reiseziele

Nach politischen Unruhen in wichtigen Ferienländern verschieben sich die Reiseziele der Schweizerinnen und Schweizer zu anderen Feriendestinationen. Die USA und die Regionen um das westliche und östliche Mittelmeer gehören zu den Trenddestinationen im laufenden Jahr.

Politische Wirren in den Staaten von Ostafrika, auf den Philippinen und im Nahen Osten, die von heftigen Wirbelstürmen heimgesuchten Destinationen in der Karibik und in Zentralamerika und zudem die Unsicherheiten in Ägypten wirkten als Dämpfer in der Touristikbranche. Dies seien «alles Regionen, die von unseren Gästen sehr gerne besucht werden», sagte am Donnerstag Hotelplan-Chef *Claus Niederer* an der Bilanzpressekonferenz. Waren früher Komfort, Qualität und ökologische Auswirkung zentrale Anliegen, sei es heute aufgrund vergangener Ereignisse die Sicherheit.

Zu den beliebtesten Feriendestinationen in diesem Sommer gehören gemäss Hotelplan die Region ums westliche Mittelmeer – allen voran die Balearen. Ausserdem sei das östliche Mittelmeer mit Griechenland und Zypern beliebt. Die USA gehöre weiterhin zu den trendigsten Reisezielen. *sda*

SWISSORAMA

Mehr Action auf dem Jungfraujoch. Der Aufenthalt auf dem Jungfraujoch soll vom 1. Juni an zum Adventure-Highlight werden. Die Joch-Besucher können diesen Sommer gratis auf einem Snow Disk – einer Kunststoffscheibe – den Snow Disk Run hinunterrutschen. Für nur 30 Franken können Ski- und Snowboardfans sich mit der Ausrüstung und Tagesskipass versorgen lassen und den Ski- und Snowboardpark auf dem Joch mit dem 350 Meter langen Skilift benutzen. Wer einen stärkeren Adrenalinkick sucht, testet das Angebot «Kiss the Glacier». Unter kundiger Leitung können sich die Besucher 30 Meter in die fast unwirkliche Welt des längsten Eisstroms Europas abseilen lassen. Der Preis von 180 Franken schliesst die Fahrt aufs Joch ein. Ein ausführlicher Gletscher-Genuss bietet der Gletscher Trek mit Schneebiwak auf 3500 Meter über Meer (Fr. 250.–). *SR*

*

Alpine-Club für Lenker Gäste. Lenk hat sein Sommerangebot reorganisiert und an die Asporta GmbH ausgelagert. Mit einem käuflich erworbenen Club-Ferienpass können die Gäste von Mitte Juni bis Mitte Oktober aus einem breiten Sommeraktivitäts-Angebot auswählen: Beach-Volleyball, Inlineskaten, Biken, Wandern, Tennisspielen, Klettern, Spinning, Stretching, Reiten, Sauna, Wasser-Animation, Kegeln, Billard, Jassen und Familienfussball. Statt direkt mit Franken werden die Club-Angebote mit Punkten bezahlt. Member-Cards mit 60 Punkten kosten 120 Franken, mit 90 Punkten 180 Punkten und mit 120 Punkten 240 Franken. *SR*

*

Pilger-Lunchsack und Kraftorte im Berner Oberland. 1999 ist ein internationales Jakobsjahr. Weil einer der Jakobswege durch das Berner Oberland führt, ist hier ein entsprechendes Projekt ausgearbeitet worden. Über 140 Veranstaltungen darunter Theater, Konzerte und Ausstellungen zum Thema sind geplant. Zudem werden spezifische Produkte lanciert. Die Oberländer Bäckereien werden ein Pilgerbrot backen, die Metzgereien eine Pilgerwurst herstellen. 42 Berner Oberländer Hotels geben dem Pilgern am Morgen einen Pilger-Lunchsack, gefüllt mit einheimischen Produkten auf den Weg. Ab Mai zeigen die Beatushöhlen eine Sonderausstellung «Kraftorte Berner Oberland» sowie «Soziale Aspekte der damaligen Zeit». Im Restaurant werden vier Pilgermenus nach mittelalterlichem Rezept aufgetischt. *SR*

*

Cinemusic hat Bilanz deponiert. Die mit 1 Mio. Franken verschuldete Cinemusic AG hat ihre Bilanz deponiert und wird liquidiert. Das Nachfolgefestival in Thun soll mit einer neuen Gesellschaft gestartet werden. Mit der Gewährung der Nachlassstundung und der Ablösesumme durch Thun hofft Cinemusic-Verwaltungratspräsident *Ernst Andrea Scherz*, laut dem «Berner Oberländer», den Gläubigern wenigstens einen angemessenen Teilbetrag auszahlen zu können.

Neuer Standort des Cinemusic-Festivals dürfte der Park des Schloss Schadau sein. Dort soll das Festival im Zelt des Musiksommer Gstaad Saanenland stattfinden. Wenig erfreut ist man in Thun über mögliche Konkurrenz: Zurzeit soll auch Zürich daran sein, ein Konzept für ein Filmmusikfestival auszuarbeiten. *SR*

REKLAME

Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

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

Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:

SC 109404/262595

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

Top Jobs weltweit

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

12. April bis 21. Mai 1999
1. November bis 10. Dezember 1999

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

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

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümligen

Künstleragentur & Tanzschul-Center
Grabenstrasse 9
8952 Schlieren
✆ 01/ 730 08 00
Berufsausbildung in Showtanz & Hotelanimation
günstige Hobbykurse:
Hip-Hop/Street-, Jazzdance
Gesellschaftstänze, Aerobic
Kinderjazz- u. Hip-Hop etc.
Esther Gabriel

BESTELLCOUPON

☐ Ex. Hotelführer à Fr. 15.– (+ Porto)
❑ deutsch ❑ französisch ❑ englisch

☐ Ex. CD à Fr. 20.– statt Fr. ~~30~~.– (+ Porto)
(4sprachig, IBM und MAC kompatibel)

Name
Vorname
Strasse
PLZ/Ort

Einsenden an: SHV, Hotel Boutique, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Wir kennen weltweit die besten Sprachschulen

SKS Sprachen

Englisch in Europa | Englisch in Übersee | Französisch Italienisch Spanisch

● Gratis-Beratung
● Originalpreise

Gewünschten Katalog anfordern!

SKS Sprachen, Bahnhofstrasse 110 (beim HB) 8023 Zürich, Tel. 01 213 22 33, Fax 01 213 22 49 sprachen@sks-spc.ch

HVA Fachschulen
Schwanengasse 11, 3011 Bern
Tel. 031 311 54 44, Fax 031 311 58 65

Hotelsekretär/in

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

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Unsere nächsten Kurse

Réceptionskurs
Intensivkurs mit FIDELIO Software
12. April - 7. Mai 1999

Mitarbeiter-Management
von A - Z mit MIRUS Software
10. Mai - 14. Mai 1999

Food & Beverage Kurs
mit CALCMENU Software
11. Oktober - 29. Oktober 1999

Kursprogramm 1999 anfordern bei:
Hotelschule Lötscher
Färbistrasse 1 b, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 Fax. 081 420 65 27
E-Mail loetscher@gr-net.ch

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
FRANZÖSISCH
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279.275
http://www.mellecom.fr/cciel

* Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
* Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
* inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austernfelder etc.)
* Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
* Kochkurse im Périgord · Gourmetreisen

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 30 13
Fax 041 637 43 28

94530/328405

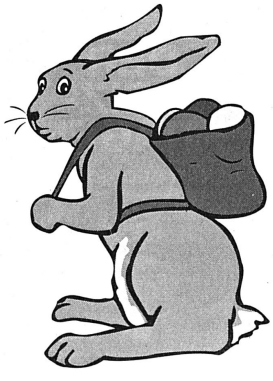
Freizeit und Weiterbildung:

Abonnemente 031 370 42 22.

Sprachausbildung
an hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien Neuseeland Frankreich Italien
Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
A.+R. Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa
Internet: www.sprachausbildung.ch

EFA International School
ENGLISH IN ENGLAND
Telefon Bern 031 921 97 54
Telefon Sion 027 395 48 48
http://www.efa.co.uk
P 110194/343404

Inserateschluss über Ostern



Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:

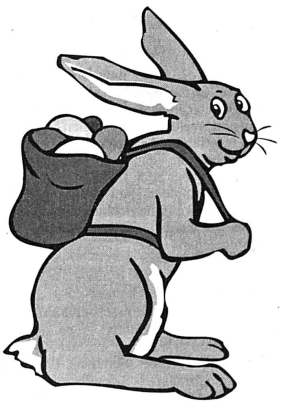
Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 1. April 1999: Donnerstag, 25. März 1999, 17 Uhr;

Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 8. April 1999: Mittwoch, 31. März 1999, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der stellen revue:

Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 1. April 1999: Freitag, 25. März 1999, 17 Uhr (ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate);

Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 8. April 1999: Mittwoch, 31. März 1999, 17 Uhr (ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate).



Sanierungsvorschlag Leukerbad

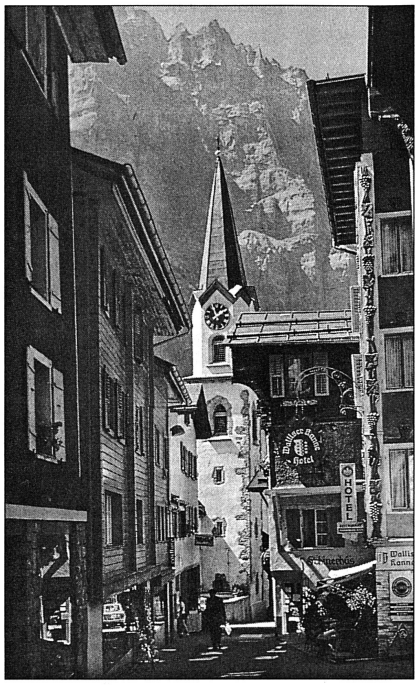
Es droht der Ausverkauf touristischer Infrastruktur

Die von den Kommissären vorgeschlagene Sanierung der Gemeindefinanzen von Leukerbad droht zu scheitern: Sind nicht alle Gläubiger bis zum 7. April 1999 bereit, auf 80% ihrer Forderungen zu verzichten, dann könnte es im Bäderdorf zum totalen Ausverkauf – auch der touristischen Infrastruktur – kommen.

GERMAN ESCHER

Es sei eine bittere Pille, meinte *Hans-Caspar Nabholz*. Er und seine Kollegen *Andreas Coradi* und *Felice Barchi* haben als Kommissäre im Auftrag des Kantons das Sanierungskonzept der Gemeindefinanzen von Leukerbad vorgestellt. Was die drei Zwangsverwalter letzte Woche den Einheimischen und den über 50 Gläubigern präsentierten, war in der Tat happig: Die Gemeindeschuld muss von 181 auf 36,6 Mio. Franken reduziert werden. Die Gläubiger müssen 80% ihrer Forderungen – insgesamt 144,5 Mio. Franken – ans Bein streichen. Die Löhne der Gemeindeangestellten wurden um 12,5 bis 20% gekürzt. Über die Erhöhung des Steuerfusses sollen jährlich zusätzlich 600 000 Franken in die Gemeindekasse fliessen.

Mit diesen Massnahmen soll die Gemeinde wieder jährlich einen Brutto-Cash-flow von 2,5 Mio. Franken erzielen können, um so verbleibende Schuldzinsen bezahlen und die zwingend notwendigen Unterhaltskosten finanzieren zu können.



Das idyllische Dorfbild bleibt wohl Eigentum der Leukerbadner. Den kostspieligen Neubauten der touristischen Infrastruktur droht indes der Übergang in ortsfremde Hände. *Foto: zvg*

Ablehnung wird erwartet

Während den Einwohnern von Leukerbad keine andere Wahl bleibt, werden vereinzelte Gläubiger den Sanierungsvorschlag wohl ablehnen. Besonders brisant ist der Abschreiber für die Emissionszentrale der Schweizer Gemeinde (ESG), die insgesamt 41 Mio. Franken nach Leukerbad gepumpt hat. Jetzt müssen 14 weitere Walliser und 147 ausserkantonale Gemeinden für die Verzichtsforderung von 32,8 Mio. Franken geradestehen. Der Image-Schaden für den Bäderkurort in der übrigen Schweiz dürfte enorm sei. Daran ändert auch die Haltung des Walliser Staatsrats wenig, der Bereitschaft für eine Sonderlösung für die ESG signalisiert hat. Im Sanierungsvorschlag steht davon allerdings kein Wort zu lesen.

Zwangsverwaltung

Lehnen die Gläubiger den Sanierungsvorschlag ab, müsste laut Darstellung der Kommissäre die Beiratschaft über die Gemeinde Leukerbad verhängt werden. Es wäre dies das erste Mal seit dem Inkrafttreten des Gesetzes über die Schuldbetreibung von Gemeinden von 1947, dass eine solche Art der Zwangsverwaltung gegen eine Gemeinde verhängt werden müsste. Dabei würde die Gemeindebehörde quasi entmachtet, nicht zwingend nötiges Finanzvermögen kann zwangsverwertet werden und die kommunalen Volksrechte würden ausser Kraft gesetzt.

Vor diesem Hintergrund erscheint auch eine Sanierung der ebenfalls überverschuldeten Gesellschaften noch schwieriger. Verhandlungen mit potentiellen Investoren würden zunehmend erschwert, weil ein längeres Taktieren zu einem weiteren Preiszerfall der touristischen Anlagen führen könnte. Über den möglichen Verkauf der Betriebe der Hotel- und Bädergesellschaft wehren sich die wenigsten Einheimischen. Im Gegenteil: Viele haben sich daran gestossen, dass mit Steuergeldern Hotels, also Konkurrenzbetriebe im eigenen Ort, ausgebaut und subventioniert wurden.

Glaubt man der Gerüchteküche, haben verschiedene potentielle Käufer bereits ihr Interesse angemeldet. So wird beispielsweise immer wieder der Name Mövenpick und eine mögliche regionale Auffanggesellschaft mit Hilfe ausserkantonaler Investoren genannt. Nach Möglichkeiten möchten die Leukerbadner den Einfluss auf die wichtigsten Tourismusunternehmungen, aber vor allem die Quellenrechte, nicht an Ortsfremde verlieren. «Für Leukerbad ist es wichtig, dass auch künftig sämtliche, öffentliche Anlagen das ganze Jahr hindurch betrieben werden», betont Tourismusdirektor *Viktor Borter* gegenüber der *htr*. Falls neue Inhaber aus kurzfristigem Gewinndenken das Dienstleistungs- und Qualitätsniveau abbauen, käme das Preis-Leistungs-Gefüge ins Wanken. «Der Ort muss weiterhin funktionieren», bekräftigt Borter. Er hofft und glaubt deshalb auch, dass die Sanierung noch vor der Sommersaison über die Bühne gehen könnte.

BÖRSENSPIEGEL MÄRZ

Keine Kursrückschläge trotz Turbulenzen

Die grossen Schneefälle und Winterblockaden in diversen Wintersportorten hatten bis heute keine grossen Auswirkungen auf die Kurse der Bergbahnwerte. Der Bergbahn-Sub-Index hat sich sogar seit Ende Januar von 104,5 auf 105,6 Punkte (per Mitte März) leicht erholt.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Trotz der starken Schneefälle im Februar wurde in den vergangenen Wochen kein Abgabedruck festgestellt, jedoch blieb der Handel flau.

↘ Einzig bei den Werten der **Gondelbahnen Grindelwald-Männlichen** wurde keine Nachfrage nach Titeln festgestellt und ein Briefkurs von Fr. 1250.– blieb im Markte hängen.

↘ Ebenfalls wich die starke Nachfrage nach den Werten der **Weissen Arena**. Hier wurden wieder Titel bei Fr. 133.– statt Fr. 138.– umgesetzt. Der Verkaufsüberhang ist jedoch bei Fr. 135.– sehr gering.

→ Grössere Umsätze wurden bei den Inhaberpapieren der **Arosa Bergbahnen** AG festgestellt, die wiederum bei Fr. 900.– eine gewisse Resistenz zeigten. Der Namenwert liegt bei Fr. 190.– Geld und Fr. 200.– Brief im Markt und damit knapp über den Tiefstkursen des letzten Jahres. Gemäss einem kürzlich erfolgten Meeting mit dem Management befinden sich die Arosa Bergbahnen gesamtschweizerisch in einer relativ guten Lage. Das Minus per Februar lag bei lediglich 3%. Eine Saisonverlängerung bis Ostern scheint kein Problem zu sein. Auch die Planung der Verbindung mit Lenzerheide scheint Konturen anzunehmen. Sollte der Jahresabschluss dies zulassen, wird wieder eine Dividendenausschüttung ins Auge gefasst.

↗ Obwohl die **Pilatusbahngesellschaft** zu 90% eine sommerlastige Bahn ist, hat sich in den letzten Wochen eine gute Nachfrage nach diesen Titeln entwickelt und vom Markt wurden Kurse zwischen Fr. 400.– und Fr. 450.– toleriert.

↗ Immer noch auf gute Käufer stossen die Werte der **Bergbahnen Unterwasser-Iltios-Chäserrugg**, die in diesem Jahr wahrscheinlich überdurchschnittlich profitiert haben. Die Werte liegen bei Fr. 600.– Geld und Fr. 625.– Brief, was für eine fast schuldenfreie Bahn äusserst günstig ist.

→ Trotzdem die **Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis** in diesem Winter markante Einbussen hinnehmen mussten, bleiben die Werte bei Fr. 720.– Geld und Fr. 740.– Brief gut im Markt. Es scheint, dass in diesen Kursen schon viele schlechte Nachrichten vorweggenommen sind. Nach wie vor steht der Bruttoertrag vom Cash-flow mit der Zahl 30 gesamtschweizerisch gut da.

Attraktives Stadtcasino Baden

Grösseres Volumen als in den Bahnwerten ist in gewissen Tourismuspapieren festzustellen.

↗ Die Luzerner Regiobank hat in einer kürzlich erschienenen Studie die Aktien des **Stadtcasino Baden** durchleuchtet. Die Aktien weisen analytisch sehr positive Eckdaten auf. Das neue Aktienkapital von 10 Mio. Franken ist eingeteilt in 100 000 Namenaktien à Fr. 100.– nominal. Die Einwohnergemeinde Baden besitzt 50% der Titel, die zweite Hälfte teilen sich rund 1880 Aktionäre, die praktisch alle aus der Region stammen.

Der Nettoertrag des Casinos stieg 1997 um 56% auf 8,77 Mio. Franken und dürfte 1998 nochmals um einen einstelligen Prozentsatz zugenommen haben. Der Gesamtertrag konnte von 6,42 Mio. um 42,5% auf 9,15 Mio. Franken verbessert werden. Der Cash-flow wurde von 5,5 Mio. um 35,5% auf 7,45 Mio. Franken gesteigert. Der Status per Ende 1997 wies bei einer Bilanzsumme von 16,0 Mio. Franken einen Eigenkapitalanteil von zirka 50% aus. Dies bei einem Bilanzwert der Immobilien von 10,3 Mio. gegenüber deren Versicherungswert von 27 Mio. Franken. Die liquiden Mittel waren mit 3,9 Mio. Franken eingesetzt. Durch die Parikapitalerhöhung des vergangenen Jahres um 5 Mio. dürften in der Bilanz 1998 erstmals die Liquidität und anderseits das Eigenkapital markant höher figurieren.

Unsere Schätzung des Cash-flows pro Titel von 1998 lautet ca. Fr. 80.–, was einem Kurs/Cash-flow-Verhältnis von 5,7 entspricht. Der Gewinn pro Aktie 1998 liegt bei Fr. 68.–, was einem tiefen Kursgewinnverhältnis von 6,8 entspricht. Der Substanzwert der Aktie wird auf ca. Fr. 300.– geschätzt. Titel werden derzeit bei Fr. 460.– offeriert, wobei nur wenige Stücke im Angebot liegen. Dank der sehr guten Ertragssituation dürfte der Titel in den nächsten Jahren weiterhin steigen.

↗ Gut positioniert haben sich auch die Werte der **Genossenschaft Mustermesse Basel**, die im kommenden Herbst in eine Aktiengesellschaft umgewandelt wird. Das derzeitige Genossenschaftskapital von 39,9 Mio. Franken entfällt zu 28,5% auf den Kanton Basel-Stadt und zu 9,4% auf den Kanton Basel-Land. Insgesamt halten 4240 Genossenschafter 78 512 Anteile zu Fr. 500.– nominal.

Im vergangenen Geschäftsjahr (per Ende September 1998) stieg der Nettoumsatz um 3,5% auf 139,2 Mio. Franken. Die Investitionen der letzten beiden Jahre belaufen sich auf 157 Mio. Franken und übertrafen den Cash-flow von 55 Mio. um das Dreifache. Auch hier sprechen die analytischen Eckdaten in naher Zukunft für ein weiteres Ansteigen des Börsenkurses, der heute mit Fr. 960.– im Angebot liegt, nachdem noch im 1998 ein Tiefstkurs von Fr. 350.– zu verzeichnen war. Der heutige Kurs stellt den höchsten je erzielten Preis dar. Der Cash-flow pro Anteilschein im 1998 wird mit Fr. 385.– ausgewiesen, was ein sehr tiefes Kurs/Cash-flow-Verhältnis von 2,4 ergibt. Der Gewinn pro Titel liegt bei Fr. 75.–, was einem Kursgewinnverhältnis von 12,5 entspricht. Zudem ist nicht auszuschliessen, dass die Aktien der Messe Basel nach der geplanten Umwandlung in eine Aktiengesellschaft an der EBS oder als EBS-Nebensegment gehandelt werden, was einen Abgang der Titel aus dem nichtkotierten Sektor zur Folge hätte.

per 19. 3. 1999	Geld	Brief	+/- Vormt. Geld
Bahnen			
Arosa Bergbahnen AG, N*	190	200	
BET Engelberg–Titlis, I*	720	760	– 10
Davos-Parsenn AG, N*	265	285	
Furtschellas-Bahn AG, Sils i.E., I*	140	165	– 10
LSB Surlej–Silvaplana–Corv. AG, I*	750	800	
Schilthornbahn AG, Mürren, N	850	870	– 5
Weisse Arena, Laax	130	135	– 1
Übrige			
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	280	300	+ 10
Seiler Hotels Zermatt	395	415	
Schweizer Mustermesse, Basel	880	940	
Thermalbad Zurzach AG, I	630	640	– 5
Schlussstand 15. 3. 1999		105.69 Punkte	
Schlussstand Vorperiode (15. 2. 1999)		106.27 Punkte	
Extremstände 1993/99 Tiefst/Höchst		101.45/127.90	

I = Inhaberaktien; N = Namenaktien; *Index-Titel

Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben.

Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern

* Meinrad G. Schnellmann ist Mitglied der Geschäftsleitung der Luzerner Regiobank AG und Spezialist für den Handel mit nichtkotierten Tourismusaktien.

Schweizer Aktien hinken nach

Während in New York der Dow-Jones-Industrie-Index auf der neuen Rekordhöhe von 10 000 Punkten angelangt ist und in Deutschland der Dax-Index nach dem abrupten Rücktritt des SP-Chefs und Finanzministers Oskar Lafontaine einen kräftigen Aufschwung erlebte, entwickeln sich in der Schweiz die Aktienkurse wesentlich gemächlicher.

WERNER LEIBACHER

Trotz leicht anziehender Kurse kann von einem richtigen Trend nicht die Rede sein: Nur einzelne Titel ragen aus dem braven Durchschnitt heraus. Auch mit den touristischen Werten war kein besonderer Staat zu machen. Am ehesten eine Sonderbewegung zugetraut hätte man der **Kuoni**-Aktie nach der Übernahme des englischen Konkurrenten **First Choice**. Doch durfte man froh sein, dass nach einem anfänglichen kräftigen Rückschlag um 10% der Kurs innert Monatsfrist wieder unverändert notiert. Die Börse hatte zunächst alle negativen Punkte hervorgehoben und wollte die unzweifelhaft positiven Aspekte der neuen touristischen Grossmacht in Europa nicht sehen. Daneben verzeichnete vor allem **Bon appétit** neues Leben: Der Spitzenkurs des Jahres ist schon recht nahe gerückt. Ebenfalls höchst erfreulich haben sich die **Crossair**-Papiere entwickelt: die wiederholt positive Erwähnung der **Crossair** und ihre überzeugenden Zahlen für 1999 haben der **Airline** neue Freunde zugeführt.

Während die **Swissair**-Aktie nach wie vor an Ort und Stelle tritt, sind vor allem die amerikanischen Airlines wieder gut in Fahrt gekommen. Die Verkehrsentwicklung ist positiv; auch konnten auf zahlreichen Strecken die Flugpreise leicht angehoben werden, was den Erträgen fühlbar zugute kommt. **United** und **Delta** waren dabei besonders gefragt und rückten auf ein Rekordniveau vor. In Europa verbesserten **KLM** und **Lufthansa** ihre Kurse um rund 10%; auch hier überzeugt die Verkehrsentwicklung. Einen doppelt so grossen Kurszuwachs verzeichneten **Japan Airlines**: Ihr kam vor allem die generelle Kursexplosion der Tokioter Börse zugute, dann aber auch die zunehmende Überzeugung, dass die Krise in Südostasien den Tiefpunkt überwunden hat und unter anderem wieder einen besseren Verkehr bringt. Dieser Aspekt kam auch der Aktie der **Singapore Airlines** zugute. Last but not least sei die neue Aktie **Air France** erwähnt, die nach ihrer Emission als Publikumsgesellschaft zu 14 Euro in den ersten Wochen als Publikumsaktie zumindest einen Anstieg um 10% erzielt hat.

Stark gefragt waren in den USA die Aktien von Restaurantketten, allen voran gilt das für **McDonald's**, sofort nach dem 2:1-Titelsplit hat die Aktie den Kursanstieg wieder aufgenommen und notiert bereits wieder auf einem neuen Rekordniveau. Endlich aus ihrem Kursrahmen von 19 bis 23 Dollar während der letzten Jahre ausgebrochen ist die Schnellimbisskette **Wendy's**, die mit 29 Dollar einen neuen Rekordwert erreicht hat. Eine gute Meinung herrscht an der Börse auch für **Marriott International**: Die expansive Hotelkette kommt auf einen jährlichen Cash-flow von rund 200 Mio. Dollar und will diesen – primär über Managementverträge – zur weiteren Internationalisierung einsetzen.

REKLAME

POS systems

•Kassensysteme
•Food & Beverage
•Front Office '97
•Back Office
•Funkterminals
•Support

P.O.S. SYSTEMS AG
Grindelstrasse 5
8304 Wallisellen
Telefon 01 877 70 40
Telefax 01 877 70 50

Industriestrasse 9
6010 Kriens
Telefon 041 340 90 50
Telefax 041 340 90 91

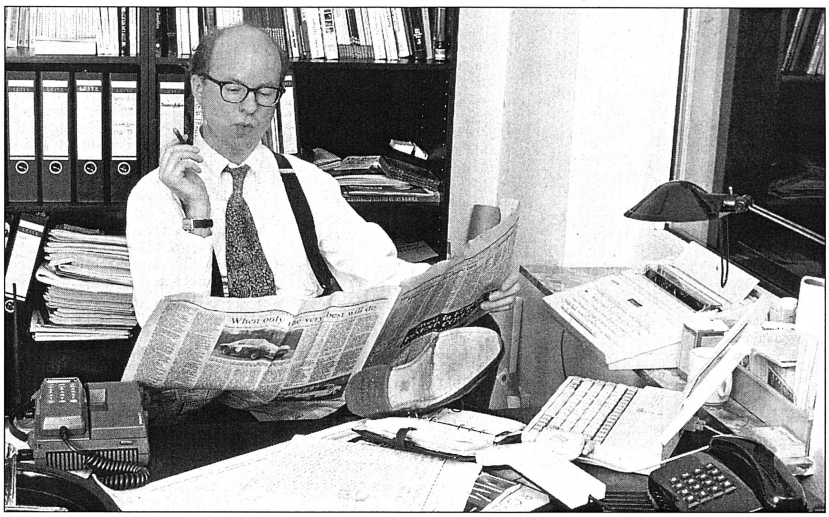
P.O.S. SYSTEMS NAEGELI
Viaduktstrasse 12
4002 Basel
Telefon 061 281 75 70
Telefax 061 281 75 51

Controlling im mittelständischen Hotel

Treuhänder: Supervisor und Coach zugleich

Kann sich ein mittelständischer Hotelier ein ausgebautes dynamisches Controlling leisten? Die Führungsaufgaben sind heute ja derart komplex, dass es unmöglich ist, in allen Unternehmenssparten kompetent zu sein. Nutzt man die Dienste eines Treuhänders, sollte er mit Vorteil branchenkundig sein. Bei Bedarf kann er auch als Coach auftreten oder im Kontakt mit Investoren oder Banken assistieren.

RENÉ BETTENMANN*



Der Buchhalter soll den Hotelier nicht nur von den «back office»-Arbeiten entlasten und ihm den Rücken für die Präsenz an der Kundenfront freihalten, sondern ihn auch in der Betriebsführung unterstützen und begleiten. *Foto: Keystone*

Der Treuhänder ist schon lange kein blosser Buchhalter mehr. Er sollte auch Partner und Berater des Hoteliers sein. Von einem Treuhänder wird heute erwartet, dass er zugleich als Berater, Mentor, Trainer, Dozent, Supervisor, Starthelfer fungiert. Die monatliche Berichterstattung und Kommentierung des Monatsabschlusses verdient noch keineswegs, als Allheilmittel mit der Bezeichung «Coaching» umschrieben zu werden. Denn die Zusammenarbeit im Stil eines Coachings kann nur über länger andauernde Kollaboration stattfinden, während der sich Vertrauen und ein entsprechender Austausch entwickeln. Denkbar ist ein solches Coaching beispielsweise bei der Unterstützung von Sanierungen, während Restrukturierungen sowie in der Begleitung schwierig gewordener Bankenbeziehungen.

Gästebetreuung bleibt zentral

Der Buchhalter soll den Hotelier nicht nur von den weniger geliebten Arbeiten entlasten und ihm den Rücken für die Präsenz an der Kundenfront freihalten, sondern ihn auch in der Betriebsführung unterstützen und begleiten. Deshalb ist es überaus wichtig, dass sich der Hotelier intensiv mit den finanziellen Möglichkeiten seines Betriebes auseinandersetzt und Chancen und Risiken ständig erkennt.
Der Hotelier beschäftigt sich in erster Linie mit dem Gast, erbringt Dienstleistungen und setzt das Personal ein. Darum sind es auch die Nachfrage und der daraus resultierende Umsatz sowie die direkte Leistungserstellung mittels Waren und Arbeitseinsatz, die der Hotelier mit zunehmender Erfahrung in den Griff bekommt und im Gespür hat.
Doch unterliegt der Betriebsleiter eines kleinen bis mittleren Unternehmens als Einzelkämpfer der ständigen Gefahr, die Möglichkeiten des Betriebes an den eigenen gewohnten Grenzen zu messen. Er wird – wie man so sagt – betriebsblind. Wegen Arbeitsüberlastung (hohe Präsenzzeiten) fehlt es an kontinuierlich gesammelten und aufgearbeiteten Betriebszahlen, die es braucht, damit man auf kurzfristig gefährliche Entwicklungen aufmerksam wird.
Es ist tatsächlich lobenswert, wenn der Hotelier seinen Businessplan à jour hält und sämtliche Navigationsinstrumente im Blickfeld hat. Wenn dem so ist, darf in der traditionellen Hotellerie, im klassischen Familienbetrieb, von einem Glücksfall gesprochen werden. Dank Erfa-Gruppenbewegung, Statistiken der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) und Trend-Umfragen sind einige der wichtigsten Kennzahlen in der Branche bekannte Grössen, die leider allzu oft höchstens im verspäteten Jahresvergleich diskutiert werden: Bettenbelegung, Moyenne, Warenmarge und Betriebsergebnis 1 (BE 1) .

Controlling für KMUs?

Kann sich ein mittelständischer Hotelier ein ausgebautes dynamisches Controllinginstrument leisten? Damit stellt sich die Frage, wie denn die Aufgaben des heutigen Treuhänders entsprechend auszuweiten sind. Das Gastgewerbe als eine der anspruchsvolleren Dienstleistungen benötigt mit Vorteil einen branchenkundigen Treuhänder, denn nur er vermag relevante Informationen, Anregungen und zukunftsgerichtete Entscheidungshilfen liefern. Anhand von gemeinsam erarbeiteten, den Bedürfnissen des Betriebes und der Entscheidungsträger angepassten Abweichungsanalysen können jederzeit Kurskorrekturen vorgenommen und der Plankurs so weit wie möglich eingehalten werden.
Da sich die Führungsaufgaben heute als derart komplex herausstellen, ist es unmöglich, in allen Unternehmenssparten gleich hohe Kompetenz auszuweisen. Damit sind die Geschäftsleitung, aber andererseits auch der Treuhänder auf eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, auf eine persönliche Beratung angewiesen. Von Fall zu Fall kann bei einer derartigen Zusammenarbeit sogar von Coaching gesprochen werden.

Coaching – ein neuer Service?

Coaching ersetzt in keiner Weise die Betriebsberatung. Der Begriff bedeutet nicht Training und nicht Führung. Man bedient sich zwar dieser Disziplinen, ermöglicht aber durch die Erfahrungen des Coaches und des Gecoachten die Entwicklung von neuen Fertigkeiten und Problemlösungen, die vor allem mit Führungsverhalten und sozialer Kompetenz zu tun haben.
Im innerbetrieblichen Bereich und im Sinne von fördern, anregen, Hilfe stellen, delegieren, kooperieren, trainieren, kommunizieren, bewusst machen und Vertrauen erwecken, wird heute das Coaching als eine Fähigkeit des Managers schlechthin gefordert. Führungskräfte sollen ihre Mitarbeiter coachen und damit so fördern, dass sie sich herausfordernde Ziele setzen und sie auch erreichen. Diese Aufgabe soll heute vermehrt auch der Buchhalter übernehmen. Damit bewegt er seine Kunden zur effizienteren Arbeitsteilung und schliesslich zur Selbsthilfe.

Zuerst war das Treuhandgeschäft

Werden aus Treuhändern und Unternehmensberatern demzufolge so nebenbei auch noch Coaches? Traditionell wächst die Unternehmensberatung aus dem Treuhandgeschäft. Sie bezieht sich in der Regel auf die bekannten Beratungsprodukte wie Gemeinkostenwertanalyse, Erlössteigerungsprogramm, Existenzgründung, Nachfolgeregelung, Organisationsoptimierung, Mergers & Akquisition, Marketingkonzeptentwicklung, Bewertung und Machbarkeitsstudie. Diese Disziplinen haben hauptsächlich mit Unternehmensführung und mit menschlichen Verhaltensweisen zu tun. *RB*

Kennzahlen allein genügen nicht

Kennzahlen sind ein unerlässliches Führungsinstrument für Coach und Gecoachte. Das individuelle Erarbeiten der relevanten Steuergrössen beziehungsweise Kennzahlen gehört zu den Kernkompetenzen des Treuhänders. Die Aufgabenstellung des modernen Treuhänders steht heute vermehrt im Hintergrund des strategischen Dreiecks zwischen Marketing, Produktivität und Forschung, immer da, wo der Mensch, der Kunde im Zentrum der Entscheidungsfindungen steht. Mit ihm haben wir es zu tun, er ist unser Auftraggeber und ihn wollen wir unterstützen. Nur in enger Zusammenarbeit unter Einbezug aller entscheidungsrelevanten und persönlichen Kriterien können die gestellten Aufgaben optimal gelöst werden. Die soziale und die psychologische Kompetenz gehören heute eindeutig zum Anforderungsprofil des erfolgreichen Unternehmensberaters und des Treuhänders.
Der kompetente «Buchhalter» ist der Partner seines Kunden, ist über die wirtschaftliche Situation immer im Bild und kann ihn so unterstützen, dass dieser seine Verantwortung als Unternehmer optimal umsetzen kann. Er begleitet den Unternehmer auch bei Gesprächen mit Banken, anderen Kapitalgebern und Verwaltungsräten. *RB*

* Der Autor war langjähriger Projektbetreuer Hotelfinanzierungen bei der UBS und ist heute Direktionsmitglied der SHT Schweizerische Hotel – Treuhand AG in Zürich-Schlieren. Sein Artikel bringt Ergänzungen aus der Praxis zur Zuschrift in der htr vom 4. Februar 1999 «Ist der auswärtige Buchhalter an der Misere schuld?» von Marc Aeberhard.

Schörghuber Finanzierung

Immobilienaktie zur Hotelfinanzierung

Die deutsche Schörghuber Unternehmensgruppe (Arabella Sheraton Hotels) überlegt sich, für eine ihrer Beteiligungsgesellschaften Immobilienaktien aufzulegen. Ist dies für die Hotellerie, eine «Unterbranche» des Liegenschaftensektors, relevant?

ALEXANDER P. KÜNZLE

In den USA gibt es rund 200 Immobilienaktiengesellschaften, und «REIT»-Real Estate Investment Trusts wie Starwood oder Patriot American haben in der Zwischenzeit als Vehikel der Hotelfinanzierung schon Geschichte gemacht. In Europa hingegen, und vor allem in der Schweiz, dem Hort von Banken und Börsen, ist die Immobilienaktie nur wenig bekannt. Immerhin: Seit einigen wenigen Jahren sind Immobilien-Anlagefonds populär geworden. Die Diskussion um die fehlende Hotelfinanzierung ist aber von diesem Umstand höchstens theoretisch befruchtet worden. Der Börsenwert von reinen Immobilienaktien dürfte in Deutschland sogar die Höhe von 10 Mia. DM nicht übersteigen (Schätzung Weichs & Partner, «FAZ» vom 22. Januar 1999).
Immobilienunternehmer machen sich nun offensichtlich daran, die Vorteile von Immobilienaktien für den Anleger klar darzulegen. Das sollte auch den Hotelier und den Hotelleriefinancier interessieren. Erstens einmal zwingt die Finanzierungsform der Aktie das Unternehmen zur Transparenz – eine strukturändernde Schreckensvision für eine Branche wie die Hotellerie, wo die Höhe der Hotel-Handänderungen prinzipiell nur hinter vorgehaltener Hand, und das noch grob geschätzt, weitergeflüstert wird.

Klare Vorteile für Anleger

Je nach Unternehmen ermöglicht es die Immobilienaktie dem Anleger, Anteile eines gestreuten Liegenschaften-Portefeuilles zu kaufen – mit gestreutetem Risiko, ähnlich wie ein Fonds-Anteil. Hotelimmobilien könnten sich hier anschliessen, als farbiger Tupfer im Portefeuille-Eintopf vieler ähnlicher Bürogebäude beispielsweise. Doch während andere Branchen wie Banken- oder Versicherungsaktien täglich bestens analysiert und publiziert werden, fehlt diese Transparenz bei den Liegenschaften völlig.
Die Schörghuber Unternehmensgruppe, Besitzerin vieler Immobilien der ArabellaSheraton Hotelgruppe, spielt gemäss «FAZ» mit dem Gedanken, ihre Hacker-Pschorr-Beteiligungs AG zu einer Immobilien-Aktiengesellschaft auszubauen. Derzeit gehören 99% des Unternehmens der Schörghuber-Gruppe, doch kotiert wäre sie bereits an der Bayerischen Aktienbörse (mit einem Prozent des Aktienkapitals!). Ein «Going Public» bestünde demnach nur noch darin, dem Anlegerpublikum einen grösseren Anteil des Aktienkapitals freizugeben und/oder Kapital aufzustocken.

HOT-TELL

SRS Worldhotels vermittelte 1998 fast 19% mehr Umsatz. Zwar konnten in den letzten Jahren der vermittelte Gesamtumsatz des Hotelreservationssystems SRS Worldhotels um fast 19% auf 145 Millionen Dollar und die Zahl der vermittelten Übernachtungen um 17,1% auf 955 000 gesteigert werden. Das anvisierte Ziel von über einer Million Übernachtungen und 152 Mio. Dollar Umsatz wurde aber nicht erreicht. Trotz anhaltender Krise in Asien konnte der Zimmerdurchschnittspreis gleichwohl von 150 auf 182 Dollar erhöht werden. Für 1999 sollen 1,13 Mio. vermittelte Übernachtungen und 168 Mio Dollar Umsatz als erreichbares Ziel anvisiert werden. *GU*

*

Keine Hotelzimmer im Zürcher «Falken». Der traditionsreiche «Falken» im Zürcher Stadtkreis Wiedikon hat einen neuen Mieter und erhält ebenso ein neues Ambiente. Für bauliche Anpassungen hat der Stadtrat soeben 620 000 Franken bewilligt. Neuer Mieter ist *Peter Horneck*, der unter anderem auch das Restaurant Landhus in Zürich-Seebach führt. Das Restaurant mit Gartenwirtschaft soll bereits im Frühling unter dem Namen «Falcone» wiedereröffnet werden. Definitiv abgekommen ist man von der Idee, in den oberen Etagen Hotelzimmer zu erstellen. In einer zweiten Phase werden die Obergeschosse möglicherweise als Wohnungen genutzt. *HU*

*

Umsatzplus bei Best Western Swiss Hotels. Die 75 in der Marketingorganisation Best Western Swiss Hotels (BWSH) zusammengeschlossene Häuser sind mit dem Ergebnis von 1998 zufrieden. Bei einem Übernachungs-Plus von 1,8% betrug das Umsatzplus gegenüber dem Vorjahr knapp 5%: Die Erlöse nahmen demnach zu. Stark zulegen konnten die Ostschweiz, die Nordwestschweiz, das Wallis sowie Zürich. Rund 75% aller von BW vermittelten Gäste sind Individualreisende. Diese nehmen aber ihre Buchungen verstärkt übers Reisebüro vor. Auch das Internet als Reservationskanal nimmt schnell an Bedeutung zu; weltweit wurden 1998 rund 158 000 Übernachtungen mit einem Umsatz von 12,7 Mio. Dollar erzielt. Gegenüber dem Vorjahr entspricht dies einer Verdreifachung. *HU*

*

Alle 54 deutschen Ibis Hotels mit zwei Dehoga-Sternen. Im Rahmen der Hotelklassifizierung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) haben alle 54 deutschen Ibis Hotels zwei Sterne verliehen bekommen. Damit ist die zur französischen Accor Gruppe gehörende Hotelkette die erste im Economy Segment, welche sich in Deutschland klassifizieren liess. Das dürfte besonders den ehemaligen Ibis-Chef Deutschland, *André Witschi*, freuen, der in der Accor Gruppe für die Budgethotellerie zuständig ist. Witschi setzt sich auch stark beim Branchenverband der deutschen Hotellerie und Gastronomie, DEHOGA ein. Seit Herbst 1996 hat der DEHOGA in Deutschland bereits rund 5000 Beherbergungsbetriebe nach seinen Massstäben bewertet und klassifiziert. *HU*

BWA

Task-Force für die KMU

Die kleineren und mittleren Unternehmen (KMU) stecken in der Krise. Deshalb hat das Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit (BWA) eine Task-Force auf die Beine gestellt. «Unser Ziel ist es zu informieren und zu koordinieren», sagt *Philippe Jeanneret*. Er ist Chef der neuen Task-Force für die KMUs: Eine Organisation, die sich deshalb zwangsläufig auch stark mit der Hotellerie beschäftigen wird. Zusammen mit zwei Mitarbeitern betreut Jeanneret seit letztem Herbst Anfragen besorgter Unternehmer. Die BWA-Leute vermitteln die passenden Ämter und Ansprechpersonen, die KMUs weiterhelfen können. Die Fragen drehen sich häufig um die gleichen Probleme: Finanzen, Kreditvergaben und Regelungsdichte. Darum richtet das BWA im Internet eine Homepage ein, auf der sich solche FAQs (frequently asked questions) abrufen lassen. Durch hinzukommende Fragen wird die Datenbank laufend erweitert werden (www.kmuinfo.ch). Wenn in der Vergangenheit die KMUs erwähnt wurden, war nur selten auch von der Hotellerie die Rede, obwohl mehr als 90% der Hotels von der Grösse her dazu gehören. Die neue Task-Force berücksichtigt das. «Wir haben die nötigen Branchenkenntnisse», sagt BWA-Sprecher *Alain Kocher*. Ausserdem hat der Tourismus-Fachmann *Peter Keller* sein Büro gleich neben dem der Task-Force. *RW*

Die BWA Task-Force ist unter Telefon 031 322 29 61 zu erreichen.

Logiernächte Januar

Leichte Steigerung

Die ersten provisorischen Ergebnisse des Bundesamtes für Statistik (BFS) zeigen Januar-Logiernächtezahlen, die dank einer grösseren Anzahl ausländischer Gäste leicht über jenen vom Januar 1998 liegen.

Die überwiegend guten Wintersportverhältnisse in der Schweiz sowie das verbesserte Preis-Leistungs-Verhältnis haben im Januar vor allem zu mehr ausländischen Gästen geführt. Die Januar-Logiernächtezahlen stiegen gegenüber dem Januar 1998 nochmals um 13 000 Logiernächte (+0,5%) auf insgesamt 2,51 Mio. Logiernächte, teilte das Bundesamt für Statistik (BFS) mit. 1994 war mit 2,74 Mio. Logiernächten ein letzter Höhepunkt erreicht worden. Im Januar 1995 und 1996 gingen die Zahlen um 7 und 11% zurück. Erst im Januar 1997 zeichnet sich wieder eine Trendwende ab: Das BFS ermittelte damals 2,31 Mio. Logiernächte (+1,8%). Der eigentliche Logiernächteschub nach vorne kam aber im Januar 1998 mit ganzen 8% Zuwachs.

Plus bei ausländischen Gästen

Der erneute, wenn auch nur leichte Zuwachs von 0,5% im Januar dieses Jahres, ist laut BFS ausschliesslich den ausländischen Gästen zuzuschreiben. Sie legten um 45 000 Logiernächte (+3,3%) auf 1,42 Mio. Logiernächte zu, während die Nachfrage aus dem Inland um 32 000 Logiernächte (–2,8%) auf 1,09 Mio. Logiernächte zurückging. Betrachten wir die einzelnen Gästeherkunftsländer etwas genauer, so verstärkte sich der Incoming-Tourismus insbesondere aus dem Vereinigten Königreich (+10%/+13 000 Übernachtungen) und aus Deutschland (+4,3%/+23 000). Die grössten Einbussen verzeichneten dagegen die Italiener (–10%/–8700) und Japan (–10%/–2400). Ebenfalls weniger Logiernächte weisen mit 41 000 Logiernächten im Januar die Schweizer Jugendherbergen aus (–6,2%). *VY*

Präsidentenversammlung Schweizer Hotelier-Verein

Verbandsneuwahlen Ende Jahr

Alle Mitglieder der Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins, also auch der Präsident Alfred E. Ufer, stellen auf Ende Oktober ihr Amt geschlossen zur Verfügung. Dies läuft parallel zur Beschlussfassung der «Strategie SHV», die dann ebenfalls vorliegen wird.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Die Geschäftsprüfungskommission möchte das Intrigenspiel, wie es in den letzten Monaten gegen Verantwortungsträger des SHV ablief, in Zukunft verunmöglichen», meinte *Jürg Musfeld* letzten Dienstag vor den versammelten Präsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), indem er die Stimmung der Verbandsleitung und der Geschäftsprüfungskommission (GPK) wiedergab. Er bezog sich dabei auf die Vorwürfe gegen den SHV-Präsidenten *Alfred E. Urfer* im Zusammenhang mit seinen Entschädigungen.
Musfeld meinte auch, dass sich die Verbandsleitung sehr über alle die Anschuldigungen gewundert habe, die sich in diesem Zusammenhang in der Presse wiederfanden. Der GPK-Vizepräsident zählte viele Plattformen innerhalb des Hotelier-Vereins auf, die sich für die direkte Kommunikation anbieten – und den indirekten Weg über die Medien erübrigen! Musfeld forderte deshalb für die Zukunft, dass fehlende Loyalität geahndet werden müsse.

Strukturreform

Dem SHV-Präsidenten können keine Vorwürfe gemacht werden, fasste *Niklaus Studer* die Ergebnisse des Untersuchungsberichts über die Entschädigungen an den Präsidenten zusammen. Studer ist Vizepräsident des Schweizerischen Anwaltsverbands (ausführlicher Bericht siehe *htr* Nr. 9/99). Musfeld: «Diese Darlegungen zu den direkten Spesenbezügen rechtfertigen keine Vorwürfe oder Massnahmen an die Adresse des Präsidenten».
Ein zentrales Thema der Präsidentenkonferenz war die Reform der Strukturen: Die Verbandsstatuten sollen bis Ende Jahr revidiert und die Dienstleistungen der Organisation für die Hotellerie weiter professionalisiert werden. Schliesslich werde sich, was sowohl Präsident Alfred E. Urfer als auch der stellvertretende SHV-Direktor *Christian Hodler* herausstrichen, der SHV auch eine neue Führungs- und Organisationsstruktur geben, und zwar sowohl auf operativer als auch auf strategischer Ebene. Das ist auch der Grund, weshalb sowohl der Präsident als auch alle Verbandsleitungs-Mitglieder ihre Amtszeit auf Ende Oktober geschlossen beenden und den Weg für Neuwahlen freimachen.

Entschädigungsreglement

Das der Versammlung vorgelegte Entschädigungsreglement für den Verbandspräsidenten, die Präsidenten der Verbandsbetriebe und weitere Funktionsträger des SHV wurde nach ausführlicher Diskussion und einigen Abänderungen einstimmig genehmigt.
Unter anderem wurde die Pauschalentschädigung, wie bisher üblich, auf 130 000 Franken festgelegt. Unterkunfts- und Reiseentschädigungen werden denen der anderen Verbandsleitungs-Mitgliedern angeglichen. Und was die diskutierten Sekretariatsarbeiten betrifft, stellt sie der Schweizer Hotelier-Verein zur Verfügung, wobei auch Sekretariatsdienste durch Dritte möglich sind, aber vertraglich festgelegt werden müssen. Vertraglich geregelt werden müssen ebenfalls die Entschädigungen des Präsidenten bei der Wahrnehmung von SHV-Mandaten. Dieses Reglement ist eine Übergangsregelung und trägt den Empfehlungen Rechnung, die von der Untersuchungskommission eingebracht wurden.

Kommentar

Ein Aufbruch ist notwendig

Nachdem der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in den letzten Monaten unfreiwillig in die Schlagzeilen geriet, wurde diese Konferenz der lokalen und kantonalen SHV Präsidenten mit Spannung erwartet (siehe Hauptartikel). Darf man nach glücklichem Abschluss der Untersuchung über die Entschädigungen des Präsidenten nun hoffen, dass sich die Aktivitäten des Verbandes nach vorne orientieren? Wird sich die Branche auf die wichtigen Herausforderungen in Wirtschaft, Technik und Gesellschaft fokussieren? Wie steht es um die Umsetzung der im letzten Jahr beschlossenen Strategie für die Neuausrichtung des Verbandes?
Der Wille zum Aufbruch, zur Vorwärtsstrategie war deutlich zu spüren – auch wenn noch liebevoll über Details des Entschädigungsreglements diskutiert wurde. Nach einem «Kropfleeren» in verschiedenen SHV-Gremien wollen offensichtlich alle Beteiligten aus den Erfahrungen der Vergangenheit lernen und mit neuem Elan die Zukunft anpacken. Klatsch und Intrigen soll es nicht mehr geben. Mehr Loyalität und Integrität sind angesagt. Das einzige, was für alle Verantwortlichen zählt, sind Erfolge.
Der für den Herbst angesagte geschlossene Rücktritt der Verbandsleitung ist zugleich eine Aufforderung an unverbrauchte Kräfte im SHV. Gesucht sind die besten Köpfe im Land. Sie müssen neue Energien einbringen und noch mehr Verantwortung übernehmen. ***Peter Kühler***

ITB-SPLITTER

Choice Hotels aggressiver. Deutlich aggressiver wollen die Choice Hotels in Deutschland expandieren. Das kündigte auf der ITB *Peter Cashman*, Geschäftsführer Choice Hotels Europa, an. Die Akquisition für die beiden Marken Comfort und Clarion Hotels werde hauptsächlich unter Privathotels betrieben, danach verhandele man mit unzufriedenen Mitgliedern anderer Kooperationen. Derzeit 47 Hotels in Deutschland zählend, hat man gerade Verträge für weitere sechs Häuser unterschrieben. Bis Ende 1999 will man auf 70 Hotels in Deutschland kommen; 450 strebt man bis dahin in ganz Europa an. Innerhalb der nächsten Woche werde Choice, so Cashman, in Deutschland eine Kette mit 12 bestehenden und fünf im Bau befindlichen Hotels übernehmen. Choice werde bei dieser Gruppe sogar die Mehrheit übernehmen. Darüber hinaus wird die Choice-Marke Sleep Inn aus den USA nach Europa kommen. Die 4-Stern-Hotels mit Limited Service will man gemeinsam mit Partnern in UK und Spanien aufbauen. *MAP*

*

Accor Leisure gehen in die Offensive. Der französische Accor-Konzern hat neben seiner Abteilung Leisure jetzt auch einen Zweig für Tourismus etabliert. Verantwortlich dafür ist *Jean-Robert Reznik*. Dieser wird sich vornehmlich um den Vertrieb kümmern, während unter Leisure alle produkt- und kundenorientierten Massnahmen zusammengefasst werden. Unter die Accor Leisure Hotels fallen derzeit 175 Häuser der Marken «Coralia» und «Thalassa»; es kommen international 75 neue dazu. Coralia soll für touristische Aktivitäten stehen, Thalassa für Relaxen und Sport. Genau wie bei den Business-Hotels will Accor auch die Bekanntheit der Leisure Hotels steigern. Dazu will man über 200 Reisebüros und Reisebüroketten weltweit kontaktieren. In der Schweiz arbeitet man mit Kuoni und Hotelplan. Neu ist die Zusammenarbeit mit Frantour. In die Promotion der Leisure Hotels sollen grundsätzlich 7% des Umsatzes weltweit fliessen. Zählte man 1996 noch 12 000 Buchungen für die Leisure Hotels, waren es 1998 bereits 50 000; in drei Jahren will man bereits diese Zahl verdreifacht haben. *MAP*

Kunstreisen und Hotels

Wie die Kunst zum Erfolgsfaktor wird

Das erste Angebot von Kunsttourismus Schweiz führt zu Spitzenwerken des Impressionismus. Das Marketing wird mit Hinweisen auf Hotels verbunden. Auch in den Hotels selber kann die Kunst der grossen Epochen zum Erfolgsfaktor werden.

KARL JOSEF VERDING

Die Vereinigung Kunsttourismus Schweiz, Partnerorganisation von Schweiz Tourismus, lanciert ihr erstes Angebot: «Eine Reise zu den Spitzenwerken des Impressionismus in der Schweiz.» Schweizer Museen und Privatsammlungen besitzen hervorragende Werke des französischen Impressionismus von Monet über Picasso bis zu Renoir. Marktforschungen und Erfahrungswerte von Sonderausstellungen, etwa zu Monets «Seerosen», zeigen, dass diese Kunstwerke viele Menschen faszinieren. Zahlreiche Kunstinteressierte wissen davon nichts, weil diese Schätze in mehreren, teils kleinen Museen verstreut aufbewahrt werden. In den betreffenden sieben Museen zwischen Basel und Winterthur befindet sich aber die bedeutendste Konzentration von Werken des Impressionismus ausserhalb von Paris.

Dezentral, aber naheliegend

Den Nachteil der Dezentralität will dieses erste KTS-Angebot ausgleichen. Ein soeben erschienener Prospekt stellt die Reise inhaltlich vor, liefert Adressen von Hotels mit Preisen und weiter Informationen, etwa zu Restaurants und Cafés. Finanziert wird dieses Projekt von den beteiligten Partnern, Museen, Tourismusorganisationen. Sowie einem grösseren Beitrag der Migros.
Den Kern des Angebots bilden die Hauptwerke des Impressionismus in den diesbezüglich wichtigsten Museen, nämlich im Kunstmuseum Basel, der Stiftung Langmatt Sidney und Jenny Brown, Baden, dem Kunsthaus Zürich, der Stiftung Sammlung E. G. Bührle, Zürich, der Sammlung Oskar Reinhart in Winterthur, im Kunstmuseum Winterthur und der Sammlung Hahnloser in der Villa Flora in Winterthur.
Um dieses Kernangebot herum werden Zusatzangebote konzipiert, welche es den Kunst-Reisenden ermöglichen, sich rundum in die Epoche des Fin-de-siècle zurückzuversetzen. So kann man in Belle-Epoque-Hotels übernachten, und in entsprechenden Restaurants ein Menu «Zu Gast bei Monet» geniessen. Die Reise soll zu einer Art von Gesamtkunstwerk werden. Je nachdem, ob man Individual- oder Gruppenreisender, Kunsthistoriker oder Unterhaltungssuchender ist, können die genannten Elemente anders gestaltet und kombiniert werden.

Neuartige Verknüpfung

Die Vereinigung Kunsttourismus Schweiz verfolgt zwei Hauptziele: mitzuhelfen, das Verständnis für die Schweiz als Kulturland national und international weiter zu fördern, und auf wirtschaftlicher Ebene einen messbaren Beitrag zu leisten: den Anbietern auf seiten von Kunst und Tourismus mehr Besucher, Gäste und Kunden zuzuführen.
Zwischen dem Schweizer Selbst- und Fremdbild bestehen enge Wechselwirkungen. Nicht nur die Reisenden, auch viele Schweizer selbst sehen ihr Land vor allem als Stück wunderschöner Natur. Die Vereinigung Kunsttourismus Schweiz hat sich deshalb vorgenommen, sowohl in der Schweiz selbst wie auch im Ausland mitzuhelfen, das Schweiz-Image zu erweitern. Es braucht, so heisst es hier, eine Veränderung des Selbstbildes der Schweiz, die sich zusätzlich zum Aspekt Wirtschaftsstandort und Natur- und Sportparadies bewusster sein sollte, was ihre kulturellen und künstlerischen Wurzeln sind, und welche grossartigen Werke sie besitzt.

Berühmte Werke aus Schweizer Sammlungen als erste Angebote von Kunsttourismus Schweiz. An der Konferenz in der Stiftung Langmatt in Baden trafen sich: (v.l.n.r.) Dieter Pfister, KTS-Geschäftsführer, Felix Baumann, Direktor des Kunsthauses Zürich und KTS-Vizepräsident, David Streiff, Direktor des Bundesamts für Kultur, Helga von Graevenitz, Leiterin Basel Tourismus, KTS-Präsidentin, Michel Ferla, stv. Direktor Schweiz Tourismus. *Foto: Spectra, Baden*

Praktische Reiseinformationen und Buchungen unter Telefon 01 271 33 16. Für weitere Informationen über KTS: Dieter Pfister, Vereinigung Kunsttourismus Schweiz KTS, Baslerstrasse 33, 4102 Binningen, Telefon 061 422 04 07/11, Telefax 061 422 04 12, E-Mail: kts@keep.touch.ch

REKLAME

Elektronischer Verkauf in der Hotellerie

Bestandesaufnahme zeigt Überraschungen

Alles spricht vom Internet. Doch die konkreten Wachstumsraten zeigen sich in den traditionellen elektronischen Vertriebskanälen. Eine Bestandesaufnahme aus Schweizer Sicht bei den grossen vier Central Reservation Systems (CRS) deckt Überraschungen auf: Das Buchen ist sehr einfach geworden, und das System Galileo dürfte inzwischen ein Schweizer Portfeuille von immerhin bis zu 850 Schweizer Hotels abdecken.

CHRIS ULRICH

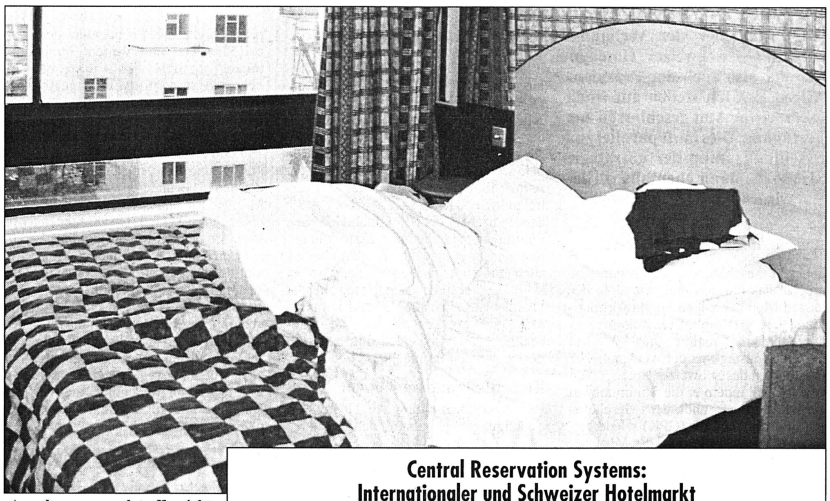
Um es vorwegzunehmen: In der folgenden Bestandesaufnahme wurden Hotelgruppen und Einzelhotels nicht auf ihre Internet-Tauglichkeit geprüft! Dafür gibt es genügend gute Vergleichsstudien in der Fachpresse. Und jeder Interessierte wird sich von Zeit zu Zeit als Surfer ein eigenes Bild machen. Dagegen sollten sich Hoteliers weiterhin auch über die «traditionellen» elektronischen Distributionskanäle der Central Reservation Systeme (CRS) ernsthafte Gedanken machen.

Auch Saisongeschäft

Dafür sprechen folgende Gründe: Die meisten CRS steigen seit einiger Zeit auch ins Leisure-Business ein, was endlich die Saisonhotellerie erschliessen würde. Ist der Hotel-CRS Link einmal realisiert, lassen sich daher ohne Probleme auch andere Zusammenarbeitsformen diskutieren. Auch hat mittlerweile die Homepage-Euphorie den nüchterenen Buchungszahlen weichen müssen. Das Internet, da weitherum immer noch ein Zufallsgenerator, beschert den meisten Hotels heute Zahlen, die ein Verhältnis von 1:11 bis 1:25 mit den entsprechenden CRS-Werten aufweisen (eine Internet- auf 11 bis 25 CRS-Buchungen). Als Beispiel sei hier Best Western erwähnt: Die Gruppierung erhält heute über 50% Buchungen durch CRS, während der Internet-Anteil noch unter 5% liegt.

SDM nicht vergessen

In Verbindung mit einem CRS-Anschluss ist eine eigene Homepage für ein Hotel allerdings sehr empfehlenswert. Vor allem dann, wenn Direktverbindungen mit dem Hotelreservationssystem hergestellt werden sollten (einheitliche Programmierung). Mittelfristig sind auch regionale Buchungssysteme zu beachten. Switzerland Destination Management (SDM) ist für diese Aufgabe prädestiniert, und ein «Swiss Umbrella» könnte schon bald Wirklichkeit werden.



Amadeus verwendet offensichtlich ein anderes Erfassungssystem (*). Zudem muss angenommen werden, dass neuerdings bei den Hotels auch alle Häuser aus dem Leisure-Programm mitberücksichtigt worden sind. Die tieferen Buchungszahlen von Amadeus als europäisches CRS lassen sich dadurch erklären, dass Auto- und Hotelbuchungen über CRS in Europa noch lange nicht so populär sind wie in den USA.
Grafik: htr/BP

Central Reservation Systems: Internationaler und Schweizer Hotelmarkt

CRS	AMADEUS	GALILEO	SABRE	WORLDSPAN
* CH Markt-Durchdringung	4-5%	70-75%	15-18%	4-5%
Hotels weltweit 97	44000*	34500	38800	32000
Hotels weltweit 98	50000*	37000	41000	34500
Bookings 97 weltweit	3.6 Mio	11.8 Mio	14.3 Mio	8.4 Mio
Bookings 98 weltweit	4.3 Mio	13.2 Mio	15.9 Mio	9.6 Mio
Bookings Markt CH 97	540	110000	2200	450
Bookings Markt CH 98	1000	125000	2400	540
Nächte pro Buchung	unbekannt	2.2	2.1	2.8

Die zahlenmässige Übereinstimmung von drei CRS (Vergleich ohne Amadeus) bezüglich des Wachstums ihres «Non-Air-Segments Hotel» scheint vordergründig überraschend, beim näheren Hinsehen ist dieses Wachstum nichts als logisch. So haben sich weltweit etwa 3000 Hotels innerhalb eines Jahres entschlossen, ihr Produkt auch über die CRS-Schiene anzubieten. Der grösste Teil dieser Hotels tat dies gleich mit allen vier CRS. Für die CRS bedeutete dies einen Zuwachs von 6 bis 8%. Zweitens haben die drei CRS fast einheitlich in der gleichen Berichtsperiode ihre Hotelbuchungen aber um beinahe 12% steigern können. Und für die nächsten Jahre wird ein ähnliches Wachstum erwartet. Amadeus holt diesbezüglich auf, hier werden sogar 20% Zunahmen registriert. Drittens verfügen 70 bis 80% aller Hotels inzwischen über einen Direkanschluss: Man kann also über das jeweilige CRS direkt auf den Reservations-Computer der Hotelkette oder des Systemproviders zugreifen. Viertens schliesslich beträgt das Verhältnis von Hotelbuchungen zu Airlinebuchungen immer noch 1 zu 30. Der Vergleich, den diese Quote suggeriert, hinkt allerdings, da bei den Airlines jedes PAX-Segment gezählt wird. Zudem verbessert sich diese «Ratio» jährlich zugunsten der Hotels. Fünftens erhält im Durchschnitt jedes angeschlossene Hotel pro Monat 28 CRS-Buchungen. Mit anderen Worten, mit dem üblichen Nächte-pro-Buchung-Faktor von 2,5 (length of stay, nights pro booking) multipliziert, rund 70 Hotelnächte pro GDS. Ist ein Hotel nun bei allen vier GDS dabei, ergäbe sich ein theoretischer Durchschnittswert von 280 Logiernächten.

«Schweizer Hotels» unbekannt

Nur gerade Amadeus konnte die Frage beantworten, wie viele Schweizer Hotels sich in ihrem System befinden? Das CRS rapportiert 522 Hotels per November 1998. Der Grund für die unbekannte Grösse «CH HTL» (Schweizer Hotels) liegt in der Struktur aller CRS-Hotel-Applikationen. Die Datenbanken sind nach Destinationen, also Städten und Regionen aufgebaut. Und eine Such nach dem Argument «Basel» oder «Genf» bei einem eingegeben Radius von 15 km überschreitet darum schon die Landesgrenze.

Galileo mit rund 850 CH-Hotels

Trotzdem kann der Anteil der Schweizer Hotels in den übrigen CRS ungefähr geschätzt werden. Bei einigen Test-Abfragen beim Branchenleader Galileo kamen folgende Zahlen zustande: Zermatt plus Radius von fünf Kilometern: 45 Hotels; Zürich plus 20 km: 80 Hotels; Genf 10 km: 71 Hotels; Bern 30 km: 24 Hotels; St. Moritz 20 km: 22 Hotels. Es darf also angenommen werden, dass Galileo ungefähr 700 bis 850 Schweizer Hotels im System aufweist. Für Sabre und Worldspan dürften die entsprechenden Zahlen auch bei 500 bis 750 liegen. Bei allen CRS sind die Aufnahmebedingungen nach wie vor die gleichen: Es werden nur Ketten oder Gruppen angeschlossen. *Erhard Meyer* von Galileo berichtete, dass er monatlich bis zu 5 Anfragen von Schweizer Hotelmanagern zu beantworten habe, die sich über allfällige Aufnahmebedingungen in einem CRS erkundigen. Seine Empfehlung lauten daher, dass sich Hoteliers an Schweizer Organisationen oder Organisationen mit Schweizer Niederlassungen wie Utell (Rezsolutions), Lexington, Reckonline, IEH, Best Western usw. wenden sollen. Diese Ketten/Gruppen/Reservationsbüros verfügen in der Regel bereits über das Know-how, wie bestehende lokale Hotelreservationssysteme in den Verbund eingebaut werden können. Hier finden auch Einzelhotels Zugang. Zudem ermöglichen die meisten dieser Spezialisten den Anschluss an alle CRS.

Buchen endlich ein Kinderspiel

Was im Airline-Ablauf bei allen CRS schon seit einigen Jahren vorhanden ist, nämlich eine grafische Oberfläche für Buchungen, konnte bis jetzt im Non-Air-Teil nur über unabhängige und nicht integrierte Zusatzprogramme erreicht werden. Nun hat Galileo endlich seine Produkte Premier und Spectrum mit Focalpoint zusammengebracht. Unter dem Namen Viewpoint ist eine neue Umgebung geschaffen worden, die es auch jedem Anfänger erlaubt, das System effizient zu benützen. Stadt- und Flughafenpläne gehören ebenso dazu, wie Volltexteingaben für Länder und Städte.

Central Reservation Systeme

Buchungssegmente in Mio. 1997 (95)

Sabre 359,2 (325,4)
Galileo 336,1 (285,4)
Amadeus 331,4 (238,0)

Für das 1. Semester 1998 weist Sabre 187,3 Mio. aus, Galileo 181,2 und Amadeus 183,9 Mio. Damit hätte Amadeus erstmals volumenmässig mit Galileo gleichgezogen; so wie sich in den letzten Jahren allgemein eine Nivellierung der drei CRS gezeigt hat. Damit ist aber noch lange nichts über die Profitabilität des einzelnen CRS gesagt. Das vierte System, Worldspan, ein relativer Newcomer, weist für 1998 135 Mio. Segmente aus. Als Newcomer ist Worldspan stärker als die drei Grossen bereits auf das Internet eingerichtet. Die Segmentzahlen beziehen sich auf alle Arten von Buchungen. *r.*

HOT-TELL

Wiener Häuser gehen mit der Zeit. Die Hotels Bristol, Imperial, Marriott, Radisson SAS und Schwarzenberg stellen in einem Pilotprojekt ihren Gästen 20 Leih-«Handys» zur Verfügung, mit denen diese im A1-Netz der Mobilkom Austria telefonieren können. Die Leihgebühr von 100 Schilling (zirka 12 Franken) pro Tag sowie die angefallenen Gesprächsgebühren werden an der Hotelréception bezahlt. Grundgebühr gibt es keine. *HP*

*

Drittes Rekordjahr für Radisson SAS. Zum dritten Mal in Folge erreichte Radisson SAS Hotels Worldwide ein Rekordresultat. Mit einem Gesamtumsatz von 1,3 Mrd. Franken lag 1998 dieser Wert um 15% höher als im Vorjahr. Der Betriebsumsatz konnte um 24% auf 500 Mio. Franken erhöht werden, während der Gewinn vor Steuern um 50% auf 42 Mio. anstieg. Die 113 Häuser in 34 Ländern (Stand Ende 1998), die im Eigenbesitz, Pacht-, Management- oder Leasingvertrag geführt werden, erreichten eine durchschnittliche Zimmerbelegung von 7%. Der durchschnittliche Zimmerpreis stieg um 6% auf 152 Franken. 800 000 Buchungen mit einem Umsatz von 174 Mio. Franken wurden mittels GDS getätigt (+20%). Das sind etwa 30% des Gesamtvolumens. In den nächsten zwei bis drei Jahren soll dieser Anteil auf 40% gesteigert werden. Bis ins Jahr 2000 will SAS mit 200 Hotels in Europa und im Mittleren Osten aktiv sein. *HU*

Eurhotec 99 in Wien

Hotelzimmer als Hi-Tech-Spielwiese

Neue Trends rund ums Internet und 100 der weltbesten «Hospitality»-Technologieanbieter unter einem Dach: So präsentierte sich den rund 1000 Fachbesuchen aus aller Welt die Eurhotec 99 in Wien. Im Jahr 2000 kommt die Eurhotec nach Lausanne.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Zu den heissesten Trends auf dieser von Jahr zu Jahr expandierenden Technologiemesse für die europäische Hotelwirtschaft zählen:

- Globale Reservierungstechnologien gehen verstärkt auf Internet als Distributionskanal über.
- Verschiedene Hotelreservierungssysteme zeigen ihre Vorteile auch für Kein- und Mittelbetriebe.
- «In Room»-Technologie zur verbesserten Nutzung der im Gästezimmer schlummernden zusätzlichen Verkaufsmöglichkeiten sind im Vormarsch. Der TV-Apparat als universelles Informations- und Verkaufsvehikel.
- Weltweite Datenbank (BusinessMeetings.com) ermöglicht globales Anbieten von Konferenz- und Veranstaltungsmöglichkeiten.
- Erlös-Optimierungsprogramme (Yield Management) werden immer wichtiger.
- Praktische Neuerung: Eine einzige TV-Fernbedienung für alle – jawohl alle! – derzeit existierenden Fernsehermodelle. Dieses Produkt «Video Jock» könnte gerade für den Klein- und Mittelbetrieb von Interesse sei, da im Laufe der Jahre unterschiedliche TV-Modelle angeschafft wurden.
- Eine Website (www.hospitalitynet.org) für alle touristischen Belange und Informationen gibt umfassende Auskunft, auch über Job vacancies.

Die Stunde der Wahrheit

Die hervorragend besetzten Vorträge liessen drei Hauptrichtungen erkennen:

- Aggressive Optimierung der Distributionskanäle als ein zentrales Anliegen.
- Verschiedene Varianten zur Verbesserung der «In House»-Verkäufe.
- Marketing, Marketing und nochmals Marketing (virtuell und real)!

Ein Hotel hat rund um die Uhr 365 Tage im Jahr Gästeerwartungen zu erfüllen. Eine extreme Herausforderung an Eigentümer, Management und Mitarbeiter. Die zentrale Schnittstelle zwischen Gast (Markt) und Produkt (Dienstleistung) wird damit gleichsam zur «Stunde der Wahrheit», erklärte der geschäftsführende Direktor von Horwath International in Österreich, *Andreas Vögel*, in seinem Beitrag zur abschliessenden Podiumsdiskussion «Software versus Hardware Beyond 2000 – the second wave».

In welchen Kommunikationsprozessen zwischen Gast und Produkt ist der Einsatz von Informationstechnologie nun tatsächlich vorteilhaft? Darüber entscheidet, so Vögel, der Anteil der aus der Gastperspektive «sichtbaren» und «nicht sichtbaren» Prozessabläufe der Dienstleistung. «Es ist der Prozess, der die Dienstleistung begleitet und nicht das eigentliche Produkt selbst, welches – aus der Sicht des Gastes/Marktes – über die Akzeptanz einer Dienstleistung entscheidet», zitierte Vögel in diesem Zusammenhang den Bestsellerautor Tom Peters («Auf der Suche nach Spitzenleistungen») und erläuterte dies an praktischen Beispielen, etwa der Beschwerdebehandlung im Hotel.

Potential optimieren

Die Verteilung von Hard- und Software bei der gesamtheitlichen Beurteilung von «Qualität» wurde von Vögel an weiteren Beispielen demonstriert. So sind beispielsweise beim Erstellen eines dreigängigen Mittagsmenus (laut Erhebungen der Europäischen Gesellschaft für Qualitätsmanagement) 62% des Qualitätsprozesses unabhängig von der Informationstechnologie, 38% können hingegen als direkt abhängig definiert werden. Ein pragmatischer Blick auf derzeit bestehende Informationstechnologie-Möglichkeiten in der Tourismusindustrie sowie ein aufgrund der Veränderungen nicht leichter Blick in die Zukunft zeigen, so Vögel, die Bedeutung der Komponenten Hardware und Software in dieser Brache.

Vögel unterstrich jedoch die nach seiner Meinung höhere Wertigkeit – und damit Bedeutung für den Tourismus – der Software gegenüber der Informationstechnologie. «Informationstechnologie sollte primär dazu dienen, die am Gästemarkt arbeitenden in unmittelbarem Kontakt mit den Gästen stehenden Mitarbeiter so zu unterstützen, dass sie ihr bestehendes Potential optimieren und damit immer mehr zufriedene Gäste gewinnen können.»

EURHOTEC steht für European Technology Exhibition and Conference. Die Fachtagung gilt als die führende Technologiemesse für europäische Hotel- und Restaurantführungskräfte. Veranstaltet und organisiert wird sie von der International Hotel and Restaurant Association (IH&RA). Die erste Eurotec wurde 1996 in Amsterdam abgehalten. Die Eurotec 2000 findet in Lausanne statt.

INTERVIEW

Markt ist wichtiger als Politik

Guglielmo L. Brentel, Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins

Mit einer Mehrheit von vier Stimmen hat der Nationalrat in der letzten Woche der Verlängerung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes von 3,5% bis 2003 zugestimmt.

Kann die Branche sich nun zurücklehnen und den Erfolg geniessen?
Der Erfolg des Schweizer Tourismus war noch nie direkt von der Politik abhängig. Diese soll aber günstige Rahmenbedingungen und «gleich lange Spiesse» schaffen. Dazu gehört eben auch, dass Exportleistungen von der Mehrwertsteuer befreit werden. Der internationale Tourismusmarkt ist zunehmend kompetitiv. Dieser Herausforderung können wir nur mit Qualität, Innovation und harter Arbeit begegnen.

Was müssen Hotellerie und Gastronomie der Öffentlichkeit bieten, damit die Diffamierung als «Krückenbranche» den Halt verliert?
Wir müssen kommunizieren, dass wir keine Waren, sondern Dienstleistungen verkaufen. Eine leere Tasse Kaffee könnten wir nur um 27 Rappen billiger abgeben als eine volle, da der Rest des Preises Dienstleistungen beinhaltet. Diese erbringen wir mit Kosten, die zu fast 100% aus nationalen Schweizer Preisen bestehen, die bereits viele Steuern und Gebühren enthalten. Die Kosten für Lebensmittel sind ebenfalls auf einem wesentlich höheren Preisniveau als für die Hotellerie der EU-Länder.

Wer ist wichtiger: «Bundesbern» – oder der Markt? Welche Rolle soll der Staat für den Tourismus spielen?
«Bundesbern» ist höchstens als Teil des Schweizer Marktes für uns wichtig. Was der Staat bieten kann, ist ein möglichst guter Rahmen: in Umweltschutz, Sicherheit, Transport, Kommunikation, Steuer- und Geldpolitik. Die Kosten in der Schweiz sind hoch – ich denke an Löhne, Land und Liegenschaften, Waren und Energie, welche mit zum Teil stark gestiegenen Steuern belastet sind. Auf all das noch den vollen Mehrwertsteuersatz zu addieren, wenn nachweislich die Hälfte unserer Tourismusleistungen als Export gelten muss, das wäre nicht richtig.

Wie kann die Branche mit Erfolgsaussicht für einen reduzierten Mehrwertsteuersatz nach 2003 agieren?
Wichtig ist, dass eine breite Öffentlichkeit – mit Wirtschaft, Medien, Gewerkschaften und Politik – die Herausforderungen unserer Branche kennt und wahrnimmt. Dafür haben wir im ZHV eine PR-Strategie entwickelt. Auch eine Wertschöpfungsstudie kann, richtig kommuniziert, dazu beitragen, den Stellenwert unserer Branche aufzuzeigen. Auch die einzelnen Hoteliers müssen motiviert werden, aktiv anhand solcher Daten die Besonderheiten der Hotellerie darzulegen. Die Hotellerie muss sich ausserdem gegenüber den Bereichen der Branche klar abgrenzen, die nicht professionell geführt werden.

Was kann die Ferienhotellerie beitragen, was die Stadthotellerie?
Beide müssen sich weiter für die Ausbildung und den Nachwuchs einsetzen. Ganz wichtig ist, dass wir mit unseren Partnern enger und effizienter zusammenarbeiten – etwa wie es der ZHV mit Zürich Tourismus und Gastro-Zürich praktiziert –, auch wenn wir nicht immer die gleichen Interessen haben.

Was wollen Sie den Zürcher Hoteliers auf der ZHV-Generalversammlung in Pfäffikon an diesem Donnerstag zu dem politischen Thema sagen?
Wir wollen auf dem Markt bestehen, und uns nicht nach der Politik richten. Nur dann werden wir auch langfristig eine eigenständige und erfolgreiche Branche sein. ***Karl Josef Verding***

Steuerpolitik

Mehrwertsteuer – wie weiter?

Die im Nationalrat knapp durchgesetzte Verlängerung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes von 3,5% für die Hotellerie bis 2003 soll auch für die weitere Zukunft abgesichert werden.

Während der Debatte im Nationalrat war die Verlängerung stark gefährdet. Heftige Gegenargumente kamen von links-grüner Seite, aber auch von der FDP und SVP (*Strahm, Wiederkehr, Stucky, Berberat, Theo Fischer* und *Fasel*) sowie teilweise von Finanzminister *Villiger* selbst. Dass die Abstimmung dann doch zugunsten der Hotellerie ausgefallen ist, führt *Brigitte Zaugg*, Mitglied der Geschäftsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins, auf ein sorgfältig vorbereitetes Lobbying zurück. Dieses basiere auf mehrmaligen, persönlichen Kontakten von Hoteliers zu den von ihnen betreuten Parlamentariern vor Ort. So waren die Meinungen der Nationalräte dann auch schon vor der eigentlichen Debatte gemacht.

Zurück in den Ständerat

Als nächstes geht die Gesetzesvorlage wieder zurück in den Ständerat. Dieser hat zwar der Befristung bis 2003 klar zugestimmt. Gegenüber der Version des Nationalrates besteht jedoch noch eine kleine Differenz: So hat der Ständerat nämlich gefordert, dass die Verlängerung für die Zeit nach 2003 mit einem allgemeinverbindlichen Bundesbeschluss *nicht* dem fakultativen Referendum unterstellt werden soll. Der SHV setzt nun alles daran, dass die Kommission für Wirtschaft und Abgaben WAK des Ständerates (am 15. April) und das Plenum des Ständerates in der Sondersession am 22. April 1999 an ihrem Entscheid festhalten. Würde sich nämlich in Folge der Nationalrat der ständerätlichen Version anschliessen, so könnte ohne das Risiko des Referendums eine Verlängerung nach 2003 erfolgen.
Im Rahmen der neuen Bundesfinanzordnung (BFO) im Jahr 2003 könnte allenfalls eine dauernde Lösung analog der EU gefunden werden, wonach die Beherbergung einem reduzierten Satz unterstellt wird. *r.*

MEINE MEINUNG

Rabatt, Geschenk, Subvention…

«340-Mio.-Spritze», «Steuerrabatt», «Hotel-Subventionierung» usw.: Das ist der Tenor, mit dem die Medien und die Opinion Leaders die Verlängerung des reduzierten MwSt-Satzes am Tag nach dem Nationalrats-Entscheid umschrieben. Dies trübt die Freude an diesem Entscheid stark, denn die Gleichsetzung mit der Landwirtschaft schmerzt doppelt: Erstens unterstellt sie Ineffizienz, und zweitens stimmt sie nicht. Noch Jahre nach der MwSt-Einführung bleibt das Suggestivwort «Sondersatz» in aller Munde: Was ist denn innerhalb der Exportindustrie so «besonders» am Sondersatz? Die wertfreie Bezeichnung «reduzierter Satz» wird nur für den 2,3%-Satz verwendet. Der hohe Exportanteil der Hotellerie ist auch nach 100 Jahren noch nicht ins Bewusstsein der Polit-Sprachkreatoren gedrungen.
Das SVP-Argument, die Schweiz stehe mit ihren tiefen MwSt-Sätzen ohnehin weit besser da als andere Tourismusländer (Theo Fischer, AG), zeigt ebenfalls den falschen Populär-Benchmark an. Hier der Kontext dazu: Der Preisniveau-Index für das Bruttoinlandprodukt (BIP) erreichte 1995 in der Schweiz im Vergleich zum EU-Durchschnitt 143,3 Punkte: Das heisst, dass die Preise in der Schweiz um rund 43,3% über dem EU-Durchschnitt liegen. Den Grund dafür kennen wir alle: Viel dichtere Regulierung, viel mehr administrierte Preise als im Ausland. Mit anderen Worten: Der Schweizer Hotelier, der auf dem «teuren Standortpflaster» Schweiz mit fast 50% höheren Preisen als sein EU-Konkurrent konfrontiert ist, bewirtschaftet seinen Betrieb trotz tieferen MwSt-Sätzen immer noch teurer als sein Konkurrent mit den tieferen Preisen, aber höheren MwSt-Sätzen!
Alle sich liberal gebenden Polit-Vordenker, die den «reduzierten» Satz als «Steuergeschenk» missinterpretieren, sollten sich deshalb mit der überaus teuren und expansiven Verwaltung in der Schweiz, mit den kostentreibenden Regulierungen, mit dem hohen Lohnniveau der öffentlichen Hand, mit der übertriebenen Verkehrsinfrastruktur, mit dem gleichzeitigen Perfektionismus, und den unüblich hohen Qualitätsstandards bei Infrastrukturprojekten und ähnlichem befassen.*
Vergleicht man beispielsweise die absolute Höhe der Mieten für Wohnungen mit jenen im Ausland, so liegt der Preisunterschied um vieles höher als jener von Hotelzimmern, die ja auch eine Art Ein-Tages-Miete für die Liegenschaften-Bewirtschaftung ist. Energie- und Wasserpreise, Nahrungsmittel- und andere Preise sind vom Hotelier kaum beeinflussbar, und das Schweizer Kartellgesetz hat bezüglich öffentlich administrierter Preise keinen Biss.
Der internationale Wettbewerbsdruck schlägt in der Schweizer Hotellerie wegen der 50%-Exportquote in 50 Umsatzprozenten voll durch: Ein Anteil, der in dieser Intensität nicht von vielen Branchen gespürt wird. Doch die Hotellerie leidet zusehends an ihrem Image der Gewerblichkeit: Was Grossunternehmen wie Nestlé oder Novartis kraft der Tatsachen automatisch zugestanden wird, übersteigt im Falle der als (klein-)gewerblich erachteten Hotellerie das Denkvermögen vieler Polit-Vordenker.
Wenn sich vor allem die politischen Vertreter der (ohnehin subventionssuspekten) Alpenkantone für die Hotellerie stark machen, wirkt das einseitig. Denn rund die Hälfte aller mehrwertsteuerpflichtigen Logiernächte hat wenig mit Tourismus, aber viel mit «Corporate Switzerland» und Finanzplatz zu tun. Doch nur wenige realisieren es! Dass es die knappe Mehrheit im Nationalrat dennoch tat, spricht für die Qualität der Parlamentarier. Um aber auf die mögliche Referendumsgefahr im Jahr 2003 gefasst zu sein, hat die Hotellerie noch knapp vier Jahre Zeit, um Volk und öffentliche Meinung ebenfalls entsprechend zu informieren. ***Alexander P. Künzle***

* Quelle: Prof. Hans G. Graf, Professor für Volkswirtschaftslehre an der Uni St. Gallen, siehe «NZZ» vom 6. März 1999.

ITB NEWS

Steigenberger mit Tagungskatalog und Kommissionsstaffel. Stolz berichtet Marketingvorstand *Matthias von Hauenschild* an der ITB vom Erfolg des ein Jahr alten Businessprogramms, für das man seitdem 3000 Kunden gewinnen konnte. Es gibt Kunden schon ab 20 Roomnights 5% Rabatt und brachte der Gruppe im Bereich Firmenkunden bis heute eine Steigerung der Roomnights von 16%. Dieses Angebot wurde jetzt auch auf alle SRS-Hotels ausgedehnt. Von der sogenannten «Business Card», die den Firmenkunden feste Raten garantiert, sind bisher 20 000 verkauft. Dieses Portofolio erweitert Steigenberger jetzt aktuell um die «Steigenberger Award Card», für die man in verschiedenen Stufen Bonuspunkte sammeln kann. Ausserdem ist eine «Award Card» für Tagungsvermittler angedacht. Darüber hinaus gibt Steigenberger demnächst erstmals einen eigenen Tagungskatalog heraus. Und zum Reisebüroprogramm für 1999 gehört das Steigenberger «Travel Programm», das Reisebüros eine Kommissionstaffel bis 25% erlaubt. *MAP*

*

Cendant Global Services, die grösste Hotelkette der Welt, expandiert weiter. Die zimmermässig grösste Hotelkette der Welt, Cendant Global Services (eine Tochtergesellschaft von Cendant Corp.), hat kaum erst begonnen, international zu expandieren! Wie an der ITB bekannt wurde, sind folgende Pläne im Anrollen: 1999 soll von Malta aus der Markt Italien mit der Marke «Days Inn» aufgerollt werden, Ende 1999 werden in UK die ersten «Howard Johnsons» und «Days Inn» eröffnet; das hundertste «Days Inn» wird in Südafrika eröffnet; zwei luxuriöse »Howard Johnson»-Ferienresorts sind für Standorte am Roten Meer vorgesehen. Cendant sieht für seine Qualitäts-Mittelklassehotels in Europa vor allem in Mittel- und Osteuropa ein grosses Potential. Ausserhalb der USA hat Cendant momentan rund 350 Days Inn, Howard Johnson, Travelodge, Ramada und Super 8 unter Vertrag (Franchisevergabe). *TTI/APK*

*

OAG Business Travel Umfrage: 14% der Hotelbuchungen über Internet. Die jeweils an der ITB publizierte Umfrage von OAG über das Verhalten von Geschäftsleuten auf Reisen zeigt, dass immer noch 40% aller Hotelbuchungen (und 60% aller Flugtickets) über die Reisebüros gebucht werden. Erstaunlicherweise ist der Internet-Anteil bei den Buchungen bei den Airlines (15%) und bei den Hotels (14%) fast gleich hoch. Immerhin zwei Drittel aller Befragten sind online, ein Drittel benutzen das Net, um zu Reiseinformationen zu kommen. Doch nur 10% nutzten das Netz für Flug-, 13% für Hotelbuchungen. Dies zeigt, dass zwischen dem Net-Browsing und dem Booking noch ein grosser Unterschied liegt. Nota bene: 97% der Befragten benutzten ein Laptop im Hotelzimmer. Von denen mit Laptops haben drei Viertel einen Internet-Anschluss, und mehr als die Hälfte nutzt ihn auch (auf Reisen). Und: Das Durchschnittsalter der Geschäftsreisenden beträgt 47 Jahre; nur einer von zehn ist jünger als 35! *TTI*

*

1000 neue Hotelzimmer in Nazareth für das Millennium. Für 64 Mio. Dollar baut ein gemeinnütziger Verein unter der Schirmherrschaft des Ex-US-Präsidenten *Jimmy Carter* ein «Nazareth Village». Dieses antike Dorf, das in der Geburtsstätte Jesu entsteht, soll aber kein biblisches Disneyland werden, sondern im Kontext die damalige Zeit erklären. Von den 6000 Palästinensern in Nazareth sind 30% Christen. Im Jahr 2000 erwartet man bis 4 Mio. Besucher! Rund 1000 neue Hotelzimmer werden gebaut. *itb*

*

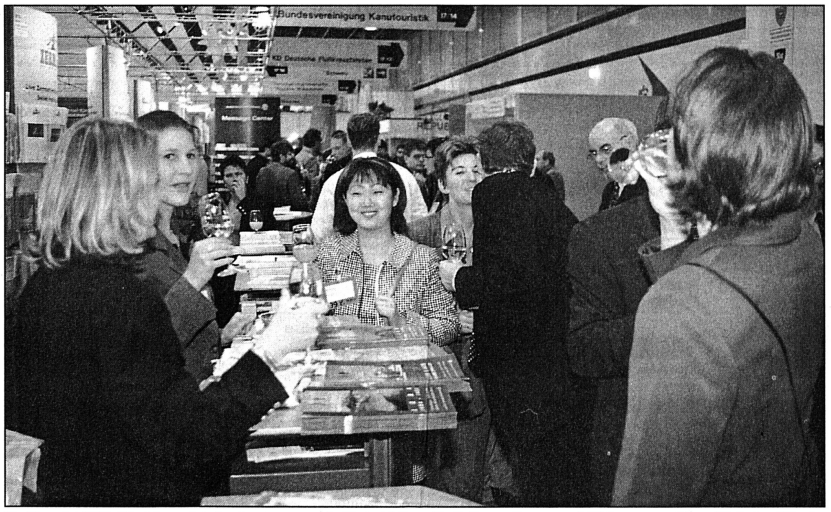
Kapazitäts-Boom in der Karibik. Noch vor dem Jahr 2001 sollen in der Karibik rund 10 000 Hotelzimmer entstehen, schätzt Global Hospitality Resources. Rund 70% dieser neu verfügbaren Zimmer gehen auf das Konto der zwanzig Hotelgruppen, die in der Region dominieren. Dabei ist innerhalb der Karibik eine Konzentration auf fünf Länder auszumachen: Dominikanische Republik, Antigua, Bahamas, Trinidad und Jamaica. Auch die weltgrösste Hotelkette, Cendant, hat ein Auge auf die Karibik geworfen. Hotelkette Nr. 1 in der Karibik ist Marriott, gefolgt von der spanischen Sol Melia. Was Starwood (Sheraton, Westin) und Patriot American (Wyndham) in der Region vorhaben, ist noch unklar. *itb*

*

Kempinski Hotels mit «Boutique»-Schiene. Nachdem die deutsch-thailändischen Kempinski Hotels das 67 Zimmer kleine, feine Hotel Rotes Ross und Kongresszentrum in Halle zum 1. März übernahmen, kündigte Vorstand *Reto Wittwer* eine Expansion in Sachen «Boutique Hotels» an. «Das Rote Ross» sei nur der erste Betrieb einer Reihe von zwölf weiteren Boutique Hotels in Deutschland. Diese Mini-Kempis, die nicht unbedingt den Namen Kempinski tragen müssen, werden eingebunden in Reservierung und Marketing. 20 Häuser in Deutschland seien für Kempinski ein ideales Potential, um die Gruppe weltweit besser zu vermarkten. *MAP*

*

Europas Hotelpreise sollen 1999 leicht steigen meint Rosenbluth. Rosenbluth Int., der US-Geschäftsreise-Operator, hat erstmals Schätzungen für den Reisemarkt auch ausserhalb der USA gemacht. Was die europäische Hotellerie betrifft, sollen die Preise im höherklassifizierten Segment leicht zunehmen, in der Mittelklasse um 4 bis 6% wachsen. Rosenbluth lässt sich nicht auf Schätzung ein, was den Effekt des «Euro» betrifft. Im europäischen Airlines-Bereich sind wegen der zunehmenden Allianzen ebenfalls höhere Ticketpreise zu erwarten. Rosenbluth erwartet, dass die Bemühungen der Airlines, den Reisebüros die Kommissionen zu kappen, ebenfalls tendenziell zu höheren Endpreisen führen dürfte. *itb*



Treffpunkt ITB: Die Messe ist eine hervorragende Tauschbörse für Informationen und Meinungen. *Foto: Christine Künzler*

Cave-Tip des Monats:

Europa

Frankreich

Das Burgund steht nicht nur für den wunderbaren Wein, den man aus dieser geschichtsträchtigen Gegend geniessen kann. Zwischen dem vierzehnten und sechzehnten Jahrhundert war das Burgund ein Grossherzogtum, das sich von Ostfrankreich über Belgien bis an die Küsten der Nordsee ausdehnte. Auch wenn diese Zeit vergangen ist, so hat sich eines über die Jahrhunderte erhalten: die Gabe, Leib und Seele mit grossartigen Speisen und grossartigem Wein zu verwöhnen. Die Weingebiete im Burgund gehören den auch zu den ältesten in ganz Frankreich. Und eines ist auch bis heute geblieben. Von den engagierten Winzern werden Sie einen Wein erhalten, in dem seine Persönlichkeit und die charakteristischen Merkmale seines Bodens und seiner Weinbereitung zur Geltung kommen, was gerade in der heutigen Zeit etwas Besonderes und Kostbares ist. Die alte und traditionsreiche Stadt Beaune ist die Weinmetropole des Burgunds. Unsere Weine bringen Ihnen also die Tradition eines wunderbaren Weingebietes näher.

Auswahl an speziellen Trouvaillen

- **ALOXE-CORTON A.O.C. 1995**
  E. Clerget, Beaune
  Ct 6×75cl, **Aktionspreis** Fr. 13.90*
- **POMMARD A.O.C. 1995**
  E. Clerget, Beaune
  6×75cl, **Aktionspreis** Fr. 16.20*
- **GEVERY-CHAMBERTIN A.O.C. 1994/95**
  E. Clerget, Beaune
  6×75cl, **Aktionspreis** Fr. 16.50*
- **SANTENAY A.O.C. 1994**
  E. Clerget, Beaune
  6×75cl, **Aktionspreis** Fr. 9.90*
- **NUITS-ST. GEORGES A.O.C. 1994**
  E. Clerget, Beaune
  6×75cl, **Aktionspreis** Fr. 14.90*

* Nettopreise

Beaune 1er Cru A.O.C 1995

E. Clerget, Beaune

Das Zentrum für Weine aus dem Burgund. Der Beaune 1er Cru bürgt für einen vollmundigen und ausgewogenen Rotwein mit harmonischem Abgang.

Ct 6×75cl
Aktionspreis Fr. 12.50

Howeg-Planteurs Rèunis
Zugerstrasse 9
6031 Ebikon
Telefon 041 444 22 22
Telefax 041 444 22 11

2. SHV-Bildungsforum BBG

Leitplanken statt starre Regeln

Erstmals diskutierten Arbeitgeber, Bildungspolitiker, Branchenverbände, Lehrkörper und Lehrlinge gemeinsam den Entwurf zum neuen Berufsbildungsgesetz (BBG). Der Anlass: das 2. SHV-Bildungsforum in Bern.

CHRISTIAN MEYER

Das Podiumsgespräch am 2. SHV-Bildungsforum (siehe Kasten), eröffnet durch SHV-Präsident *Alfred E. Urfer* und Gesprächsleiter *Manfred Ruch*, führte die rund 150 Teilnehmer mitten in die komplexe Materie. Die Podiums-Gesprächsteilnehmer hatten als erste die Gelegenheit, sich zum Entwurf des BBG zu äussern.

Nichts ist neu, nichts unmöglich

Der Gesetzesentwurf mache formal gute Figur, sagte *Karl Eugster*, er hinterlasse aber einen zwiespältigen Eindruck zwischen «nichts ist neu» und «nichts ist unmöglich». Soll etwa der Bundesbehörde die Möglichkeit offen gehalten werden, die Berufsbildung von oben umzugestalten? Ein elitär abgehobener Berufsbildungsrat könne jedoch nicht befriedigen; der Einbezug in die Diskussion um die Ausgestaltung der Verordnung müsse institutionalisiert werden. Mit dem Gesetzesentwurf solle der Bundesrat gleichzeitig den Verordnungsentwurf vorlegen, so lautete eine weitere zentrale Forderung.

Das liebe Geld…

Ferner wies Karl Eugster auf die krassen Ungleichgewichte auf dem Gebiet der Bildungsfinanzierung hin. Weiterbildungswillige Arbeitnehmer könnten kaum auf finanzielle Unterstützung der Betriebe rechnen. Diese Weiterbildung bezahlten die Mitarbeiter und Kader des Gastgewerbes weitgehend selbst. So müsse beispielsweise ein Student der Schweizerischen Hotelfachschule zur Erlangung des Diploms rund 25 000 Franken in die Hand nehmen, während an der Uni eine bescheidene Semestergebühr fällig sei. Dieser Zustand sei unbefriedigend und müsse zumindest gemildert werden.

Robert Infanger verlangte ebenfalls, dass die Weiterbildung in anerkannten Fachschulen durch den Staat finanziell unterstützt würden, wie dies bei der akademischen Ausbildung gehandhabt werde. *Alfred E. Urfer* brachte mit verschiedenen weiteren Forumsteilnehmern das «Trittbrettfahrer-Problem» zur Sprache. Die Kosten der Aus- und Weiterbildung in Hotellerie und Gastronomie seien gerechter auf die «Abnehmer» zu verteilen.

Intensive Diskussion zwischen SHV-Verbandspräsident Alfred E. Urfer (links), Robert Infanger (SHV-Berufsbildungskommission) und Christine Davatz vom Schweizerischen Gewerbeverband. *Foto: Andreas Gredig*

Fahrplan: Gas weggenommen

Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) hat den Auftrag, dem Bundesrat den BBG-Entwurf vorzulegen. Ursprünglich war eine Inkraftsetzung auf das Jahr 2001 vorgesehen. Jetzt wird ein guteidgenössisches Tempo vorgelegt. In diesem Jahr soll die Vernehmlassung abgeschlossen und die Botschaft an die Räte gerichtet werden. Für 2001 ist die Behandlung im Parlament vorgesehen; die Inkraftsetzung ist geplant für das Jahr 2003.

2. SHV-Bildungsforum

Am Podiumsgespräch des 2. SHV Bildungsforums am 17.März im Berner Bea-Kongresszentrum nahmen teil: *Christine Davatz*, Vizedirektorin des Schweizerischen Gewerbeverbandes; *Christine Hoffmann*, Hotel Stella, Interlaken; Nationalrätin *Ruth Grossenbacher*, *Karl Eugster*, Zentralsekretär Union Helvetia, *Robert, Infanger*, Präsident Kommission SHV für Berufsbildung, *Alfred E. Urfer*, Präsident SHV, *Manfred Ruch*, Vizedirektor, Leiter Berufsbildung SHV.

Den Entwurf des Berufsbildungsgesetzes (BBG) stellte *Heinrich Summermatter* vor, Geschäftsleitungsmitglied des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie (BBT).

Gegen 150 engagierte Teilnehmer, Arbeitgeber, Vertreter der Branchenverbände, Angehörige der Lehrinstitutionen sowie die eigentlichen «Betroffenen», die Lehrlinge, informierten sich aus erster Hand am diesjährigen Forum über das BBG, die wichtigsten Änderungen und deren Bedeutung für die Branche.

Das Bildungsforum mit Podiumsgespräch und Workshops zur Förderung des Dialogs zwischen Auszubildenden und Arbeitgebern, den Lehrkräften und den Branchenverbänden möchte der SHV zur Institution machen; die dritte Auflage ist für den Frühling 2000 geplant. *CM*

BBG-Entwurf: Die wichtigsten Neuerungen

Dreijährige Grundbildung für alle Branchen. Die Grundbildung mit dem Ziel, ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis zu erreichen, soll einheitlich auf mindestens drei Jahre festgesetzt werden. Damit wäre die Ausbildungsdauer in der Schweiz mit den Internationalen Standards konform.

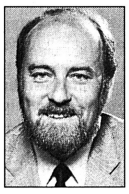
Verschiedene Wege zum Ziel. Wichtig für Hotellerie und Gastronomie: Das neue Gesetz bietet die Möglichkeit einer modularen Ausgestaltung der Lehrgänge. Eine zweijährige berufspraktische Bildung mit eidg. Berufsattest kann durch ein später angefügtes drittes Jahr ebenfalls zum eidg. Fähigkeitszeugnis führen. Das neue Gesetz erlaubt ausserdem verschiedene Arten des Erwerbs und des Nachweises von Qualifikationen zur Erlangung von Zeugnissen, Attesten und Diplomen, beispielsweise berufliche Erfahrung mit gezielter Nachholbildung, modulare Bildungsgänge usw.

Schaffung von Berufsfachschulen (z.B. 2 Jahre Schule, 1 Jahr betriebliche Praxis) ermöglichen bessere Ausbildungsmöglichkeiten. Damit kann der Zubringer in Richtung Fachhochschulen verbreitert werden.

«Von oben nach unten». Das neue Gesetz sieht eine umfassende Regelungskompetenz des Bundes vor, neu auch für Gesundheitsberufe, im sozialen und künstlerischen Bereich. *CM*

ZUR SACHE

«Finanzierung mit Fragezeichen»



Manfred Ruch, Vizedirektor, Leiter Berufsbildung SHV

«Der Entwurf zum neuen Berufsbildungsgesetz (BBG) ist offen gestaltet, lässt vieles zu und regelt praktisch nichts. Wenn das Gesetz jetzt verabschiedet würde, ohne dass zumindest die Verordnung in den Konturen bekannt wäre, würden wir die Katze im Sack kaufen. Ein Verordnungsentwurf muss deutliche Hinweise auf den Vollzug des Gesetzes geben. Darum fordert der SHV ein massgebliches Mitgestaltungsrecht bei der Verordnung.

Wichtig scheint mir, dass gewisse inhaltliche und formale Dinge im Gesetz konkretisiert werden, zum Beispiel die kantonale Aufsicht über die Lehrlingsausbildung: Hier geht es darum, festzuhalten, inwieweit die Kantone die arbeitsrechtliche Seite des Lehrvertrages zu kontrollieren haben.

Zur Finanzierung: Im Artikel 1 des BBG steht: Das Gesetz regelt und fördert die Berufsbildung als gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und zuständigen Organisationen (Verbände). Sie tragen die Kosten der Berufsbildung gemeinsam. Die Lehrbetriebe und Branchenverbände müssen darauf bestehen, dass sie unter keinen Umständen finanziell stärker belastet werden als bisher.

Das BBG sieht die Schaffung eines Berufsbildungsfonds vor. Die Arbeitgeberverbände SHV und Gastrosuisse verfügen seit Jahren über Berufsbildungsfonds. Im Gesetz macht sich der Bund anheischig, die Aufsicht über diese Berufsbildungsfonds wahrzunehmen. Dieser Aufsicht können wir nur zustimmen, wenn der Bund einen angemessenen Beitrag zu Äufnung der Fonds leistet. Bezüglich Lehrlingsausbildung wünschen wir keine höhere Belastung; im Gegenteil, wenn wir neue Lehrstellen schaffen wollen, müssen die Betriebe entlastet werden. Die Stossrichtung kann hier nur lauten, dass Bund und Kantone die volle Finanzierung der Einführungskurse übernehmen. Die betreffenden Regelungen müssen zumindest in der Verordnung festgeschrieben werden. Es ist nun im Interesse der Betroffenen, im Rahmen des Vernehmlassungsverfahrens zum Gesetzesentwurf Stellung zu nehmen, um Änderungen und Ergänzungen vorzuschlagen und konkrete Forderungen im Zusammenhang mit der Gestaltung der Verordnung zu definieren».

Mehrwertsteuer

Nationalrat hat Lockerung zugestimmt

Der Nationalrat hat der Änderung des Mehrwertsteuergesetzes vergangene Woche zugestimmt. Noch diesen Monat kommt die neue Regelung vor den Ständerat. Bis anhin fordert die Behörde eine strikte räumliche Trennung zwischen Verkauf und Gastronomie.

GUDRUN SCHLENCZEK

Stein des Anstosses ist ein Merkblatt der Steuerverwaltung aus dem Jahre 1997. Darin wird sowohl eine räumliche als auch organisatorische Trennung zwischen Verkauf und Gastronomie gefordert. Die räumliche Trennung muss dabei unverrückbar sein. Doch eine Änderung dieser veralteten Verordnung ist in Sicht. Nachdem der Ständerat im vergangenen Herbst einem entsprechenden Artikel zustimmte, wurde nun vergangene Woche auch im Nationalrat darüber abgestimmt. Demnach würde eine organisatorische Trennung alleine ausreichen, um beim Verkauf über den Ladentisch auch in den Genuss des tieferen Mehrwertsteuersatzes von 2,3% für Lebensmittel (ausgenommen alkoholische Getränke) zu kommen. Allerdings stimmt der von der Komision für Wirtschaft Abgaben (WAK) vorgelegte Gesetzestext nicht mit demjenigen des Ständerates völlig überein. Die bestehende Differenz soll in einer Sondersession des Ständerates noch im April bereinigt werden. Doch aufgrund der dann folgenden Referendumsfrist, schätzt *Alexandre Schmidt*, Sekretär der WAK, dass die gelockerten Vorgaben erst ab 2001 in Kraft sind. Dann wäre endlich auch eine juristische Lücke geschlossen. Denn bei der Einführung der Mehrwertsteuer wurde diese zwar in der Verfassung verankert, doch zur Gesetzgebung reichte die Zeit nicht mehr.

Betrifft auch das Catering

Geregelt ist mit einer Annahme des Artikels 34 zur Mehrwertsteuer – so wie ihn die WAK formuliert – auch die Lieferung von Ess- und Trinkwaren. Als gastgewerbliche Leistung soll ein Catering nur dann gelten, wenn «beim Kunden zubereitet oder serviert wird» oder wenn «für den Konsum besondere Vorrichtungen bereitgehalten werden». Wird ein Hotel extern beliefert und übernimmt aber die gastgewerblichen Leistungen selber, so käme beim Einkauf der tiefere Mehrwertsteuersatz zu tragen. Dieser Entscheid hat seine Wurzeln im sogenannten «Pizza-Entscheid» des Bundesgerichts von 1997. Dieser setzt eine ausreichende organisatorische Trennung seitens des Lieferanten voraus.

Spielraum hat der Gesetzgeber jedoch auch bei der neuen Regelung in den Ausführungsbestimmungen: Was verlangt eine organisatorische Trennung? «Die Bedingungen werden denjenigen des bestehenden Merkblattes entsprechen», so die Vorstellungen seitens der Steuerverwaltung. Doch im heute geltenden Merkblatt fordert die Steuerverwaltung klar eine zweite Ladenkassen – dann, wenn am Verkaufsort auch für die Konsumation im Gastronomiebetrieb verkauft wird. Ob allein eine geeignete Registrierkasse ausreicht und bereits als organisatorische Massnahme anerkannt wird, ist noch offen.

Andreas Basler rechnet zumindest, auch in Zukunft mit dem höheren Mehrwertsteuersatz im Spettacolo. Denn eine zweite Kasse käme hinter der Theke nicht in Frage. Das neue Coffeeshop-Konzept der Merkur lebt immmerhin zu 20% von Take away.

Swiss Deluxe Hotels

Kreativität und Innovationskraft fördern

Anlässlich des F&B-Workshops der Swiss Deluxe Hotels im Berner Bellevue holten sich Hoteliers und Kadermitarbeiter neue Ideen für Küche und Restaurant.

Über 120 General Managers, Küchenchefs, Maître d'hotels und F&B-Kadermitarbeiter gaben sich am vergangenen Freitag im Berner Hotel Bellevue-Palace ein Stelldichein: Der Kader-Workshop der Swiss Deluxe Hotels zum Thema «F&B im Fünfsternhotel» stiess auf reges Interesse. Mit Befriedigung hob *Henry J. Hunold*, Präsident der Swiss Deluxe Hotels die Rekordbeteiligung an einem Kader-Anlass hervor. Ziel des Workshops war es, die Innovationsfähigkeit und die Kreativität in den Küchen und Restaurants der Swiss Deluxe Hotels zu fördern. Nicht dass bis heute die Situation unbefriedigend sei.

Halbpension ade

Im Gegenteil, der Bereich Food &Beverage nehme weltweit in den 5-Stern-Hotels an Bedeutung zu, führte Henry J. Hunold weiter aus.

«Gutes Restaurant =gute Public Relation = volle Kassen», war die zentrale Aussage von Gastreferent *Urs Heller* (Gault Millau), der den versammelten Fachleuten riet, endlich Abschied vom guten alten Halbpensionsdîner zu nehmen. «Machen Sie in ihren schönen Häusern mehr für Feinschmecker, lassen sie noch besser, noch kreativer kochen. Sorgen Sie dafür, dass Sie in ihrer Stadt das beste Restaurant haben», sagte Heller.

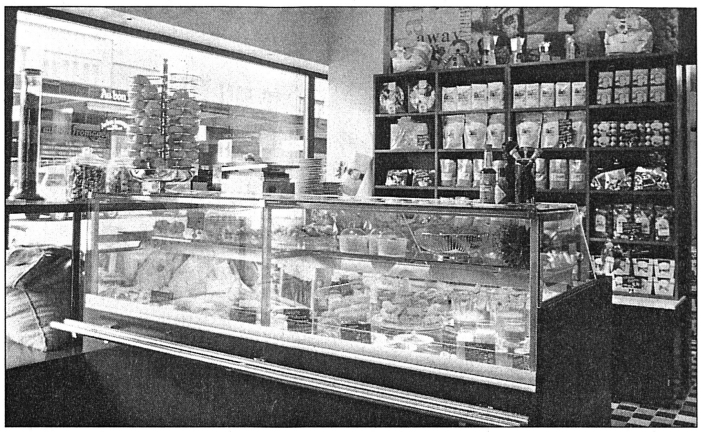
Keinen einzigen internationalen Kochstar sah *Horst Dieter Ebert*, in den Schweizer Deluxe Hotels. Der ehemalige Herausgeber des Magazins «Der Feinschmecker» bemängelte ferner, dass über ein Drittel der angeschlossenen Hotels im Gault Millau nicht erwähnt seien. Chef *Florian Trentino (Peninsula Hong Kong)* vertrat die verfeinerte, regionale Küche in Verbindung mit den weltweiten, ethnischen Küchen, die multikulturelle Küche sowie «East meets West». *Guy* Legay lobte die marktfrische, traditionelle französische Küche, während *David* Richey über die neuesten Trends aus USA rapportierte Den Anlass moderierte TV-Star *Kurt Aeschbacher*. *CM*

Merkur Gastronomie

Erstes Spettacolo in Biel eröffnet

Coffeeshop-Ketten schiessen wie Pilze aus dem Boden. Dem Image des Kaffeekränzchens haben Ketten wie Starbucks aus Amerika den Garaus gemacht. Nun hat auch die Schweiz ihre trendige Cafébar mit System: Die Merkur Gastronomie hat am Montag den ersten Spettacolo-Betrieb in Biel eröffnet.

GUDRUN SCHLENCZEK



Die Angebotsvitrine mit Panini, Säften und Müsli ist eines von vier Modulen der Cafébar. *Foto: Christine Blaser*

Der Name Spettacolo ist für Merkur nicht neu: Bereits seit 3 Jahren existiert eine gleichnamige Mokka-Bohne auf dem Markt. Mit Erfolg: Die kräftige Bohnensorte konnte jedes Jahr eine zweistellige Wachstumsrate erzielen. «Wir haben uns deshalb entschieden, ein Cafékonzept rund um die Spettacolo-Bohne zu kreieren», so der Vater des Konzepts und ehemalige Gastronomieleiter der Merkur, *Andreas Basler*.

Erst wenn er das Kleingedruckte auf der Speisekarte liest, merkt der Gast, dass er sich in einem Merkur-Betrieb befindet: Trendig und italienisch präsentiert sich das erste Spettacolo in Biel. Das Versteckspiel ist Konzept. «Wir wollen weg vom Plüsch-Image der Merkur», stellt die heutige Leiterin der Merkur-Gastronomie und Nachfolgerin von Andreas Blaser, *Erika Müller*, klar. Der Name Spettacolo versprühe vielmehr junges italienisches Flair.

Italienische Cafébar

Italienisch präsentieren sich auch Einrichtung und Konzept der Cafébar. Ein Florentiner Kronleuchter an der Decke vermittelt Festlichkeit. Das sinnliche Bild mit nackter Frau an der Wand versprüht Lust. Mit rotem Damast bezogene Bistrostühle stehen im Gegensatz zum blau-gelb gekachelten Boden. Diese Gegensätze ziehen an. Und bewirken, dass für viele Geschmäcker und Altersstufen im Spettacolo etwas zu finden ist. Entsprechend vielfältig auch das Angebot an Verzehrsplätzen: 30 Sitzplätze an Tischen und Bar – im Sommer zusätzlich mindestens 16 Boulevard-Plätze – sowie einige Stehplätze garantieren den Kaffee auf die Schnelle, mit ganz unterschiedlichem Lebensgefühl.

An der Aussenfassade sucht man vergebens nach dem Schriftzug der Merkur.

Aus vier Modulen aufgebaut

Doch der individuelle Gesamteindruck täuscht. Spettacolo ist modulhaft aufgebaut und völlig systematisiert. Vier gastronomische Betriebseinheiten bietet das Spettacolokonzept:

– die Bar mit ihren Sitz- und Stehplätzen,
– die Spiegelrückwand mit einem reichhaltigen Angebot von Aperitivs und Weinen,
– die Angebotsvitrine mit verschiedenen Paninis, frisch gepressten Säften, Müsli und Torten/Gebäck das Detailhandelsregal mit Produkten eines Merkur Spezialgeschäfts.

Je nach Standort kann das eine oder andere Modul auch weggelassen werden. Alle Ess- und Trinkwaren sind zum Mitnehmen gedacht. Für jede Kaffeegrösse steht wie beim amerikanischen Systemer Starbucks der passende Becher bereit – natürlich mit dem geschützten Spettacolo-Signet.

Expansion mit Spettacolo

Spettacolo muss den Vergleich mit den vielen ähnlich gelagerten individuellen Trendbars nicht scheuen. Denn die Cafébar liegt im Preisniveau eindeutig unter der Konkurrenz: Bereits für Fr. 3.20 kann man ein Sandwich am Take-out erwerben. Den Ristretto, Espresso oder das Caffè latte gibt es bereits für 3 Franken. Und der Viertelliter «San Pellegrino» kostet bloss Fr. 2.60, ein «Pinot DOC» Fr. 3.60. Insbesondere der Einsatz der Produkte der Schwesterfirma Alimarca macht sich bezahlt.

Mit Spettacolo will die Merkur Gastronomie in den nächsten Jahren kräftig wachsen. Genauso wie mit den Linien Merkur Expresso und Buffet Expresso. Die traditionellen Merkur-Cafés seien dagegen eher rückläufig, so Basler. Man weine auch nicht den 16 im vergangenen Jahr an die Schweizerische Speisewagengesellschaft veräusserten Le Bistro-Betriebe (Umsatzvolumen 27 Mio. Franken) nach.

Zweiter Betrieb in Zürich

Künftig wolle man auf kleinere Einheiten mit hohem Kaffeeumsatz setzen. Noch 1999 ist die Eröffnung von 6 Spettacolo-Betrieben in der Schweiz geplant, im Jahre 2003 sollen es bereits 30 sein. Dabei denkt Merkur vor allem an neue Standorte und nicht an ein Austauschen der bestehenden Eigenen. Ab dem Jahr 2000 soll Spettacolo auch im Franchising multipliziert werden. Basler schätzt, dass so zusätzlich 15 Betriebe bis 2003 eröffnen.

Die ersten Gehversuche unter fremder Führung starten bereits dieses Jahr. Ende April werden in Zusammenarbeit mit den Schweizerischen Bundesbahnen und Migros an den Bahnhöfen in Schüpfen und Brügg Spettacolo-Module plaziert. Und der zweite eigene Spettacolo-Betrieb soll Ende Mai diesen Jahres im Einkaufszentrum Letzipark in Zürich eröffnen.

Zahlen und Fakten

Fakten und Zahlen des Spettacolo Biel:	
Investitionsvolumen	Fr. 350 000.–
Umsatzerwartung	Fr. 700 000.–
Fläche brutto	97 m²
Sitzplätze	16
Teilzeitmitarbeiter	10
F&B-Relation	25 zu 75%
Kaffeeumsatz	53%
Öffnungszeiten	6 bzw. 7 bis 21 Uhr

Ein Auszug aus dem Getränkeangebot:	
Ristretto	Fr. 3.00
Espresso	Fr. 3.00
Cappuccino	Fr. 3.30
Caffè Schümli	Fr. 3.00
Caffè Coretto	Fr. 4.50
Cioccolata calda	Fr. 3.30
Offentee	Fr. 3.30

MIXED PICKLES

Kooperation zwischen SSG und Village Roadshow. Die SSG hat mit der australischen Multiplexkino-Betreiberin Village Roadshow einen Kooperationsvertrag abgeschlossen. Damit will die Schweizerische Speisewagengesellschaft nun auch im Entertainment Fuss fassen. Das erste Schweizer Multiplexkino wird im September 1999 in Genf seine Tore öffnen. Die SSG wird an den Standorten der Village Roadshow die Gastro-Lokalitäten im Rohbau mieten und mit unterschiedlichen Konzepten ausbauen. Village Roadshow betreibt in 16 verschiedenen Ländern Multiplexkinos. *GSG*

*

Expo 2000: «Geniessen auf gut deutsch». «Geniessen auf gut deutsch» – so lautet eine Gastronomie-Aktion der CMA, Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft, anlässlich der Expo 2000 in Hannover. Gedacht ist die Aktionen für Restaurants aus der Umgebung von Hannover, welche während der Dauer der Weltausstellung Spezialitäten der deutschen Küche in entsprechendem Ambiente anbieten wollen. Für diese Aktion hat die CMA ein Marketingpaket geschnürt. Ein Gastro-Führer soll den rund 200 Restaurants in und um Hannover eine Plattform bieten. Der Führer wird deutsch und englisch erscheinen und den den Besuchern gezielt überreicht werden. *GSG*

*

Winterthurer Löwen-Genossenschaft ist Konkurs. Eine der beiden traditionellen Winterthurer Genossenschafts-Beizen, der «Löwen» in Veltheim, musste Konkurs anmelden. Das Restaurant hatte bereits im letzten Herbst finanzielle Probleme, der Weiterbetrieb konnte damals vorerst gesichert werden. Die Umsätze sanken seit September aber weiter ab, so dass sich die Verwaltung der Genossenschaft letzte Woche gezwungen sah, die Bilanz zu deponieren und den Konkurs zu beantragen. Wer das Lokal in Zukunft übernehmen wird, ist noch unklar. *RW*

*

Alkoholkonsum 1998 stabil. Der Alkoholkonsum in der Schweiz hat 1998 auf dem Niveau des Vorjahres stagniert. Pro Kopf tranken die Schweizer 109,4 Liter Alkoholika. Der Verbrauch variiert je nach Art des Getränks: Während von Wein, Obstwein, Spirituosen der Konsum etwas abnahm, wurden dafür 1998 pro Kopf 5 Deziliter mehr Bier getrunken. Seit 1988 nahm der Alkoholkonsum von 128,3 auf heute 109,4 Liter stetig ab. Doch im vergangenen Jahr ist seit 10 Jahren der Alkoholkonsum erstmals nicht weiter gesunken. *GSG*

Schweinefleisch

Jedes vierte Kotelett aus artgerechter Tierhaltung

Dank Nachfrage und Subventionen floriert der Handel mit Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Bereits jedes vierte Schweinekotelett trägt ein entsprechendes Label.

«Im Nutztierschutz hat sich in den letzten zehn Jahren viel verbessert», erklärte *Susi Goll* von der Pressestelle für Tierschutzfragen an der Medienorientierung vom Dienstag. Der Trend zu mehr Ethik beim Fleischkonsum lässt sich allein schon daran ablesen, dass bereits jedes vierte Kilogramm Schweinefleisch aus sogenannten Label-Produktionen stammt, deren Anforderungen mehr oder weniger stark über jene der Tierschutzgesetzgebung hinausgehen.

Schlechte Noten für IP

In einer Übersicht von acht verschiedenen Labels für Schweinefleisch aus artgerechter Haltung wird deutlich, dass zwar alle Programme zu einer Verbesserung des Tierschutzes führen. Besonders gelobt wurden aber die Anstrengungen des Vereins Schweizer Landwirte für Schweine-Freiland-Haltung (VSS) und KAG-Freiland.

Etwas weniger gut schnitten im Vergleich Bio Suisse, Agri-Natura und Coop-Natura Porc ab. IP-Suisse, M-Sano und Manor-Natura «bringen gegenüber konventionellen Betrieben zwar Verbesserungen, die sich aber in bescheidenem Rahmen halten», so Goll. Aus Sicht des Tierschutzes sehr wichtig ist die Möglichkeit eines regelmässigen Auslaufs, der auch Beschäftigung mit Ästen sowie Schattenplätze anbietet. Nicht nur die Mast selbst, auch die Art der Schlachtung wird in den letzten Jahren von der Öffentlichkeit immer aufmerksamer verfolgt.

Labels wie VSS, KAG und Bio Suisse schreiben denn auch schonendes Verladen der Masttiere ohne Elektrotreiber und möglichst hofnahe Schlachtung vor.

Spezialität «Wollenschwein»

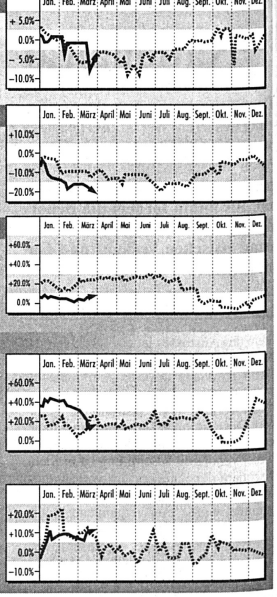
Auch wenn jedes zweite in der Schweiz verzehrte Kilo Fleisch «Schwynings» ist, Schwein ist nicht gleich Schwein. Ein besonderes Borstenvieh ist etwa das Wollschwein, von dem heute exakt 449 Exemplare die Schweiz bevölkern. Dank seinem dichten Borstenkleid und der dicken Fettschicht kann es problemlos ganzjährig im Freien gehalten werden. Im Tessin lebt dank der – Mitte der achtziger Jahre fast ausgestorbenen – Nutztierart eine alte Tradition wieder auf: die Kastanienmast. Nicht nur Tierfreunde, auch Feinschmecker haben ihre Freude am Wollschwein. In einer Vergleichsdegustation schwang das Plätzli vom «Wullesäuli» mit einem angenehmen Geschmack, saftigem und rötlichem Fleisch sowie gar nicht zähem Biss gegenüber der konventionellen Mastsau deutlich obenaus. *PLD*

PRODINDEX 22.3. bis 27.3.1999

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

Artikelbezeichnung	1999 Woche 12	1999 Woche 11	1998 Woche 12	Index Vorwoche	Index Vorjahr
Frischfleisch					
Rindfleisch					
Gesamter Warenkorb				+5,5%	+2,1%
Rindshuft[1]	32.50	32.50	31.90		
Entrecôte[1]	34.90	28.00 A	34.20		
Siedfleisch[1]	10.40	10.40	10.50		
Kalbfleisch					
Gesamter Warenkorb				–4,3%	–13,7%
Kalbsnuss[1]	24.90 A	31.50	38.40		
Kalbssteak[1]	41.40	41.40	37.90		
Kalbsbrust[1]	13.40	10.50 A	14.40		
Schweinefleisch					
Gesamter Warenkorb				+2,5%	–13,1%
Nierstück mit Huft[1]	18.40	18.40	20.40		
Hals[1]	12.90	8.40 A	15.40		
Schulterbraten[1]	10.90	10.90	13.60		
Gemüse					
Gesamter Warenkorb				+4,7%	+3,2%
Zwiebeln gross, Sack 10 kg[1]	0.99	0.95	1.60		
Zucchetti, Karton 5 kg[1]	2.45	3.45	2.60		
Früchte					
Gesamter Warenkorb				+1,2%	–1,4%
Melonen Galia, Kart. 6 Stk, Stk.	3.80	3.85	4.35		
Kiwi, Karton 33 Stk., Stk.	0.26	0.30	0.30		

Index-Jahresübersicht[2] — Index 1999 ..... Index 1998



[1] ausgewähltes Produkt in Sfr./kg [2] Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995) A = Aktion

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,
Internet: http://www.htr.ch
Redaktion:
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 24,
e-mail: redaktion@htr.ch
Verlag:
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23,
e-mail: verlag@htr.ch

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

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Christine Künzler (CK),
Felix Maurhofer (FM).
Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Thomas Vaszary (VY),
Dr. Karl Josef Verding (KJV).
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Andrea Fiedler (AF),
Gudrun Schlenczek Gasser (GSG).
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM).

hotel + tourismus online
http://www.htr.ch

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Ulrich Utiger.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta, Tel. 031 / 370 42 41.

Inserate / Annonces:
Anna-Lisa Casaluci, Tel. 031 / 370 42 42,
Dominik Chammartin, Tel. 031 / 370 42 43.

Geschäftsanzeigen /Publicité:
Eva Bürgi (Verkaufsleitung),
Erich Weber (Beratung),
Marc Moser (Beratung),
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Top Table, Littau

Preis für Schweizer Tischkultur

Im Bestreben, die Tischkultur wieder vermehrt ins Bewusstsein der Öffentlichkeit zu rücken, haben engagierte Kreise aus der Branche Glas, Porzellan und Keramik zusammen mit der Zeitschrift «Die Vitrine» und dem Verein Top Table erstmals einen Tischkultur-Preis für das Jahr 1998 ausgeschrieben.

CHRISTIAN MEYER

Anlässlich eines Galaabends mit rund 200 Gästen im Hotel Palace in Luzern, durch den die Fernsehmoderatorin *Gabriela Amgarten* führte, wurde kürzlich der Kochbuchautorin *Elfie Casty* aus Klosters der 1. Schweizer Tischkultur-Preis verliehen. In seiner Laudatio bemerkte *Silvio Spiess*, Repräsentant des Hauptsponsors Gmundner Keramik, dass die Fachjury sich für Elfie Casty entschieden hat, weil der Inhalt und die Gestaltung ihrer Kochbücher viel zur Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten für eine gepflegte Esskultur beitragen. Aus den Händen von *Cornelia Nager* aus Würenlos, die die Preisträgerin nominiert hat, konnte Elfie Casty den Award von Gmundner Keramik, einen Zimmerbrunnen mit typischen Dekors, entgegennehmen.
Die Aktion Tischkultur-Preis soll nun weitergeführt werden, wobei möglichst breiten Bevölkerungskreisen die Möglichkeit geboten werden soll, Nominationen für den Preis einzureichen. Für diese Auszeichnung können Persönlichkeiten, Institutionen oder Firmen nominiert werden, die sich im jeweiligen Jahr in irgend einer signifikanten Weise um die Förderung der Schweizer Tischkultur verdient machen.

Auszeichnung für das Buch «Liebe, List und Thymian» für Elfie Casty, rechts im Bild mit Gabriela Amgarten bei der Preisverleihung. *Foto: zvg*

Die Preisträgerin

«Mit Liebe, List und Thymian» ist das neuste Buch von Elfie Casty, das auch Ungeübten Mut zum Kochen mache und Könnerinnen und Könnern neue Impulse vermittle. Die Tischkultur-Preisträgerin zähle zu den erfolgreichsten Kochbuchautorinnen der Schweiz, sind doch von ihren bisher erschienenen Büchern über 150 000 Exemplare verkauft worden, so die Laudatio.
Als Autodidaktin setzte Elfie Casty in den siebziger Jahren mit einer eigenständigen Nouvelle Cuisine Massstäbe. Ihr wurden mehrere Auszeichnungen verliehen, u.a. wurde sie auch in die «Association des Restauratrices-Cuisinieres de France» aufgenommen. 1981 zog sich Elfie Casty aus der Gastronomie zurück und begann eine publizistische Laufbahn. In ihrem unverkennbaren Stil schrieb sie nicht nur Bücher, sondern auch Beiträge in Zeitschriften und Zeitungen, so für die «Neue Zürcher Zeitung», in der sie noch heute eine Kolumne betreut. Während Jahren war sie zudem in der Vorabendsendung «Karussell» des Schweizer Fernsehens DRS zu sehen. Zudem betreute sie mehrere Jahre die Zeitschrift «Marmite» als Chefredaktorin.

Destillata 99, Wien

Sieben Schweizer Goldbrände

Zum ersten Mal fand heuer die internationale Fachmesse Destillata nicht mehr im kärntnerischen Skiort Bad Kleinkirchheim, sondern in Wien statt. Im Mittelpunkt dieses europäischen Schnapsevents stand wie immer die Prämierung unter der Leitung von *Peter Dürr*, Forschungsanstalt Wädenswil.
1200 Brände hatte die internationale Jury zu verkosten. Die Schweizer Bilanz lässt sich sehen: 33 Schnäpse wurden mit Gold-,Silber- oder Bronzemedaillen ausgezeichnet. Gold gab es je dreimal für *Ruedi Käser*, Elfingen, und für *Lorenz Humbel*, Stetten, einmal für *Viktor Senn* aus Gansingen. Weitere Gewinnträger sind *Urs Hecht* (Gunzwil), die Firma Dettling (Brunnen), *Peter Schuler* (Gelfingen), *Heinz Zürcher* (Port), Domaine de Cressier (Cressier), Matter-Luginbühl (Kallnach) und die Diwisa (Willisau. *pd/CM*

Vollständige Liste aller prämierten Brände: Schweizer Schnapsforum, Telefon 01 780 76 15.

MIXED-PICKLES

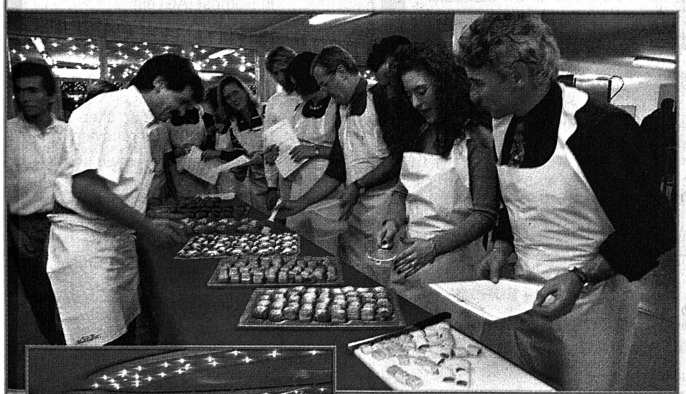
Wädi-Brau-Huus mit Millennium-Bock zugunsten von Behindertenheim Bärenmoos in Oberrieden. Der Super-Millennium-Bock der Wädenswiler Brauerei Wädi-Bräu ist auf 2000 Flaschen zu 33cl limitiert, welche ausschliesslich am 31. Dezember 1999 gebraut werden.
Jede Flasche ist numeriert und handsigniert. Originell der Verkaufspreis: Alle Flaschen, welche ab März 2000 in den freien Verkauf gelangen, kosten 2000 Rappen. Die gesamten Einnahmen dieser Verkäufe gehen an das Wohn- und Behindertenheim Bärenmoos im benachbarten Oberrieden. *HU*

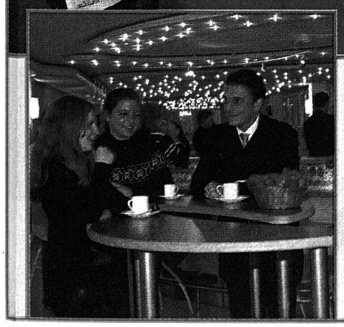
ANZEIGE

Seminar für LeserInnen der *hotel + tourismus revue* am 12. April 1999

Verblüffende Kreationen mit Convenience-Backwaren

Landauf landab bieten Hunderte von Firmen ihre Produkte und Dienstleistungen an, unterbieten sich gegenseitig mit schwindelerregenden Rabatten und versuchen mit einem farbigen Marketingauftritt und der Unterstützung ihrer Verkaufsorganisation Marktanteile zu gewinnen. Leider gibt es aber nur wenige Firmen, die in der Kundenpflege neue Wege beschreiten.
Einer der für den Kunden attraktivsten, weil nachhaltig nutzbringender, heisst Produkteschulung. Hiestand gilt als einer der innovativsten Schweizer Produzenten im Lebensmittelmarkt, dessen Entwicklungen in schöner Regelmässigkeit zu Klassikern, und damit zu zuverlässigen und beständigen Umsatzträgern werden.
Und so ist es eigentlich nur logisch, dass Hiestand auch bei der Kundenpflege neue Wege beschreitet: Am Produktionsstandort in Lupfig, gleich eine Etage über der Produktion, hat Hiestand sein Schulungszentrum errichtet, die «BAKE OFF ACADEMY». Die Grundidee ist simpel, erklärt Heini Surber, Marketingleiter von Hiestand, nicht ohne Stolz auf sein «Baby»: «Wir zeigen unseren Gästen aus der Gastronomie ganz einfach die schier grenzenlosen Möglichkeiten auf, die sich aus dem gezielten Einsatz unserer Backwaren ergeben. Und wir werben hier unermüdlich für die Liebe zum Detail und das Verständnis von Convenience-Produkten als formbaren Rohstoff.»
Die Einrichtung ist denn auch in einen Rahmen eingefügt, der alles möglich macht. Das den Firmenfarben entnommene Gelb wirkt sehr erfrischend und behaglich zugleich. Und die zitierte «Liebe zum Detail» springt dem Besucher sofort ins Auge. Das Thema Gipfeli ist natürlich allgegenwärtig, sei es im Teppich oder in Form von Tischen und der Bar. Das ist alles so perfekt gestylt, dass es schon fast ein Privileg ist, in dieser Atmosphäre mehr über z.B. «Verblüffende Kreationen mit Convenience-Backwaren» zu erfahren.
Am 12. April findet in der BAKE OFF ACADEMY ein Seminar für alle LeserInnen der *hotel + tourismus revue* statt. Auf die TeilnehmerInnen wartet ein spannender Tag mit vielen News, praktischen Tips und angeregten Gesprächen in Lupfig. Melden Sie sich rasch an, die Plätze sind begehrt und schnell vergeben. Lassen Sie sich diese einmalige Atmosphäre nicht entgehen.





Programm:
Montag, 12. April 1999, 8.30 bis ca. 15.00 Uhr
Begrüssung mit Kafi und Gipfeli • Einblick in die Hiestand-Produktion • Produktinhalte und Erfolgsfaktoren beim Einsatz von Convenience-Backwaren • Aktuellste Trends in der Grossküchentechnik von Ruedi Amgarten, FRANKE Verkaufsleiter Verpflegungstechnik Schweiz • Praktischer Workshop «Verblüffende Kreationen mit Convenience-Backwaren» von Sacha Hildebrand, Koch • Gemeinsames Mittagessen • Fragen und praktische Übungen nach Bedarf.

Anmeldetalon für Seminar vom 12. April 1999

Betrieb: _____

Name/Vorname: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Telefax: _____

Datum/Unterschrift: _____

Seminarbeitrag: Fr. 150.– inklusive Verpflegung

Anmeldung: Verlag *hotel + tourismus revue*, «BAKE OFF ACADEMY», Christof Ramseier, Monbijoustrasse 130, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 27, Telefax: 031 370 42 23.

ESTERMANN SCHWERZMANN
GmbH
Hoteleinrichtungen + Bedarf

Tischwäsche | Glaswaren

Wir Estermänner sind aus der Gastronomie

Frotteewäsche | Maschinen

Von Profis für Profis

Bettwäsche | Bestuhlung

1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!

Uniformen | Gartenbestuhlung

Wir nähen Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

Küchenutensilien | Schirme + Grossschirme

Stoff-Kollektion mit über 1000 Muster!

Pozellan + Bestecke | Hotelmöbel

Unser eigenes Möbatelier berät Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.

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

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

ESTERMANN SCHWERZMANN
GmbH
Hoteleinrichtungen + Bedarf
Tel. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70

Gästezimmer Modell Lucerne

Zimmer komplett Fr. 3998.-

inkl. Transport + Montage, Garantie

Schrank-, Boxspringbett mit Matratze und Keilkissen-, Nachttisch-, Wandverkleidung-, Schreibtisch-, Stuhl-, Couchtisch-, Armlehnsessel-, Spiegel-, Garderobenbrett

www.hotelbedarf.ch
Küchengeräte online kaufen & verkaufen

Eintauschgeräte Occasionen Restposten

Tel. 01-391 46 56

WIRZ
Hygiene 2000 Plus

WIRZ BIO-KONZENTRATE
Kuoniweg 5
CH-4702 OENSINGEN
Telefon: 062 396 11 22
Fax: 062 396 11 24
Inhaber: **Hans J. Wirz**

Herstellung und Vertrieb von ökologischen und biologischen Desinfektions- und Reinigungskonzentraten

Wir suchen für die ganze Schweiz

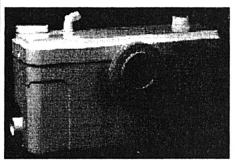
Gebietsvertretungen

Ihre Chance zur Selbständigkeit

Unsere Kunden schätzen unsere Produkte, Preise und Qualität

112021/400919

Perfekte Kleinhebeanlagen



fördern Abwasser und Fäkalien problemlos zum Fallrohr. Hohe Leistung und hervorragende Qualität sind die Merkmale der SANIBROY-Fördersysteme.

Verlangen Sie bitte Unterlagen bei

PLENUS AG
8954 Geroldswil Steinhaldenstr. 20
Tel. 01/748 17 44
Fax 01/748 17 43

SFA SANIBROY®

calanda kälte

Beratung, Planung, Verkauf, Montage und Service

PREISHIT!

Neue Kühlzellen

B 2210 x T 1670 x H 2100, mit Kühlmonoblock, ab Lager
NP Fr. 8400.–, VP Fr. 5880.–

Neue Tiefkühlzellen

B 2260 x T 1720 x H 2100, mit Tiefkühlmonoblock, ab Lager
NP Fr. 9580.–, VP Fr. 6880.–

Auch weitere Abmessungen zu Top-Preisen.

Unser Herr Cadosch erwartet gerne Ihren Anruf.

Hauptsitz-Süd-/Ostschweiz:
CH-7208 Malans
Telefon 081 300 07 07
Telefax 081 300 07 09

Filiale Zürich:
CH-8600 Dübendorf
Telefon 01 882 17 27
Telefax 01 882 17 28

111165/400413

Frisch-Dienst für Polstermöbel

Die Polsterung ist durchgesessen. Die Bezugsmaterialien sind abgewetzt, beschädigt oder gefallen Ihnen ganz einfach nicht mehr ... trotzdem hängen Sie gefühlsmässig noch fest an Ihren vertrauten Polstermöbeln.

Auffrischen ist ökologisch sinnvoll und meistens lohnenswert, auch für Leder. Lassen Sie doch einfach unsere Fachleute dran!

Unsere Polsterer garantieren für beste handwerkliche Ausführung und professionelle Perfektion zu sehr vernünftigen Preisen.

Kontaktieren Sie uns, wir unterbreiten Ihnen in wenigen Tagen unser Angebot.

stega®
Kundendienst Stegemann AG
4934 Madiswil
Tel. 062 - 965 29 33 Fax 062 - 965 12 06

zu Verkaufen ! Kart Bahn Lömmenschwil SG mit Barbetrieb

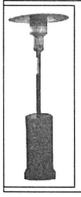
Kart - IN - Door
R. Zwiker
9308 Lömmenschwil
Tel. 079 443 37 09

Wir lösen Ihnen sämtliche lufttechnischen Probleme.

Lüftung-Klima-Service
Biedermann Reparaturen
Steinmattstrasse 18
4552 Derendingen

Haushaltgeräte
Tel: 032 682 17 02
Fax: 032 682 06 70
Natel: 079 455 05 34

107930/397959



Wärmestrahler
Helios Radiant

... für Bars, Terrassen, Zelte Wintergarten etc. & Accessoires für die Aussen-Gastronomie.
PATIO Trading GmbH
Schweizer-Vertretung
Telefon 01 722 38 00
Fax 01 722 38 01
www.patiotrading.ch

Last Minute CH

IHR ANGEBOT UNTER TELEFON 031 370 41 11
FRAU SUSANNE RÜFENACHT

BAZAR

Zu verkaufen:

40 Polsterstühle und 40 Polstersessel

gut erhalten, sehr günstig.

Swiss-Motel Zug
Telefon 041 741 45 15

112385/125431

Infolge Verkleinerung zu verkaufen

Polstergruppe
Rolf Benz (neuwertig)

Schlafzimmer
(neuwertig) sowie

Bar mit 6 Barhockern
bordeaux (neu)

Telefon 031 761 07 67

112380/401073

LIEGENSCHAFTEN

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Jungfrauregion

Für einen schmucken Gasthof in einem weltbekannten Kurort
suchen wir im Auftrag ein

MIETER-PAAR

Der Betrieb umfasst:

10 heimelige Doppel- und Mehrbettzimmer
Gaststube mit 60 Sitzplätzen
Sonnenterrasse mit 60 Sitzplätzen
eine 4-Zimmer-Wirtewohnung
30 Schlafplätze im Stroh
30 Parkpläze

Für die Führung des Hotel-Restaurationsbetriebes, der mitten im Ski- und Wandergebiet liegt, stellen wir uns ein Mieter-Paar vor, das gastronomische und gastgeberische Erfahrung mitbringt und den Einsatz im Kleinbetrieb nicht scheut.

Mietantritt nach Übereinkunft,
Umsatzgrösse Fr. 450 000.–.
Erforderliches Eigenkapital Fr. 70 000.–
für die Übernahme von Waren und Kaufinventar.

Wenn Sie die Natur lieben und Freude haben, Ihre Gäste in der herrlichen Bergwelt zu empfangen und zu bewirten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV
Frau L. Rentsch
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 39
Fax 031 370 43 44

112275/84735

GEMEINDE MEGGEN — **GEMEINDEVERWALTUNG**

Zu vermieten per sofort oder nach Übereinkunft in Meggen LU

Café-Restaurant Pyramide

Das modern eingerichtete Restaurant mit ca. 60 Sitzplätzen befindet sich im Dorfzentrum von Meggen. In der warmen Jahreszeit kann der Betrieb ins Freie als Dorfplatz-Gartenrestaurant erweitert werden. Genügend Parkplätze für die Gäste sind vorhanden.

Das Café-Restaurant Pyramide bietet für einen tüchtigen, kreativen und initiativen Unternehmer beste Voraussetzungen zur Verwirklichung einer guten Existenz.

Interessiert, dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung baldmöglichst an folgende Adresse: *Gemeindeammanamt Meggen, «Bewerbung Pyramide», am Dorfplatz 3, 6045 Meggen.*

111995/400899

HBMS Hotelimmobilien Hoteltreuhand
Hotelier Beratungs Management Service
CH-6440 Brunnen, Herrenmatt 2
Fax (0041) (0)41 - 820 33 81

• Nur schriftl. Anfragen, auch Fax.
Keine telefonische Auskunft.

SCHWEIZ + EUROPA

Wir verkaufen Hotelliegenschaften in der Schweiz, Italien und Monaco

RENDITE VORHANDEN!

Ein Verkauf an ausländische Investoren ist möglich (ges. Regelung).

• IN DEN PREISEN VON CHF 2.2 MIO – CHF 8 MIO. – CHF 45 MIO.

*** **Familien-Hotel-Restaurant,** Einsiedeln, 60 Betten, CHF 3.3 Mio.
**** **See-Seminarhotel,** nähe Luzern, 110 Betten, CHF 8 Mio.
**** **Modernstes Alpenhotel,** Davos, 220 Betten, CHF 21 Mio.
**** **Aussichtshotel-Alpine Lage,** 22 000 m² Land, 60 Betten, CHF 4.5 Mio.
**** **Spezialitäten-Rest. Monaco,** CHF 3 Mio.
***** **Thermehotel,** Abano, 180 Betten, CHF 16 Mio.
***** **Luxushotel Genf,** 100 Zimmer, 160 Betten, CHF 35 Mio.
***** **Luxushotel Genf,** 110 Zimmer, 170 Betten, CHF 40 Mio.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Eine Herausforderung, die reizt

Wir suchen im Auftrag für einen traditionsreichen Restaurationsbetrieb an verkehrsgünstiger Lage in Rothrist (AG) ein

MIETER-PAAR

Der Betrieb umfasst eine Gaststube, ein A-la-carte-Stübli, 3 kleine und einen grossen Saal. Er wird zurzeit im alten Stil innen wie aussen komplett renoviert.

Das ideale Mieterpaar stellen wir uns wie folgt vor:

• Fundierte Grundausbildung im Gastgewerbe und breite Berufserfahrung
• Liebt ein gepflegtes Haus und hat Sinn für echte Gastlichkeit und Gästebetreuung
• Kauft das Kleininventar

Mietbeginn: Dezember 1999.

Der Eigentümer strebt ein langjähriges Mietverhältnis an und bietet faire Bedingungen.

Gerne erwartet Herr A. Dubler Ihre komplette Bewerbung.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 38
Fax 031 370 43 44

112232/84735

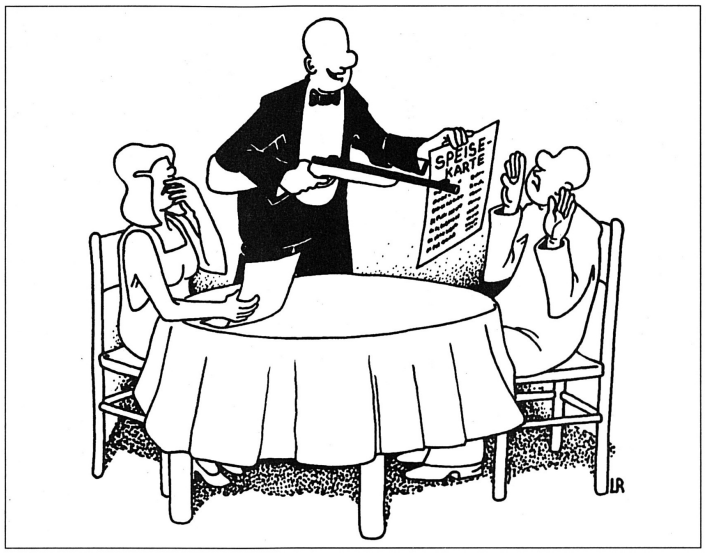
Marketing

«Gastro-Guerillas» wittern ihre Chance

Mit Innovation, Kreativität und ganzheitlichem Denken können sich Klein- und Kleinstunternehmen im täglichen Kampf um das Vertrauen der Gäste gegen die Grossen und Mächtigen behaupten. Ein Leitfaden.

HERIBERT PURTSCHER AUS WIEN

Nicht nur in der Industrie, auch in der Gastronomie werden die Grossen immer grösser. Mergers und Akquisitionen in der Branche, sich ausdehnende Konzernstrukturen, Globalisierung, kürzere Entwicklungszyklen (Szene!), Technisierung und Automatisierung (System, Convenience usw.) sind einige der Gründe, weshalb der Markt sich ständig ändert und der Wettbewerb zugenommen hat. Vor diesem Hintergrund («die einzige Konstante ist die Veränderung») wittern «Guerillas» ihre Chance. Individualität, Erlebnis und zugleich Geborgenheit («das zweite Zuhause») sind Eckpunkte ihrer Strategie. Mit Innovation, Kreativität und ganzheitlichem Denken punkten sie im täglichen Kampf um das Vertrauen der Gäste.



Nicht «Hard-Selling» ist gefragt, sondern Überzeugungskraft. *Karikatur: Reinhold Löffler*

Schnelle und Langsame

«Damit nicht die Grossen die Kleinen fressen, sondern die Schnellen die Langsamen», macht *Arnold Oberacher* (Edinger Tourismusberatung) den Kleinunternehmen Mut. Oberacher referierte kürzlich bei der Fachtagung «Pub & Beiz» im Rahmen der Fachmesse «Aufgetischt» in Wien.

Im Gegensatz zu ihren Gegnern sind «Guerillas» deutlich kleiner (strukturiert), lokaler beziehungsweise regionaler orientiert und klarerweise mit weniger Mitteln ausgestattet. Trotzdem sind sie nicht zu unterschätzen. Ihre Vorzüge und Stärken liegen in Bereichen, die von den grossen Gegnern meist nur schwer und aufwendig übernommen werden können.

Um ein echter (Gastro-)Guerilla zu sein, braucht es einerseits Voraussetzungen, die man besitzt oder sich aneignet, laufend schult und auf die man als Stärke vertraut, andrerseits Strategien, die man individuell entwickelt, lückenlos vorplant und dann konsequent umsetzt.

«Der Gastro-Guerilla spricht nicht nur von diesen Attributen (das tun die meisten), sondern er trainiert und entwickelt sie und setzt sie gezielt und regelmässig ein», weiss Oberacher. Oberstes Ziel aller «Gastro-Guerilla-Aktivitäten» sei es schliesslich, den Gast zu gewinnen und zu überzeugen («im Mittelpunkt steht der Gast») und dadurch den wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens nachhaltig abzusichern.

Drei Fragen müssen eindeutig beantwortet werden: Was ist der Hauptzweck der Aktion (Kunden gewinnen, halten, abziehen, usw.), Wer ist die Zielgruppe (regional, lokal, Singles, Sportler usw.) und Wie sind Nutzen (Haupt-, Zusatznutzen), Vorzüge und Problemlösungen zu erreichen? «Je allgemeiner die Antworten, desto zahnloser, je präziser, desto wirkungsvoller fallen sie aus».

Eine gute «Guerilla-Strategie» zeichnet sich durch Detailkenntnis des Umfeldes, Schwachstellenanalyse des Gegners, Bewusstsein der eigenen Stärken, Konzentration auf erfolgversprechende Angriffsziele und Auswahl der geeigneten Mittel aus. Umgemünzt auf Gastro-Guerilla bedeutet dies präzise Kenntnis des lokalen Marktes, lückenloser (lokaler) Wettbewerbsüberblick, Kenntnis der Potentiale, Positionierung und Profilierung sowie Planung origineller Aktionen.

Die wichtigsten Quellen des Gastro-Guerilla-Kämpfers sind der Gast, Interessenten (potentielle Gäste), Konkurrenten, eigene Erfahrung («Mystery-Guest»), Unternehmen aus anderen Branchen (mit gleicher Zielgruppe), Publikationen und Literatur sowie Schulung und Training. Nicht fehlen darf das «Guerilla-Brainstorming». Es dient dazu, sich die eigenen Stärken (und Schwächen) bewusst zu machen, Trends und Tendenzen zu analysieren.

Bei der nachfolgenden «Konzentration auf das Angriffsziel» rät Oberacher den interessierten Gastronomen zu folgenden Schritten:

- filtern Sie das «Erstaunliche» aus Ihren Angebot heraus,
- formulieren Sie eine Problemlösung (keine Merkmale),
- stellen Sie den Wert, und nicht den Preis, in den Vordergrund,
- formulieren Sie glaubwürdige Argumente für den Gast,
- identifizieren Sie sich selbst mit Ihrem Angebot,
- nennen Sie Ihr «Alleinstellungsmerkmal» beim Namen (Wettbewerbsvorteil!) und – besonders wichtig – bleiben Sie ein Original.

Die Haupt-Gefahrenquellen einer Guerilla-Strategie sind nach Ansicht Oberachers ein zu breites Angriffsziel («Gemischtwarenladen»), fehlendes Durchhaltevermögen, Kopieren («Gegner ahnt die Strategie»), Überschätzung («Überforderung von Standort, Unternehmer und Finanzkraft») sowie Kampf mit den Mitteln der Grossen (Hardware statt Software).

Finte statt Flinte

Bei der Auswahl der geeigneten Mittel (Aktionsplanung) rät Oberacher im Bereich Management griffig zu «Finte statt Flinte» (Idee statt Investition), bei den Mitarbeitern zu «Bande statt Kompanie» (Team statt Struktur), im Marketing zu «Scharfschütze statt Schrottflinte» und im Umfeld schliesslich zum Motto «Allianzen statt Alleine» (Branchen-Kooperationen, Netzwerke mit Partnern und Medien). «Bleiben Sie ständig im Gerede. Und stimmen Sie Ihre Aktionen auf die Konkurrenz ab (If you can't beat them, bite them)», nennt Oberacher weitere wichtige Punkte des Guerilla-Marketings. Zentrales Instrument ist dabei der Mitarbeiter: «Scheuen Sie keine Kosten, ihn hervorragend zu trainieren».

Die Grundlagen zum langfristigen Erfolg

Planen Sie langfristig und legen Sie dies verbindlich fest!
- Rechnen Sie nicht mit einem sofortigen Erfolg! – Vertrauen Sie auf die Wirkung der Zeit (Zugkraft, Markeneffekt usw.
- Beständigkeit schafft Vertrauen – Seien Sie konsequent! – Bauen Sie auf Bisherigem auf! – Sehen Sie Marketing als Investition! – Vermeiden Sie Diletantismus und fordern Sie von sich selbst Professionalität! – Konzentrieren Sie sich auf die Wettbewerbsvorteile!
- Werden Sie zum Macher, nicht zum Reagierer!

Guerilla-Marketing

- Seien Sie stolz auf Ihre Werbung und präsentieren Sie diese,
- lassen Sie den Gast bei jeder Werbung oder Aktion reagieren,
- Weiten Sie ihre möglichen Werbeträger aus (Rechnung, Fax, Auto, Kleidung, Spreisen- und Getränkekarte, Beschilderung.
- Setzen Sie Verkaufsförderung bewusst als «Guerilla-Instrument» ein (zeitlich begrenzt): Wettbewerbe/Preissausschreiben/Turniere.
- Coupons und Gutscheine
- Stammkundenprogramme (Clubs, Cards, News)
- soziale Engagements/Sponsoring
- Tests und Proben.
- Strassenverkauf.
- Nutzen Sie die Zufriedenheit Ihrer Gäste (Mund-zu-Mund, Teaser usw.).
- Schaffen Sie eine «Weltmeister-Kundenliste» (A-B-C) – VIP-Marketing!
- Befragen Sie Ihre Kunden regelmässig und systematisch!
- Geben Sie Garantien und Versprechen ab!
- Machen Sie kleine Geschenke (z.B. am Valentinstag).
- Betreuen Sie den Kunden auch dann, wenn er über eine gewisse Zeit nicht bei Ihnen war!
- Suchen Sie Partner (Lieferanten, Firmen, Organisationen) und schaffen Sie Produktkombinationen.
- Konzentrieren Sie sich auf die richtige Wortwahl in Ihrem Marketing (sparen, neu, bequem, zuverlässig – magische und tropische Begriffe)!
- Verwenden Sie – wo möglich – den Namen Ihres Kunden!
- Werden Sie zum Profi bei Reklamationen und Beschwerden
- Sie bieten eine der grössten Verkaufschancen. *HP*

Deutschland

Bierbranche hat nichts zu lachen

«Nicht günstig» beurteilen Deutschlands Bierbrauer die Branchenperspektive. Die eigene Zukunft wird jedoch leicht rosig gemalt. Dies ergab eine Kurzumfrage unter den Bierausstellern an der Internationalen Fachmesse Internorga in Hamburg.

THOMAS VASZARY

Was bei Publikumsumfragen immer wieder festgestellt wird, gilt auch bei Deutschlands Bierbrauern. Sämtliche befragte Bieraussteller an der Internorga in Hamburg schätzten in einer Kurzumfrage der *htr* die eigenen Perspektiven besser ein als jene der gesamten Branche. Auf die Frage, ob die Zukunft der Bierbranche in Deutschland «sehr zufriedenstellend», «zufriedenstellend» oder «nicht sehr günstig» einzuschätzen sei, antworteten alle 13 befragten Brauereien mit «nicht sehr günstig». Die eigenen Perspektiven wurden dann aber mit «zufrieden» längst nicht so düster gezeichnet wie jene der Bierbranche.

Erhöhter Werbedruck

Doch was tun die Brauereien, um die Talfahrt des schäumenden Hopfensaftes zu stoppen? Die Umfrageergebnisse zeigen auf, dass zwar nach wie vor klassische Werbung gemacht wird, jedoch mehr und mehr Gelder vor allem in die Verkaufsförderung (mit Partnerorganisationen), aber auch in Kundenbindungsmassnahmen und ins Sponsoring gesteckt werden. Bei etwa 240 Brauereien in Deutschland wird der Verdrängungswettbewerb gnadenlos über den Preis geführt. Sämtliche Anstrengungen sind deshalb von einem erhöhten Werbedruck gekennzeichnet. Wer mit Spezialitäten aufwarten kann, setzt diese USPs ins Werbeschaufenster.

Image-Wandel mit der Astras-Kampagne auf dem Kiez in St. Pauli: Das Hamburger «Arbeiterbier» Astras soll sich wieder auf seine Wurzeln zurückbesinnen. *Foto: zvg*

Im Sponsoring stehen neben Kulturevents wie Rolling Stones- und Peter Maffay-Konzerten oder Kleinkunst vor allem die Sportarten Tennis, Fussball, Eishockey, Motorsport, Reiten, Boxen, Handball, Ballonfliegen oder American Football im Vordergrund. Wichtig ist vor allem bei den Minderheitssportarten wie Football, dass ein eventorientierter Anlass stattfindet, eben eine Party.

Verpackung und Vertrieb

Doris Stein von der Fachhandelsfirma Geva in Frechen stuft die Zukunft des Fachhandels ähnlich dem Biermarkt als «nicht sehr günstig» ein. Einzig beim Mineralwasser sieht sie leichte Steigerungsmöglichkeiten. Und: Mit der Verpackung und eigenem Vertrieb lässt sich einiges steuern. Der Auftrieb von Dosen und PET zeige es. Diese Einschätzung teilt auch *Stefan Göbel* von Deutschlands grösstem Mineralwasserhersteller Gerolsteiner. Was beim Mineralwasser mit PET-Flaschen bereits erfolgreich eingeleitet sei, stecke bei den Brauereien noch in den Kinderschuhen. Bis Ende 1999 soll PET rund 10% des budgetierten Umsatzes von Gerolsteiner ausmachen. Im Kampf um Marktanteile finde zwar ein Umverteilung statt. Doch Produktionsanpassungen benötigten Investitionen und setzten somit die Konkurrenz unter Handlungsdruck, sagt Göbel. Doch ob das Bier seine Talfahrt beenden und das Mineralwasser an die Höhenflüge von 1997 anknüpfen kann, wird letztlich auch diesen Sommer wieder das Wetter zeigen.

Internorga 1999 in Hamburg

Verstärkter Optimismus

1997 präsentierte sich die Hotel- und Gastro-Branche Deutschlands noch wie ein Kaninchen vor der Schlange. Nach ersten Lichtblicken 1998 war Mitte März an der Internorga in Hamburg verstärkter Optimismus und Selbstbewusstsein zu spüren.

Mehr als 100 000 Besucher (1998: 106 000) kamen an die Internorga 99, die 73. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien. 858 Aussteller (1998: 870) aus 21 Nationen, darunter auch die Schweiz, versprühten vor allem im Investitionsgüterbereich Optimismus. 56% der Besucher (1998: 52,7%), so die Umfrageergebnisse, tätigten direkte Geschäftsabschlüsse. 58% der Einkäufer (1998: 51,9%) gaben an, bis zur Messe gewartet zu haben. 68% aller Aussteller bezeichneten die Zielsetzungen als übertroffen, 24% sahen sie teilweise erfüllt.

Das Bild der Messe war geprägt von den neuen Verbrauchergewohnheiten, dem Zwang zu Einsparungen bei Personal und Energie sowie der Elektronik in der Gastronomie. Vor allem die schnellen Spezialitäten wie Fun-, Finger-, und Ethno-Food, die sich mit geringem Investitionsaufwand realisieren lassen, hatten einen starken Auftritt (vielseitige Freeflow-Anlagen). Zufrieden waren auch die Anbieter von Grossküchentechnik, die sich besser als in den Jahren zuvor auf den Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie, Kaufhäuser und Tankstellen einstellen konnten.

Hotels: Investitionsstau

Wegen der Umstellungsproblematik aufs Jahr 2000 und der Einführung des Euro erleben die Anbieter von EDV-Anlagen für die Gastronomie eine steigende Nachfrage. Kein Thema hingegen war bei sämtlichen Fachbuch-Verlagen das Thema «Elektronische Distribution in der Hotellerie». Im Bereich Hoteleinrichtungen macht sich zur Zeit ein gewisser Investitionsstau bemerkbar, der auf die Unsicherheiten bei der Steuerreform der neuen Bundesregierung zurückzuführen ist.

Aufwärts geht es wieder bei den Bäckereien und Konditoreien. Brot gehört ja laut der Umfrage von «Foodservice» zu den herausragenden Produktetrends. Auch wird vermehrt in attraktiven Ladenbau mit Verweilmöglichkeiten investiert. Viel zu sehen gab es im zentralen Aktions- und Informationszentrum, dem neuen «Gastronomischen Forum». Zum Gedankenaustausch traf sich die Branche im Café Future. Mehr als 600 Teilnehmerinnen und Teilnehmer nahmen am 18. Internationalen Foodservice-Forum teil. Weiter fanden die 25. Fachgespräche für Grossverbraucher und der 4. Fachkongress für Lebensmittel- und Hygienerecht statt. Die Internorga 2000 findet vom 17. bis 22. März im Anschluss an die ITB Berlin und das Foodservice-Forum in Hamburg statt. *VY*

LIEGENSCHAFTEN

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES, AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHATZUNG?

BENÖTIGEN SIE EINE NEUE DIREKTION, GESCHÄFTSFÜHRUNG ODER EIN SOFORT-MANAGEMENT?

SUCHEN SIE EINEN MARKETINGSPEZIALIST, WELCHER IN DER LAGE IST, FÜR SIE NEUE MÄRKTE ZU ERSCHLIESSEN?

BRAUCHEN SIE EIN FUNDIERTES KONZEPT, ZB. FÜR EINE FINANZIERUNG, EINEN RECHTSFALL, EINE REORGANISATION ODER SANIERUNG, EIN BAUVORHABEN USW.?

MÖCHTEN SIE SICH BERUFLICH VERÄNDERN UND SUCHEN EINEN BETRIEB ZU KAUFEN - ZU MIETEN - ODER ZU FÜHREN?

SENDEN SIE UNS UNTERLAGEN ODER RUFEN SIE UNS AN, WIR VERFÜGEN ÜBER KONTAKTE, KNOW-HOW UND IDEEN.

POSTSTRASSE 5, 8808 PFÄFFIKON
055/410'15'57 - 079/422'37'24
ODER TEL./FAX 055/612'50'15

WALLIS
zu verkaufen

Hotel oder Restaurant in Berg- oder Talgebiet

Rufen Sie mich an...

H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50

P 111762/382373

Brig/Wallis
Romantisches Hotel-Restaurant sucht

Nachpächter(in)

Rufen Sie mich an.
H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50

P 111983/382373

Zu verkaufen in **LOCARNO**

Bar-Pizzeria

mit Seesicht, Terrasse.

Telefon 091 832 17 05

P 112325/401048

Gesucht von Gastro- und Touristikfrau

kleines Hotel oder Pension

(ca. 10 bis 15 Zimmer)

Franchising-Vertrag möglich

evtl. Leitung eines Feriendorfes oder Jugendheimes

in ländlicher Umgebung, evtl. Bauernhof, Weinkellerei, Olivenproduktion, Gärtnerei, in der (Süd-)Schweiz oder Norditalien.

Bitte melden unter Chiffre 112382, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

112382/401074

Immobilien:
Jeden Donnerstag
in der
hotel + tourismus revue.

HBMS Hotelimmobilien Hoteltreuhand
Hotelier Beratungs Management Service
CH-6440 Brunnen, Herrenmatt 2
Fax (0041) (0)41 - 820 33 81

HOTELIMMOBILIEN, RESTAURANTS

Sie suchen «IHR» Traumhotel?
Wir bieten Ihnen DAS Ferienparadies.

Ein ****** Seminar-Seehotel**, Jahresbetrieb, Zentralschweiz, Region Luzern. Traumhaft schöne Lage, direkt am Vierwaldstättersee, langer Seeanstoss, umgeben von Wald, Park, Wiesen, mit viel Land, davon ca. 8000 m² Hotelzone für Hotelbauten und ca. 2500 m² Bauland (2-stöckig), Seestrandbad, Hallenbad, Bootssteg, Liegewiese, 110 Betten, Restaurants/Bar, Konferenz- und Seminar-Center, Wohnung, Garagen, Gartenterrasse, Hoher Realwert, Verkaufspreis CHF. 8 Mio. (7.7 Mio.).

- **Weitere Hotelobjekte – Kt. GR • LU • ZH • B.O. • Monaco • Italien.**
- **Verkauf zum Ertragswert, mit Rendite, von CHF. 1.8 Mio. bis 23 Mio. An ausländische Investoren möglich.**
- **Nur schriftliche Angebote (FAX) werden berücksichtigt.**
- **Keine telefonische Auskunft. Kurzinformation auf Wunsch.**

BEWIRTEN – IHRE STÄRKE?

Wir vermieten an zentraler, gut frequentierter Lage im Herzen der Stadt Bern eine

Bar /Snack-Bar

Das Lokal befindet sich im Erdgeschoss und weist eine Fläche von rund 70 m² (max. 30 Sitzplätze) auf. Das Back-Office, ebenfalls rund 70 m², liegt im 1. Untergeschoss und ist intern mit der EG-Fläche verbunden.

Unsere Mietzinsvorstellungen belaufen sich auf monatlich Fr. 8250.– (inkl. Nebenkosten).

Es besteht keine Verpflichtung, das bestehende Gross- und Kleininventar zu übernehmen. Ebenso ist kein Good-will zu leisten.

Unser Angebot richtet sich an eine innovative, ideenreiche Persönlichkeit, die mit der örtlichen Gastro-Szene bestens vertraut ist, über den nötigen finanziellen Background verfügt und ein klares, überzeugendes Gastro-Konzept vorweisen kann.

Ihr Gastro-Konzept erreicht uns unter Chiffre 0-005-629046 an Publicitas, 3001 Bern.

P 112263/44300

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Region Bern

Es gibt sie immer noch –

die Gaststuben und Restaurants, in denen kein Gast anonym bleibt!

Für ein renoviertes Speiserestaurant mit beliebter Gaststube in zentraler Lage suchen wir im Auftrag ein

MIETER-PAAR

Der Betrieb umfasst:

Gaststube mit 40 Sitzplätzen
à-la-carte-Restaurant mit 40 Sitzplätzen
2 Säli mit je 14 Sitzplätzen
1 Saal mit 50 Sitzplätzen
Gartenterrasse mit 100 Sitzplätzen
eine 4-Zimmer-Wirtewohnung
3Personalzimmer, Büro

Ein Parkplatz mit ca. 60 Autoparkplätzen sowie das Mitbewirtschaftungsrecht eines grossen Saales mit ca. 270 Sitzplätzen für Bankette oder andere grosse Anlässe runden das Angebot des 7-Tage-Betriebes ab.

Mit welchem Angebotskonzept Sie auch immer das starke, umliegende Marktpotential ansprechem wollen, die Grenzen hierfür sind weit gesteckt.

Mietantritt nach Übereinkunft, Umsatzgrösse 1,0 Mio. Franken. Erforderliches Eigenkapital Fr. 150 000.– für die Übernahme von Waren und Kaufinventar.

Sind Sie ein Wirte-Paar, das sich einen Betrieb innerlich zu eigen macht, reichlich berufliche Erfahrung in Küche und Service mitbringt, Gutes weiterpflegen und Neues gestalten möchte? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV
Frau L. Rentsch
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 39
Fax 031 370 43 44

112276/847325

Zu vermieten an bester Lage im Zentrum eines belebten Vorortes von Basel, ein sehr schönes, gediegenes, gemütliches

Restaurant

für gehobene Ansprüche an ein

Pächterehepaar

Das gepflege Lokal verfügt über 36 Plätze, zwei Säle und 32 Gartensitzplätze.
Die neue Küche ist technisch auf dem neuesten Stand.

Sind Sie ein begabter, kreativer Küchenchef (evtl. italienische Küche), mit einer liebenswürdigen charmanten Gattin, welche gerne Ihre Gäste verwöhnt, würden wir uns über Ihre Bewerbung mit Angaben Ihrer bisherigen Tätigkeit mit Fotos und Referenzen freuen.
Unter Chiffre L 003-625135,
an Publicitas AG, Postfach, 4010 Basel

P 112192/44300

An bester Verkehrs- und Geschäftslage verkaufen wir im **Kanton Uri**

Restaurant / Pizzeria

- Restaurant mit 40 Plätzen
- Pizzeria mit 45 Plätzen
- Grotto mit 60 Plätzen
- Saal mit 80 Plätzen
- Gartenterrasse mit 100 Plätzen
- Grosser Parkplatz
- Personalzimmer
- 6-Zimmer-Wohnung

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne im Detail über dieses interessante Objekt.

P 111980/385555

Peter Walker Immobilien-Treuhand AG
6460 Altdorf Telefon 041 883 03 09
Mitgl. SVIT

SÜDFRANKREICH

Am **Canal du Midi** gelegenes, vollständig renoviertes **Maison de maître** zu verkaufen oder zu verpachten

- **Hotel/Restaurant**, auch als Privathaus nutzbar
- Grosser **Schwimmingpool** mit Pergola
- Zusätzliches **Bauland**, eigene **Tennisplätze**
- 5 Gehminuten zum **Lac de Jouarres** (Surfen etc.)
- 30 Autominuten zum **Meer** (Plage de Narbonne)
- Kaufpreis total CHF 950 000.–

Auskunft und Unterlagen:
Telefon 033 243 243 2 (Hr. Burkhalter)

112022/400981

Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr

In bekanntem Bündner Ferienort zu vermieten, evtl. zu verkaufen per Wintersaison 1999/2000 oder nach Vereinbarung, gut eingeführtes

Kleinhotel ***

32 Betten, entsprechende Nebenräumlichkeiten, 3½-Zimmer-Wohnung, Parkplatz, Garage.

Anfragen unter Chiffre 112208, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

112208/17400

Zentrumslage in Luzern
An der Baslerstrasse günstig zu verkaufen

Hotel

umfassend erneuert. 50 x 1-Zimmer-Wohnung, 1 x 4½-Zimmer-Wohnung, 1 x Büro. Grosses Restaurant und 2 Säle. Preis Verhandlungssache.

Anfragen an:
Kurt Grüter, Treuhand & Beratung
Postfach 5020, 6002 Luzern
Telefon 041 210 90 01

P 111667/386313

Zu **kaufen** oder zu **mieten** gesucht:

Hotel-Garni

(oder Hotel mit einfacher Restauration) an interessantem Standort. Bevorzugt Stadtgebiet: Luzern, Zürich etc.

Angebote mit Preisangabe an Chiffre 112203, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

112203/386009

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant am Luganersee

See- und Liegeterrasse
17 Zimmer

Auskunft und Besichtigung
Tel. 091 649 75 80
FAX 091 649 75 98

112227/400996

IMMOBILIER

A remettre

Café-Restaurant

situé au Grand-Fribourg, près d'un centre commercial. Restaurant 45 places, grande terrasse en zone piétonne, places de parc. Très bien fréquenté, une affaire idéale pour couple.

Ecrire sous chiffre 12954,
Annonces Fribourgeoises,
Place de la Gare 5, 1701 Fribourg.

112285/43362

A vendre
pour raison de santé
dans ville importante du Jura

un hôtel/restaurant

de 30 chambres, 3 appartements et 5 studios meublés.
Grande place de parcs.
Prix interessant, à discuter.

Offres sous chiffre F 014-27530 à Publicitas S.A., case postale 832, 2800 Delémont 1.

P 111454/44300

FRANCE – MONTBELIARD 25200

A vendre:

HÔTEL BRISTOL 2 en S.A.**

43 Chambres tout confort.
Centre ville avec un grand garage privé fermé.
Bar 40 Places. Salle de Réunion 60 Places.
Possibilité de restaurant ou Brasserie.
1 km du centre de production PEUGEOT.
1 km de l'autoroute A36.

Téléphone 0033 03 81 94 15 33
Fax 0033 03 81 94 15 29

111982/384446

AFFAIRE A SAISIR

CAFE-RESTAURANT

A REMETTRE

A LA VALLEE DE JOUX
CONDITIONS EXCELLENTES

TEL. 021 845 50 27

P 112189/147370

A remettre/vendre:

1) **Hôtels-Restaurants, Hôtel garni,** Lausanne, Montreux, Sion, La Côte, entre 10 et 100 chambres. Prix intéressants.

2) **Divers discothèques-pubs,** Restaurants, Tea-Rooms, etc. Vaud, Valais.

Immotel 021 791 65 11

P 112320/391549

A vendre en France

Fond de commerce discothèque

Surface: 300 m² et parking
Situé dans le département 03 (Allier) limitrophe avec 71 (Saône et Loire)
Excellent rapport, très bel état.
Petit loyer: 875 Frs. mensuel.
C.A. en progression.
Prix fond: 470 000 Frs.

Ecrire sous chiffre V 003-621606 à Publicitas SA, case postale, 4010 Bâle.

P 111718/44300

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les jeunes: une clientèle à mieux cibler en Suisse

Suisse Tourisme a décidé de ne pas laisser de côté le juteux marché des jeunes touristes. A cet effet, il a lancé une campagne de promotion «jeune et branchée» tout en concluant un accord de partenariat avec les Auberges de jeunesse suisses et la fondation Euro 26. Cette dernière, créée par le Conseil de l'Europe en tant que société à but non lucratif, dispose notamment d'un magazine que Suisse Tourisme va utiliser en tant que vecteur publicitaire. Une étude de la Maison de la France a certes démontré que les jeunes possèdent un faible pouvoir d'achat, la durée moyenne de leur séjour est cependant beaucoup plus longue que celle des autres touristes. **Page 2**

Eddy Peter a été nommé à la présidence de l'ASDOT

C'est Eddy Peter, le directeur de Sion Tourisme, qui a succédé, vendredi dernier à Herisau, à Max Nadig à la présidence de l'Association suisse des directeurs d'offices du tourisme (ASDOT). Sitôt après son élection, Eddy Peter a promis qu'il s'engagerait à accroître la solidarité entre les directeurs d'offices du tourisme et à améliorer la formation du personnel aux guichets d'informations touristiques. A nouveau président, nouveau comité également. Ce dernier a notamment enregistré à Herisau l'admission d'Enrique Caballero, le directeur de l'Office du tourisme de Champéry. **Page 3**

SSH: vers une nouvelle organisation

La Société suisse des hôteliers (SSH) a résolument pris le chemin d'une nouvelle organisation. Réunis mardi à Berne, à l'occasion de leur assemblée de printemps, les présidents des associations et des sections cantonales ont été informés du déroulement du projet «Stratégie SSH». Ce projet devrait, rappelons-le, déboucher sur de nouveaux statuts et une réorganisation en profondeur des activités. C'est au cours d'une assemblée extraordinaire des délégués prévue à fin octobre que le Comité exécutif de la SSH présentera les résultats de la nouvelle orientation «Stratégie SSH». Il s'ensuivra de nouvelles élections pour tous les membres du Comité exécutif au mois de décembre. **Page 7**

L'importance des systèmes de réservation électroniques

Tout le monde parle aujourd'hui des réservations d'hôtels effectuées par le biais d'Internet, mais il ne faudrait pas pour autant enterrer trop rapidement les systèmes de réservation électroniques traditionnels tels que Galileo, Sabre, Worldspan et Amadeus dont le chiffre d'affaires augmente chaque année. Notre hebdomadaire passe à la loupe les différents résultats obtenus par ces quatre systèmes de réservation aussi bien au niveau mondial qu'au niveau helvétique. Galileo, par exemple, a réalisé 125 000 réservations en Suisse, en 1998, contre 110 000 l'année précédente. Il apparaît en outre que la moyenne du nombre de nuits par réservation s'est élevée à 2,2 nuits en 1998. **Page 8**

2e Forum de la formation professionnelle de la SSH

La deuxième édition du Forum de la formation professionnelle récemment mise sur pied à Berne par la Société suisse des hôteliers (SSH) a permis, pour la première fois, aux employeurs, aux politiciens concernés, aux responsables des organisations professionnelles de la branche, ainsi qu'aux enseignants et aux apprentis, de débattre sur la nouvelle loi sur la formation professionnelle. Inauguré conjointement par Alfred E. Urfer, le président de la SSH, et par Manfred Ruch, responsable de la formation à la SSH, le podium de discussion a quant à lui permis aux 150 participants de mieux appréhender une nouvelle législation, parfois très complexe. **Page 11**

Marcel Fragnière, directeur de Suisse Tourisme Paris

«Renforcer le marketing»

Marcel Fragnière, directeur de Suisse Tourisme en France, a évoqué, la semaine dernière au Salon mondial du tourisme de Paris, le futur de la représentation parisienne de Suisse Tourisme. Celle-ci sera en effet fermée au public à fin mai et toute l'information à la clientèle passera désormais par le «call center» de Switzerland Destination Management (SDM) à Zurich. Cette globalisation, selon Marcel Fragnière, a plusieurs avantages, dont celui de renforcer le marketing.

Interview:
LAURENT MISSBAUER

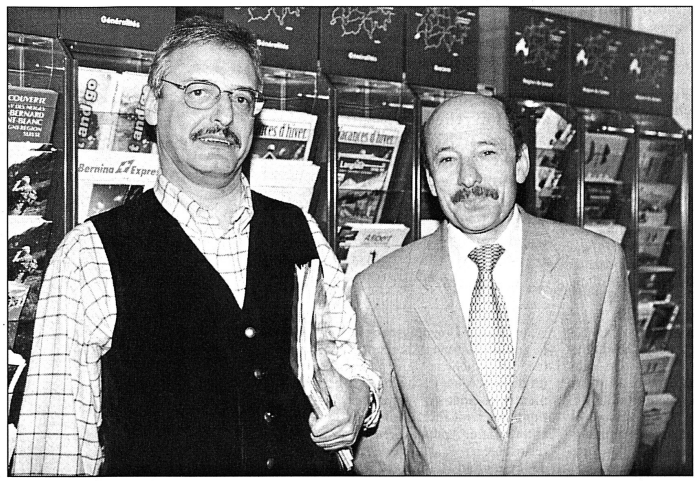
Quelle est l'importance du Salon mondial du tourisme de Paris?
Le Salon mondial du tourisme de Paris est une excellente plate-forme. Et cela à au moins deux titres: il se situe en Ile de France, une région qui produit plus de 50% des nuitées françaises en Suisse, et il attire, près de 100 000 visiteurs. Le Salon mondial du tourisme de Paris constitue en outre la plate-forme favorite de nos partenaires touristiques les plus importants, à savoir le Valais, le canton de Vaud, l'Oberland bernois et, dans une moindre mesure, le canton des Grisons. Pour nous, c'est un salon incontournable, même si nous disposons d'un guichet d'accueil à Paris.

Ce guichet d'accueil, justement, devrait cependant bientôt appartenir au passé?
Effectivement, à partir du 1er avril, la centrale téléphonique de SDM sera également opérationnelle pour les marchés des Pays-Bas, de la Belgique, du Luxembourg, de l'Autriche et de la France, ce qui, selon Suisse Tourisme, rendra superflu le maintien des guichets touristiques dans ces pays. En ce qui nous concerne, notre guichet d'accueil demeurera opérationnel jusqu'à la fin du mois de mai. Au-delà de cette date, nous nous occuperons essentiellement de marketing. L'information touristique, quant à elle, sera dispensée par téléphone, via le «call center» de SDM, auprès duquel il sera également possible de commander des brochures.

«Nous envisageons de collaborer avec une agence de voyages privée à Paris.»

Quels changements cela aura-t-il au niveau de votre personnel?
Nous passerons d'une équipe de dix personnes et demie à une équipe de six personnes. La structure que nous mettons actuellement en place sera une structure que nous estimons suffisante compte tenu du fait que nous serons déchargés des tâches d'accueil et d'information. Le consommateur, quant à lui, ne sera pas pénalisé. Il n'aura plus besoin de se déplacer chez nous et pourra se renseigner et commander les brochures qu'il souhaite en appellant le numéro de téléphone du «call center» de SDM à Zurich. Pour cela, il ne payera que le prix d'une communication urbaine. Je tiens par ailleurs à préciser que j'ai eu l'occasion d'assister personnellement aux traitements des demandes par les employés de SDM. A cette occasion, j'ai pu constater que ces demandes avaient été traitées de façon compétente et de manière tout-à-fait professionnelle.

Avez-vous pleinement confiance dans la réussite de cette centrale téléphonique?
Nous sommes très confiants. Ceci dit, nous envisageons de collaborer avec une agence de voyages privée, entièrement indépendante vis-à-vis de Suisse Tourisme, qui serait implantée à Paris et qui pourrait continuer à proposer des offres touristiques suisses. Cela permettrait à notre clientèle fidèle de conserver un contact visuel avec ses interlocuteurs. Il faut toutefois préciser que sur les 19 000 personnes qui se déplacent chaque année à notre guichet parisien, plus du tiers sont des clients qui viennent chercher leur billet de train. Il s'agit, en règle générale, d'habitués qui viennent de toute façon en Suisse et qui ne nous apportent rien de plus. Ainsi, la volonté de Suisse Tourisme de passer d'une information de guichet, à une information téléphonique doit être considérée au niveau global. Il s'agit d'une globalisation qui comporte plusieurs avantages. Il est d'autre part évident que les fonds qui seront économisés avec la nouvelle structure seront investis dans le marché.



Marcel Fragnière, à droite, accompagné ici de Bernard Delaloye, attaché de presse de Suisse Tourisme à Paris, posent devant le guichet d'information qui sera bientôt appelé à disparaître. *Photo: Laurent Missbauer*

«Certains hôteliers crieront au scandale»

«En apprenant que le guichet de la représentation parisienne de Suisse Tourisme sera fermé au public à partir de la fin du mois de mai, il y aura certainement beaucoup d'hôteliers et de prestataires touristiques qui crieront au scandale, mais il faut voir la solution du «call center» de Switzerland Destination Management (SDM) d'une manière globale», estime *Marcel Fragnière*, le directeur de la représentation parisienne de Suisse Tourisme. «L'envoi de la documentation touristique, par exemple, est assuré avec succès depuis de nombreuses années à partir de la centrale de distribution de Suisse Tourisme à Kriens. Nous avons effectué des tests et les résultats ont été phénoménaux. En deux jours, le matériel demandé était déjà là. Les expériences, dans ce domaine, ont été très positives et elles n'ont jamais donné lieu à des réclamations.»
«Avec la mise en service de la centrale téléphonique de SDM, j'ai le sentiment que certains se contentent uniquement de relever les aspects purement négatifs en oubliant cependant de préciser que la qualité des prestations fournies sera inchangée. Il est évident que nous préférerions recevoir chaque client en lui offrant un café, mais, financièrement, le jeu n'en vaut pas la chandelle. Et nous ne sommes pas les seuls à en avoir fait la constatation. L'Office national autrichien du tourisme a en effet fermé son guichet parisien il y a déjà trois ans et a indiqué, dans l'annuaire téléphonique, qu'il ne dispenserait dorénavant plus de renseignements touristiques à son numéro de téléphone habituel. A l'exception de l'ambassadeur d'Autriche, personne ne s'en est plaint.»
«Cette globalisation possède ainsi plusieurs avantages. En ce qui nous concerne, le fait d'être déchargés de nos activités d'accueil et d'information, nous permettra de nous orienter sur nos tâches essentielles: soit renforcer notre marketing, poursuivre nos efforts sur le développement du tourisme d'affaires et accroître la recherche de partenariats avec des entreprises suisses et des organisations françaises afin d'inciter toujours plus de Français à séjourner en Suisse», conclut Marcel Fragnière. *LM*

«Notre budget est modeste par rapport à l'importance du marché.»

De quel budget disposez-vous actuellement pour la France?
Je vais vous donner une réponse de Normand en insistant sur le fait qu'il m'est difficile d'articuler un chiffre précis étant donné qu'il y a des activités, telles que la production et la distribution des brochures, par exemple, qui ne sont pas financées directement par Suisse Tourisme Paris, mais bien par Suisse Tourisme Zurich. Il n'en demeure cependant pas moins que le budget dont nous disposons est modeste par rapport à l'importance du marché. Il est deux fois moins important que celui de l'Autriche. L'Office national irlandais du tourisme dispose même d'un budget six fois plus important. Tout comme le nôtre, le budget promotionnel de la représentation parisienne de l'Office national du tourisme allemand crie lui aussi famine. En ce qui concerne l'Autriche, force est toutefois de constater que, contrairement à la Suisse ou à l'Allemagne, elle possède l'avantage d'avoir en France des voyagistes spécialisés tels qu'Austro Pauli ou Destination Autriche. Quant à la ville de Vienne, elle possède elle aussi plusieurs tours-opérateurs spécialisés sur le marché français.

24e Salon mondial du tourisme de Paris

Regain d'intérêt pour l'authenticité

La 24e édition du Salon mondial du tourisme de Paris, qui s'est déroulée du 18 au 21 mars au Palais des Expositions de la Porte de Versailles, a réuni plus de six cents exposants. Parmi eux, Suisse Tourisme qui a essayé de se faire une place au soleil au sein d'un salon où les circuits découverte et les randonnées ont esquissé les contours d'un certain retour à l'authenticité touristique.

PARIS:
LAURENT MISSBAUER

Comme l'avait annoncé malicieusement une petit homme vert sur de nombreuses affiches publicitaires placardées dans le métro, le Salon mondial du tourisme de Paris a accueilli la semaine dernière toutes les destinations, à l'exception peut-être seulement des destinations extra-terrestres! Dans ce contexte planétaire – le monde entier y était en effet rassemblé: des Amériques à l'Australie, de l'Europe à l'Asie et à l'Afrique –, Suisse Tourisme a su profiter des excellents rapports tissés sur place par sa représentation de Paris pour obtenir un stand très bien situé à proximité de l'entrée du salon, de telle sorte à être un passage obligé pour les quelque 100 000 visiteurs.
Gageons que cet emplacement aura permis aux quatre principales destinations helvétiques sur le marché français, à savoir les cantons de Vaud et du Valais, ainsi que l'Oberland bernois et l'Engadine, de tirer profit du regain d'intérêt pour un tourisme plus sain qui a soufflé sur le salon. Le qualificatif «sain», dans ce cas, ne doit pas seulement faire allusion à la santé, mais également à l'authenticité, à l'écologie et à l'éthique. C'est d'ailleurs dans le cadre de cette 24e édition du Salon mondial du tourisme qu'a été présentée la «Charte éthique du voyageur» par ses cinq signataires: le tours-opérateur «Atalante, aventures & explorations», le collection de guides «Lonely Planet», les revues «Grands reportages» et «Trek Magazine», ainsi que la compagnie aérienne Swissair.

La Suisse marque des points

«Swissair s'est en effet fortement engagée à limiter les méfaits du trafic aérien sur l'environnement depuis trois ans», a-t-on notamment pu lire dans le communiqué de presse relatif à cette charte éthique du voyageur. «La compagnie aérienne helvétique a remplacé les réacteurs de l'ensemble de sa flotte par des réacteurs de la nouvelle génération, moins polluants et consommant moins de carburant, et a mis en place un recyclage systématique de ses déchets». Swissair s'est en outre engagée à soutenir la diffusion de la charte «car elle en défend toutes les valeurs».
Par ce biais, c'est incontestablement l'image de la Suisse touristique qui a marqué des points. Une image écologique qui correspond bien aux différentes photos de marmottes et de neiges éternelles qui figuraient en bonne place sur les brochures touristiques suisses distribuées lors de ce 24e Salon mondial du tourisme.

Labyrinthe Aventure

Nouvelle saison

Ouvert en juin de l'an dernier, et après avoir accueilli 150 000 visiteurs en un peu plus de trois mois, le «Labyrinthe Aventure» d'Evionnaz, entre Saint-Maurice et Martigny, affiche ses ambitions pour la saison 99. L'ouverture est prévue le 27 mars. Objectif des initiateurs: passer le cap des 500 000 visiteurs cumulés.

La réussite de l'entreprise passera cette année par un accent mis tout particulièrement sur l'«événementiel» et par des contacts accrus auprès des autocaristes. Ainsi, dès l'ouverture prochaine, le «Labyrinthe» accueillera rien moins que trois mille nains de jardin, un festival qui «ne cèdera rien au très ironique Front de libération des nains de jardin», indique *Jean-Charles Kollros*, responsable de la communication du parc de loisirs.
Côté autocaristes, après une année 98 passée à peaufiner le concept, le «Labyrinthe Aventure» s'est positionné dans toutes les foires de tourisme et de loisirs européennes dès le début d'année, particulièrement en France voisine et dans le Sud de l'Allemagne. Il continuera d'assurer une présence pour les prochaines manifestations du genre.

Espace «fun»

Enfin, pour conforter l'intérêt individuel, les promoteurs du parc ont également développé un espace «fun» parallèle au labyrinthe. Ce nouvel espace proposera des manèges, dont une «catapulte» qui, assurent les initiateurs procurera un beau frisson en propulsant l'amateur à quelque 60 mètres de hauteur. Ajoutons ici que la dizaine de milliers de thuyas qui délimitent les méandres du labyrinthe végétal ont également poussé et que les surprises ne manqueront pas à chaque détour du chemin. Par ailleurs, les responsables du parc poursuivront leur collaboration avec le «Swiss Vapeur Parc» du Bouveret. Ouvert depuis cette semaine, mais sans nouveauté notoire, celui-ci compte accueillir cette saison 170 000 visiteurs. *JJE*

MÉLI-MÉLO

Optimisme pour le 5e festival d'opéra d'Avenches. Les organisateurs du 5e Festival d'opéra d'Avenches se disent «optimistes» pour l'édition 1999. La semaine dernière, en effet, «près de 40%» des billets avaient déjà été vendus. Environ 40 000 personnes sont attendues à ce festival qui aura lieu du 8 au 17 juillet aux arènes d'Avenches (VD) et qui proposera six représentations de Nabucco de Verdi. 37 000 spectateurs pour onze représentations, soit un taux de fréquentation de 60%, avaient été recensés. Cette année, les organisateurs mettront sur pied, pour la première fois, à l'intention des spectateurs, un service d'autobus partant de Zurich, Lausanne et La Chaux-de-Fonds, a indiqué le quotidien fribourgeois «La Liberté». *MH*

*

«Autriche Pro France»: nouveau catalogue. L'association hôtelière «Autriche Pro France» vient de sortir son nouveau catalogue d'été, intitulé «Vos hôtels en Autriche où l'on parle français». Imprimé sur papier recyclé, ce guide contient diverses améliorations par rapport à l'édition précédente. On y trouve un tableau des applications «wellness» offertes par les hôtels figurant dans le guide, ainsi qu'une palette d'informations pratiques plus large qu'auparavant destinées aux pêcheurs. Autriche Pro France, rappelons-le, s'adresse aux touristes francophones à qui elle propose des hôtels autrichiens offrant «un service complet en langue française». *MH*

*

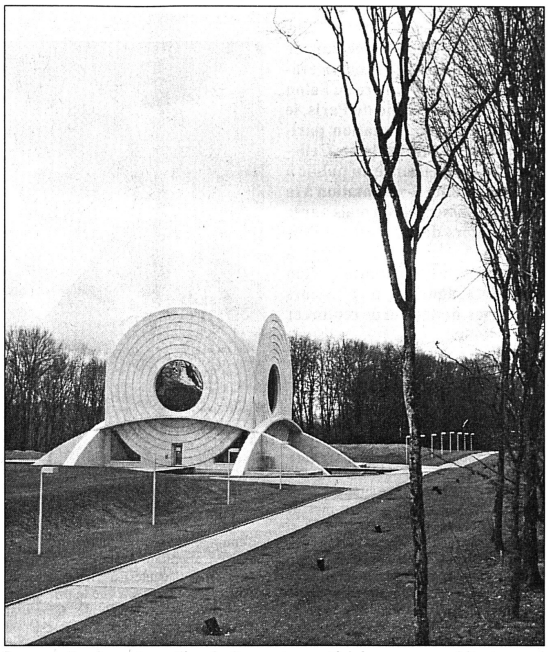
Premier Forum européen des autobus et autocars. L'Union internationale des transports routiers (IRU) organisera cet automne le premier «Forum européen des autobus et autocars». Cette manifestation se déroulera le 15 octobre à Courtrai, en Belgique, dans le cadre du salon Busworld. Elle aura pour thème «l'avenir du transport par autobus et autocar en Europe». En 1997, Busworld, dont le nom était «Bus & Coach», avait attiré 20 000 visiteurs et 162 exposants. Cette année la surface d'exposition sera portée de 24 000 à 30 000 m², indique l'IRU. *MH*

Aire touristique du Jura (F)

Fidéliser une clientèle de passage

Confrontée à la réalisation d'une aire autoroutière à Bavois, entre Yverdon et Lausanne, une délégation vaudoise a récemment visité l'«Aire monumentale du Jura», non loin de Lons-le-Saunier, sur la nouvelle autoroute qui relie Bourg-en-Bresse à Dijon. La visite s'est avérée très instructive car cette nouvelle aire, unique en son genre par son architecture, accorde une très large place à la promotion du tourisme et des produits du terroir.

LAURENT MISSBAUER



La nouvelle aire autoroutière du Jura est caractérisée par une architecture qui sort du commun. *Photo: Laurent Missbauer*

Le moins que l'on puisse écrire, c'est que le groupe de travail Economie et tourisme, qui planche actuellement sur le projet de restoroute de Bavois, est parfaitement conscient de l'importance touristique que peut revêtir une aire de repos autoroutière. Après avoir déjà visité les restoroutes de Martigny, de la Gruyère et de Maienfeld-Heidiland, le groupe de travail Economie et tourisme, présidé par *Charles-André Ramseier*, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, a récemment effectué un voyage d'étude dans le département du Jura. But du voyage: visiter la nouvelle «Aire monumentale du Jura», une aire de repos exemplaire au niveau de la promotion du tourisme et des produits du terroir. Certains éléments de cette nouvelle aire de repos influenceront-ils la réalisation du futur restoroute de Bavois qui devrait ouvrir ses portes à temps pour l'Expo.01? C'est fort probable. Ce qui est certain, c'est que cette Aire monumentale du Jura a déjà accueilli de nombreuses personnalités impliquées à différents titres dans la construction de nouvelles aires autoroutières. Ainsi, avant la récente visite d'une délégation vaudoise emmenée par Charles-André Ramseier et par la conseillère d'Etat *Jacqueline Maurer*, cheffe du Département de l'économie du canton de Vaud, elle a également accueilli une délégation de la Nièvre, confrontée à la réalisation de deux aires d'autoroute d'ici 2001, l'une à Cosne-sur-Loire, l'autre à Magny-Cours. Gageons qu'elle intéressera également les promoteurs des futures aires autoroutières de Lully (FR), de Concise (NE) et de Boécourt (JU).

Une véritable vitrine

Françoise Marizot, de la Chambre d'agriculture de la Nièvre, a ainsi relevé qu'elle n'avait jamais vu, auparavant, une telle implication des producteurs d'articles régionaux. La boutique du terroir de cette aire du Jura est, à son avis, une véritable invitation à séjourner dans la région. Même son de cloche pour son collègue, *Emmanuel Melet*: «Ce qui m'affole le plus, c'est que personne ne se prépare à l'opportunité offerte par nos deux futures aires d'autoroute dans la Nièvre. Nous voulons faire bouger les choses! Mais avant tout, et c'est le but de notre visite, on veut vérifier qu'une boutique du terroir, ça marche, chiffres à la clé. Or, c'est bien le cas ici.» Charles-André Ramseier lui aussi veut faire bouger les choses. Pour lui, une aire d'autoroute doit permettre de faire prendre conscience aux automobilistes de passage des multiples attraits de la région traversée. Une tâche qui, jusqu'ici, n'a pas été très réussie par les deux premiers restoroutes du canton de Vaud, ceux de Bursins et de Villette. Ce que ces deux premières aires autoroutières vaudoises n'ont pas réussi, celle de Bavois devra le réussir. *Jean-Marc Buchillier*, directeur de l'Association pour le développement économique du Nord vaudois, *et François-Xavier Paccaud*, sous-directeur de Prométerre, l'Association active dans le cadre de la promotion des produits du terroir dans le canton de Vaud, en sont tous les deux parfaitement conscients et ils le sont encore davantage après avoir visité cette nouvelle aire du Jura. Celle-ci comprend en effet une boutique qui propose des fromages, des vins, du miel, des jouets en bois, des pipes et des lunettes. Tous ces produits sont une véritable vitrine d'un département qui est riche en savoir faire et où il fait bon vivre, relève *Raymond Poncet*, responsable de la Société pour la promotion des produits du Jura (SPPJ).

Le succès au rendez-vous

Tous les produits proposés à la vente dans la Boutique du Jura sont tous des produits sélectionnés qui ont obtenu des médailles ou des distinctions lors des concours départementaux et nationaux. Ils sont proposés aux mêmes prix que dans des magasins du centre ville, ajoute encore Raymond Poncet. Les produits sont présentés dans un espace d'exposition dont les murs comportent des photos géantes. Celles-ci illustrent l'histoire des différents produits présentés, leur matière première, les stades de leur fabrication, les techniques utilisées et le travail des artisans. Un espace vidéo dynamique figure à l'entrée de la boutique. Il est doté d'une technique de projection à 180 degrés inspirée de celle du Futuroscope de Poitiers. Des séquences vidéo de 60 à 90 secondes racontent le Comté, le Bleu et le Morbier, les vins, les lunettes et les pipes du Jura. L'incitation à s'arrêter plus longtemps dans la région ou à y revenir est manifeste.
Ouverte le 4 juillet 1998, la boutique a très vite connu un succès conséquent: 10 300 clients en juillet, 15 568 en août et 42 490 comptabilisés au 30 novembre après cinq mois d'activité. La gamme des produits régionaux constitue 70% du chiffre d'affaires de la boutique et avoisine 800 000 francs français. L'artisanat du bois contribue pour 25% du chiffre d'affaires, suivi des vins avec 20% et des fromages avec 17,5%. Au point d'information touristique, les hôtesses employées par le Comité départemental du tourisme, sont chargées de renseigner les visiteurs sur le Jura et de faire en sorte de les garder sur le territoire ou de les inciter à y revenir. Trois réservations d'hôtels, cham bres d'hôtes ou campings ont été réalisées par jour en moyenne en été. Outre la boutique, l'aire du Jura dispose d'un restaurant et d'un espace culturel. Ce dernier, appelé Pavillon des cercles, dispose notamment d'une salle de réunion audiovisuelle d'une capacité de 50 places.

Une architecture visionnaire

L'aire du Jura, non loin de Lons-le-Saunier, sur la nouvelle autoroute «verte» qui relie Bourg-en-Bresse à Dijon, ne se distingue pas seulement par sa boutique de produits du terroir et par son pavillon d'informations touristiques qui entendent tous les deux fidéliser les touristes de passage, elle se distingue également par son architecture qualifiée de visionnaire par ses concepteurs. La Porte de Bourneville, à l'entrée du restaurant et de la boutique, ainsi que le Pavillon des cercles sont nés en fait de l'imagination de *Claude-Nicolas Ledoux*, l'architecte visionnaire de Louis XV auquel on doit notamment la Saline royale d'Arc et Sénans, classée par l'Unesco dans le patrimoine mondial.
A Bavois, emplacement de la future aire autoroutière entre Yverdon et Lausanne, on ne misera pas sur une architecture sortant hors du commun pour attirer et fidéliser les automobilistes de passage, mais bien sur un concept qui s'articulera très vraisemblablement autour de l'appellation «Le milieu du monde». Cette appellation, bien connue sur place étant donné que les deux rivières de la région se jettent respectivement dans la Méditerranée et dans la Mer du Nord, devrait donner lieu à une surface économico-touristique divisée en deux parties: une surface permanente présentant la région touristique sous la forme d'une maquette topographique permettant de situer le «centre du monde par rapport à la Suisse et à l'Europe; et une surface transformable servant de vitrine aux produits typiques de la région ou aux attraits économico-touristiques. Cette surface transformable comprendrait ainsi des expositions à but didactique telles que les quinzaines de la boîte à musique, du thermalisme ou de l'olympisme, ou des expositions-ventes de produits régionaux, par exemple, le vacherin, le pain ou le chocolat. Il n'y aura en revanche pas de vin puisque sa commercialisation est interdite sur les aires autoroutières helvétiques. *LM*

CFF

L'«hiver du siècle» a été «maîtrisé»

Les CFF estiment avoir «maîtrisé» ce que l'on a nommé «l'hiver du siècle». Analysant l'activité ferroviaire durant le mois de février, ils soulignent qu'«à quelques exceptions près, le chemin de fer a pu maintenir constamment ses lignes en exploitation». Les problèmes n'ont cependant pas manqué.

MIROSLAW HALABA

Les CFF ne le cachent pas. Ce fut «une passe difficile» qui a pu être surmontée «grâce à l'engagement de tous les collaborateurs», disent-ils. La ponctualité a «fortement souffert», mais la population s'est montrée cependant «très compréhensive». Les problèmes a résoudre ont, en effet, été nombreux, mettant à contribution plusieurs services. Ainsi, le nombre d'appels téléphoniques enregistrés par les services de renseignements (Rail Service) de Genève, de Lausanne, de Bienne, de Berne, de Bâle, de Lucerne et de Zurich a triplé, atteignant 24 000 appels contre 8000 habituellement. Durant les journées critiques des 9 et 10 février, les collaboratrices ont répondu individuellement jusqu'à 350 demandes par jour. Le site Internet des CFF a, quant à lui, été consulté 60 000 fois par jour, soit une augmentation de 200%, avec une pointe de 119 000 consultations le 10 février.

A Bâle déjà

Les chutes de neige n'ont pas uniquement perturbé le réseau alpin. Des difficultés sont apparues à Bâle déjà, soit à 270 m d'altitude. Le 9 février, qualifié de «journée maudite», les premiers trains du matin sont partis en retard de la cité rhénane car il a fallu tout d'abord déblayer les portes du dépôt des locomotives. Pour ce qui est des autres régions, les responsables des CFF ont constaté, par exemple, «qu'aucun aiguillage» ne pouvait plus être manœuvré entre Aigle et Brigue, ainsi qu'entre Erstfeld et Biasca, et ceci malgré le chauffage. Les communes situées sur la rive droite du lac de Brienz n'ont pu être atteintes que par bateaux pendant presque un mois, soit du 9 février au 4 mars. Le trafic ferroviaire a été également interrompu sur la ligne du Lötschberg, ainsi que dans le canton de Glaris, entre Schwanden et Linthal. A fin février, ce sont les «nombreux» glissements de terrains et les inondations qui ont entravé le trafic. La ponctualité a été mise à mal en raison des détournements de trains par d'autres itinéraires ou par des ralentissements aux endroits critiques.

Fréquence en hausse

En dépit de ces difficultés, le train a joué un rôle important dans les régions touchées. Ainsi, soulignent les CFF, la région du Gothard n'a eu, pendant plusieurs jours, que le train comme «moyen de transport sûr». Les localités d'Amsteg, de Gurtnellen et de Wassen ne pouvaient être atteintes que par le rail. A Brigue, les CFF et la commune, agissant de concert, ont hébergé et ravitaillé 350 écoliers français bloqués dans leur voyage de retour.
En offrant une alternative au trafic routier, les CFF ont enregistré une hausse des fréquences de 5, voire de 10% en trafic professionnel. En revanche, le trafic touristique a diminué dans les mêmes proportions, suite, notamment, à l'annulation de vacances et de camps de ski. Le transport des marchandises, quant à lui, s'est accru.
Ces semaines difficiles ont eu des conséquences financières qui n'ont pas encore été évaluées, comme le coût des heures supplémentaires fournies par le personnel. Elles ont cependant aussi eu, et les CFF en sont certains, un «effet positif» sur leur image de marque.

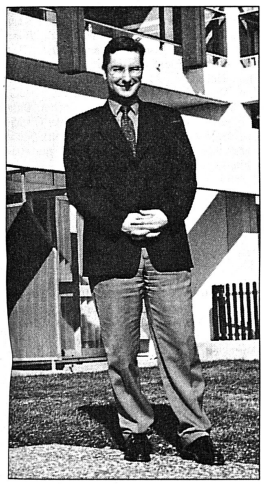
Hôtel Chaumont et Golf

Le STM comme facteur de relance

Pris dans la masse en faillite de son ancien propriétaire, un entrepreneur chaux-de-fonnier, l'Hôtel Chaumont et Golf avait fermé ses portes le 24 novembre, soit le jour de son rachat, par des investisseurs moyen-orientaux déjà propriétaires d'une partie des 88 chambres de l'établissement. En fixant la réouverture au 19 mars, sa nouvelle direction désigne implicitement le Swiss Travel Mart comme un facteur important de sa relance.

HENRI JEANNERET

Edifié en 1987-88 sur l'emplacement d'un premier hôtel, détruit par un incendie en 1909 et reconstruit quelques années plus tard dans un style élégamment boisé, l'Hôtel Chaumont et Golf bénéficie d'une situation privilégiée. Placé légèrement au-dessus de la barre des mille mètres d'altitude, isolé entre champs et forêt, il offre une vue étendue sur le Plateau et les Alpes. Le site de Chaumont qu'il occupe, relié par un funiculaire depuis 1912, l'est également par une route qui le met à une dizaine de minutes seulement du centre-ville de Neuchâtel. Une précision importante pour la clientèle extérieure, qui ne manquera pas d'être largement diffusée aux professionnels du tourisme lors du prochain STM de Neuchâtel. Avant cela, les trois semaines séparant l'ouverture de l'hôtel et celle du STM seront mises à profit pour régler les ultimes détails qui apparaîtront inévitablement après quatre mois de fermeture et la mise en place d'un nouveau personnel.



Philippe Janner, le nouveau directeur, connaît déjà l'établissement.

Une jeune équipe

Apparemment déjà très soudée, la nouvelle équipe se caractérise par sa jeunesse, à deux exceptions près les âges se situent entre 25 et 35 ans. Ce qui ne signifie pas pour autant que le président du nouveau conseil d'administration qui a engagé ces nouveaux collaborateurs, l'Egyptien *Assan Haddara*, entend donner une nouvelle orientation à l'Hôtel Chaumont et Golf.

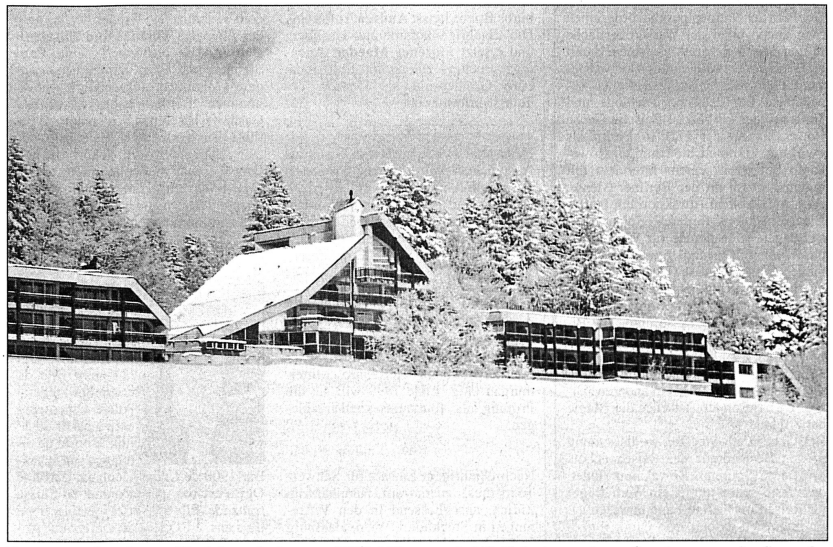
Ce que confirme *Philippe Janner*, le jeune nouveau directeur qui connaît très bien cet établissement au sein duquel il a déjà travaillé de novembre 1995 à décembre 1997. Parmi les principaux objectifs déjà fixés figurent la séduction de la clientèle locale et la reconquête des anciens habitués, essentiellement par la prépondérance donnée à la restauration.

Comme en témoigne l'engagement de *Jean-François Biserobin*, un chef français œuvrant précédemment au restaurant du Poisson à Auvernier. Nostalgique des «Buffets de la mer» du vendredi, très en vogue lors de son premier passage à Chaumont, Philippe Janner ne va toutefois pas en réclamer une réplique à son chef. Ensemble, ils ont décidé de tabler sur une cuisine, à base de produits frais, répondant en priorité aux goûts locaux, ainsi qu'à des spécialités thématiques et une offre variée de poissons.

Diversification de la clientèle

L'organisation de séminaires et de conférences figure parmi les premières vocations de cet hôtel qui, situé en pleine nature au-dessus de Neuchâtel, offre non seulement un grand calme mais dispose également d'installations adéquates, piscine couverte comprise. Déjà conséquent avant le changement de propriétaire, l'accueil de réunions professionnelles et de colloques sera encore développé.

La promotion de l'hôtel auprès des entreprises susceptibles d'être concernées, par des voies directes comme dans le cadre de foires professionnelles, est confiée à *Jacqueline Käderli*, la nouvelle sous-directrice de l'établissement. Outre la représentation de l'établissement dans des salons de tourisme professionnels et grand public, Jacqueline Käderli aura aussi pour mission de démarcher les autocaristes, qui représentent pour l'hôtel un potentiel pratiquement ignoré jusqu'à présent. Les contacts que la nouvelle direction a noué avec Tourisme neuchâtelois se sont déjà traduits positivement par la participation active de l'hôtel au STM, ainsi que par sa réintégration dans le guide des hôtels et aux offres que diffuse l'office de promotion du tourisme en pays de Neuchâtel.



Encore sous la neige au début du mois de mars, l'Hôtel Chaumont et Golf s'est ouvert en même temps que les fleurs des champs qui l'entourent. *Photos: Henri Jeanneret*

Un directeur plein d'ambitions

«C'est pour donner un élan à ma carrière que j'ai contacté l'Office des faillites, dès l'annonce de la vente de l'Hôtel Chaumont et Golf, puis plus tard transmis mon dossier au nouveau propriétaire et accepté le poste de directeur général le 13 mars, six jours avant la réouverture», annonce sans ambages *Philippe Janner*. Ce jeune Genevois d'origine tessinoise, qui n'a que 26 ans, connaissait l'établissement pour y avoir travaillé de novembre 1995 à février 1996 en tant qu'assistant de restauration puis, de cette date à décembre 1997 au poste de responsable de la restauration et bras droit de *Thierry Lavalley*, le directeur de l'époque. A son bagage, un apprentissage de cuisine suivi de l'Ecole hôtelière de Lausanne qui le propulse vers des postes à responsabilité aux restaurants de l'aéroport de Genève, à Chaumont et à Morges comme sous-directeur de l'Hôtel des Alpes, Philippe Janner ajoute une grande ambition teintée d'un certain réalisme. Que résume fort bien un de ses propos: ici à Chaumont nous ne savons pas exactement où nous allons, mais c'est le début d'une passionnante aventure qui nous obligera à nous adapter. *HJ*

Autres projets

D'autres projets, déjà définis, prendront forme dans les prochains mois, à commencer par des propositions de séjours à thèmes basés sur la gastronomie.

Actuellement peu désireux de se raccorder à une centrale de réservations, les responsables de cet hôtel indépendant s'apprêtent à ouvrir un site Internet susceptible de faire davantage connaître leur établissement loin à la ronde.

Déterminé à participer activement à la réjouissante progression des nuitées dans le canton de Neuchâtel, plus 23% ces deux dernières années, la direction de l'Hôtel Chaumont et Golf devra toutefois d'abord s'affranchir du handicap que constitue une fermeture temporaire.

Après quoi elle devrait pouvoir bénéficier pleinement des effets de cette embellie, souhaitée durable dans une région trop souvent marginalisée.

MÉLI-MÉLO

Irma Dütsch honorée. Le Club Prosper Montagné – Académie suisse des gastronomes a remis la semaine dernière le Grand Prix du livre gastronomique 1998 à *Irma Dütsch*, cheffe de cuisine à Saas Fee, pour son ouvrage intitulé «Esprit de cuisine – Les recettes du Fletschhorn à Saas Fee», paru aux éditions AT Verlag, à Aarau. Le jury, présidé par notre correspondant *José Seydoux*, a été sensible à la manière dont Irma Dütsch donne et transmet un «esprit» à sa cuisine. Le Club Prosper Montagné a décerné chaque année ce prix attribué pour la première fois en 1983. Il récompense les meilleurs ouvrages mettant en exergue «l'originalité, l'authencité et la créativité» de l'art culinaire. *MH*

*

Deux nouveaux restaurants Maxim's à Genève et à Monte-Carlo. Dans les semaines à venir, *Pierre Cardin* se rendra régulièrement à Genève et à Monaco pour superviser deux restaurants à l'enseigne de Maxim's. Le premier a ouvert ses portes à la fin du mois de février. Le second le fera en juin, a annoncé «Le Figaro». Le grand couturier parisien a expliqué que personne ne l'avait pris au sérieux lorsqu'il avait racheté, il y a vingt ans, le Maxim's de la rue Royale à Paris avec la ferme intention de développer cette marque prestigieuse dans le monde entier. «Aujourd'hui, il y a dix-huit enseignes Maxim's dans le monde et, à celles de Genève et de Monte-Carlo, vont bientôt s'en ajouter d'autres, au Caire, à Los Angeles et à Las Vegas. Parallèlement, le nom de Maxim's a été donné à plus d'un millier de produits dérivés», a encore révélé Pierre Cardin. *LM*

Le Mirador

Le programme d'investissement est terminé

Le Mirador, au-dessus de Vevey, a terminé en février, l'ambitieux programme d'investissement entrepris au début des années 90. Au total, ce sont 56 millions de francs qui y ont été consacrés. Cet hiver, la dernière tranche a permis la rénovation des cuisines et des entrées d'un établissement qui peut aujourd'hui proposer un yacht et un hélicoptère à son nom pour séduire sa clientèle.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Notre taille réduite nous condamne à l'excellence. En tout.» Directeur de l'hôtel «Le Mirador» au Mont-Pèlerin, en balcon au-dessus de Vevey, Jean-R. Herren professe la lucidité. Propriété de la SSM Deutschland GmbH, société du groupe LHS de l'homme d'affaires allemand installé aux Etats-Unis Hartmuth Lademacher, «Le Mirador» (87 unités de logement, plus de 100 personnes employées à ce seul secteur) doit impérativement cultiver sa différence, pour ne viser que le seul bénéfice d'exploitation.

Un bateau-conférence

Racheté en 1993 aux Japonais de Mariya par l'Américain Joseph Segel (qui le leur avait vendu quelques années auparavant), «Le Mirador» a, dès cette année-là, bénéficié d'un ambitieux programme de rénovation et de rafraîchissement.

Et, fort heureusement, celui-ci n'a pas été interrompu par le nouveau propriétaire (en mars 98, il aurait acheté l'établissement pour 38 millions de francs) qui, bien au contraire, en a assumé la dernière phase durant l'hiver.

Cinq millions de francs ont ainsi été consacrés aux aménagements de l'hiver: terrasses, entrées de l'hôtel et cuisine; s'y ajoute le réaménagement du «Patio», l'un des deux restaurants. En outre, près de 7 millions de francs ont encore été consacrés à l'acquisition d'un hélicoptère et d'un bateau. Toujours dans ce but de cultiver la différence.

Pouvant accueillir six personnes, le premier est utilisé pour le transport. Le bateau, «Le Mirador», est lui, avant tout destiné aux conférences. Son confort équivaut à celui des cabines première classe d'un long courrier, il abrite une cuisine et peut accueillir une dizaine de personnes à bord, soucieuses de la confidentialité des débats. Des équipements, avec encore le centre de remise en forme, pour lesquels il faudra mettre le prix.

«Notre clientèle est prête à le faire», poursuit Jean-R. Herren. Pour lui, «une politique de chiffres de nuitées à tout prix ne signifie rien», lorsqu'il s'agit d'unités de logement qui ont nécessité entre 300 et 400 000 francs d'investissement chacune.

Avec environ 65% de clientèle séminaires et affaires, «notre objectif ne se traduit pas par ces chiffres-là. Nous visons pour 1999, 15 600 nuitées, poursuit-il, mais pour un revenu/unité de 360 francs.» C'est bien dire que le challenge du «Mirador» s'affiche aujourd'hui clairement.

Un hélicoptère pour séduire la clientèle. *Photo: Le Mirador*

Effort en Europe

Pour 1999, passage du millénaire oblige, l'établissement fera exception à ce qui fut sa règle, il ne fermera pas entre décembre et février. Avec cet autre objectif: dépasser son taux d'occupation courant de 50-51%. Avec Jean-R. Herren, une équipe renouvelée visera pour cela le marché suisse, les incontournables Etats-Unis, mais un effort sera porté sur ceux de l'Union européenne.

L'abandon définitif de la politique «non-fumeur» exigée par l'ancien propriétaire, J. Segel, devrait y contribuer. «Elle fut, un échec que nous avons payé au prix fort sur le marché du tourisme d'affaires et des séminaires», précise le directeur qui ajoute que sur ce point, «l'Amérique ne pourra jamais en imposer à l'Europe sur ses terres.»

Millennium in Israel

Wandeln auf dem See Genezareth

Der Plan der Nationalparkbehörde, einen Steg knapp unter der Wasseroberfläche in den See Genezareth zu bauen, damit die Touristen im Millenniumsjahr wie Jesus auf dem Wasser wandeln können, bezeichnete der deutsche Theologe und Unternehmer «Biblische Reisen» *Georg Röwekamp* an der ITB in Berlin als «wirklich komplett blödsinnig». Röwekamp befand in einem Interview mit «young press» an der Berliner Messe, dass «eine solche Attraktion ein plattes Bibelverständnis fördere». Solche Einstellungen seien gerade für viele Leute ein Hinderungsgrund geworden, Religionen und religiöse Überlieferungen überhaupt ernst zu nehmen. Die israelische Destinations-Werbefigur Jesus und der ganz besondere Reiseführer, die Bibel, seien nicht unproblematisch. «Es gibt keinen theologischen Grund, der eine Reise nach Israel im Jahr 2000 wichtiger erscheinen lässt als in anderen Jahren. Das Besondere ist eher die Magie der Zahl».
Der Genezareth-Steg sei, so die «young press», Bestandteile des Reiseangebots «Auf Jesu Spuren». Röwekamp findet, dass Jesus schon immer ein Werbeträger für Reisen ins heilige Land gewesen ist. Er fragt sich jedoch, wie damit umgegangen werden soll und plädiert für einen sachgemässen Umgang mit der Bibel. Die Art des Erlebnisses sei das Entscheidende: Ein Show-Effekt oder ein existentielles Erlebnis, das tief berühren könne. Es sei gescheiter, als Pilger-Tourist mit einem Boot auf den See Genezareth zu fahren, anzuhalten und die Stelle im Neuen Testament zu lesen, die vom Seesturm spricht. *APK*

Öffentliche Seminare

Luzern: Kostenlose Weiterbildung

Die Höhere Fachschule für Tourismus Luzern (HFT) führt regelmässig öffentliche Fachseminare zu aktuellen Branchenthemen durch. In erster Linie sind diese 90 Minuten dauernden Seminare für Studentinnen und Studenten ausgeschrieben. Doch auch weitere Tourismusinteressierte können diese Seminare als kostenlose Weiterbildung nutzen. Der erste Seminarzyklus reicht von Mitte März bis Ende Juni und greift aktuelle Themen in Tourismus und Hotellerie auf. Am Seminar vom kommenden Samstag, 27. März, ist ein Bereich angesprochen, der durch die jüngsten Ereignisse branchenweite Brisanz gewonnen hat. *Daniel Bühlmann,* Direktor Finanzen Schweiz der Kuoni AG in Zürich, spricht über «Finanzmanagement in einem Reiseunternehmen». Unter dem Aspekt der Fusion von Kuoni mit der britischen First Choice zu einem europäischen Reisegiganten dürfte dies ein buchstäblich heisser Samstag werden.
Weitere Seminare wie Fairness im Tourismus, Servicequalität, *Erich von Dänikens* «Mysteries of the World», Kommunikationstechnologie oder zukunftsgerichtetes Hotelmanagement usw. folgen bis Ende Juni jeweils Mittwochnachmittag. *VY*

Informationen: HFT, Abteilung der Hochschule für Wirtschaft Luzern, Internet www.hsw.fhz.ch, E-Mail hft@hws.fhz.ch, Telefon 041 228 41 41.

PEOPLE

Tourismus

Die neue Leiterin des Informationsbüros Brienz heisst **Andrea Anderegg.** Die 26jährige kommt aus Hasliberg und ersetzt **Florence Maeder.** Anderegg arbeitete zuletzt im Tourismusbüro Grindelwald als Leiterin der Tourist-Information. *SM*

*

Neu ist bei Swisscom **Stefan Gisler** als Ansprechperson für die weiteren Swisscom-Aktivitäten im Bereich Deskline und Travel bestimmt worden. **Peter Huber** verlässt als ehemaliger Product Manager Deskline die Swisscom und stellt sich neuen Herausforderungen. *FM*

*

Am 1. Mai wird die 27jährige **Isabelle Schär** die Leitung des Call Centers von Graubünden Ferien übernehmen. Schär war zuvor beim Reisebüro Mittelthurgau tätig. Ende 1999 will sie die Prüfung als Tourismusexpertin ablegen. *SR*

*

Nach 28jährigem Einsatz für Schweiz Tourismus, zuerst am Hauptsitz in Zürich, anschliessend in den Vertretungen in Stockholm, Wien, Hamburg und zuletzt als stellvertretender Landesvertreter in London, wird **Edwin Schmid** auf der Suche nach einer neuen Herausforderung in die Schweiz zurückkehren. *SR*

Hotellerie

Das Ferienhotel Meielisalp steht seit dem 1. Januar 1999 unter der Leitung des Ehepaars **Thomas und Elisabeth Bettler.** Die bisherigen Leiter **Paul Stricker** und **Hans Kipfer** haben andere Verantwortungsbereiche übernommen. Bettlers haben zuvor den Gasthof Chäseren in Schönengrund geführt. Das Ferienhotel Meielisalp, das zum Chrischonawerk gehört, ist anfangs Februar wieder geöffnet worden. Das 1990 umgebaute Hotel verfügt über 100 Betten und hat sich als Ferien- und Seminarhotel positioniert. *SR*

Hôtellerie et tourisme

Fraîchement diplômée ce printemps de l'École hôtelière de Thoune, **Caroline Ogi** (24 ans), fille du conseiller fédéral **Adolf Ogi,** occupera à partir du 1er juin le poste de directrice au Café-Bar 1900 de Crans-Montana. Caroline Ogi n'est pas une inconnue en Suisse romande. Elle a en effet travaillé, il y a trois ans, à l'Office du tourisme d'Anzère. Pendant sa formation à Thoune, elle a en outre effectué un stage à Cully (VD), auprès d'**Adolf Blokbergen,** à l'Auberge du Raisin, membre de la chaîne Relais & Châteaux. *LM*

Dry Cleaners Hotel, New York City

Chemische Reinigung wird zum Hotel

«Welcome to the Word's only Dry Cleaners Youth Castle in New York» – mit diesen Worten wirbt der Amerika-Schweizer *Roland Solenthaler* für sein neuestes Projekt: In einer ehemaligen chemischen Reinigung an der New Yorker Lexington Avenue bietet er ab sofort Billigzimmer für Jugendliche an. Die Übernachtung kostet 25.90 US-Dollar, der Begrüssungsdrink ist inbegriffen. Der für eine Reinigung charakteristische rotierende Kleiderständer wurde kurzerhand in eine «Pinnwand» umfunktioniert. Gäste können ihre Nachrichten für Freunde an die leeren Kleiderbügel heften. Für 19.99 Dollar bietet Solenthaler ausserdem eine vierstündige Informationstour durch Manhattan an. Der Zürcher betreibt bereits zwei Bars und einen Partyservice in Manhattan. *CM*

Adresse: Dry Cleaners's Youth Castle, 1596 Lexington Ave. Cross Street 101 & 102 St., NYC, NY 10029, Telefon 001212 831 4440.

Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule Thun

Jakob Häberli, Präsident der HGF, Stefanie Schwab, Studen, (Keppler-Preis: besondere Diplomarbeit), Reto Kocher, Busswil, 2. Rang (Preis: Hotelier-Verein Berner Oberland), Moritz Staehelin, Basel, 1. Rang (Hügli-Preis: Amari Hotels & Resorts), Manuel Portmann, Obergerlafingen, 3. Rang (Preis: Hotelier-Verein Gstaad-Saanenland). *Foto: zvg*

Querdenken gefragt

39 Diplomanden der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV (HGF) Thun haben zusammen mit Bundesrat Adolf Ogi ihr Diplom gefeiert.

HGF-Präsident *Jakob Häberli* erinnerte die Diplomanden an den vergangenen Februar, der gezeigt habe, wie verletzlich das Produkt Tourismus und wie vernetzt und komplex diese Branche sei. Nur dank dem beispielhaft kulanten Verhalten der Hoteliers und Gastronomen habe eine Beschwerdelawine vermieden werden können. Gleichzeitig unterbreitete Häberli Bundesrat *Adolf Ogi*, dessen Tochter *Caroline* (24) unter den Diplomierten weilte, das Angebot, an der HGF eine Ausbildung zu lancieren, um Freiwillige für die Grossanlässe zu schulen. «Dieser Winter, die Expo.01 und Sion 2006 haben eine Gemeinsamkeit. Sie erfordern eine Zusammenarbeit über die Branchen- und Konkurrenzgrenzen hinweg, verlangen Querdenken und Zusammenstehen als Destination.»
Von 42 zur Prüfung angetretenen Studentinnen und Studenten haben 39 die Prüfung mit Erfolg bestanden. Der Notendurchschnitt lag bei 4,8. *r.*

Die Diplomierten:
Hélène Ackermann, Fribourg; Thomas Aebischer, Hilterfingen; Samuel Bachofner, Starrkirch; Pascal Battagello, Capriasca Ponte; Christian Bohnenblust, Ostermundigen; Karin Brandt, Münsingen (aus Deutschland); Roger Danz, Subingen; Maria Michela De Feo, Thun (aus Italien); Alexander Hiller, Zürich; Patrick Hug, Hergiswil; Stanislaus Imboden, Herbrigen; Reto Kaufmann, Kleinwangen; Claudio Kochendörfer, Pontresina; Reto Kocher, Busswil; Michael Kräuchi, Ostermundigen; Claudio La Marra, Ostermundigen (aus Italien); Katrin Langenegger, Bern; Hua Lü Li, Thun (aus China); Michela Lucchini-Elliott, Brusino Arsizio; Oliver Mauerhofer, Zäziwil; René Meyer, Wengi Frutigen; Caroline Ogi, Fraubrunnen; Manuel Portmann, Obergerlafingen; Thomas Schnider, Ruswil; Reto Schumacher, Villars-sur-Gläne; Caroline Schuster, Eggenriet; Stefanie Schwab, Studen; Sandra Spaenhauer, Muttenz; Lukas Spinnler, Liestal; Nadia Stämpfli, Aarberg; Moritz Staehelin, Basel; Priska Streit, Ostermundigen; Daniel Thomet, Bolligen; Isabel Thomet, Gümligen; Stefan Wagner, San Pedro de Alcantana/Spanien; Nadja Wardak, Bern; Gabriela Weigold, Winterthur; Ueli Wüthrich, Bern; Christoph Zobrist, Walperswil.

Food and Beverage Management Association (FBMA)

Mehrwertsteuer schlägt auf die Beiträge

Die Mitglieder aus dem Kreis der Zulieferer bezahlen künftig 1000 Franken Beitrag bei der FBMA (Food and Beverage Management Association). Neues Vorstandsmitglied ist Michi Gähler.

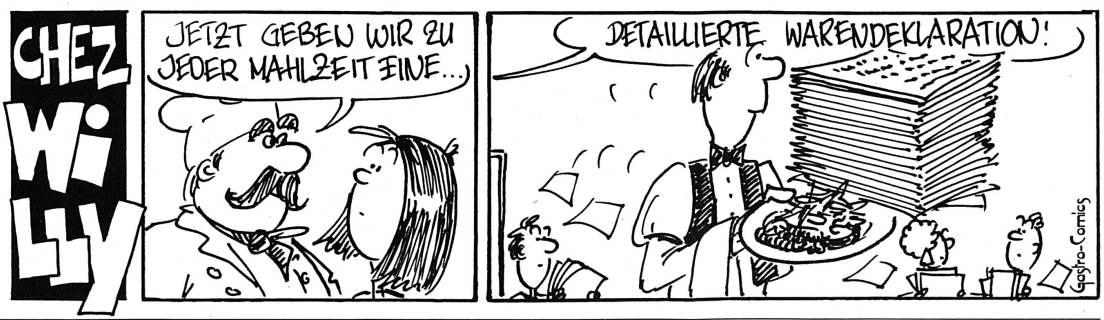
Als langjähriges Mitglied der Vereinigung war *Michi Gähler,* Vizedirektor im Hotel Giardino in Ascona, der einzige Kandidat, den der Vorstand zur Wahl vorgeschlagen hat. Die Generalversammlung vom letzten Wochenende in Arosa wählte ihn einstimmig. Er wird künftig zusammen mit *Roger Reuss,* neu Vizepräsident, und *Victor Stefenelli* die Anlässe organisieren. Notwendig wurden diese Veränderungen, weil *Markus Segmüller* sich nach vierjähriger Mitarbeit im Vorstand nicht zur Wiederwahl gestellt hat. «Dieser Abschied ist uns schwergefallen», sagt Präsident *Jürg Mettler* gegenüber der *htr.*
Mit einem Minus von 1400 Franken unter dem Budget haben die Anwesenden der Rechnung 1998 zugestimmt. Ausserdem hat die Versammlung beschlossen, dass die Mitglieder aus dem Kreis der Zulieferer (Aktiv B Mitglieder) künftig einen jährlichen Beitrag von 1000 Franken leisten müssen. Diese beiden Entscheide hätten jedoch nichts miteinander zu tun, versichert Jürg Mettler. Denn 1400 Franken unter dem Budget bei einem Vereinsvermögen rund 20 000 Franken seien «vertretbar». Das Ziel sei nicht, Vermögen anzuhäufen, sondern das Geld den aktiven Teilnehmern an den Anlässen zukommen zu lassen.
Hinter der Anhebung der Beiträge stecke die Überlegung, dass die FBMA für Zulieferer eine «1A-Plattform» sei. Immerhin seien in der Vereinigung alle führenden Gastro-Unternehmer der Schweiz vertreten mit einem gesamthaften Investitionsvolumen von über 100 Mio. Franken, schätzt der Präsident. Die persönlichen Kontakte, die Zulieferer dort schliessen könnten, seien wie jede Art von Werbung zu bewerten. Zudem stünden Zulieferer als Bewerber um eine Mitgliedschaft auf der Warteliste. Denn die FBMA schreibt vor, dass Zulieferer nicht mehr als 30% der Mitglieder insgesamt ausmachen dürfen.
Auch auf die restlichen Mitglieder, Aktiv A, wird nächstes Jahr eine Beitragserhöhung von rund 10% zukommen. Immerhin seien die Beiträge 1996 das letzte Mal angepasst und seither nicht einmal die Mehrwertsteuer berücksichtigt worden, sagt Jürg Mettler. *AF*

Regionalflugverkehr

Air Engiadina wird zu «KLM alps»

Die Air Engiadina tritt neu unter dem Namen KLM alps auf. Zusammen mit der österreichischen Air Alps Aviation, an der Air Engiadina 49% der Aktien hält, bildet die bisherige Air Engiadina als KLM alps eine starke Allianz für die KLM Royal Dutch Airlines im Alpenraum. Die Eigenständigkeit der drittgrösste Schweizer Fluggesellschaft werde damit nicht preisgegeben, so die Verantwortlichen der Air Engiadina. Nachdem Air Engiadina erst kürzlich das Buchungs- sowie das Managementsystem der KLM übernommen hat, wird jetzt auch schrittweise das Erscheinungsbild dem Auftritt der KLM angepasst: Die sechs Flugzeuge vom Typ Dornier erhalten als Anstrich auch das KLM-Himmelblau. In der Kommunikation wird der Name Air Engiadina durch KLM alps ersetzt. *SR*

Mit freundlicher Unterstützung von HENNIEZ



Komfort im Urlaub

Karibik-Ferien ohne Kofferpacken

Ob man keine Zeit oder keine Lust zum Kofferpacken hat, in die Karibik fliegen kann man allemal. Das Reisebüro CaribTours bietet seinen eiligen Gästen an, nur mit Handgepäck in die Karibik zu fliegen. Bei der Ankunft in der Dominikanischen Republik erwartet die Gäste eine vollständige Feriengarderobe inklusive Unterwäsche und Sandalen. In der Hotelboutique steht eine vielfältige Palette von Kleidern bereit. Einzelne Toilettenartikel wie Zahnbürste, Zahnpasta usw. gehören auch zum Service. Für den Rückflug wird eine Tasche zur Verfügung gestellt, in der sich die neue Garderobe heimtransportieren lässt. *SR*

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 12 25. MÄRZ 1999

FRONT/KADER

Unsere Gäste suchen Köche.

Paradieshotel Rotschuo Gersau, Telefon 041 828 22 66
Yvonne Danckwardt oder Frank Kortüm verlangen.

ROTER KAMM

Seit bald einem Jahrzehnt hat die Stadt Zürich an bester Lage am Zürichberg ein einmaliges Restaurant! Der **«Rote Kamm»**!

Wir suchen einen aufgestellten, teamorientierten und flexiblen

Chef de partie (w/m)

mit abgeschlossener Berufslehre, sowie **Liebe zum Beruf!**
Eine dynamische Küchenbrigade erwartet

Sie

per sofort oder nach Vereinbarung.

Gerne geben wir Ihnen vorab weitere Auskünfte
per **Telefon: 01 251 44 52,** Küchenchef Herr S. Carrara
oder bei dessen Abwesenheit Geschäftsführer Herr T. Hofstetter.
Für ganz Gwundrige: **www.roterkamm.ch**
Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen
an folgende Adresse:

Restaurant Roter Kamm
Herr Steffen Carrara
Tobelhofstrasse 240, 8044 Zürich.

112311/382084

L'*hotel + tourismus revue* s'intéresse à vous!

Principal hebdomadaire professionnel de la branche touristique suisse, *hotel + tourismus revue* cherche, pour compléter l'effectif de sa rédaction française,

un rédacteur ou une rédactrice à 60%

Vous serez, principalement, chargé de la préparation des pages rédactionnelles, soit la rédaction de textes de correspondants, la relecture, le choix de photographies, la rédaction de nouvelles brèves.

Vous êtes de langue maternelle française, vous êtes au bénéfice d'une expérience journalistique (inscription au registre professionnel), vous avez le sens du travail d'équipe et de l'intérêt pour les problèmes touristiques. De bonnes connaissances d'allemand sont aussi demandées.

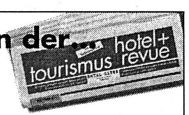
Entrée en fonction: 1er juin 1999 ou à convenir.
Lieu de travail: Berne.

Ce poste vous intéresse-t-il?

Alors faites parvenir votre offre accompagnée des documents habituels, dont quelques exemples de travaux rédactionnels, à *hotel + tourismus revue*, à l'attention de Miroslaw Halaba, rédacteur en chef adjoint, case postale, 3001 Berne.

Société suisse des hôteliers
Monbijoustrasse 130 Téléphone 031 370 42 16
case postale Téléfax 031 370 42 24
3001 Berne E-Mail info@htr.ch
Internet http://www.htr.ch

Inserieren Sie in der...



... über Telefon 031 370 42 22

---

hotel alpenruh mürren

Für unser schönes 3-Stern-Hotel an bester Lage in Mürren (ganzjährig geöffnet) suchen wir auf Ende Oktober oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Betriebsleitung

(Einzelperson oder Ehepaar)

Das im Chaletstil gebaute Hotel verfügt über 28 Zimmer, ein Speiserestaurant des gehobeneren Stils, eine gemütliche Gaststube sowie eine grosse Aussenterrasse. Der gleichen Leitung untersteht auch die Führung des Restaurants Taverne in der gleich danebenliegenden Station der Schilthornbahn.
Wir erwarten, dass Sie die nötige Erfahrung zur Führung eines solchen Betriebes mit zirka 25 Angestellten mitbringen, Freude am Ferientourismus und den Bergen haben und für Sie die persönliche Beziehung zu Ihren Gästen eine Selbstverständlichkeit ist.
Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsansprüchen senden Sie bitte an:
Direktion Schilthornbahn
Herrn Peter Feuz
Höheweg 2, 3800 Interlaken
Tel. 033 823 14 44

MAGIC MOUNTAIN Schilthorn Piz Gloria

SEEGARTEN
HOTEL ● RESTAURANT

Wir suchen für unser, sich im Grünen befindendes, modernes Hotel am Bodensee mit 41 Zimmern, Restaurant, Bankett- und Seminarräumlichkeiten per 1. 5. 1999 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

- Arbeiten Sie gerne mit **marktfrischen Produkten,** sind innovativ, kreativ und einsatzfreudig?
- Haben Sie bereits **Erfahrung** in einer ähnlichen Position?
- Arbeiten Sie rationell, **qualitätsbewusst** und teamorientiert?
- Sind Sie **ein Profi in** Rezeptierung, Menükalkulation und **Warenbewirtschaftung?**

Dann sind Sie für unsere Brigade der **richtige Mann.** Nebst interessanten Arbeitsbedingungen erwartet Sie ein junges, dynamisches Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Markus Bertschi.

Best Western

112290/199192

Hotel Seegarten, Seestrasse 66
9320 Arbon, Bodensee (CH)
Tel. 071 446 57 57, Fax 071 446 39 03

Hotel International au Lac Lugano
120 Betten
★★★

sucht für Saison von Ostern bis Ende Oktober:

Hotelpraktikantin
für Réception und Housekeeping (Ablösung der Gouvernante und Réceptionistin, gute Sprach- und Informatikkenntnisse sind erwünscht.)

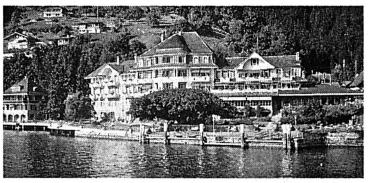
Koch (Entremetier)
Commis de cuisine

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

112356/22063

CARRIERE



Das Hotel Hirschen am See ist ein traditionsreiches Viersternhotel direkt am Thunersee

Für die Sommersaison von Ende März bis Oktober suchen wir mit **Eintritt April oder Mai:**

RESTAURANTS:
RESTAURANT-LEITER (w/m)
CHEF DE SERVICE (w/m)
SEFA (für A-la-carte-Service, w/m)
SAALMITARBEITER (w/m)

RÉCEPTIONIST/IN mit Erfahrung

KÜCHE:
CHEF-PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE

Bei uns selbstverständlich
– Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
– Gratiseintritt ins Strandbad

Interessiert?
Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See
Rudolf und Anita Hauri
3654 Gunten am Thunersee
Telefon 033 252 92 92 / Fax 033 252 92 93

Best Western

112344/15237

---

human resources management

EXECUTIVE SEARCH
ASSESSMENTS
FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE

hotel staff

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

JÜNGERE PROFIS

von Commis bis Küchenchef bzw. Chef de service,

von Réceptionist(in) bis Betriebsassistent(in)

sucht

JOBSERVICE

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 377 51 11 • Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

Hotel-Restaurant Bar Dancing

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftspartnerin

(Idealalter 42–52)
im schönen Toggenburg.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 112188, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

112188/20885

---

hotel staff human resources management

Wir sind die Personaldienstleistung mit den drei Grundlagen: Flexibilität, Mobilität, Rentabilität.
«Zur richtigen Zeit am richtigen Ort – wir haben die Lösung»

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams den unternehmerisch denkenden

PersonalberaterIn

Hohe Identifikation, Fachkenntnisse, Engagement und Qualitätsleadership sowie Erfahrung im Umgang mit Menschen

hotelstaff AG, bekannt in der Hotellerie, Gastronomie und Tourismusbranche der Schweiz, betreut Aufträge für Kaderselektionen, Feststellenvermittlung, Try&Hire und Zeitarbeit. Dabei verhandeln wir mit den verschiedensten Unternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Fach- und Führungskräften aus dem In- und Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Idealerweise haben Sie nach abgeschlossener Berufslehre in Hotellerie oder Gastronomie, Matura oder Hotelfachschulabschluss, einige Jahre Berufserfahrung in Beratung und Verkauf, haben EDV- und Sprachkenntnisse, eine rasche Auffassungsgabe und nicht zuletzt die Begeisterung für unsere neue und zukunftsorientierte Personaldienstleistung. Ihr Idealalter liegt zwischen 26 und 34 Jahren.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an der Hotellerie, Gastronomie, und dem Tourismus, Initiative, Belastbarkeit und Begeisterungsfähigkeit voraussetzt.

Wir bieten eine erfolgsorientierte, solide Unternehmung, mit moderner Infrastruktur und einer schlank geführten Organisation, die sich zum Ziel gesetzt hat, ihren Vorsprung auf die Mitbewerber weiter auszubauen.

Senden Sie Ihre Bewerbungunterlagen an hotelstaff oder per E-Mail unter dem Betreff «Personalberater».

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3 8023 Zürich
Tel. 01 229 90 00 Fax 01 229 90 01
E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2–5
Hotellerie	6–23
Tourismus	23
International	25–26

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	23–24
Marché international de l'emploi	25–26
Demandes d'emploi	26

Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:
Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 1. April 1999: Donnerstag, 25. März 1999, 17 Uhr;
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 8. April 1999: Mittwoch, 31. März 1999, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der stellen revue:
Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 1. April 1999: Donnerstag, 25. März 1999, 17 Uhr (ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate);
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 8. April 1999: Mittwoch, 31. März 1999, 17 Uhr (ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate).

Adecco
HOTEL & EVENT

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3

hotel staff

human resources management

Zürich

Chef de réception · RéceptionistIn · Night Auditor
Reservationsekretärin · Gouvernante · Commis pâtissier
Betriebsassistentin · Chef de partie · Chef pâtissier
dipl. Küchenchef · Hausw. Betriebsleiterin FA
Hotelfachassistentin · Redaktionsassistenten
W.s.g.d.e.g Koch · Marketingassistentin · Diätköchin
ProduktionsleiterIn · Studenten · Chef de service
Servicefachangestellte · Marketing- und Verkaufsleiterin

MobilZeitArbeit

Täglich neue attraktive Stellen, im Stundenlohn, für kurz- oder langfristige Engagemente, in und um Zürich; für junge Fach- und Führungskräfte.

Events

Wir suchen Kellner, Köche, Servicefachangestellte, Chef de service, Hostessen, Studenten mit Erfahrung im Service. Fach- und Führungskräfte, die mit uns an ihren Frei- und Ferientagen diesen Sommer die prominentesten Events professionell mitgestalten. Hoher Stundenlohn und Spesen garantiert. Interessiert? Anmeldung und Einschreibung via E-Mail oder direkt bei uns.

Catering

Unsere Onsite-Personalmanager rekrutieren und betreuen Ihre Zeitarbeitskräfte, koordinieren wer wann und wo eingesetzt wird und übernehmen das Payrolling. Fazit: Unser Know how ist Ihr Gewinn.

Luzern

Chef de Réception · RéceptionistIn
Servicefachangestellte · BetriebsassistentIn
Hotelfachassistentin · Restaurantleiter · Gouvernante
LeiterIn Sales & Marketing · Direktionsassistentin

Aargau

Gouvernante · Küchenchef · Hotelfachassistentin
Servicefachangestellte · Réceptionistin · Chef de partie

Bern

Hotelfachassistentin · Küchenchef · Sous chef
Chef de partie · Diätkoch · Réceptionssekretärin
Chef de partie tournant · Chef entremetier
Gouvernante · RestaurantleiterIn

Thurgau

Réceptionistin · dipl. Küchenchef · Chef de partie
Hauswirtschaftsleiterin · Kellner · Geschäftsführer

St. Gallen

Gastronomiekoch · Chef de partie · Jungkoch
Direktionsassistentin · RéceptionistIn
Servicefachangestellte · dipl. Küchenchef

Graubünden

Night Auditor · Chef de réception · RéceptionistIn
Hotelsekretärin · Gouvernante · Sous chef
Küchenchef · Chef de partie · Servicefachangestellte

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

kornhauskeller bern

Mitten in der Stadt Bern, beim Kornhausplatz und dem Stadttheater, wurde im Herbst 98 das neue Kornhaus als vielfältige Kultur- und Begegnungsstätte eröffnet. In diesem historischen Monument von einmaliger Schönheit, konzipieren wir dazu die Betriebe der Gastronomie:

Im Erdgeschoss, eröffnet im Dezember 98, befindet sich das **kornhaus café** mit Bar und grosser Terrasse. Im Untergeschoss, im einzigartigen Gewölbekeller, entsteht das Restaurant mit Vinothek, Humidor, Galerie, Lounge und Bar (Restaurant 150, Galerie 100 Plätze). Den neuen **kornhauskeller** wollen wir als Grossrestaurant und Plattform für verschiedenste kulturelle und kulinarische Veranstaltungen wieder zum Berner Treffpunkt erheben. Eröffnung: anfangs September '99.

Für dieses anspruchsvolle Projekt im **kornhauskeller** suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Wir freuen uns auf eine Persönlichkeit mit Enthusiasmus für eine echte, unkomplizierte aber stil- und genussvolle Gastronomie, mit Freude an Aesthetik und mit Sensibilität in der Zusammenarbeit mit kulturell interessierten und engagierten Menschen.

Team-Management, Organisationstalent, Erfahrung in der Führung eines Grossrestaurants (oder mehrerer Restaurants) sowie gute Kenntnisse im F+B Management, mehrsprachig, Ausstrahlung, grosser Flexibilität, Neugier und Interesse für vernetzte Formen und Abläufe sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Lancierung unseres aussergewöhnlichen Projektes.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA terra vite vita SA
Buristrasse 21 - Postfach - 3000 Bern 31
Thomas Käser Tel. 031/350 51 51

Für unser OPUS (Restaurant, Bar und Vinothek) suchen wir nach Vereinbarung

Geschäftsführerassistent m/w

Ihre unkomplizierte, offene Art kommt bei Mitarbeitern und Gästen an. Mit Teamgeist, Führungsqualitäten und Ausdauer sind Sie dem hochsommerlichen Ansturm in Garten und Beiz gewachsen und Ihr Charme und Ihre gewinnende Persönlichkeit vermögen in hektischer Betriebsamkeit unserer vielseitigen und anspruchsvollen Gästeschar das Gefühl von Kompetenz und Überblick zu vermitteln.

Interessiert? Dann senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Lohnvorstellung) an folgende Adresse: Restaurant Opus, Alain Lardon, Bahnhofstrasse 16, 6003 Luzern

Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie mit Betrieben in der ganzen Schweiz. Für die Zentrale Verwaltung in Zürich-Altstetten suchen wir mit Eintritt per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung eine/n etwa 30- bis 40jährigen

Leiter/in Rechnungswesen

In dieser Funktion sind Sie für die Sicherstellung einer ordnungsgemässen Finanz- und Betriebsbuchhaltung sowie für das Controlling zuständig. Sie erstellen Monats-, Quartals- und Jahresabschlüsse und erarbeiten Führungskennzahlen. In Ihren Verantwortungsbereich fallen ebenfalls die Abrechnungen der Sozialversicherungen, der MwSt sowie sonstige Versicherungen. Sie initialisieren die Budgetierungen und unterstützen die GL in sämtlichen buchhalterischen Belangen.

Um diese Herausforderung meistern zu können, bringen Sie nebst einer kaufmännischen oder gastgewerblichen Grundausbildung eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung (HWV oder Fachausweis Buchhalter) mit. Einige Jahre Erfahrung in einer Führungsposition sowie gute Kenntnisse der Lohnbuchhaltung (Abacus) und im Anwendungsbereich der EDV runden das Anforderungsprofil ab. Zu Ihrer Unterstützung steht Ihnen ein junges, dynamisches Team von fünf Mitarbeitern zur Seite.

Wenn Sie über eine rasche Auffassungsgabe und eine gute Kommunikationsfähigkeit verfügen und in einem lebhaften Unternehmen etwas bewirken möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse. Für detailliertere Auskünfte steht Ihnen unsere Leiterin, Isabella Bruno, über Tel. 01 236 65 80, zur Verfügung.

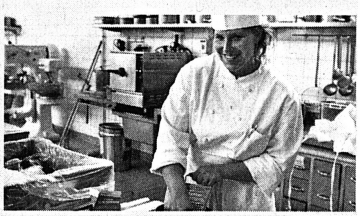
Culinarum AG, Basil Wyrsch, Personalchef, Baslerstrasse 71
8048 Zürich, Tel. 01 236 76 17

Culinarium
Restaurants & Catering

P 112200/150550

Stadtspital Waid Zürich

kompetent und menschlich



Hier finden Sie ab sofort eine neue Aufgabe als:

Diätkoch

Möchten Sie sich gern unserer Küchenbrigade anschliessen?

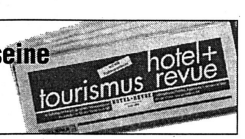
Sie ergänzen das bestehende Team und verwöhnen unsere Patientinnen und Patienten nach den neuesten Erkenntnissen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die Personalabteilung oder setzen Sie sich mit unserem Leiter Ökonomie, Herrn G. Sommer, telefonisch in Verbindung Telefon: 01 366 22 11.

Stadtspital Waid, Tièchestrasse 99, 8037 Zürich.

Wo ist meine *htr*? Jedem seine
Telefon 031 370 42 22
für 138.– inkl. MWSt./Jahr



GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
3800 INTERLAKEN

Sind Sie unser neuer «Stern» am Beau-Rivage-Himmel ?

1. Hausdame

per sofort

in unserem Luxushotel mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten.

Die Position erfordert eine HOFA-Ausbildung oder eine gleichwertige Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in der 4-★- oder 5-★-Hotellerie. Sie verfügen über gute mündliche Sprachkenntnisse in F/E/I. Als junge engagierte Berufsfrau macht es Ihnen Spass, ein internationales Team zu führen.

Wenn Sie diese abwechslungsreiche Jahresstelle interessiert, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Passfoto an:

Frau Margrit Vescoli,
Telefon 033 821 62 72.

110499/16110

Schiff
hotel restaurant bar

Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre pflegen wir. Im Speiserestaurant, im Garten am See, im Hotel, in der Seerosenbar und im Saal.

Stellvertreter/in des Inhabers

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft mit bereits guter Service- und Führungserfahrung sowie Hotelfachschulabschluss.

Sie schätzen es sehr, Verantwortung zu übernehmen. Ihre Ansprüche an die eigene Leistung sind hoch. Dabei humorvoll und fröhlich zu sein ist Ihr Ruf. Auch voller Ideen, Vorstellungen und Tatendrang. Sie wollen jetzt einen weiteren Schritt Richtung Geschäftsführung gehen.

Eine spannende, sehr anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

Caesar Huber, **Hotel Restaurant Schiff mit Seerosen-Bar,** 8808 Pfäffikon SZ, **Telefon 055 410 49 50.**

112357/74780

Arosa

Reizt es Sie, unsere Skifahrer, Snowboarder und Fussgänger, für die ***Sattelhütte in Arosa*** zu begeistern?

Wir suchen in Saisonanstellung auf den 1. Oktober 1999 ein

Gerantenpaar (mit technischem Flair)

Sie lieben es, im Winter zirka 20 Mitarbeiter mit viel Fingerspitzengefühl, Kreativität, Organisationstalent und Fleiss durch die Wintersaison zu führen. Falls es immer Ihr Wunsch war, Verantwortung zu tragen und in einem traditionell eingerichteten Restaurant Ihre Ideen umzusetzen, dann melden Sie sich so rasch wie möglich schriftlich mit den üblichen Unterlagen.

Arosa Bergbahnen AG
Geschäftsleitung
7050 Arosa

Für telefonische Auskünfte stehen wir selbstverständlich zur Verfügung. **Tel. 081 378 84 33** (Herrn Fridolin Vögeli verlangen).

P 112191/173401

AROSA BERGBAHNEN

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79
Marktgasse 32, 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
Place de la Riponne 1, 1005 Lausanne
021/343 40 00
Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
022/718 44 77

A new world at work

PROJEKTLEITER INTERNET
CATERINGUNTERNEHMEN

Unser Mandant, ein führender nationaler Caterer mit sehr grossem Wachstumspotential sucht den umsetzungsstarken Projektleiter. Ihre Aufgaben liegen in den Bereichen Analyse, im Design sowie im sinnvollen und innovativen Einsatz der modernen Technologien. Eine mehrjährige Berufserfahrung im Umgang mit modernen Medien und ihrer Zukunft ist Ihr Gebiet. Ihr Fachwissen können Sie nun an dieser anspruchsvollen Stelle bei der eine strukturierte Arbeitsweise gefragt ist im Cateringgeschäft umsetzen. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

MILLENIUM 2000 – PROJEKTLEITER

Ein internationales Unternehmen will das Jahrtausend mit einem grossen Fest abschliessen und das Neue damit starten. Für diesen Gross-Event suchen wir einen professionellen, erfahrenen Event-Manager. Sie bringen fundierte Erfahrung im Catering und Event-Marketing mit, haben ausgezeichnete Referenzen aus ähnlichen Projekten und sind ein wahres Organisationstalent. Stehen Sie schon bald zur Verfügung?
Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79

STV. GESCHÄFTSFÜHRER
MANAGEMENT-AUSBILDUNG

Sie haben fundierte Praxiskenntnisse in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss und nun suchen den erfolgreichen Start in Ihre Zukunft. Sie sind belastbar, haben viel Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent und Flair für die Administration. In einem Restaurant der Systemgastronomie im Aargau (Wynental) bietet sich Ihnen ein dynamisches Umfeld sowie erstklassige Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

LEITER HUMAN RESOURCES W/M

Der langjährige Personalleiter eines bekannten internationalen Grosshotels in Zürich sucht den kompetenten Nachfolger im Alter zwischen 30 bis 40 Jahren. Als lebens- und berufserfahrener Fachmann im weiten Bereich der Human Resources sind Sie heute in der Lage, neben den alltäglichen Aufgaben einer solchen Position auch Personalentwicklungsprogramme zu erstellen, Laufbahnberatung anzubieten und Kaderschulungen auszuarbeiten. Senden Sie mir Ihre komplette Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

PERSONALASSISTENT W/M

Für ein grosses Hotel in Zürich suchen wir eine junge Personalassistentin mit Erfahrung, die sich weder vor Bewilligungsformularen und Lohnausweisen noch vor der Computerarbeit scheut. Als einsatzfreudige Person zwischen 25 und 30 Jahren mit KV-Abschluss oder Hotelfachschule erledigen Sie die gesamte Personaladministration und schreiben die Arbeitsverträge und die Zeugnisse. Wenn Sie eine selbständige und umfassende Aufgabe schätzen, sollten Sie mich anrufen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

STV. FILIALLEITER
COMESTIBLES

Für ein italienisches Comestiblesgeschäft im Herzen von Zürich suchen wir den begeisterten und engagierten Kadermitarbeiter. Sie lieben die italienische Lebens- und Esskultur, haben gute Führungserfahrung und überzeugen vor allem durch Ihr vorbildliches Auftreten. Sie bringen praktischen Erfahrungen aus der Gastronomie mit und suchen nun eine etwas andere Stelle. Rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

DIREKTIONSASSISTENT BANKETTLEITER

Die Herausforderung für einen ambitionierten Bankettleiter im Alter zwischen 28 und 35 Jahren. Für einen modernen Hotelbetrieb im Grossraum Basel suchen wir einen verantwortungsvollen und selbständigen Direktionsassistenten, der die Organisation der Bankett- und Cateringabteilung übernimmt. Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss, denken unternehmerisch, haben bereits Führungserfahrung und können die Direktion kompetent vertreten. Interessiert? Dann senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich an.
Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88

EVENT-MITARBEITER EXPO.01

Wollen Sie die Schweiz von einer anderen Seite kennen lernen? Und aktiv mithelfen die heutige Schweiz zu repräsentieren? Für grosse Medien- und Sponsorenanlässe der Expo.01 suchen wir junge, initiative Mitarbeiter in diversen Positionen. Diese Events werden in der ganzen Schweiz stattfinden und erfordern daher ein hohes Mass an Flexibilität und Mobilität. Spricht Sie das an? Dann rufen Sie noch heute an.
Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79

HOTELFACHSCHÜLER/INNEN
MITARBEIT BEI EVENTS

Adecco Hotel & Event ist der Partner führender Unternehmen und Event-Agenturen. Um die Mandate im Event-Bereich in der ganzen Schweiz erfolgreich erfüllen zu können, suchen wir motivierte Hotelfachschüler und -schülerinnen, die ihr Studium finanzieren, dabei viel erleben und lernen wollen und immer offen für Neues sind. Erleben Sie einen heissen Sommer, mitten im Geschehen und direkt am Puls der Zeit. Rufen Sie mich an.
Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79

EDV-SUPPORTER / KOCH

Sie sind nicht nur ein begnadeter Koch, sondern Sie surfen und hacken auch begeistert in der Cyberworld der Gastronomie. Ihr kulinarisches Wissen setzen Sie erfolgreich in kalkulierbare Rezepturen um und unterscheiden klar, wo Warenaufwand aufhört und Rendite beginnt. In dieser Position im Grossraum Zürich sind Sie die Stütze für eine erfolgreiche Anwendung von Küchensoftware. EDV-Cracks oder Interessierte sollten heute noch E-mailen.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

Für ein renomiertes Dreisterne-Hotel mit familiärer Atmosphäre suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den jungen Küchenchef oder den erfahrenen Sous chef. Sie haben eine fundierte Ausbildung, verfügen über Erfahrung in guten Häusern und lieben es, Ihre Gäste mir einer kreativen, phantasievollen und marktfrischen Küche immer wieder aufs Neue zu begeistern und zu verwöhnen. Eine anspruchsvolle und interessante Herausforderung in Zermatt erwartet Sie.
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF (TAGESDIENST) W/M

Für eine Restauration mit modernem Konzept in Zürich suchen wir den Kenner einer marktgerechten Systemgastronomie, der auch mit der internationalen und der einheimischen Frischküche liebäugelt. Sie haben die Fähigkeit zu motivieren und zu schulen, sind ein Organisationstalent, sprühen von Ideen und lieben die Arbeit vor dem Gast. Wenn Sie ein längerfristiges Engagement mit angenehmen Arbeitszeiten suchen, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

DIÄTKOCH
DIÄTKOCH-LEHRLING

Für ein Spital in der Stadt Basel suchen wir per Mai einen versierten Diätkoch sowie per August einen Koch, der die Zusatzlehre zum Diätkoch absolvieren möchte. Wenn Sie eine junge, kreative Persönlichkeit sind, die gern im Team arbeitet, rufen Sie heute noch an.
Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88

CHEF DE PARTIE W/M
JUNGKOCH W/M

Für ein traditionelles Restaurant – zukünftig mit Gault Millau-Punkten – suchen wir den motivierten Chef de partie und einen Jungkoch. Als kreative Profis machen Sie den Alltag Ihrer Gäste zum kulinarischen Erlebnis. Sie arbeiten selbständig, verantwortungsbewusst und suchen eine echte Herausforderung mit grosszügigem Salär und regelmässigen Freitagen. Rufen Sie mich an.
Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

JUNGKOCH W/M

Für einen gepflegten Gasthof an rechten Zürichseeufer suchen wir einen motivierten, aufgestellten, flexiblen Jungkoch, der neben etwas Erfahrung und Freude an der gehobenen Küche auch eigene Ideen mitbringt. Ein fröhliches Team – und die Badenixen der Zürcher Goldküste – erwarten Sie. Rufen Sie mich an.
Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

CHEF DE SERVICE W/M

Für ein Kongress- und Seminarhotel im Zentrum von Bern suchen wir den neuen Kadermitarbeiter. Wenn neben der Leitung eines lebhaften à la carte-Betriebs die Organisation von Seminar- und Bankettanlässen zu Ihren Stärken zählt, und Sie ausserdem kommunikativ und belastbar sind, dann rufen Sie mich noch heute an. Gern gebe ich Ihnen nähere Informationen über diese herausforderndePosition.
Bern, Andreas Schenk, 031/310 10 10

SERVICEANGESTELLTE 80 %
TAGESDIENST

Für einen internationalen Versicherungskonzern in Winterthur suchen wir eine flexible Allrounderin. Sie arbeiten im gepflegten Direktionsservice und helfen überall mit, wo man Sie benötigt. Sie haben ein fröhliches Naturell, sprechen auch ein bisschen Englisch und sind bis 37 Jahre alt. Wenn Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe mit regelmässigen Arbeitszeiten suchen, sollten Sie mich heute noch anrufen.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

SERVICEANGESTELLTE
SAMSTAG/SONNTAG FREI

Mit viel Charme servieren Sie hausgemachte Tagliatelle, Ravioli oder Tortelloni. Sie sind die geborene Gastgeberin, die sich in einem familiären Betrieb mitten in Zürich wohl fühlt. Sie betreuen Ihre Gäste selbständig und organisieren den gesamten Ablauf im Restaurant. Ein attraktives Salär, freie Wochenenden und eine sehr nette Chefin sind weitere Pluspunkte dieser Stelle. Ich freue mich über Ihren baldigen Anruf.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

BARFACHFRAU

Für diesen jungen, stilvollen Betrieb im Raum Zürich suchen wir eine aufgeweckte und extravertierte Persönlichkeit. So elegant und geschickt wie Sie Drinks und Cocktails mixen, so sympathisch wissen Sie Ihre Gäste zu gewinnen. Sie arbeiten selbständig, sind 25 bis 35 Jahre jung und möchten diese Bar zum Erfolg bringen? Dann rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

RECEPTIONISTIN
TAGESDIENST

Für ein Businesszentrum in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche charmante Réceptionistin mit Persönlichkeit und gepflegtem Auftreten. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung (KV, Handelsschule oder Hotelfachschule), haben bereits Erfahrungen an der Réception, verfügen über gute EDV-Kenntnisse und sprechen Englisch und Französisch. Eine abwechslungsreiche Herausforderung mit interessanten Arbeitszeiten erwartet Sie. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher 01/297 79 79

SOMMERSAISON AM ZÜRICHSEE

Die ersten warmen Tage haben die Lust auf etwas Neues in der Zukunft geweckt. Wir planen daher für qualifizierte Berufsleute den optimalen Start für eine Zwischensaison zur Überbrückung oder für die Sommersaison (Bewilligung vorhanden). Attraktive und interessante Herausforderungen erwarten Sie. Wenn Sie davon profitieren möchten, dann zögern Sie nicht und rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher 01/297 79 79

IBIZA – SUN, FUN AND... A LOT TO DO

Einen Sommer lang die Zimmerstunden an den Stränden Ibizas – where it happens – verbringen! Mit uns ist's möglich: In Zusammenarbeit mit Adecco-Spanien suchen wir für die Eröffnung eines Luxusresorts junge, lebenslustige Köche, Servicefachangestellte, Pâtissiers, Réceptionisten und junge Kaderleute mit Erfahrung! Deutsch und Englisch sind ein Muss, Spanisch von Vorteil. Nur schriftliche Bewerbungen!
Zürich, Sandra Furrer

Ab Sommersaison suchen wir

1 Servicefachangestellte

HOTEL ÜJA TRAUBE SCUOL
Leonardo Savoldelli
7550 SCUOL - ENGADIN
Tel 081 864 12 07

PERFEKTION IN DER EINFACHHEIT :

Gepflegte Gastfreundschaft in
unkomplizierter Ambiance
Echte Liebenswürdigkeit mit
hoher Professionalität
Klare Qualitätsvorstellungen von
Tisch- und Weinkultur

PARTNERIN ODER PARTNER
als
GASTGEBERIN

28–48 jährig gesucht
in eine der charmantesten
und erfolgreichsten
Feinschmeckerbeizen
im Herzen von Zürich
auf Frühjahr oder Sommer

Schriftliche Bewerbung bitte an:
Peter Brunner
Goethestübli & Kaiser's Reblaube
Glockengasse 7 8001 Zürich

E

EINSTEIN HOTEL★★★★
ST. GALLEN
– das kleine Grand Hotel...
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

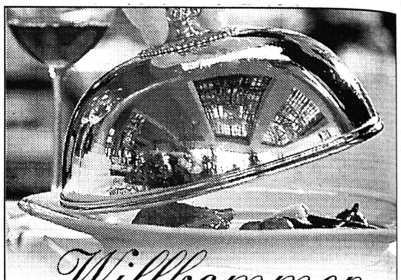
Empfangschef/in
Réceptionist/in

Chef de partie/Saucier

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung.

Einstein Hotel, St. Gallen
Christa Wiesli, Personalbüro
Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen
Telefon 071 227 55 55

112279/125768



Willkommen

***Die* Herausforderung für eine junge, engagierte F&B-Nachwuchs-Persönlichkeit**

bietet sich ab sofort oder nach Übereinkunft.
Als zukünftiger

ASSISTANT FOOD & BEVERAGE-MANAGER

und Stellvertreter des F&B-Managers sind Sie mitverantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf im ausgedehnten, vielseitigen Verpflegungsbereich unseres traditionellen Luxushotels.

Planen von Events, organisieren von Caterings, koordinieren von internen Veranstaltungen, einspringen und selber Hand anlegen; dies alles und noch viel mehr möchten Sie tagtäglich mit Freude unter Beweis stellen.

Als Background bringen Sie eine abgeschlossene Hotelfachschule und praktische Erfahrung in Küche und Service, gute Sprachkenntnisse (D/E/F) sowie EDV-Anwenderkenntnisse mit.
Sie sind gewandt im Umgang mit internationalen, anspruchsvollen Gästen und arbeiten gerne selbständig?

Dann zögern Sie nicht!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, wartet gespannt auf Ihre Bewerbung.

Victoria Jungfrau

Swiss Deluxe Hotels — one of The Leading Hotels of the World

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

112295/400693

Ristorante Pizzeria
ROMANTICA
Aarauerstrasse 98, 4600 Olten

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

– freundliche Gastgeberin
(mit Fähigkeitsausweis)

– Koch
mit Erfahrung in italienischen Spezialitäten

– aufgestellte Servicemitarbeiterin

Unterkunft vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf zwischen 9.00–10.00 Uhr. Sig. Ameti, **Telefon 062 296 27 40,** oder auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

P 112345/400693

Kreuz-
Wenn Sie einen Kreuzzug gegen Alltag und Routine
donner
antreten möchten, dann stärken wir Ihnen gerne
wetter!
das Kreuz für einen Rössli- oder Karrieresprung als

Gastgeber/in

für die Neueröffnung unserer «Rössli-Bar».

Wir stellen uns eine kontaktfreudige, aufgestellte Person vor, die das Ambiente der neuen Bar wesentlich prägen kann.
Eintritt: Mitte April oder nach Übereinkunft
Alter: ab 27 Jahren, Sprachen: D/F/E

Schön, wenn sich unsere Wege kreuzen – auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freuen sich Peter Lässer oder Roland Lappert. Oder rufen Sie uns an. Abgemacht? Wo nicht mehr alles so ist, wie es war, aber noch vieles daran erinnert.

Landgasthöfe
und Seminarzentrum
Balsthal

KORN HAUS
kreuz kornhaus rössli

http://www.seminarhotelkreuz.ch

CH-4710 Balsthal • Telefon 062 386 88 88

108270/2869

Das ****Hotel Metropol liegt an herrlicher Lage direkt am Bodensee. Erst vor kurzem wurde es komplett renoviert und erstrahlt seit Anfang Februar in neuem Glanz.

Nun suchen wir ab April/Mai oder nach Uebereinkunft eine

Leiterin Hauswirtschaft

zwischen 25 und 35 Jahre alt, die ideal in ein innovatives Team passt.

Sie ist verantwortlich für
den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich, die Kontrolle und das Bestellwesen, die Führung und Schulung von Mitarbeiter/innen und die Ausbildung der Lehrlinge.

Sie verfügt über
eine fundierte Ausbildung und etwas Erfahrung als Gouvernante, die Sie an einem interessanten Arbeitsplatz einsetzen kann.

Sind Sie die richtige Person? Dann zögern Sie nicht lange und schicken Sie Ihre Unterlagen an:

Jutta Blättler, Direktionsassistentin

Hotel Metropol
Bahnhofstrasse 49
CH-9320 Arbon
Telefon 071 447 82 82
Telefax 071 447 82 80

****
HOTEL METROPOL ARBON

111396/990

SIE

Gastgeberln in unserer renommierten Privatklinik!

Eine interessante Aufgabe und ein motiviertes Team erwartet Sie in unserem gepflegten Betrieb mit Room-Service.

Ihre Ausbildung: Abgeschlossene Berufslehre als Servicefachangestellte/r oder Hotelfachassistentln.

Flexibilität ist Voraussetzung, denn Sie beteiligen sich am Schichtdienst und arbeiten zwischendurch auch an Wochenenden (100%, 40 h-Woche, 5 Wochen Ferien, oder Teilzeit nach Absprache).

Wenn Sie Schweizerln sind oder eine Niederlassungsbewilligung besitzen, dazu auch gerne ältere Menschen betreuen und echte Kollegialität leben können, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Bild an Marie-Therese Hubli, Leiterin Personaldienst.

Wir freuen uns auf Sie.

PRIVAT KLINIK
BETHANIEN
TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZURICH

1731452/F 111096

Haus «Bierquelle»
Poststrasse 39
9100 Herisau

Wir sind ein kleiner Gault-Millau-Betrieb mit 17 Punkten und suchen nach Übereinkunft einen kreativen, einsatzfreudigen

Jungkoch

für unsere anspruchsvolle kalte Küche.
Lieben Sie es selbständig zu arbeiten? Einzimmerwohnung, mit Garagenabstellplatz vorhanden. Arbeitsbewilligung kann besorgt werden. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an, **Telefon 071 352 20 40** zwecks Vereinbarung eines Vorstellungstermins.

111875/382308

Für die Führung in personeller sowie operativer Hinsicht einer hotelähnlichen Unterkunft, für junge Leute unterschiedlicher Herkunft, suchen wir eine starke

Führungspersönlichkeit

mit mindestens drei Jahren erfolgreicher Erfahrung. Alter 28-35 Jahre. Der Arbeitsort befindet sich im Kanton Basel-Land.

Ihre Grundausbildung haben Sie im kaufmännischen, handwerklichen Bereich bzw. im Gastgewerbe (Hotels) absolviert. Ergänzend haben Sie eine Ausbildung im sozialen und/oder betriebswirtschaftlichen Gebiet abgeschlossen.

Sie verfügen über eine natürliche Autorität und sprechen neben (Schweizer)-Deutsch auch Englisch. Wenn Sie sich gewohnt sind, mit verschiedenen Vertragspartnern zu verhandeln und Sie zudem die aktuellen PC-Programme kennen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen.

ORS Service AG Rennweg 42 8001 Zürich

***Hotel Bodenhaus Splügen

das Gasthaus mit Tradition

Im Jahre 1722 als Patrizierhaus gebaut, heute als gemütliches und komfortables Hotel geführt. Das Hotel Bodenhaus bietet alle Annehmlichkeiten, die der Feriengast erwartet. 39 gepflegte, rustikale Zimmer, ein Hallenbad mit Sauna sowie diverse Restaurants und Säle. Für unsere Auftraggeberin, die Hotel Bodenhaus AG, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft (spätestens 1. November 1999)

DIREKTIONS-EHEPAAR

Eine gastgewerbliche Ausbildung und Berufserfahrung im Hotel und Restaurationsbereich werden vorausgesetzt. Der Betrieb ist evtl. auch als erste Direktionsstelle geeignet. Wenn Sie ein langfristiges, verantwortungsvolles Engagement suchen, freuen wir uns auf die Zustellung der vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

INHOMAG AG, Herrn A. Egli
Balbweg 5, 8832 Wollerau
Telefon 01 784 73 65

112354/401049

Wir suchen

Wir brauchen Verstärkung und suchen junges, motiviertes Personal.

Restaurant: **Service-Angestellte**

Bar: **Bar-Angestellte**

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Sollten Sie Interesse und Freude haben, in einem abwechslungsreichen Familienbetrieb zum Wohl unserer Gäste zu sorgen, so freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant Alpenrösli
Hofstrasse, 6076 Kleinteil
Telefon 041 676 71 11

110849/383560

VERKAUF

SEEDAMM PLAZA
KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE
PFÄFFIKON SZ
GANZ OBEN AM ZÜRICHSEE

Wir: Seedamm Plaza Hotel, Seminar- und Kongresszentrum in Pfäffikon SZ. Modernste Telekommunikationstechnologie, grosse Raumvielfalt und ein ****-Komfort zeichnen uns aus.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Verkaufs-Repräsentant/in

Ihr Job: Sie bearbeiten aktiv den Schweizer Konferenz- und Tagungsmarkt, akquirieren bei Firmen, Seminarveranstaltern, Internationalen Organisationen, Verbänden und und und. Ihr Arbeitsort ist ab und zu Pfäffikon SZ mit Blick auf den See, meistens jedoch in der ganzen Schweiz. Um die ehrgeizigen Ziele zu erreichen, erhalten Sie viel Unterstützung durch ein junges, dynamisches Team.

Ihr Profil: Sie sind intelligent, hartnäckig, einsatz- und kontaktfreudig, belastbar, verhandlungssicher und repräsentativ. Sie haben Erfahrung im Verkauf, in der Hotellerie oder in einem verwandten Dienstleistungsbereich. KV oder Mittelschule mit beruflicher Weiterbildung (z.B. Hotelfachschule). Sie sind sprachgewandt (D, F, E), mobil und lieben es nicht, im Büro zu sitzen. Ihr Alter: 25–35 erfahrene Jahre jung.

Neugierig? Senden Sie Ihre Unterlagen an: Frau U. Keist, Seedamm Plaza, Seedammstr. 3, 8808 Pfäffikon SZ, Tel. 055 417 17 83, E-Mail: ursula.keist@swisscom.com

HoReGa Select

Stellen für anspruchsvolle Gastro-Profis

Empfangschef/in

- 2 führende Häuser der Luxushotellerie, eines in GR, eines im BO, suchen ausgewiesene Chef de réception (m/w) für die kommende Saison. Superchancen für engagierte Kaderleute.
- 2 Seminarhotels an wunderschöner Lage, Innerschweiz und Raum Walensee. Wir sprechen dynamische, jüngere Bewerber/innen an.

1. Réceptionistin
Stv. Chef de réception
Réceptionist/in

Wir haben in der ganzen Schweiz ausserordentlich gute Angebote in kleineren und grossen Hotels – rufen Sie uns an, wir freuen uns.

Direktionsassistent/in

- Jahresstelle in gutem ****-Haus, Berner Oberland, Office, Sekretariat/Stv. Direktion.
- Top-Stelle für eine absolut verkaufsorientierte Persönlichkeit mit «Biss» und Know-how, als Stv. der Directrice in einem kleinen Individualhotel in Zürich.

Administrationsleiterin

Für eine bekannte Hotelgruppe suchen wir eine ausgewiesene Persönlichkeit für die Bereiche: Administration/Lohnwesen/Buchhaltung. Arbeitsort: Innerschweiz. Eine Stelle mit viel Selbständigkeit.

Betriebsassistent/in
Chef de service

Suchen Sie noch die ideale Stelle im Frontbereich – wir haben einige ganz spezielle Angebote, die Ihnen ausserdem optimale Aufstiegschancen bieten. Als Grundlage sehen wir den Abschluss einer Hotelfachschule oder eine Lehre und gute Berufserfahrung. Rufen Sie uns einfach an, wir geben Ihnen zu den einzelnen Angeboten gerne nähere Infos.

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

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter-Pächtersuche

112369/208191

ZÜRICH
Marriott
HOTEL

When you are comfortable you can do anything

Manager
Finance & Administration
Marriott International

Marriott International, Inc., one of the world's leading lodging and hospitality companies is seeking a qualified professional to join the Company's newly established Zürich Branch as Manager, Finance & Administration.

With operations in 53 countries and territories, Marriott operates and franchises the broadest portfolio of lodging brands in the world, providing travelers a choice of more than 1.700 hotels worldwide. To support its continued growth program, the Company has recently centralized its hotel development, licensing and finance activities in Zürich. The new office will play a key role in the future growth of the Company.

Reporting to the Managing Director of the Zürich Branch, this position will have significant responsibility for supervision of the Zürich Office including financial management of the Branch, cash management operations for the Company's global lodging operations, and supervision of the office facility. Specific responsibilities will involve accounting and reporting duties for the Zürich Branch; supervision of accounts payable, payroll, and employee benefit programs; management of office computer and communications systems, and administration of day-to-day banking operations for the Company's cash management program.

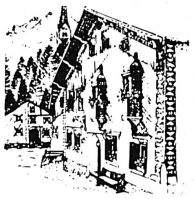
Qualified candidates for this position should have a degree in Accounting, Business or Hotel Management (Hotelfachschule, HWV, etc.), and three to five years of experience relative to the above duties (Chartered Accountant preferred). Fluency in German and English is required (both written and spoken).

Marriott International offers a competitive compensation program, including comprehensive employee benefits arrangements and an outstanding profit sharing and savings program. Interested candidates should send or fax an application to Marriott International, Marietta Lombris, Human Rescources Manager, Neumühlenquai 42, 8035 Züich (Dir.Fax: 01-360-73 03)

Marriott Hotels Resorts Suites · Ramada Hotels · Renaissance Hotels & Resorts · Courtyard by Marriott

http://www.htr.ch **die beste Adresse für Ihre Inserate**

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 für unser vor einem Jahr vollständig renovierten Hotel in Scuol (im alten Dorfteil) ein initiatives **Pächter- oder Gerantenpaar** (spätere Pachtübernahme möglich), das gewillt ist, unseren Betrieb mit viel Freude und grossem Einsatz weiterzuführen.
Unser Hotel liegt sehr ruhig, abseits der Hauptverkehrsstrassen.
Es verfügt über folgende Lokalitäten:
– Restaurant mit 24 Plätzen
– Stüvetta mit 12 Plätzen
– Sulèr mit 28 Plätzen
– 11 individuell eingerichtete Hotelzimmer, Suiten
– 4 Hotel-Suiten resp. Appartements im Nebenhaus

Haben Sie Freude an der Hotelbranche, sind entsprechend ausgebildet, dann sind Sie sicher von dieser verantwortungsvollen Aufgabe angesprochen.

Familie Giston, **Hotel Engiadina,** 7550 Scuol.

112324/64840

Wir suchen pfannenfertige Köche.

Paradieshotel Rotschuo Gersau, Telefon 041 828 22 66
Yvonne Danckwardt oder Frank Kortüm verlangen.

Hotel
Duc de Rohan

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung motivierte und initiative Mitarbeiter/in:

Chef de partie

in unser kreatives Küchenteam.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Frau Crüzer steht Ihnen für allfällige Fragen gerne zur Verfügung.

Hotel Duc de Rohan
Masanserstrasse 44, 7000 Chur
Telefon 081 252 10 22

112197/78034

DG
DOMINO GASTRO

Domino Gastro Stellenvermittlung: Gerne beraten wir Sie über unsere freien Positionen für die Region Zürich!

Service (w/m)
- motivierte Mitarbeiter/innen gesucht für diverse A la carte Restaurants in und um Zürich

Barmaid
- gesucht in 4*-Hotel oder in moderne Apéro Bar an der Stadtgrenze Zürich (Auto v.V.)

Betriebsassistent/in
- mit guter Serviceerfahrung (90 % Front) in schönes Seerestaurant (Auto, CH-deutsch)

Jungkoch/Chef de partie (w/m)
- kreative Berufsleute für verschiedene Betriebe in und um Zürich (auch Lehrabgänger1999)

Sous-Chef
- selbständiger und erfahrener Sous-Chef für 4*-Hotel in der City von Zürich

Küchenchef als Verkaufsberater
- Sie kochen gerne vor Zuschauer, haben ein Verkaufsflair und reisen gerne (sehr gute Anst.bed.)

Reception (w/m)
- gesuch in modernes 3*-Hotel am Zürichsee (gute Sprachkenntnisse und EDV-Erfahrung)

Etagen-Gouvernante
- suchen wir für sehr renommiertes First-Class Hotel im Herzen von Zürich

Administration
- Leiterin Vermietung/Direktionsassistentin für Seniorenrestaurant ausserh. von Zürich
- Direktionsass. für 4*-Hotel ausserh. von ZH
- Direktionssekretärin für kleines Hotel am Zürichsee (Auto)

Interessenten rufen Barbara Schwegler oder Roland Eng an oder senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Tel. 01-432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@dominogastro.ch
www.dominogastro.ch

Jobs & Karriere ... wir bringen Bewegung hinein!

HOTELLERIE

GPS **8-tung**

Wir suchen per sofort oder n. V.

Mitarbeiter aller Gastroberufe

für bestbekannte Hotel- und Restaurationsbetriebe in den Kantonen ZH, ZG, GL, SZ, VS und GR. Teilzeit, Saison- und Dauerstellen.

Telefon 01 687 63 03
Garzotto's Personal Service
Seestrasse 24, 8806 Bäch SZ

111547/400684

HOTEL-RESTAURANT · SEETERRASSE
E. + J. Minder
Längenschachen 28
3633 Oberhofen
Tel. 033 243 15 12 • Fax 033 243 46 86
Niesenblick

Wir suchen Sie als Verstärkung für unser Team in unsere Speiserestaurants am Thunersee

Servicefachangestellte

(für 1–5 Monate – Mai bis September) (auch für Studentinnen geeignet)

Jungkoch/Chef de partie

(Mai bis September – Eintritt nach Vereinbarung)

Gerne erwarten wir Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

P 112193/79049

Gesucht in Jahres- oder Saisonstelle
Eintritt zirka Mitte/Ende März

Réceptionstin

Sie sind freundlich, aufgeschlossen, dynamisch.
Sie haben Réceptions-, Fidelio- und Microsoft-Office-Erfahrung. D, E, F

Ablösung im Service und am Buffet ist Ihnen eine willkommene Abwechslung und macht Spass.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Dischma
Frau M. Kramer, Direktion
Promenade 128, 7260 Davos Dorf
Tel. 081 416 33 23/Fax 081 416 32 88

111310/8940

HOTEL ZÜRICHBERG

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 55 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen… ***und ein Lächeln dazu.***

Zur Ergänzung unsers Teams im ******Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich,*** suchen wir ***per sofort*** eine/n initiative/n, dynamische/n und belastbare/n

F&B-Assistenten/-in

(mit Erfahrung)

der/die die anfallende Administration dieses Bereichs übernimmt sowie bei Bedarf im Service und bei sonstigen Anlässen mithilft.

Wie wär's mit einer verlockenden neuen Aufgabe? Interessiert? Dann kontaktieren Sie doch einfach Frau Brigitte Düsel (Hotel Zürichberg, **01 268 35 35**) oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, Frau Petra de Capitani.

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

P 112241/41408

HOTEL ALBEINA Klosters

Rustikal, gemütliches **-Ferienhotel inmitten der herrlichen Bergwelt!**

Zur Verstärkung unseres jungen, aufgestellten Team suchen wir auf ca. **Mitte Juni 1999** (In Jahresstelle) noch eine «fröhliche und charmante»

Réceptionistin

Arbeiten Sie gerne selbständig und kompetent, haben Berufserfahrung, vielleicht auch Fidelio-Kenntnisse, sind sprachgewandt (D/F/E), flexibel und belastbar? Dann würden wir Sie gerne kennenlernen und Sie persönlich über diese verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe informieren! Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

112106/87971

Knorr

Die Knorr-Nährmittel AG, Mitglied von Bestfoods, einem weltweit tätigen amerikanischen Konzern, entwickelt, produziert und vertreibt qualitativ hochstehende Artikel der Marken KNORR, CHIRAT, MAIZENA, DEXTRO ENERGEN und KNORR-TRAITEUR.

Für den stark wachsenden Traiteur-Bereich suchen wir eine Persönlichkeit als

EinkäuferIn/DisponentIn

Sie disponieren, planen und koordinieren die über 350 Verkaufsartikel von Knorr-Traiteur. Ebenso stellen Sie die Beschaffung sämtlicher Rohmaterialien und deren Lagerverwaltung im Traiteur-Bereich sicher. Sie überwachen das Einkaufsbudget, führen Verhandlungen mit Lieferanten und sind aktiv in der Beschaffungsmarktforschung.

Ihr Profil:
Sie sind dynamisch, innovativ und verfügen über betriebswirtschaftliches Know-how, fundierte MS-Office-Kenntnisse, evtl. SAP. Ihre Stärken sind Kommunikation, Teamfähigkeit und Verhandlungsgeschick. Sie verfügen über Einkaufserfahrung, vorzugsweise in der Lebensmittelbranche; Idealalter 25–35 Jahre.

Wir bieten Ihnen eine interessante, entwicklungsfähige Aufgabe und attraktive Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personalabteilung, Frau G. Maier,
8240 Thayngen
Telefon 052 645 66 66

112223/43834

Das Stadtspital Triemli ist ein Akut- und Ausbildungsspital mit über 550 Betten und rund 13 000 stationären Patienten pro Jahr. Das oberste Ziel unserer Hotellerie ist, dass sich die Patienten bei uns auch als Gäste wohlfühlen.

Wir suchen per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiterin/-leiter Etagenservice

welche uns beim Aufbau dieser neuen Dienstleistung in unserem Spital unterstützt.

Anspruch an Professionalität und Flexibilität, Bereitschaft zu interdisziplinärer Zusammenarbeit sind für uns und für Sie wichtig.

Als ideale berufliche und persönliche Voraussetzungen für diese Aufgabe erachten wir ausserdem:

Aus- und Weiterbildung im Hotelfach
Führungserfahrung und EDV-Kenntnisse
Alter 25 – 35 Jahre

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Frau Monica Roth-Meier
Leiterin Etagenservice
Stadtspital Triemli
8063 Zürich

Stadtspital Triemli Zürich

P 112211/344940

METROPOLE HOTEL
★★★★
INTERLAKEN

Wir, ein modernes Erstklasshotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 95 Zimmern, stilvollen Bankett- und Seminarräumlichkeiten, ital. Restaurant, Panorama-Café, Lobby-Bar und Hallenbad, suchen per 1. Mai 1999 in Saison- oder Jahresstelle

Pâtissier
Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-chef

Sind Sie begeistert, Frischprodukte zu verarbeiten und mit Ideen und Kreativität unsere Gäste zu verwöhnen?

Dann erwartet Sie eine anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem aufgestellten und jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Hotel Metropole
z. H. Frau Gabriela Biotti
3800 Interlaken
Telefon 033 828 66 66

112360/16454

Top of Zurich !
Das sind wir!

Unser vielseitiger Seminar-, Bankett- und Ausflugsbetrieb liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich, auf dem wunderschönen Uetliberg.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Stelle als

Leiter unserer Servicebrigade

Sind Sie eine dynamische, flexible und selbständige Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste immer wieder aufs neue zu verwöhnen? Wenn Sie ein Organisationstalent mit Führungsqualitäten sind, in hektischen Situationen die Nerven nicht verlieren und gerne aktiv mitarbeiten und damit zum gemeinsamen Erfolg beitragen, dann sind Sie bei uns goldrichtig!

Interessiert? - Dann rufen Sie noch heute **Giusep Fry 01/457 66 66** an.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Hotel-Restaurant UTO KULM
Giusep Fry & Mitarbeiter
8143 Uetliberg
Tel. 01/457 66 66 Fax 01/457 66 99
Internet: www.uetliberg.ch e-mail: utokulm@uetliberg.ch

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

STEIGENBERGER
BELVEDERE

Wir sind das führende Hotel im weltbekannten Sport-, Kultur- und Kongressort Davos. (laut Bilanz 1997 und 1998)

Möchten Sie in einem topmotivierten Team Akzente setzen und innovativ in einem traditionsreichen ★★★★★-Grandhotel neue Wege gehen?

Wir können Ihnen viel erzählen . . . . . aber, ... um das «Belvédère» zu verstehen, muss man es erleben.

In unseren Zweisaisonbetrieb suchen wir in unser Gastgeber-Team (m/w) auf Mitte Mai für eine fröhliche Sommersaison

Réceptionisten
mehrsprachig D/E/F

Chef Restaurateur

Commis de cuisine
für unser italienisches A-la-carte-Restaurant

Ist Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre komplette Bewerbung an Heike Götzmann, Personalchefin.

Steigenberger Hotel Belvédère
Ernst Wyrsch, dipl. Hotelier SHV/VDH
Promenade 89, 7270 Davos Platz

112312/9210

Café Gyger

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Übereinkunft freundliche und zuverlässige

Serviceangestellte

welche unsere Kundschaft in unserem lebhaften Café kompetent und zuvorkommend bedient. Wir erwarten Freude im Umgang mit Menschen, Flexibilität und Teamgeist.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, 5-Tage-Woche, Tagesbetrieb (abends geschlossen), zeitgemässe Sozialleistungen sowie ein junges und aufgestelltes Arbeitsteam.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Café Gyger AG
Postfach 110, 7430 Thusis
Telefon 081 651 11 23, Fax 081 651 56 68
Frau Sandra Marguth-Della Cà verlangen.

112327/401046

Bergrestaurant Bachtel-Kulm

Schönster Aussichtspunkt im Zürcher Oberland

Wir suchen in unser lebhaftes Ausflugsrestaurant per 1. Mai 1999

Servicemitarbeiterin oder Kellner CH, D, A

Sind Sie fröhlich, gastfreundlich und haben etwas Erfahrung, würden wir Sie gerne kennenlernen. Ausländische Bewerber müssen über Bewilligung B oder C verfügen.
Auf Wunsch Jahresstelle. Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Restaurant Bachtel-Kulm, R. Hurschler
8342 Wernetshausen, Tel. 01 937 33 88

112206/80055

hoteljob Express-Stellenvermittlung 031 370 42 79

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
368	Koch	28	FR	A	Juni	F/D/I	zus. m. 369, GR
370	Küchenchef	35	AT	A	April	D	
371	Köchin	21	CH		April	D/F	Mittlere Brigade, VS
374	Hilfskoch	27	CH		n. Ver.	D	Spital/Heim, Zurzach
379	Alleinkoch	33	IT	A	n. Ver.	I/F/D	Kleinhotel, GR
385	Hilfskoch	39	PT	C	Mai	P/D	BE
386	Hilfskoch	23	CH		Mai	D	BE Oberl.
387	Küchenchef	39	DE		sofort	D/E	ZH
389	Küchenchef	32	TR	C	n. Ver.	D	Deutsch-CH/TI
391	Kü'chef/Alleinkoch	45	CH		Juni	D/F/E	Ost-CH/BE Oberl.
392	Kü'chef/Alleinkoch	33	DE	C	Juni	D/E	
396	Koch	23	CH		April	D	agesbetr., ZH+Umgeb.
402	Koch	21	CH		Juni	D/F	Tagesbetr., BE Oberl.
403	Küchenpraktikantin	33	SG	B	Mai	E/D	ZH/LU
409	Küchenchef	37	CH		Mai	D/F/I	BE/FR
411	Chef de partie	30	NL	A	April	H/D/E	Inner-CH, zus. m. 410
413	Chef de partie	38	DE	A	April	D/E/F	
414	Sous-chef/w		DE	A	Mai	D/I/R	Hotel/Spital, TI
415	Küchenchef	31	DE	B	n. Ver.	D/E	Luzern+Umgeb.
416	Küchenchef	56	CH		Mai	D/F/I	Tagesbetrieb, GR
418	Koch	62	CH		sofort	D/F/I	Tagesbetr., AG/ZH/LU
420	Koch-Pizzaiolo	37	PT	A	Juni	P/D/F	GR, zus. m. 421

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
369	Sefa	20	ES	A	Juni	D/F/I	zus. m. 368, GR
372	Sefa	36	P	A	sofort	D/F/E	BE/LU/SG/FR
373	Sefa	36	BR	B	Mai	D	LU
375	Sefa	28	DE	A	Mai	D/E	
378	Sefa	35	FR	A	Juni	F/D/E	ZH
380	Barman	25	CH		sofort	D/E	ZH
393	Kellner/Buffet	43	DE	A	n. Ver.	D	Zürich
398	Chef de service	54	CH		sofort	D/F&/E	Chur/Zürich+Umgeb.
400	Sefa	59	CH		sofort	D/E	Zürich+Umgeb.
406	Anfangssefa	26	BR	B	April	D	Bern
410	Sefa	29	SE	A	April	S/E/D	zus. m. 411, Inner-CH
419	Chef de service	31	DE	A	sofort	D/E	BE/GR
422	Bardame	37	RU	B	sofort	D/E	Bern
414	Sefa	21	DE	A	sofort	D/E	GR

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
384	Réceptionistin	23	CH		April	F/I/E	TI/VD
395	Réceptionistin	21	CH		Juni	D/F/E	3–5*-Hotel, Thun
399	Réceptionistin	20	CH		Juni	D/F/E	1–4*-Hotel
417	Night Auditor	33	CH		sofort	F/D/E	3–5*-Hotel, VS/VD
425	Réceptionistin	27	CH		Mai	D/E/F	3–4*-Hotel, TI

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
367	Portier	40	P	C	Juni	I/D/E	ZH
376	Küchenhilfe	31	PT	A	Juni	E/D/I	BE
377	Küchenhilfe	31	PT	A	April	P	BE
381	Küchenbursche	23	PT	A	April	D	
382	Zimmerfrau	30	PT	A	Juni	I/D	zus. m. 283, GR/TI
383	Casserolier	26	PT	A	Juni	I/F/D	zus. m. 382, GR/TI
390	Hofa/Sefa	21	CH		Juni	D/F/E	Hotel/Cafe, ZH
401	Hofa	20	CH		Juni	D/E	TG
404	Chauffeur/Gärtner	38	CH		Mai	D/E	Ob.Engadin
405	Zimmerfrau	28	YU	B	April	D/F/E	Interlaken
407	Zimmerfrau	50	FI	A	April	D/F/E	
408	Hofa/Service	24	ES	C	April	D/E/F	Zürich
412	Haushilfe/w	49	SRI	B	sofort	D	Bern+Umgeb.
421	Haushilfe/w	24	PT	A	Juni	P/D/I	GR, zus. m. 420
423	Küchenhilfe/w		ES	A	Mai	S/D	Deutsch-CH

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 315.– pro Halbjahr exklusive Mehrwertsteuer oder Fr. 550.– pro Jahr exklusive Mehrwertsteuer können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.– par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.– par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Telefon 031 370 42 79 (8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 17 Uhr) – Telefax 031 370 43 34

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». Hoteljob leitet Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns sofort, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben.

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Foto

Gewünschte Stelle: Eintrittsdatum:

Art des Betriebes: Bevorzugte Region:

Name: Vorname:

Strasse: PLZ/Ort:

Geburtsdatum: Nationalität:

Telefon privat: Telefon Geschäft:

Muttersprache: Art der Bewilligung:

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, CH-3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

112317/84735

Inseratenschluss:

Beachten Sie bitte den vorverlegten Inseratenschluss wegen Ostern!
Hinweis auf Seite 1 der Stellenrevue!

HOTEL
RESTAURANT ★★★
SEEGARTEN MARINA SPIEZ

Für unseren bestbekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Spiezer Bucht am **Thunersee** suchen wir für die Sommersaison folgende Mitarbeiter/innen:

Per April oder Mai in Saison- oder Jahresstelle:

Réceptionistin/Hotelsekretärin
gelernt, mit Erfahrung, D, E, F, PC-Kenntnisse

Chef de partie
Jungkoch/-köchin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an!

Hotel Seegarten-Marina
L. und R. Moro-Rentsch, Direktion
Schachenstrasse 3
3700 Spiez
Telefon 033 655 67 67

112215/32085

★★★★
LE GRAND CHALET
GSTAAD

Dem 7. Himmel ganz nah!

Sind wir nicht nur wegen unserer herrlichen Lage, sondern weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Für die Ergänzung unseres vielgelobten Teams suchen wir für die Sommersaison von
Anfang Juni bis Mitte Oktober 1999
ausgewiesene Fachleute mit Begeisterungsfähigkeit, Flexibilität, hoher Motivation und Freude an der gehobenen Gastronomie in gepflegtem Rahmen.

Chefs de rang (m/w)
Praktikant/in für Réception/Service

See you!

Hotel Le Grand Chalet, 3780 Gstaad
Franz und Josette Rosskogler
Tel. 033 748 76 76, Fax 033 748 76 77

112176/279978

★★★★
Sunstar
Hotel Grindelwald

Führendes ****-Hotel mit 400 Betten, Spezialitäten- und Familienrestaurant Bar & Lobby, Disco, Seminar und Kongresse.

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Möchten Sie in einem topmotivierten Team mithelfen, neue Akzente zu setzen und innovativ in einem renommierten Haus neue Wege mitzugehen?

...zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf kommende Sommersaison per Mitte Mai:

Réception:	**Stv. Chef de réception** **Réceptionist/in** **Night-auditor** Gelegenheit für Hotelfachschul-Absolventen
Küche:	**Sous-chef/Saucier** **Chef de partie** **Commis pâtissier/-ère** **Commis de cuisine**
Hotelrestaurant:	**Chef de vin** **Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang** w/m
Älpli: (A-la-carte-Rest. mit Tellerservice)	**Servicemitarbeiterin**
Hotelbar:	**Commis de bar** w/m
Hauswirtschaft:	**Generalgouvernante/Hofa** **1. Hausdame**
Etage:	**Portier und Zimmermädchen** mit Berufserfahrung

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann zögern sie nicht und richten Ihr Schreiben an Herrn Thomas Schaad, Vizedirektor/Personalchef.

Sunstar Hotel, CH-3818 Grindelwald
Telefon 0041 33 854 77 77; Fax 0041 33 854 77 70
e-mail: sunstar.grindelwald@berneroberland.ch

111850/14737

BAD SCHINZNACH
THERMALQUELLE

In unserem ***Kurhotel Im Park****, welches inmitten einer schönen Parkanlage liegt, fühlen sich unsere Gäste rundum wohl.*

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

- ***Night Auditor*** *100%*
- ***Night Auditor-Ablösung***
  2 Nächte/Woche im Einsatz

Ihr Arbeitsgebiet umfasst:
- *Abschlüsse der Gästebuchhaltung*
- *Erstellen und Verteilen von Rapportlisten und Statistiken*
- *Tagesabschlüsse, Datenerfassung und Systemsicherung AS400*
- *Überwachen der Brandmeldeanlage und der diversen technischen Alarmanlagen*
- *Kontrollgänge*
- *Div. administrative Arbeiten, bedienen der Telefonzentrale*

Unsere Erwartungen:
- *Windows-, Word- und Excel-Kenntnisse*
- *Sie sind kontaktfreudig, freundlich, belastbar, diskret und haben ein gepflegtes Auftreten und tadellose Umgangsformen*
- *Sie sind bereit, im Nachtdienst zu arbeiten*

Wir bieten Ihnen:
- *Unser Gast/Patient im Mittelpunkt*
- *Qualität als Unternehmensphilosophie*
- *ein gesundes, erfolgreiches Unternehmen*
- *5 Wochen Ferien im Jahr*
- *grosszügige Sozialleistungen*
- *Personalzimmer*

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:
Bad Schinznach AG, *Personalbüro,*
Postfach 67, 5116 Schinznach-Bad

P 112199/385921

CHLY-WABERE
SENIORENRESIDENZ

Lockt Sie geregelte Arbeitszeit in gediegenem 7-Tage-Betrieb? Abends geschlossen!

Auf 15. Juli 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

KOCH
Arbeitspensum 80% auch Wiedereinsteigerin

Montag bis Freitag von 8.00-11.00 und 14.00-17.00 Uhr gibt Ihnen Frau Brunner unter Telefon 031 961 57 87 gerne Auskunft.

Seniorenresidenz Chly-Wabere
Nesslerenweg 30, 3084 Wabern

engel

RESTAURANT
BAR
9485 Nendeln
Fürstentum Liechtenstein

sucht

Servicefachfrau/Kellner
welche/r gerne mit uns unsere liebenswerten Gäste verwöhnt.

Sind Sie jung, voller Elan und branchenkundig? Dann freut sich Frau Meier über Ihren Anruf. **Tel. 075 373 31 31**

112187/285293

HIRSCHEN WILDHAUS

Eingebettet zwischen Churfirsten und Säntis liegt unser ***-Seminar- und Ferienhotel. Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf den 1. Mai 1999 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

Réceptionistin
Für unsere Réception suchen wir in Jahresstelle eine flexible, belastbare Person, welche MS Word und Excel beherrscht und auch Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Englisch besitzt.

Freundliche, zuverlässige
Servicefachangestellte/w
Für unser A-la-carte-Restaurant Dorfstube mit Berufserfahrung.

Saucier
(Jahresstelle)

Jungkoch
Als Verstärkung für unsere Küche mit 1–2 Jahren Berufserfahrung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme!

HOTEL HIRSCHEN WILDHAUS
Frau Susanne Walt
Passhöhe, 9658 Wildhaus
Telefon 071 999 22 52
E-mail: hirschen@pingnet.ch

111444/38237

Direkt am See...

Berner Oberland – Thunersee
★★★★

Unser persönlich geführtes 4-★-Solbad-Hotel mit 75 Zimmern, diversen Restaurationen sowie einem Bankett- und Seminarbereich bietet ein nicht ganz alltägliches Angebot. Der Wellness-Park mit Hallenbad, Erlebnis-Frei-Solbad, Saunalandschaft und Wassersport ist einmalig an der Riviera des Thunersees.

Für die Neueröffnung zum Ganzjahresbetrieb suchen wir auf Anfang April oder nach Vereinbarung junge und motivierte Mitarbeiter/innen

Réceptionist (D/E/F)
Demi-chefs de partie
Commis de cuisine
Servicefachmitarbeiter/innen (D/E oder D/F)

Sie sind flexibel und dynamisch, haben das Wissen und das Flair für die anspruchsvolle und gehobene Gastronomie, bringen eine Fachausbildung mit sich und sind auf der Suche nach einer herausfordernden Stelle, wo Sie Ihr Können anwenden und auch vieles dazulernen können, dann sind Sie die richtige Person für unser Team. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

SOLBAD-HOTEL BEATUS MERLIGEN
Peter Mennig, Direktor
CH-3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 252 81 81
Fax 033 251 36 76

110577/24520

BEATUS · MERLIGEN
3658 Merligen · Interlaken ☎ 033 252 81 81

CARRIERE

★ ★
★ ★
HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser renommiertes Erstklasshotel in Jahres- oder Saisonstelle

Servicefachangestellte
und
Chef tournante

Unser Team ist jung, motiviert, hat ein gepflegtes Auftreten und fundierte Fachkenntnisse. Es wünscht sich auf den 1. April und den 1. Juni (oder nach Vereinbarung) Teammitglieder, welche mit voller Unterstützung und Elan mit ihnen auf eine arbeitsintensive Sommersaison zusteuern.

Wenn Sie unseren Anforderungen entsprechen und Sie mit Leib und Seele Gastgeber bzw. Koch sind, dann senden Sie bitte Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto z. H. Peter Büsser, Direktor.

RESTAURANT · BAR
SALLE DES BALANCES · TERRASSE
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51
E-Mail: balances@tic.ch · Internet: http://www.balances.ch

Best Western

112214/22683

Gasthof Kreuz
Egerkingen

Aus Spass am Genuss!

Die Chance für junge Schweizer Gastroprofis!

Hast Du Lust, zusammen mit der Kreuz-Crew anspruchsvolle Ziele zu erreichen?
Verfügst Du über die nötigen Qualifikationen und Erfahrungen?

RECEPTIONIST(IN)
(Kadermitglied)

Du bist motiviert, teamorientiert und fröhlich
... hast Freude an administrativen Arbeiten – Kommunikation und Verkauf sind Deine Stärken
... bleibst in hektischen Situationen cool
... verfügst über Stilsicherheit in deutscher Korrespondenz. Französisch, Englisch und Italienisch kommen Dir nicht Spanisch vor
... bist ein kleiner Computer-Freak (Word/Excel) und bringst uns ins WWW.

SERVICEFACH-ANGESTELLTE(R)

Du bist fröhlich, motiviert und flexibel
... verfügst über menschliche und fachliche Kompetenz
... bestichst durch Natürlichkeit und Charisma
... hast Freude, dass sich jeder Gast als der Wichtigste fühlt

Schnuppern jederzeit möglich. Eintritt nach Vereinbarung.

Bei uns kommt jeder Mitarbeiter gross heraus! Zögere nicht, ruf noch heute an oder sende uns Deine kompletten Bewerbungsunterlagen.

Gasthof Kreuz Egerkingen
Louis + Irmgard Bischofberger
CH-4622 Egerkingen
Tel. 062 398 03 33 / Fax 062 398 43 40
Geöffnet Dienstag – Samstag

VALBELLA–LENZERHEIDE

Für die Sommersaison (ab Juni) suchen wir für unseren Hotel-Restaurationsbetrieb freundliche, aufgestellte Mitarbeiter/innen

1 Servicefachangestellte

Alleinköchin oder -koch (auch angelernt)

sowie gut deutschsprechende

Mitarbeiterin für Etage und Küche

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, **Tel. 081 384 16 77,** oder direkt Ihre Bewerbungsunterlagen an: Fam. Bissig-Imholz, **Hotel Kristall,** 7077 Valbella.

112234/35467

**** bad kurhotel lenk lenkerhof

Einzigartig...
Simmental im Berner Oberland
CH-3775 Lenk

Chef de réception m/w

Wir bieten eine spannende Herausforderung für eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit.

W I R S I E

das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland mit eigenem Kurzentrum und 81 Zimmern und Juniorsuiten für anspruchsvolle Individualisten, die Kur, Erholung und Entspannung suchen.

- ✓ haben Fingerspitzengefühl im Umgang mit Menschen
- ✓ führen und motivieren ein Team von vier bis fünf Mitarbeitern und sind für unsere Kur- und Feriengäste **die** Bezugsperson an der Réception
- ✓ können auf eine Berufserfahrung von mehreren Jahren in einer ähnlichen Position zurückblicken
- ✓ setzen Ihre Sprachkenntnisse in D, F und E gekonnt ein
- ✓ kennen sich in der EDV aus (Hogatex).

Sind Sie motiviert, teamorientiert und schätzen ein angenehmes Betriebsklima in einem Haus, das auch kulturelle Anlässe pflegt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk
Direktion: Familie Jörg Schweizer
Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60
Internet: www.lenkerhof.ch, E-Mail: mail@lenkerhof.ch

100774/19330

HOTEL-RESTAURANT
Schönbühl
★★★

Nach Totalumbau eröffnen wir unser Haus Ende Mai 1999.
Für unseren Neustart in einem der schönsten ***-Hotel-Restaurants am Thunersee suchen wir folgende Mitarbeiter:

Küche:

Sous-chef
mit Erfahrung, ganzjährig

Jungkoch
gelernt, Saison

Hilfskoch
angelernt, ganzjährig

Office-Bursche
ganzjährig

Service:

Servicefachangestellte
gelernt, ganzjährig

Servicefachangestellte
gelernt, Saison

Serviceaushilfen

Hauswirtschaft:

Hotelfachassistentin
gelernt, ganzjährig

Zimmermädchen
ganzjährig

Wollen Sie mit Ihrem Fachwissen und Ihren Ideen am Aufbau unseres Hotels mitwirken?

Wir fangen klein an, aber mit Ihnen können wir ganz gross werden.
Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann melden Sie sich!

Michael und Therese Stiassny
Hotel Schönbühl
Dorfstrasse 47
3652 Hilterfingen am Thunersee
Tel. 033 243 23 83, Fax 033 243 40 47

112083/15733

ACCOR

Mit 3000 Hotels der Marken SOFITEL-MERCURE-NOVOTEL-IBIS-JARDINS de PARIS- CORALIA/ THALASSA INTERNATIONAL sind wir einer der grössten Hotelkonzerne der Welt, sowohl im Business- als auch Leisure-Bereich .

Wir expandieren weitherhin !

Deshalb suchen wir ab sofort für die neue Internationale Verkaufsdirektion eine/n Assistenten/in für den Bereich Touristik Reservierung/Sales Support Business Travel mit Sitz in ZÜRICH .

Sie sind flexibel, belastbar und neugierig auf ein komplexes und interessantes Aufgabengebiet. Der Umgang mit den gängingen PC- Anwendungen ist Ihnen vertraut und Sie sprechen auch französich und englisch. Wenn Sie darüber hinaus Erfahrungen aus dem Reservierungsbereich oder aus der Hotellerie besitzen, passen Sie genau zu uns.

Wir freuen uns auf Ihre Kurzbewerbung an:

ACCOR International Sales Office, z. H. Frau V. Feuvrier Stelzenstrasse 6, CH- 8152 GLATTBRUGG

112293/205575

LE BISTRO DU FIN BEC

LA CIGOGNE

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für unser gepflegtes Speiserestaurant in Freiburg

Koch oder Köchin

Eintritt nach Vereinbarung.

Sonntag und Montag geschlossen.

John & Scotty Harper
Rue d'Or 24
1700 Fribourg
Telefon 026 322 68 34
Fax 026 322 68 41

106773/394214

SONNE, FERIEN & ERHOLUNG

Das möchte wir unsern Gästen gerne bieten und ihnen das einmalige BERNER OBERLAND näherbringen

Hotel-Restaurant Schützen

CH-3822 Lauterbrunnen

Dazu benötigen wir **SIE!!!**
In unseren lebhaften Hotelbetrieb mit A-la-carte-Restaurant und «Inferno-Stübli» brauchen wir noch motivierte Mitarbeiter für die nächste Sommersaison, die mit ihrem Arbeitsgeist neuen Schwung in unseren gepflegten Familienbetrieb bringen wollen.

Wir können Ihnen eine Stelle als:

Küche:

Sous-Chef
versierten Koch tournant
Commis de cuisine tournant
Küchenhilfe
Salatboy oder -girl

Service:

Servicemitarbeiterin(-en)
(kann auch angelernt werden)

anbieten.
In einem kleinen Team sollen Sie zur Umsetzung unserer Vorsätze möglichst viel beitragen. Wenn Sie also motiviert, zuverlässig, vielseitig, flexibel und vor allem interessiert sind, dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder schauen Sie sich unseren Familienbetrieb aus der Nähe an.

Kontaktadresse:
Hotel/Restaurant Schützen AG
Dorf, CH-3822 Lauterbrunnen
Telefon 033 855 20 32
Berner Oberland/Schweiz

112060/19089

Wir suchen per 1. Mai oder nach Vereinbarung für die Sommersaison einen

Koch oder Pizzaiolo

Bewilligung vorhanden.

Pizzeria Pizzicata, Thun
Telefon 033 222 30 27

ST 112198/138304

SCHLOSS HÜNIGEN

Liebe Schlossherrinnen und Schlossherren

Mitten in den Schweizer Voralpen, im beschaulichen Emmental und doch nur 15 Minuten von Thun und Bern entfernt, steht etwas versteckt zwischen den alten Bäumen eine stolze Berner Campagne:

SCHLOSS HÜNIGEN

Im Mai 98 komplett renoviert, erstrahlt das Haus aus dem 16 Jh. in neuem Glanz und mit einer erweiterten Infrastruktur. Damit unsere Speisen auch weiterhin so königlich schmecken und so bekömmlich sind, wie sie aussehen, suchen wir nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Jungkoch

Sind Sie der junge Profi, der es versteht mit seinem Können und Fachwissen unsere Gäste zu verwöhnen, seinen Posten selbständig zu führen und sich freut in unserer Küche "Frisch vom Markt" einiges hinzu zu lernen? Wir sind ein junges, dynamisches Team, das nebst der täglichen Verantwortung auch einen sehr interessanten Arbeitsplatz, grosse Selbständigkeit, viele Freiheiten und Kompetenzen hat. Wir freuen uns schon heute auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen. Herzlichst Ihr

Hans-Ueli Gerber & Markus Deutsch
Direktion Schloss Hünigen

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

CH-3510 Konolfingen im Emmental
Tel.++41 31 791 26 11 Fax++41 31 791 27 31
Internet: www.schlosshuenigen.com
E-mail: hotel@schlosshuenigen.com

JOBS AND MORE
Gastronomie • Hotellerie • Event

Chef de partie/Commis de cuisine: Interessante Betriebe suchen Sie als Fachkraft. Wenn Sie einsatzfreudig sind, Neues lernen und dabei weiterkommen wollen, dann melden Sie sich in Zürich oder Basel.

Servicemitarbeiter: Sie haben Freude an Gästen und Freude am Verdienst. Verschiedene interessante Stellen für die ganze Schweiz finden Sie bei uns. Greifen Sie jetzt zum Telefon und rufen Sie in Zürich oder Basel an.

Sous-Chef: Die Wanderjahre haben Sie hinter sich. Nun möchten Sie in Betrieben in ZH Stadt und ZH Land das, was Sie können und gelernt haben, zur Geltung bringen. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Lieben Sie gute Küche, ein angenehmes Arbeitsklima und schöne Umgebung, dann melden Sie sich jetzt in Zürich.

Chefin de Service: Sie schätzen einen Betrieb der besonderen Art mit speziellem Angebot und einem wunderbaren Weinkeller. Ihnen liegen ein innovativer Chef und tolle Gäste. Rufen Sie in Basel an.

BetriebsassistentIn: Wenn Sie die Arbeit an der Front lieben, gerne für die Gäste da sind und Ihre Kollegen auch in hektischen Zeiten noch anlächeln, dann sind Sie es, den/die wir suchen. Für ein Lokal in traumhafter Umgebung mit gepflegtem Ambiente. Eintritt wäre per 1. 7. 1999 oder früher. Melden Sie sich jetzt in Zürich.

Stv. Geschäftsführer: Als zukünftiger Geschäftsführer in einem Lokal mitten in Zürich zeigen Sie zuerst, was Sie können. Danach steht Ihnen Tür und Tor für den nächsten Karriereschritt als Geschäftsführer offen. Sie lieben mediterranes Ambiente und können dieses Feeling weitergeben. Sie haben Führungs- und Organisationsqualitäten. Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele. Melden Sie sich jetzt in Zürich.

Im Internet unter http://www.gastronet.ch finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Gastronomie mit über 200 Stellen!

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

Schiff
hotel restaurant bar

Sommersaison am Zürichsee ...?

Wir pflegen die marktorientierte, einheimische Fischküche und den sprichwörtlich persönlichen Service.

In unserer Crew fehlen uns ab April bis Ende November (oder länger?) noch

1 Barmitarbeiter/in
1 Servicemitarbeiter/in

Stellen Sie sich mal vor – statt Grossstadt – täglich echte Seeluft schnuppern!

Falls Sie gerne fröhlich und kompetent Gäste verwöhnen und begeistern und Sie jetzt etwas «gwundrig» geworden sind, freue ich mich sehr darauf, Sie kennenzulernen!

Caesar Huber, **Hotel Restaurant Schiff mit Seerosen-Bar,** 8808 Pfäffikon SZ, **Telefon 055 410 49 50**

112318/74780

Spital SRO
Region Oberaargau

Für das gut eingespielte und aufgestellte Team unserer Restaurationsbetriebe im Regionalspital Langenthal suchen wir per 1. Juni 1999 eine/n

Service-Mitarbeiter/in 100 %,

der/der in der Lage ist, bei Bedarf die Stellvertretung der Leiterin Restauration zu übernehmen.

Anforderungen
- Ausbildung im Service und Berufserfahrung
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Flexibilität und Selbständigkeit
- Bereitschaft für Wochenenddienste

Wir bieten
- abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen und gute Sozialleistungen

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Leiterin Restauration, Frau Ingrid Müller, **Telefon 062 916 31 31.**

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Elisabeth Ulli, Bereichsleiterin Personal, Regionalspital, St. Urbanstrasse 67, 4900 Langenthal, E-Mail: e.ulli@sro.ch.

RE 112266/208698

A member of The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de réception (w/m)

Aufgabenbereich:

Führung der Réception und deren Mitarbeiter (bis 9 Personen). Reservationen, Zimmereinteilung und Planung, Korrespondenz und Gästebuchhaltung.

Sie verfügen über:

fundierte Ausbildung im Frontbereich, Sprachkenntnisse D/E/F oder I und Erfahrung in ähnlichen Betrieben. Sie haben Freude am Gästekontakt, sind belastbar und motiviert, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wenn Sie hektische Zeiten nicht scheuen, die Ruhe bewahren und sich durchsetzen können, möchte ich Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an:

Dominique Godat, Vizedirektor
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

110108/33812

KULM HOTEL ST.MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN

Chef de Service

Bankett & Room Service

Der Kursaal Bern und das Hotel Allegro bieten eine einzigartige Kombination von Kongresszentrum, 4*-Business Hotel, Restaurants und Bars.
Für diese interessante und abwechslungsreiche Stelle suchen wir einen Serviceprofi mit Durchsetzungsvermögen und Sprachkenntnissen in E/F. Als Leiter Room Service und Bankett Hotel motivieren Sie Ihr Team zu Bestleistungen. Flexibilität und vernetztes Denken sind die Voraussetzungen, um diesen anspruchsvollen Job erfolgreich zu ver-

sehen. Ein modernes Arbeitsumfeld ist unser Rahmen für eine gute Zusammenarbeit. Wollen Sie mit Einsatzbereitschaft und Beharrlichkeit diese Herausforderung annehmen? Dann melden Sie sich bei:

Ursula Beyeler, Team Coach.

Kongress + Kursaal Bern AG
Hotel Allegro Bern AG
Kornhausstrasse 3
CH-3000 Bern 25
Telefon 031 339 52 15

WORLD HOTELS

ALL IN ONE · KURSAAL BERN

★ ★ ★ ★ ★

Grand Hotel

ZERMATTERHOF

Sind Sie interessiert, ab kommender Sommersaison 1999 oder nach Vereinbarung in einem gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Fünfsternhauses unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen angenehmen, unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten? Dann sind Sie bei uns richtig. Für folgende anspruchsvolle und interessante Positionen an der Réception suchen wir dynamische, kompetente, berufserfahrene Mitarbeiter:

2. Chef de réception/ Réceptionist/in

Sind Sie im Umgang mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundschaft vertraut? Besitzen Sie bereits Erfahrungen in Erstklasshäusern und verfügen über gute sprachliche Kenntnisse in Wort und Schrift in Deutsch, Französisch, Englisch und evtl. Italienisch? Wenn Sie gerne in einem jungen Team Ihr Fachwissen und Ihre Gastfreundschaft unter Beweis stellen möchten, sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Unser luxuriös eingerichtetes Haus verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars mit Pianomusik-Unterhaltung, 2 kulinarisch hochstehende Restaurants, einen spektakulären Bankett- und Kongresssaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich und im Sommer noch zusätzlich ein Gartenrestaurant und eine Puttig-Green-Anlage.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und das kompetente Fachwissen und entsprechende Erfahrung in Ihrem Arbeitsgebiet besitzen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien. Oder rufen Sie uns einfach an!

Swiss Deluxe Hotels

Grand Hotel Zermatterhof
Frau Petra Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

111970/39586

HOTEL WALDEGG ★★★★ ENGELBERG SCHWEIZ · SUISSE · SWITZERLAND

engelberg zentralschweiz 1050-3020 m ü.M.

Als neue Direktion des ****-Ferien- und Seminarhotels Waldegg über den Dächern von Engelberg suchen wir motivierte Mitarbeiter für die Sommersaison:

Empfangssekretärin
Hotelfachfrau (Einsatz Réception und Service)
Servicefachangestellte
Commis de cuisine

Haben Sie Interesse, mit uns das Waldegg auf die Erfolgsstrasse zu bringen? **Wir sind gespannt auf Sie!**

Hotel Waldegg, Direktion, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21

112341/10391

Gesucht für die Sommersaison Mai bis zirka Mitte Oktober

Küchenbursche
Küchenmädchen
Tochter
für Buffet und Serviceablösung

Offerten bitte an:
Familie P. Michel
Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg, **Tel. 033 822 29 61**
direkt am Brienzersee

111955/28924

Hotel de la Paix
Interlaken

Kleiner Familienbetrieb sucht für die Sommersaison Mai bis Oktober junge, aufgestellte

Servicemitarbeiterin
für den Saal

Gute Deutsch- und Englischkenntnisse erforderlich.

Bewerbungsunterlagen mit Foto erbeten an:

Familie G. Etterli
Telefon 033 822 70 44

112245/16225

WILDSTRUBEL LENK

Lust Gelerntes anzuwenden und Neues zu lernen?
Lust auf prächtige Bergwelt und frische Bergluft?
Lust auf ein interessantes 4-Stern-Hotel?
Lust auf Lenk?

Für die kommende Sommersaison suchen wir eine

Hotelfachassistentin

die gerne mit unserem jungen Team zusammen lustvoll arbeiten möchte.

Wir freuen uns auf Ihre lustvolle Kontaktnahme!

Hotel Wildstrubel
Rita und Martin Zaech-Allenspach
3775 Lenk im Simmental
Telefon 033 736 31 11
wildstrubel@tcnet.ch

112257/19380

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
3800 INTERLAKEN

Sind Sie unser neuer «Stern» am Beau-Rivage-Himmel?

Unser Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten bietet Ihnen viel Entwicklungspotential. Lassen Sie sich von der familiären Atmosphäre inspirieren!

Nehmen Sie für die Sommersaison ab ca. Mitte Mai eine Herausforderung im schönen Berner Oberland an als:

F&B-Assistent/in
Mit F&B- und Service-Erfahrung, Sprachen D, E, F

Concierge
Mit Fideliokenntnissen und Sprachen: D, E, F, Führerschein

Chef de rang
Mit 4- oder 5-★-Erfahrung und Sprachen D, E, F

Servicepraktikant/in D, E, F

Officemitarbeiter (m) 50%
Mit Fideliokenntnissen und Sprachen: D, E, F, Führerschein

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau Susanne Lötscher.

112377/16110

Wir sind ein Gastrobetrieb in Dübendorf, der nach Renovation wiedereröffnet wird.

Für unsere pikante Küche und unser gepflegtes Restaurant suchen wir per Mitte April 1999 oder nach Vereinbarung einen selbständigen

Koch

der Freude an kreativer Arbeit hat und bereit ist, zum Erfolg aktiv beizutragen, sowie

Servicefachangestellte

die zu unserem aufgestellten Team gehören möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

New Belmondo AG
Englischviertelstrasse 56
8032 Zürich

112297/400441

Chesa Spuondas
Familienferienhaus
7500 St. Moritz

Um unsere grossen und kleinen Gäste auch kulinarisch verwöhnen zu können, braucht das kleine, gut eingespielte Team unseres stilvollen Ferienhauses ab 1. Juni 1999 Unterstützung durch eine/n

Koch/Köchin

der/die in **Jahresstelle** für die max. 50 Halbpensionsgäste zusammen mit einer Küchenhilfe eine gepflegte, saisonal geprägte Küche führt (ohne à la carte).

Sind Sie interessiert? Die Betriebsleiterin, Frau R. Herold, gibt Ihnen gerne telefonisch Auskunft, **081 833 65 88.** Oder Sie senden ihre schriftlichen Unterlagen direkt an

pro juventute
Frau U. Bodmer
Seehofstrasse 15
8022 Zürich

112294/84832

Hotel Eden Solbad
★★★★
Rheinfelden **bei Basel**

Genau Sie haben wir noch gesucht! Unser Team braucht Zuwachs.

Am besten gestern, heute oder auch morgen möchten wir gerne folgende Mitarbeiter in unserem 65-Betten-Kurhaus begrüssen:

1 Direktions-Assistenten/in
1 Réceptionist/in
(mit Berufserfahrung)
1 Réceptionspraktikant/in

Fidelio sollte Ihr Zuhause sein und die Hotellerie Ihr Arbeitsort. In unserer Vorstellung haben wir uns unsere zukünftigen Teammitglieder mit folgenden Zutaten gebacken: Freundlichkeit, Flexibilität, Genauigkeit und eine Prise Verständnis für einen Kurbetrieb.

Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel EDEN Solbad
Frau E. Wiki-Rupprecht
Froneggweg 3, 4310 Rheinfelden

111387/28525

Hotel Brienz

Arbeiten, wo Gäste sich wohl fühlen
Arbeiten, damit Gäste sich wohl fühlen

Für die Sommersaison in einer der schönsten Gegenden der Schweiz suchen wir auf **Anfang Mai** eine

Praktikantin

die an der Réception und im Service Ihre Kenntnisse erweitern möchte (Sprach- und PC-Kenntnisse von Vorteil)

sowie motivierte, freundliche

Servicemitarbeiterin
(D, CH, A)

Wenn Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und Freude haben, unsere Gäste zu verwöhnen, dann melden Sie sich bei

Fam. Beat Wettach
Telefon 033 951 35 51

112078/5754

HOTEL ARVE CENTRAL

DEIN ALPEN-BLUMENHOTEL MIT KRÄUTERKÜCHE!

Durch die Blume gesagt – Du hast unseren Gästen gerade noch gefehlt! Vorausgesetzt, Du hast Freude an Blumen und Kräutern so wie wir –
bist spassig und kreativ so wie wir, aufgeschlossen und fröhlich so wie wir. Dann werden wir die helle Freude haben an Dir – und unsere lieben Gäste auch!

Wer bist Du?

Bist Du **RÉCEPTIONS-SEKRETÄRIN**
(ab April/Mai in Jahresstelle)

Genau Du bist frontorientiert, offen und liebst den Umgang mit Menschen! Du verfügst über eine abgeschlossene kaufmännische Lehre oder gleichwertige Ausbildung, und Deine Kenntnisse im Hotel-Betriebsablauf sind fortgeschritten;
Erfahrung mit FIDELIO ist Dir zudem sehr nützlich.

Du bist es doch, oder? Melde Dich schnell – am besten mit einem Blumenstrauss für unsere Gäste. Vergiss Dein Foto nicht und ab die Post ans Alpenblumenhotel Arve Central ...

Wir freuen uns über Deine Bewerbung
HOTEL ARVE CENTRAL • Andy Abplanalp
Postfach 243 • CH-7050 Arosa/Graubünden

Arosa kann süchtig machen

112374/1228

Das Stadtspital Triemli ist ein Akut- und Ausbildungsspital mit über 550 Betten und rund 13 000 stationären Patienten pro Jahr. Das oberste Ziel unserer Hotellerie ist, dass sich die Patienten bei uns auch als Gäste wohlfühlen.

Wir suchen per 1. Mai 1999 oder nach Vereinbarung ausgewiesene

Hotelfachassistentinnen Hotelfachassistenten

welche uns beim Aufbau des Etagenservice unterstützen. Wenn Sie sich vorstellen können, unseren Patienten einen persönlichen Service zu bieten, sei es bei der Menüauswahl oder bei der Schaffung einer gastlichen Atmosphäre auf der Station, dann bieten wir Ihnen das passende Umfeld.

Ihre Ausbildung und Erfahrung aus dem Hotel- oder Spitalbereich sind bei uns gefragt.

Eine Teilzeitanstellung ist möglich.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Schriftliche Bewerbungen richten Sie an:
Frau Monica Roth-Meier
Leiterin Etagenservice
Stadtspital Triemli
8063 Zürich

Stadtspital Triemli Zürich

P 112210/344940

Willkommen

Eine Herausforderung für eine junge Nachwuchspersönlichkeit

bietet sich ab Mitte April/Anfang Mai!

Als

II. CHEF DES BARS

verfügen Sie über eine abgeschlossene Serviceausbildung und mehrjährige Bar-Erfahrung.
Sie sind kontaktfreudig, sprachgewandt (D, E, F) und flexibel. Mit Kreativität und Engagement bringen Sie Ihre Ideen ein.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!
Frau A. Krummenacher und das junge **Bar-Team** erwarten gespannt Ihre Bewerbung.

Victoria-Jungfrau

Swiss Deluxe Hotels — one of The Leading Hotels of the World

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN · TEL. 033 828 26 77 · FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch · http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

112180/16632

hotelstaff human resources management

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01
E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Eile mit Weile...
...mach Halt in Deitingen Süd und verweile!
Ob eine kurze oder längere Rast – willkommen ist uns jeder Gast.

Für unser Autobahnrestaurant, im Moment noch als Silberkugel bekannt, jedoch ab Frühjahr 2000 in neuem Outfit und mit einem neuen fine fast food Konzept, suchen wir ab Sommer 1999 eine/n

Betriebsleiterassistent/in

zur Unterstützung des Geschäftsführers.

Als Basis für diese vielseitige, abwechslungsreiche Aufgabe mit Schwergewicht Frontarbeit und Backbereich, bringen Sie Küchen- und erste Führungserfahrung mit. Wir freuen uns auf einen partnerschaftlichen Kollegen mit Hotelfachschul-Abschluss der die Schichtführung übernimmt, uns in der Mitarbeiterschulung und den administrativen Arbeiten aktiv unterstützt.

Interessiert? Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen an:

Mövenpick Gastronomie Schweiz AG
Autobahnrestaurant A1
Pietro Huser
Deitingen Süd
4543 Deitingen
Telefon 032 / 614 13 77

MÖVENPICK
A1 DEITINGEN SÜD
Pick the Best

P 112239/000361

CRYSTAL ★★★★ HOTEL

Neurenoviertes 4-Sterne-Superior-Hotel mit 81 Zimmern und Suiten, mitten im Zentrum von St. Moritz Dorf.

Zur Verstärkung unseres jungen und aufgestellten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

1 Sous-chef

Sie sprechen italienisch und deutsch, kennen die Italienische Küche und arbeiten teamorientiert.

1 Hilfskoch/-köchin

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und freuen uns, Sie kennenzulernen.

Crystal Hotel
Via Traunter Plazzas 1
7500 St. Moritz
Direktion: Stefan und Marianne Gareis
Telefon 081 836 26 26
E-Mail: stay@crystallhotel.ch
Internet: www.crystallhotel.ch

112207/33677

swissôtel BASEL

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir...

ServicemitarbeiterInnen

Fundierte Fachkenntnisse, Gästeorientiertheit, Belastbarkeit und gute Sprachkenntnisse in D, F und E sind Voraussetzung zur erfolgreichen Ausübung dieser Funktion

Chef de partie & Commis de cuisine

Von BewerberInnen für diese Positionen erwarten wir eine abgeschlossene Kochlehre, der Position entsprechende Berufserfahrung, Know-how und Qualitätsbewusstsein

Portier

Tadellose Umgangsformen, körperliche wie psychische Belastbarkeit, einen Führerschein Kategorie B und mündliche Sprachkenntnisse in D, E und F sind erwünscht

RezeptionistInnen

Sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in D, E und F mit fundierter Rezeptionserfahrung sind für diese Position unerlässlich

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der internationalen SAir Group sowie attraktive konzerninterne Reisebenefits.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Ch. Kiener, Personalbüro.

A PASSION FOR PERFECTION

Swissôtel Basel, Messeplatz 25, 4021 Basel

112301/3387

Ich möchte meine eigene

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

Hotel HORN BERG

Quelle sprudelnder Lebensgefühle

Inmitten einer herrlichen Bergwelt und umgeben von einer intakten Natur, hier eingebettet in der lieblichen Landschaft rund um Gstaad, liegt unser ****-Familienhotel.

Zur Vervollständigung unsers Teams suchen wir folgende qualifizierte MitarbeiterInnen

für die Küche

Anfangs-sous-chef/Saucier
Commis de cuisine

und

Für die Réception

Réceptionistin

Möchten Sie mehr erfahren?
Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Philipp Wayandt
Hotel Hornberg
3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon + 41/33 744 44 40
Fax +41/33 744 62 79
Internet: hotel-hornberg.ch

112373/29416

Hotel Landhaus ★★★★ Giswil

Unser Hotel Landhaus verfügt über 46 Zimmer mit allem Komfort, dazu zählen vier Juniorsuiten und eine Hochzeitssuite. Die Gästestruktur setzt sich zusammen aus Individual-, Gruppen- und Seminargästen aus dem In- und Ausland sowie aus Restaurationsgästen aus der näheren und weiteren Umgebung. Für Bankette, Seminare und Anlässe verschiedenster Art verfügen wir über vier Säle mit Kapazitäten von 10 bis 120 Personen. In unseren drei Restaurants bieten wir vom einfachen Tellergericht bis zum Menu de dégustation ein vielseitiges Angebot.

In unserem Team sind folgende Positionen neu zu besetzen:

Bardame
Chef de partie w/m
Jungkoch w/m
Zimmermädchen (B- oder C-Bewilligung)
Réceptionist/in

Sie haben Interesse an einer dieser Positionen? Zögern Sie nicht – senden Sie mir Ihre Unterlagen – ich werde Sie umgehend kontaktieren.

HOTEL LANDHAUS GISWIL
Roland Walker, Brünigstrasse 200, 6074 Giswil
Telefon 041 675 13 13, Telefax 041 675 22 32

112310/13471

****** bad kurhotel lenk lenkerhof**

Einzigartig...
Simmental im Berner Oberland
CH-3775 Lenk

The place to go!

Zur Unterstützung unserer Leiterin Hauswirtschaft suchen wir eine

Hofa

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 81 Zimmer und Juniorsuiten an idyllischer Lage in eigenem Park, nahe Bergbahn (Skiregion Adelboden–Lenk).

Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk
Direktion: Familie Jörg Schweizer
Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60
Internet: www.lenkerhof.ch
E-Mail: mail@lenkerhof.ch

108706/19330

GP GastroPersonal

Froburgstrasse 7, 4600 Olten – Tel. 062 205 60 16

Machen Sie mit uns Karriere in der Top-Gastronomie

jungen **Küchenchef** für neues Trendlokal im Raum Baden. Kreativer, ambitionierter Berufsmann mit Freude am Kochen gesucht!

Chef de partie Gault-Millau-Betriebe im AG/SO/LU/ZH/ZG
Sie suchen den Einstieg in die Topgastronomie?
Wir helfen Ihnen gerne.

Chef de partie Aarau/Olten/Lenzburg/Baden/Zürich usw.
Vom Hotel bis zum gutbürgerlichen Betrieb;
Tolle Angebote in Ihrer Nähe.

Servicefachangestellte/n ZH/AG/SO/LU/GR/BO
Top-Angebote mit z.T. Wochenende frei, Schichtbetriebe usw.

Hotelsekretärin und Chef de service
für Tophotel in bekanntem Skiort in der Zentralschweiz in Jahresstelle.

Viele Angebote für die Sommersaison!
Herr Eichmann und Frau Schwarz freuen sich auf Ihre Bewerbung.

112334/389566

MOTIVIERT zur Begeisterung

An alle leidenschaftlichen Servicemitarbeiterinnen und Réceptionistinnen, die Lebensfreude ausstrahlen, weil sie aus Überzeugung das tun, was ihnen gefällt. Hier ist Ihre grosse Chance, Ihre Zukunft erfolgreich zu gestalten. Wenn Sie bereit sind, ausgetretene Pfade zu verlassen, nützen Sie die Gelegenheit, in Ihrem neuen Service- oder Réceptionsteam als

SERVICEMITARBEITERIN oder RÉCEPTIONISTIN

Ihre Gäste gemäss unserer Vision und Philosophie «Verführung zur Begeisterung» zu verwöhnen. Sie suchen den ultimativen Kick, wir bieten Ihnen die Begeisterung. Senden Sie jetzt gleich Ihre Unterlagen an das besondere Hotel über dem Walensee zuhanden Marion Reuss.

Seminar- und Erlebnishotel

RÖMERTURM ÜBER DEM WALENSEE

IHR ERLEBNIS-HOTEL

8757 Filzbach/Kerenzerberg
Telefon 055/614 62 62, Fax 055/614 62 63

103786/227579

Grindelwald

Hotel Restaurant
KIRCHBÜHL
La Marmite

In unserem Familienbetrieb mit dem bekannten Restaurant «La Marmite» an schönster Lage in Grindelwald suchen wir auf Mitte Mai oder nach Übereinkunft motivierte und freundliche Mitarbeiter:

Réceptionistin D, E, F

Chef de service
Servicefachangestellte/r
Barmaid
(Hotelbar und Stübli)

Sous-chef
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

HOTEL KIRCHBÜHL
Familie Christian Brawand
3818 Grindelwald

111504/14540

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch/Hilfskoch

(mit Erfahrung)

ab 1. Mai 1999

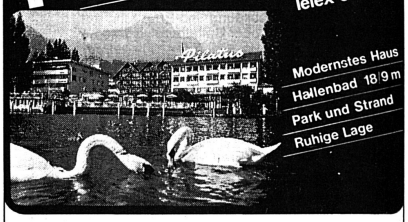
Mithilfe für Buffet und allgemeine Putzarbeiten

schriftliche Bewerbung an:
Restaurant St. Beatushöhlen
3800 Sundlauenen
Interlaken, Postfach 426

112065/156817

Seehotel Pilatus 6052 HERGISWIL

Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041 630 15 55
Telex 866 159



Modernstes Haus
Hallenbad 18/9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Unser **Seehotel Pilatus** ist das führende ****-Ferienhotel direkt am Vierwaldstättersee. Seine 100 Betten werden ergänzt durch ein hochstehendes, gastronomisches Angebot. Unsere treuen und anspruchsvollen Gäste dürfen sich nicht nur auf ein wunderschönes Haus mit allen Annehmlichkeiten in einmalig schöner Umgebung freuen, sondern auch auf ein hochmotiviertes, fachlich kompetentes Gastgeber- und Mitarbeiterteam. Wenn auch für Sie der Kontakt mit dem Gast und seine Zufriedenheit Ihr grösstes Anliegen und Freude ist, nehmen Sie doch Teil an der grossen Aufgabe, unser Haus über alle andern hinauswachsen zu lassen.

Für unser A-la-carte-Restaurant «Willhelm Tell» und für unsere einmalige Terrasse im See suchen wir für die kommende Saison oder evtl. in Ganzjahresstellung:

Servicefachangestellte/n (Chef de rang)

Gerne stellen wir Ihnen unseren Betrieb in weiteren Details vor. Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns. Telefonische Anfragen richten Sie bitte an:

Herrn Hager, Chef de service
Fuchs Hans, Personalchef, **Telefon 041 630 15 55.**

112342/15563

LE VIEUX MANOIR

Hotel-Restaurant
LE VIEUX MANOIR AU LAC
3280 Murten-Meyriez
Tel. 026 678 61 61, Fax 026 678 61 61

Sie haben als Hotelfachassistentin bereits einige Erfahrung gesammelt und suchen eine interessante Herausforderung.

Hofa Etagengouvernante

Nach gründlicher Einarbeitungszeit übernehmen Sie ab Spätsommer die Position der Etagengouvernante mit dem Ziel, zu einem späteren Zeitpunkt die vollständige Verantwortung als Generalgouvernante (10–15 Mitarbeiter) zu übernehmen.

Ein fröhliches, eingespieltes Team erwartet Sie im Laufe des Frühlings. Gute Französischkenntnisse sind für Sie eine grosse Hilfe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.
Elisabeth und Erich Thomas, Direktion

RELAIS & CHATEAUX

111957/26212

---

meielis alp

Hotel Restaurant

Begegnung mit Aussicht . . .

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!
Möchten Sie zum Wohl unserer Hotel-, Ferien-, Seminar-, Bankett- und Restaurantgäste beitragen? Ab sofort ist folgende Stelle frei:

Koch

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler, oder senden Sie uns einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie!
Telefon 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

112340/153478

A member of The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionist/in (CH)**
Réceptionspraktikant/in (CH)

Loge: **Chasseur**

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Restaurant: **Demi-chef de rang**
Commis de rang

Bar: **Commis de bar** (sprachkundig)

Etage: **Hausdamenassistentin**

Chesa al Parc:

gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Tennisplatz:

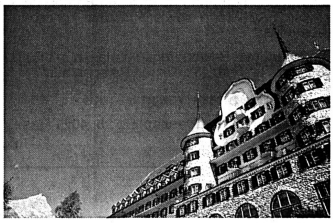
Servicefachangestellte (sprachkundig)
Buffethilfe

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro
7500 St. Moritz

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

Zur Spitze vorstossen.
Ein edler Ort, ein edles Haus. Hier ist es unser Stolz, als Team für unsere Gäste dazusein.



Ist das nicht auch Ihr Wunsch?
Kommen Sie zu uns! Wir suchen auf kommende Sommersaison

Empfangssekretär/in
Maître de rang
Barman/-maid
Chef de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Konditor/in

Rufen Sie uns an. Peter Korn, Personalchef, erzählt Ihnen gerne mehr über die Arbeit in unserem aussergewöhnlichen Haus. Suvretta House. Eine Welt für sich.

SUVRETTA HOUSE

CH-7500 ST. MORITZ
TEL. 081 832 11 32, FAX 081 833 85 24

112270/34096

Gesucht per 1. April oder 1. Mai gelernte/r

Serviceangestellte/r

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich.

Familie Bühler Gil Domingues
Hotel Rest. Krone
Oberlandstrasse 28
3700 Spiez
Tel. 033 654 41 31

112178/32042

REISELEITER!

Mit Ferien Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie ohne Vorkenntnisse direkt zum **REISELEITER-AUSWEIS** und **REISELEITER-DIPLOM.** Machen Sie den Traum wahr. Senden Sie gleich den Coupon für Informationen ein.

REISELEITER-COUPON

HTR

ALFARING AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____

DL

HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac
3807 Iseltwald am Brienzersee
bei Interlaken im Berner Oberland

Zur Umsetzung von innovativen und kreativen Ideen suchen wir für unser top-ausgebautes, weit herum bekanntes 3-Stern-Ferienhotel mit 38 Betten, Spezialitätenrestaurant/Seeterrasse und modernstem Seminarbereich:

in Jahres- oder Saisonstelle:

Service-Angestellte
(deutschsprachig)

Koch / Köchin

welche gerne in einem anspruchsvollen à-la-carte-Speise-Service selbständig arbeitetn.

Wir bieten Ihnen ein angenehmen Arbeitsklima und einen guten Verdienst.

Bitte nur um schriftliche Anfragen mit den üblichen Unterlagen, Foto und Lohnvorstellungen an:
Fritz Abegglen

Réceptionnisten-/innen

hotel+revue tourismus

Finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22

Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich mit 168 Zimmern, Gourmet-Restaurant «Diff», exklusiver Bar «Les Ambassadeurs» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte Mitarbeiter

Sous-chef
Chef de partie
Frühstückskoch
(06.00–15.00 Uhr)

Mit abgeschlossener Berufslehre und wenn möglich mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Sofitel
Herr Josef Weber, Chef de cuisine
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Tel. 01 360 60 60

111953/40118

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende motivierte Mitarbeiterinnen:

Economatgouvernante
Hotelfachassistentin

Wir stellen uns dynamische und pflichtbewusste Personen vor, die unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin bei Abwesenheit vertreten und gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen. Sie sollten zudem sprachgewandt in D/F/E und evtl. Spanisch sein und Freude am Organisieren haben. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandens Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen.

Voraussetzungen sind eine abgeschlossene Berufslehre, erste Führungserfahrungen sowie fundierte Kenntnisse des Housekeeping-Departements.

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie! Frau Trinidad Meichtry, unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, oder Frau Margrit Stadelmann, Personalchefin, freuen sich auf Ihre Bewerbung.

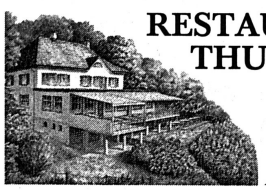
Martin Studer

one of The Leading Hotels of the World

Hotel Schweizerhof Bern
Martin Studer, Hotelier
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch

Swiss Deluxe Hotels

112313/4600



RESTAURANT THURBERG

DAS SIND JA SCHÖNE AUSSICHTEN!

Für unseren Gildebetrieb, im Herzen des Kantons Thurgau, suchen wir nach Übereinkunft

Jungkoch/Chef de partie
(w oder m)

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer topmodernen Küche und jungem Team.

Gerne zeigen wir Ihnen unser Restaurant mit der einmaligen Aussicht.

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

112067/358320

Familie D. Franz-Breitenmoser 8570 Weinfelden
Telefon 071 622 13 11 Fax 071 622 13 68

Ruhetage: Montag / Dienstag

Wir sind ein junges, aufgestelltes und motiviertes Team. Mit viel Freude am Beruf ist es unser Ziel, unsere Gäste immer wieder mit neuen Aktivitäten und Kreationen zu begeistern.

Ab sofort suchen wir einen

Commis de cuisine

sowie einen

Chef de partie

mit abgeschlossener Berufslehre, welcher mit Selbständigkeit, Kreativität und Eigenverantwortung unser Team vervollständigen möchte.

Schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung, oder rufen Sie uns an. Herr Urs Bucher und unser Küchenchef, Herr Patrick Schmitt, erteilen Ihnen gerne weitere Informationen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

RESTAURANT KREUZ
Hauptstrasse 62, 4562 Kriegstetten
Telefon 032 675 60 02, Fax 032 675 26 63

112248/116750

A member of The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

Ab kommender Sommersaison suchen wir für unser beim Kulm-Park gelegenes

Restaurant Chesa al Parc

mit 80 Innenplätzen und grosser Sonnenterrasse, einsatzfreudige/n und verantwortungsbewusste/n

Chef de service

(mittags kleine Karte und Snacks, abends gepflegter A-la-carte-Service)

Wir wenden uns dabei an eine selbständige, initiative Führungskraft, welche auch ihre guten Sprachkenntnisse (D, I und E, evtl. F) täglich einsetzen möchte. Sind Sie an dieser attraktiven , langen Zweisaisonstelle interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz
z.H. Personalbüro
7500 St. Moritz

111044/33812

KULM HOTEL ST.MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

Hotel Alpenruh

Für unser gepflegtes Dreistern-Hotel im autofreien Mürren suchen wir auf Mitte April/Anfang Mai in unser Team eine/n sprachenkundige/n und zahlensichere/n

Réceptionisten/-in

Sie arbeiten in einem Ganzjahresbetrieb und betreuen eine interantionale Gästeschar. Daneben führen Sie Buchhaltung für unsere drei Restaurants und kümmern sich um die administrativen Belange für die 60 Mitarbeiter der Gastronomie. Sie arbeiten im Team mit einer zweiten Réceptionistin und einem Lehrling.

Wir freuen uns auf eine fröhliche und positiv eingestellte Persönlichkeit, die bereit ist, für gewisse Zeit in einem kleinen Bergdorf zu leben und mitzuhelfen, unseren Gästen zu einem unvergesslichen Aufenthalt zu verhelfen.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, eine Stelle mit viel Eigenverantwortung und ein angenehmes Arbeitsklima. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Alpenruh, 3825 Mürren
Frau Anne-Marie Goetschi
Telefon 033 856 88 00
Fax 033 856 88 88
e-mail: alpruh@tcnet.ch

111869/25933

HOTEL

MONTE ROSA ****

ZERMATT

Das Monte Rosa, ältestes und traditionsreichstes Hotel Zermatts, entspricht den Ansprüchen des Gastes von heute und besitzt dennoch die behagliche Atmosphäre und den Charme des Berghotels aus der Jahrhundertwende.

Haben Sie Lust, unseren Gästen aus aller Welt Gastgeber zu sein und ihnen ein anderes Gipferlerlebnis im Matterhorndorf zu ermöglichen? Der internationale Winter- und Sommersportort Zermatt bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigungen.

Für die nächste Sommerdaison suchen wir:

Réceptionistin **D/E/F**
schriftlich und mündlich
(mit EDV-Kenntnissen)

Bardame **D/E/F**
(mit Berufserfahrung; längerfristiges Engagement erwünscht)

Commis de rang **m/w**
HOFA-Lehrtochter
SEFA-Lehrling **m/w**

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto.

one of The Leading Hotels of the World

Seiler Hotels Zermatt AG
Personalbüro
Mireille Fux-Truffer
3920 Zermatt
Telelefon 027 966 87 56
Fax 027 966 87 57

SEILER HOTELS
ZERMATT

112300/39268

★★★

HOTEL **SCHWEIZERHOF** WEGGIS
CH - 6353 WEGGIS

Für unser Familienhotel im Innerschweizer Landhausstil, mitten im Zentrum des Kurortes Weggis am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir zur Unterstützung unseres Teams für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionistin/Sekretärin
mit guter Ausbildung im Front-office-Bereich
evtl. mit Inn-Maxx-Erfahrung.
Schweizerin oder Ausländerin mit B- oder C-Bewilligung

Commis de cuisine
Zur Unterstützung des Chefs, um mit ihm zusammen unsere Gäste zu verwöhnen

Servicefachangestellte
und
Service-Praktikantinnen
für das Restaurant und die Gartenterrasse

Eintritt Anfang/Mitte April oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto. oder rufen Sie uns doch einfach an.

Familie Mario F. Rapelli
Hotel Schweizerhof
Gotthardstrasse 3
6353 Weggis
Telefon 041 390 11 14

112363/37443

1999 EINEN NEUEN ANFANG WAGEN! GEREGELTE ARBEITSZEITEN UND EIN ÜBERDURCHSCHNITTLICHES EINKOMMEN ERZIELEN?

Wir sind ein internationales Dienstleistungsunternehmen und suchen einen

Sachbearbeiter

Sie stehen täglich weltweit in telefonischem Kontakt mit unseren Kunden.

Sie verfügen über eine gute Schulbildung und haben eine kaufmännische Berufsausbildung. Wortgewandtheit und ein gutes Durchsetzungsvermögen gehören zu Ihren Stärken. Das selbständige Organisieren Ihrer Arbeit sind Sie sich gewohnt.

Sie beherrschen (in Wort und Schrift) zwei der folgenden Sprachen: D, E, F, I oder Sp. sowie evtl. weitere Fremdsprachen (z. B. ex Ost-Block). Es erwartet Sie nach gründlicher Einarbeitung eine lebendige und nicht alltägliche Arbeit, bei der auch Ihr persönlicher Einsatz honoriert wird.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

OVAG OBSERVANCE AG
Personalabteilung
Huobmattstrasse 3
6045 Meggen
Telefon 041 379 03 03

110150/349780

RIGI HOTEL VITZNAU

Sommersaison am Vierwaldstättersee?

Für unser lebhaftes ★★★Hotel-Restaurant in Vitznau, mit verschiedenen gemütlichen Restaurationsräumen und einer traumhaften Gartenterrasse, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Koch-Tournant

ab ca. Mitte/Ende April bis Ende Oktober
Sie haben bereits Küchenerfahrung gesammelt und sind es gewöhnt, selbständig zu arbeiten? Haben Sie Freude daran, die Verantwortung für einen Küchenposten zu übernehmen und kennen Sie die Wünsche der Gäste von heute?

Servicepraktikant

ab Mai/Juni bis Ende September
Fällt es Ihnen leicht, unsere Hotel- und Restaurantgäste fachkundig, herzlich und zuvorkommend zu betreuen, und motiviert Sie eine gewisse Selbständigkeit?

Wenn Sie die obenstehenden Fragen mit «JA» beantworten, und sich in einem kleinen, aufgeschlossenen Team wohl fühlen, dann sollten wie uns kennenlernen – wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Rigi
Frau G. Gutknecht, 6354 Vitznau
Telefon 041 397 21 21, Fax 041 397 18 25
E-mail: rigi.vitznau@bluewin.ch

112359/36838

GASTHOF SONNE

6205 Eich am Sempachersee

Wir führen einen grossen Gasthof mit Gartenterrasse, direkt am Sempachersee, und suchen zur Ergänzung unseres Teams für den Sommer 99 oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter/innen.

Jung-Koch/-Köchin

Möchten Sie in einem jungen Team Ihre erworbenen Kenntnisse anwenden und vertiefen und eine vielseitige Tätigkeit, welche auch Raum für eigene Ideen lässt ausüben? Wir informieren Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. (Eintritt nach Vereinbarung).

Buffetangestellte (CH)

Sind Sie belastbar und flink, haben angenehme Umgangsformen und Interesse an einer vielfältigen und je nach Wunsch und Eignung verantwortungsvollen Arbeit? Dann sind Sie vielleicht unsere neue Buffetangestellte, welche mit uns für den reibungslosen Ablauf hinter der Front besorgt ist. (Eintritt per sofort möglich).

Badi-Verantwortliche/r

Für unser schönes, familienfreundliches Seebad suchen wir eine selbständig arbeitende Person, welche mit Freude und kühlem Kopf auch an heissen Tagen das Seebadareal, den Kiosk und selbstverständlich unsere Badegäste betreut.

Office-Angestellte

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören Reinigungsarbeiten in Hotel und Restaurant sowie Abwascharbeiten und Mithilfe im Bereich der Kalten Küche (Salate o. ä.). Wir stellen uns eine zuverlässige und sauber arbeitende Kollegin vor, welche gerne im Team wirkt.

Haben wir Sie mit der einen oder anderen Beschreibung neugierig gemacht? Melden Sie sich doch bei uns und lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch mehr über die Aufgabenbereiche erzählen. Wir würden uns freuen, Sie in unserem familiären Team willkommen zu heissen.

Sibylle & Joe Wolfisberg
Tel. 041 462 70 10 (Dienstag Ruhetag)

P 112265/54470

Saas Grund bei Saas-Fee

erlebnis>treff
Sporthotel & Old-Inn-Bar

Damit der Sommer ruhig kommen kann, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams ab Mitte Juni 1999 bis Ende September 1999

kreativen Koch

Bist Du kreativ, innovativ, motiviert, zwischen 25 bis 30 Jahre jung, der unsere Hotelgäste und Restaurantbesucher mit einer tollen Küche verwöhnen will?

Servicemitarbeiterin

Hast Du ein charmantes Lächeln, viel Freude am Service und am Umgang mit Gästen?

Barmaid/Barman/DJ

Bist Du topmotiviert, attraktiv, willst Ideen einbringen und Träume verwirklichen, damit die Post so richtig losgehen kann?

Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbungsunterlagen.

Erlebnistreff
Sporthotel & Old-Inn-Bar
Teamcoach Aldo Venetz
3910 Saas Grund
Fon 027 957 20 38
Fax 027 957 36 14

112288/30074

Wir **suchen** eine(n) kreativ(e)

Chef de Partie

am liebsten mit Erfahrung, für unseren

Gardemanger-Pâtissier-Posten

Aufgabenbereich:

• kalte Vorspeisen, Buffets, Frühstücksbuffet, kalte Teller und Snacks • Hoteldesserts, einfache Patisserie und alle süssen Sachen • keine Fleischverarbeitung für andere Posten

Wir bieten Ihnen neben den üblichen Anstellungsbedingungen:

• hellen, modern und zweckmässig eingerichteten Arbeitsplatz • aufgestellte und erfahrene Mitarbeiter • Gonzjahresstelle

Für weitere Informationen und Auskünfte stehen Ihnen Herr D. Geuter (Küchenchef) oder Frau I. Meichelböck (Sous-Chef) gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns einfach an.

HOTEL WALZENHAUSEN ****
WELLNESS- UND KURZENTRUM / PANORAMA-RESTAURANT

CH-9428 Walzenhausen/AR, Telefon 071 / 886 21 21, Fax 071 / 8881084
E-Mail: info@hotel-walzenhausen.ch, Homepage: www.hotel-walzenhausen.ch

HK 03176/112308

Sie sind kreativ, belastbar und verstehen es, Ihr kleines Team durch tatkräftige Untersützung täglich zu Top-Leistungen zu motivieren.
Per Anfang Juni oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Personalrestaurants an der Schwarztorstrasse und am Bubenbergplatz in Bern eine/n selbständige/n, etwa 27- bis 35jährige/n

Küchenchef/in

Als guter/r Verkäufer/in macht Ihnen der direkte Kundenkontakt Spass. Die anspruchsvollen und kritischen Gäste bringen Sie nicht aus der Ruhe.

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

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

Auf Ihre detaillierte Bewerbung freut sich:

Culinarum AG, Jürg Wernli, Betriebsleiter, Schwarztorstrasse 48, 3007 Bern, Tel. 031 385 43 14.

Culinarium
Restaurants & Catering

P 112253/150650

Trend Hotel
Eichwatt
ZÜRICH

Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
Umsorgen – Ihr Herz einbringen…

sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer Mitarbeiter:

Wir eröffnen **unser neues Seminarzentrum** und ergänzen unser Team:

• Réceptionistin
mit Word- und Fidelio-Erfahrung **(Frühdienst)**

• Hauswirtschaftsassistentin/ Etagengouvernante

Als Ergänzung des Küchenteams suchen wir einen versierten

• Pâtissier/Koch mit Pâtissierflair
(täglich 2 Dessertbuffets)

Sendet uns Eure Unterlagen, oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor
Telefon 01 870 88 88, Telefax 01 870 88 99

112361/29696

HOTEL STOLLER ZÜRICH ★★★★

Willkommen im Top-Vier-Stern-Hotel Stoller mit Zürcher Tradition. Wir verfügen über 79 komfortable Zimmer, 1 Bar, unsere beliebte Brasserie Ratatouille und die bekannteste Boulevard-Terrasse mit den besten, hausgemachten Glacen von Zürich.

Zur tatkräftigen Unterstützung unseres Küchenchefs suchen wir per 1. Mai 1999 oder nach Vereinbarung einen

Sous-chef (m/w)

mit Erfahrung auf dieser Position

Unsere einzigartige Restauration bietet folgende Verkaufspunkte:

Brasserie Ratatouille (90 Sitzplätze), à la carte mit abwechslungsreichen Gerichten, Boulevard-Terrasse (180 Sitzplätze) mit unseren hausgemachten Glace-Spezialitäten, Bankett und Seminar-Bereich (100 Sitzplätze), Stoller Bar (20 Sitzplätze).

Möchten Sie mehr über diese interessante Position wissen, dann telefonieren Sie direkt mit unserem Küchenchef Paul F. Janssen **(Tel. 01 405 47 04)** oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an:

Hotel Stoller, Stoller Gastronomieunternehmen
z. Hd. Paul F. Janssen, Badenerstrasse 357
8040 Zürich

112185/41246

HOTEL & RESTAURANT SEIDENHOF

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 55 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen… ***und ein Lächeln dazu.***

Für unser im Herzen von Zürich gelegenes ***Hotel Seidenhof*** suchen wir zur Ergänzung unseres Teams ***per sofort*** eine/n jüngere/n, motivierte/n

Réceptionistin/-en

mit Berufserfahrung, guten FIDELIO- und Sprachkenntnissen. Sie sind verantwortlich für den zuvorkommenden Empfang und die umfassende Betreuung unserer internationalen Gäste und erledigen Telefondienst sowie allgemeine Réceptionsarbeiten freundlich und speditiv.

Frau Petra de Capitani freut sich auf die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

ZFV

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

P 112238/41408

club BAHNHOF café KERZERS

«Pasta pesce carne e pizze sind unsere Hausspezialitäten.»

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

einen Alleinkoch

Haben Sie vielleicht schon etwas Erfahrung gesammelt und möchten diese anwenden?
Sie möchten selbständig in einer kleinen Brigade arbeiten und diese führen?
Dann sind Sie der richtige Mann für uns!

Wir bieten Ihnen:
geregelte Arbeitszeiten, gute Entlöhnung, auf Wunsch Logis im Haus.
Samstag und Sonntag frei.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Hotel Bahnhof
V. Berno
Bahnhofplatz 6
3210 Kerzers
Telefon 031 755 53 16

FR 112201/386372

Jöhri's Talvo

Hätten Sie Freude, in ST. MORITZ, in einem der TOP-BETRIEBE der Schweiz zu arbeiten?

Wir suchen ab Sommersaison – Juni 1999 eine erfahrene, fachkundige

Chef de rang (w)
(Sprachkenntnisse erwünscht)

Commis de rang (w)

Seriöse Bewerbungen bitte schriftlich an:

RELAIS & CHATEAUX

Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfèr

LES GRANDES TABLES

112333/7307

Park Hotel Beausite
★★★★
Wengen · Jungfrau

Für unser 4-Sterne-Hotel mit Hallenbad, Solarium und Sauna suchen wir für die kommende Sommersaison (ab zirka Mitte Mai) noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
Chef de partie

Service:
Saalkellner/in

Réception:
Réceptionist/in

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:
Erich Leemann, **Park Hotel Beausite,** 3823 Wengen
Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10

112291/37605

Flims

HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 928 28 28, Fax 081 928 28 29.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene, Genuss für den Gaumen

Hier wartet ein Arbeitsplatz an der Sonne auf Sie.

Für unser ★★★★-Hotel in ★★★★★-Umgebung (100 Zimmer/180 Betten) suchen wir ab Mitte Mai 1999 zur Ergänzung unseres Adula-Teams folgende fröhliche und motivierte Mitarbeiter/in:

Empfang:

Réceptionist/in

mit guten Fremdsprachenkenntnissen, gepflegten Umgangsformen und Freude am aktiven Verkaufen
Saison- oder Jahresstelle

Hauptküche/Gourmetrestaurant **La Clav** und **Barga:**

Commis de cuisine

Für den gehobenen A-la-carte-Service:
Restaurant **La Clav** und **Barga** (15 Pt. GaultMillau):

Servicefachangestellte/n

Hotelhallenbar:

Bardame/Bartender

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Gerne erteilt Ihnen Frau Manuela Caminada nähere Auskünfte.

www.adula.ch / hoteladula@bluewin.ch

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

FLIMS LAAX FALERA
DIE ALPENARENA

112364/11193

Un ou une

ASSISTANT(E) Chef comptable

Nous, grand établissement hôtelier sur les rives lémaniques, aimerions compléter notre équipe au département financier.

Si vous êtes de formation hôtelière, avec une prédisposition pour la comptabilité, que vous maîtrisez l'informatique et parlez anglais.

Alors vous êtes la personne que nous recherchons!

Faîtes nous parvenir rapidement votre curriculum vitae avec photo et copies des certificats sous chiffre 112140 à *hôtel + revue,* case postale, 3001 Berne.

Täglich Frühstück am Pool?

Schön wär's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund ums Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

***

ab Juni/Juli 1999
oder nach Übereinkunft

Pâtissier m/w

Garde-manger m/w

***

für unsere kreative Küche, welche ausschliesslich mit Frischprodukten arbeitet. Unser eidg. dipl. Küchenchef, Josef Stalder, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

112150/20370

* * * *
HOTELS
MAISON BLANCHE
GRAND BAIN

Dir. A. Pedolin
CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 470 51 61
Fax 027 470 34 74

ZERMATT

In unser Team suchen wir auf Anfang Juni 1999 oder nach Vereinbarung aufgestellte, erfahrene

Réceptionistin (D, E, F)

Haben Sie Freude an internationaler Kundschaft und helfen Sie gerne ab und zu im Service mit, dann sind Sie die gesuchte Mitarbeiterin.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

HOTEL METROPOL
Franziska und Gabriel Taugwalder
3920 Zermatt
Telefon 027 966 35 66

112305/39225

HOTEL RESTAURANT
WILDBACH
BRIENZ AM SEE

Berner Oberland

Um unser kleines Team zu vervollständigen, suchen wir für die Sommersaison in unsere modern eingerichtete Küche

Chef de partie m/w

Haben Sie Freude, Ihre Ideen im Speiseangebot zu integrieren und die Gäste mit feinen Fisch- und Fleischkreationen zu verwöhnen, so sind Sie der richtige Fachmann/-frau für uns.

Ebenfalls zur Verstärkung der Front suchen wir eine/n erfahrene/n und nette/n

Servicefachangestellte/n

Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Restaurant Wildbach
Ruedi Graf und Maria Del Grasso
3855 Brienz am See
Telefon 033 951 24 44

112184/112607

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Für unser 5-Sterne-Hotel mit 100 Zimmern und Suiten, Restaurants und Banketträumlichkeiten, suchen wir für die kommende Sommersaison oder in Jahresstellen zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams:

Commis de restaurant

Commis de bar

Etagen-Portier
Zimmermädchen

Einsatzfreundlich, flexibel und qualitätsbewusst – so stellen wir uns unsere neuen Mitarbeiter/innen vor:

Ein junges, gästeorientiertes Team und ein Arbeitsort am Luganersee erwarten Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

P. A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
Telefon 091 971 22 13

112316/22497

Zermatt
****
Alpen hof- Hotel

Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 55 55, Fax 027 966 55 56

Der Alpenhof ist ein modernes, aussergewöhnliches 4-Sterne-Spitzenhotel (120 Betten), rustikal-elegantes Ambiente, Gourmetrestaurant, Pianobar, Schwimmbad mit seiner einzigartigen Vanessa Badelandschaft, junge, dynamische, sportliche Atmosphäre, internationale Kundschaft, in Zermatt, autofrei, Sommer wie Winter spektakulärer Sportort.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Juni in Jahresstelle

Réceptionist/in

Hotelerfahrung, D, F, E in Wort und Schrift

Verfügen Sie über Berufserfahrung, Selbständigkeit, Initiative, Engagement, Freude am Beruf, eine Portion Humor und Gewandtheit im Umgang mit Menschen, werden Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ihr **Alpenhof-Hotel,** 3920 ZERMATT

111863/137880

DA VERAGUTH
CARNETG

(17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin-Stern)

Wir suchen für die Sommer- und Wintersaison 1999/2000 folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Restaurant:

Demi-chef de rang
(mit deutscher Muttersprache)

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben und gerne etwas dazulernen möchten, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung **(081 921 64 64).**

Sagogn liegt in der Alpenarena von Laax/Flims.

Hans und Hilda Veraguth
7152 Sagogn

111825/253774

Wir expandieren und suchen daher per sofort oder nach Vereinbarung:

- **tüchtige, gelernte Bäcker**
- **1 Bäckermeister mit sehr grosser Berufserfahrung als Produktionsleiter**
- **1 Bäckermeister mit sehr grosser Berufserfahrung als Betriebsleiter**
- **1 Verkaufsleiter für Messen und Anlässe**
- **Verkaufspersonal nach ZH/BS/BE**

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten bei angenehmen Arbeitszeiten in sehr modernem und ansprechendem Produktionsbetrieb mit modernster Infrastruktur.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

BREZELKÖNIG®, 6020 Emmenbrücke

P 111656/386040

---

* * * *

Grand Hôtel les Endroits
CH-2300 la Chaux-de-Fonds

Nous cherchons

un portier

et

une femme de chambre

(Permis B ou C)

Notre hôtel de 42 chambres et différentes salles de restaurant et conférences accueille surtout des clients d'affaire et de séminaire avec un grand intérêt pour une ambiance familiale.

Nous sommes une équipe jeune et dynamique et nous vous offrons des horaires agréables. Possibilités de logement sur place.

Si vous aimez le métier de l'hôtellerie et savez porter des responsabilités, n'hésitez pas de nous envoyer votre candidature ou téléphonez directement.

Grand Hôtel les Endroits
Famille J.-P. Vogt-Dürr
2300 La Chaux-de-Fonds
Téléphone 032 925 02 50

108898/96784

HOTEL CRYSTAL

Bar/Restaurant

Möchten Sie die traumhafte Bergwelt geniessen in einer bemerkenswerten Umgebung?
Wir suchen (Mitte Juni 1999) für unser gemütliches Hotel mit einem stilvollen Spezialitätenrestaurant und einer Insider-Bar eine

erfahrene und freundliche

Barmaid

eine/n aufgestellte/n und flexible/n

Servicefachangestellte/n

und einen kreativen

Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung **mit Foto.**

Hotel Crystal, F. Wallner
Eisbahnstrasse 2, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 57 57
Fax 081 413 32 62

112037/113646

Für unsere Restaurationsbetriebe im Zentrum der Stadt Bern suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter/in

Festanstellung oder Teilzeit

Karaoke Entertainer/in

Singtalent mit technischem Flair

Sonntag geschlossen

Bewerbungen an Herrn Pult
Restaurant Galleria
Marktgasse 37
3011 Bern
Telefon 031 311 13 75

BE 112314/97934

HOTEL
INTER·CONTINENTAL
ZURICH

Professionalität und Herzlichkeit – der Grund, dass sich jeder Gast bei uns wohl fühlt.

Wir sind mit 364 Zimmern eines der grössten Konferenz- und Fitnesshotels der Schweiz und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Etagengouvernante

sowie einen

Night-auditor D, E, F

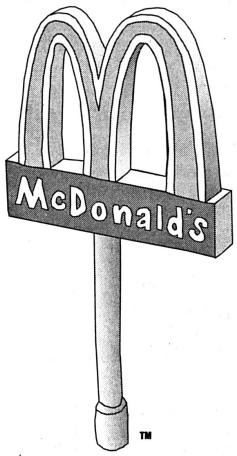
für die Begriffe wie gastrorientiert und qualitätsbewusst mehr als leere Worte sind. Sind Sie zwischen 21 und 30 Jahre alt, verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe und einige Jahre Erfahrung.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur und allen Vorteilen einer internationalen Hotelkette.

Freuen Sie sich darauf, unsere anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen.

Hotel INTER-CONTINENTAL ZURICH, Herr Silvio Gervasi, Frau Karin Blindenbachr, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich,
☎ **01 404 4315/16**

112236/40819



Wir expandieren und suchen...

«einfach gute» Manager/-innen

Weltweit bedienen wir über 26 000 Gäste in der Minute und eröffnen alle fünf Stunden irgendwo ein neues Restaurant. Und McDonald's expandiert auch in der Schweiz.

Restaurant-Manager/-innen bei McDonald's sind gästeorientierte, flexible und dynamische Personen, die eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit schätzen, in der Eigenverantwortung gross geschrieben wird.

Personen zwischen 22 und 35 Jahren mit abgeschlossener Hotelfach- oder Berufsausbildung haben als zukünftige Restaurant-Manager/-innen die Gelegenheit, Gästebetreuung, Einkauf, Marketing, Finanzwesen, Mitarbeiterführung und Organisation in einem Beruf umzusetzen, und das erst noch in einem familiären Umfeld. Auch Weiterbildungskurse bis hin zur weltweit anerkannten Management-Ausbildung gehören bei McDonald's dazu und helfen Ihrer persönlichen und fachtechnischen Entwicklung.

Möchten Sie ein Teammitglied in einem von unseren Restaurants in Zürich und Umgebung werden, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Frau Andrea Rosenstand, Fortunagasse 15, 8001 Zürich

einfach gut.

P 112240/105899

Hôtel de standing – Genève
recherche un(e)

RÉCEPTIONNISTE

Nous demandons:
– une formation hôtelière
– un intérêt pour les chiffres et l'informatique
– des bonnes connaissances en anglais.

Nous vous offrons *un emploi stable, intéressant et varié au sein d'une équipe jeune et dynamique. Des possibilités de promotion ainsi que des prestations sociales motivantes.*

- Les candidat(e)s suisses ou titulaires d'un permis valable sont prié(e)s de nous faire parvenir leurs offres avec photo sous chiffre 112347, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Strandhotel

3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am See mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb
(10 Automin. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter, um unser Team zu vervollständigen.

Küche:

eine/n Jungkoch
für den Aufgabenbereich
Garde-manger/Pâtissier

Service:
eine/n

Servicefachangestellte/n
mit Berufslehre und
A-la-carte-Erfahrung.

Eintritt: ab Mai/Juni oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 033 845 13 13

112006/57657

Hotel Krone

Wenn Sie als begeisterter und ambitionierter Koch:

- gerne selbständig und kreativ in einem renommierten Restaurant (16 Punkte Gault Millau) arbeiten möchten
- ein kleines, motiviertes Team coachen können und Ihr Wissen gerne weitervermitteln...
- eventuell Interesse haben, die Gastronomiekochprüfung abzulegen oder schon diplomiert sind...
- an einer Wohnung in der Nähe des Arbeitsplatzes Freude haben...

dann sind Sie geeignet, unser

Sous-chef

zu werden.

Wir freuen uns, Sie einmal einzuladen und Sie für unser Unternehmen zu begeistern!

Hotel Krone
Thomas Huber
8816 Sihlbrugg
(20 Min. von Zürich und Luzern)
Telefon 01 729 83 33

112138/237256

SSG

Ein grosser Schritt in die Zukunft

Die SSG gehört zur Bon appétit Gruppe und gilt als führendes Schweizer Gastronomieunternehmen für Standorte mit hohem Frequenzaufkommen:

Railbar, Minibar, Speisewagen und Glacier Express, Autobahnraststätten, Restaurants und Take-aways im Flughafen Zürich, in Bahnhöfen und Einkaufszentren sowie Schiffsgastronomie auf dem Genfer- und Bodensee.

Für die beliebten Autobahnraststätten St.Margrethen und Forrenberg bei Seuzach suchen wir je einen/eine

Betriebsassistenten/in

Wenn Sie gerne mitdenken, flexibel sind, tatkräftig zupacken können und über Führungstalent und Durchsetzungsvermögen verfügen, sind Sie bei uns genau richtig.

Diese Position kann Ausgangspunkt für eine interessante Laufbahn in einem expansiven, zukunftsorientierten Gastrounternehmen sein.

Wollen Sie mehr über die interessante Stelle erfahren? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SSG Restaurant und Hotel AG
Urs Meier · 8472 Seuzach
Tel. 052-335 31 36 · Fax 052-335 23 82

Ein Unternehmen der bon appétit Gruppe

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Für unser ★★★★-Haus allererster Güte suchen wir

2. Empfangschef/in (m/w)

in Jahresstellung. Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 7. Juni 1999.

Haben Sie Erfahrung in der 4-★- und der 5-★-Hotellerie, sind gewohnt, Mitarbeiter zu führen, haben innovative Ideen und möchten in einem jungen, aufgestellten Team Berge versetzen, dann würden wir uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freuen.

Allfällige Fragen beantworten wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im verschneiten Arosa.

Waldhotel National
Marion Späth, Empfangschefin
7050 Arosa
Telefon 081 377 13 51

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

112274/174

HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLZ
Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern
TREFF BEI BERN

Wir suchen für unseren modernen **★★★-Hotelbetrieb GRAUHOLZ** mit 62 Zimmern **per Mai/Juni 1999** eine aufgestellte

Réceptions-mitarbeiterin

Es bereitet Ihnen Freude, selbständig und exakt zu arbeiten. Der Aufgabenbereich an der Réception ist Ihnen bereits vertraut und Sie wissen Ihre Sprachkenntnisse (Französisch/Englisch) schriftlich und mündlich gut einzusetzen. Ein modern eingerichteter Arbeitsplatz mit der neusten EDV-Unterstützung sowie ein junges, motiviertes Team warten auf Sie. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel GRAUHOLZ, Frau Ursula Junger,
Autobahn A1,
CH-3063 Ittigen/Bern,
Telefon 031 915 12 12

Best Western
BEST WESTERN SWISS HOTELS

112267/76384

CRESTA
Flims-Waldhaus
Ihr Hotel im grünen Garten

Hotel Cresta, Flims, Graubünden

Auf die kommende Sommersaison, (ca. 1. 6.–15. 10. 99), gerne auch für länger, suchen wir noch:

– 1. Saalkellner
(kein à la carte, nur Pensionsgäste, flink und sprachenkundig)

– Hausmädchen
für Zimmer und Pensionservice

– Buffet- und Hausbursche

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Catherine Sgier, ***-Hotel Cresta**
7018 Flims Waldhaus, **Tel. 081 911 35**

112066/11274

Arbeiten am Fusse des Gletschers im Engadin
Für die tatkräftige Unterstützung unseres Teams im

Landgasthof Morteratsch
PONTRESINA

suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

- **Serivcemitarbeiter**
  (Terrasse und A-la-carte-Geschäft)
- **Küchenchef**
- **Koch**
- **Mitarbeiterinnen Lingerie/Etage**
- **Buffetkraft**
- **Commis de service**

Ab Anfang Juni erwarten wir wieder unsere Gäste an dieser einzigartigen Oase der Ruhe und Gastlichkeit unmittelbar am Fusse des Morteratsch-Gletschers. Wir würden uns freuen, mit Ihnen in diese Sommersaison zu starten und erwarten gerne Ihre Bewerbung an Herrn oder Frau Meyer.

...oder rufen Sie uns einfach an, damit wir Ihnen Einzelheiten über Ihre neue Herausforderung erläutern können.

Landgasthof Morteratsch, CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 63 13

112282/84972

SUKHOTHAI
GmbH

Betriebsassistentin

Wenn Sie Freude an anspruchsvollen Kunden haben und diesen mit Ihrem Charme und Ihrer Fachkompetenz einen angenehmen Aufenthalt bereiten wollen, so sind Sie die Persönlichkeit, die wir suchen.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen mit Foto. Wir laden Sie gerne zu einem Gespräch ein.
Für Fragen wenden Sie sich bitte an:
Herrn Gion Heymann

RESTAURANT SUKHOTHAI
ERLACHSTRASSE 46/
ECKE STEINSTRASSE CH-8003 ZÜRICH/
TEL.: 01 462 66 22, FAX: 462 66 54.

111810/389547

---

hotel viktoria

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist? Möchten Sie in einem topmotivierten Team mithelfen, neue Akzente zu setzen? Ja? Wir suchen auf **Mitte März/Frühjahr 1999** in unser junges Team:

Réceptionisten/-in
mit Erfahrung oder kaufm. Ausbildung

Für diese Stelle wenden wir uns an eine Person, die gerne unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem modernen ***-Hotel ermöglichen will. Gute Sprachkenntnisse (d/e/f) sind erwünscht.

Möchten Sie mehr erfahren? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Viktoria, 6086 Hasliberg Reuti
Tel. 033 971 11 21, Fax 033 971 54 57
Peter Siegfried oder
Gaby Nägeli verlangen
Wir freuen uns auf Sie!

111966/68276

H★O★T★E★L DISENTISER HOF

CH-7180 Disentis, **Telefon 081 929 57 00**

Unser Sport- und Ferienhotel sucht für die kommende Sommersaison von Mai bis Oktober oder in Jahresstellung zur Vervollständigung von unserem jungen, dynamischen Team

Küchenchef/CH
★★★★
Commis de cuisine
★★★★
Serviceangestellte

Ist es für Sie eine Herausforderung im schönsten Beruf, Gäste auf einem guten Niveau zu betreuen!

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Herr U. Stümpfig
Hotel Disentiserhof
7180 Disentis
Telefon 081 929 57 00

112269/102989

Sunstar ★★★★ Hotels

suchen per 1. Juni 1999:

jüngere, flexible, belastbare, einsatzfreudige, sprachgewandte und kreative

Sekretärin der Geschäftsleitung (100 %)

⇨ allg. Korrespondenz D, E, F
⇨ Telefon D, E, F
⇨ Statistiken
⇨ Einkauf
⇨ Marketing
⇨ EDV (Office 97/E-Mail/Internet)
⇨ Lagerverwaltung

Sie sind selbständiges Arbeiten gewöhnt und möchten Ihre Vielseitigkeit in einem kleinen Team beweisen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte direkt an:

SUNSTAR-HOLDING AG
Galmsstrasse 5, 4410 Liestal

112370/73717

Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich mit 168 Zimmern, Gourmet-Restaurant «Diff», exklusiver Bar «Les Ambassadeurs» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie

mit abgeschlossener Berufslehre und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Sofitel
Herr Josef Weber, Chef de cuisine
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 360 60 60

111932/40118

GOLF-HOTEL DES ALPES

1720–3303 m Im Herzen des Oberengadins

SAMEDAN

Für unser Speiserestaurant suchen wir

1 freundliche Serviceangestellte
mit Erfahrung

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saison- oder Jahresstelle mit interessanter Arbeitszeit.

Eintritt: auf Ende April oder 1. Mai 1999.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

A. und V. Tarnuzzer, **Golf-Hotel des Alpes**
Tel. 081 852 52 62

112287/30244

★★★★★
Wellness-Hotel

ERMITAGE·GOLF

3778 Gstaad-Schönried
☎ 033 · 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser ★★★★★-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants («Stube», «Da capo», «Table d'hôtes»), einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Frei-Erlebnis-Solbad 35 °C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen und Squashhalle.

Für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) sind folgende Positionen zu besetzen:

Réception:
- **Réceptionssekretärin (D/F/E)**
  ...erfahrene und fröhliche Persönlichkeit!

Food & Beverage:
- **F&B-Assistent**
  (Jahresstelle) Einkauf, Kalkulation, Lagerbewirtschaftungm Mithilfe im Frontbereich

Fitness:
- **Wellness-Betreuerin**
  (Massagen/Bäder/Fitness)

Service:
- **Chef de service (D/F/E)**
  (deutsche Muttersprache)...der den individuellen und persönlichen Service liebt
- **Barman/Barmaid (D/F)**
  (kontaktfreudige Persönlichkeit)
- **Demi-chef de rang**
- **Servicemitarbeiter/in**

Küche, 17 Köche/2 A-la-carte-Restaurants mit Frischprodukten:
- **Chef de partie**
- **Pâtissier**
- **Demi-chef de partie**

Buffet-Etage:
- **Hofa-Lehrtochter**

Mit Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

112145/32565

GSTAAD SCHÖNRIED swiss golf hotels ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

kornhauskeller bern

Mitten in der Stadt Bern, beim Kornhausplatz und dem Stadttheater, wurde im Herbst 98 das neue Kornhaus als vielfältige Kultur- und Begegnungsstätte eröffnet. In diesem historischen Monument von einmaliger Schönheit, konzipieren wir dazu die Betriebe der Gastronomie:

Im Erdgeschoss, seit Dezember '98 eröffnet, das neue **kornhaus café** mit Bar (100 im Restaurant, plus 150 Plätze auf der Terrasse); im Untergeschoss, im einzigartigen Gewölbekeller, entsteht nun das Restaurant mit Vinothek, Humidor, Galerie, Lounge und Bar (Restaurant 150, Galerie 100 Plätze). Den neuen **kornhaus keller** wollen wir als Grossrestaurant und Plattform für verschiedenste kulturelle und kulinarische Veranstaltungen wieder zum Berner Treffpunkt erheben. Eröffnung: anfangs September '99.

Für dieses aussergewöhnliche Gastronomie-Projekt suchen wir einen jungen, motivierten und qualifizierten

KÜCHENCHEF

welcher für die gesamte Produktion im **kornhaus keller** (mit eigener Patisserie) und im **kornhaus café** (Satelittenküche im gleichen Gebäude) verantwortlich ist.

Gefragt ist ein Profi, stilsicher und qualitätsbewusst, welcher sich bereits während der Phase der Vorbereitung mit dem Konzept auseinandersetzt, die Ideen operativ umsetzt und ein Küchenteam aufbaut.

Kennen Sie die Vielfältigkeit der internationalen Küche? Haben Sie Erfahrung in der Leitung der Produktion eines Grossrestaurants oder von mehreren Restaurants? Sind Sie eine Persönlichkeit, die mit viel Organisationstalent, handwerklichem Können, Phantasie und Kreativität eine neue Aera im Kornhaus mitprägen möchte?

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

BINDELLA terra vite vita SA
Buristrasse 21 - Postfach - 3000 Bern 31
Thomas Käser Tel. 031 / 350 51 51

Die Pizzeria AUGUST in Wolhusen ist Treffpunkt einer lebendigen Gästeschar. Das einzigartige Ambiente bietet viel Raum für neue Visionen und Ideen. Die marktfrische Küche wird von einem Topangebot an Weinen begleitet.
Wir bieten eine Karrierechance und suchen nach Vereinbarung

Assistent/in der Geschäftsführerin

Sie zeichnen sich aus durch speditive, sorgfältige Arbeit. Mit Leib und Seele gliedern Sie sich innerhalb eines erfolgreichen Teams ein. Die Geschäftsführerin unterstützen Sie mit eigenen Initiativen. Nicht nur bei administrativen Arbeiten huscht ein sanftes Lächeln über Ihr Gesicht, auch bei der Bewirtung der Gäste fliesst viel Herzblut. Den Weinverkauf fördern Sie mit viel Engagement und auf Ihre professionelle Art und Weise. Ab und zu backen Sie auch eine Pizza.

Interessiert Sie dieses vielfältige Aufgabenspektrum? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Sind Sie im Alter zwischen 23 und 35 Jahren und beherrschen Sie die deutsche Sprache auch in der Schrift? Wenn Sie ausserdem über eine mehrjährige gastronomische Erfahrung in Service oder Küche verfügen oder eine Verkaufslehre absolviert haben, freut sich Frau Verena Ming auf Ihren Anruf. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Foto) doch heute noch zu!

AUGUST
Pizzeria AUGUST
Bahnhofstrasse 14
6110 Wolhusen
Telefon 041 490 11 15

110058/102024

christiania hotels
3920 Zermatt
Sporthotel★★★★

Für die lange Sommersaison 1999 und eventuell für Wintersaison 1999/2000 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception:
Réceptionist/in

Service:
Servicemitarbeiter/in

Etage:
Zimmermädchen
Portier

Hallenbad:
Hallenbadaufsicht
mit Rettungsbrevet

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto.

Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels
Fam. Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 07

111963/38946

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle
Eintritt zirka Anfang Mai

Koch, Chef de partie

Mit abgeschlossener Berufslehre, belastbar, flexibel, PW-Ausweis A A-la-carte- und Halbpensionsservice.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Dischma
Herr R. Christen, Direktion
Promenade 128, 7260 Davos Dorf
Tel. 081 416 33 23/Fax 081 416 32 88

111311/8940

Goms · Wallis

HOTEL
Walser

Wir suchen für die kommende Sommersaison (evtl. auch Winter) tüchtige/n

- **Koch/Köchin**
- **Hilfskoch/-köchin**
- **Commis de cuisine**
- **Ehepaar für Zimmer und Hausdienst,**
  eine Person mit Fahrausweis.

Eintritt: Juni 1999

Hotel Walser, 3988 Ulrichen
Telefon 027 973 21 22

P 112252/199281

Kochen Sie gerne und kreativ?

Koch / Chef de Partie (m/w)

In unserem für Ambiance, Qualität und Vielfalt bekannten Personalrestaurant in Zürich-Oerlikon verwöhnen wir im täglichen Mittagsservice rund 800 Gäste mit einem hochstehenden Angebot aus unserer internationalen Küche. Darin enthalten sind auch ein sehr gepflegter à-la-carte-Bereich und ein kreativer Catering- und Party-Service.

Zur Ergänzung unseres eingespielten Küchenteams suchen wir per Juni 1999 einen flexiblen Grossgastronomie-Koch mit Erfahrung in der Lehrlingsausbildung, welcher Qualität, Kreativität und wirtschaftliches Denken unter einen Hut vereint. Neben Selbständigkeit, exakter und speditiver Arbeitsweise erwarten wir ein gutes Einfühlungsvermögen in unsere Brigade.

Die Einsatzzeiten sind Montag-Freitag 06.00-15.00 Uhr. Abends, an Wochenenden und Feiertagen sowie zwischen Weihnachten und Neujahr bleibt unser Betrieb geschlossen.

Interessiert? - Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Küchenchef, Herrn René Koch.

Oerlikon Contraves AG
Birchstrasse 155
CH-8050 Zürich
Telefon +41 1 316 22 11

Oerlikon Contraves

IF 111720/387039

HOTEL PARNASS ★★★★
ZERMATT

In unser Ferienhotel mit grosser Stammkundschaft und freundlicher, gepflegter Atmosphäre suchen wir für die kommende **Sommersaison** noch folgende Mitarbeiter:

Allrounderin
sprachenkundig
zur Mithilfe in Speisesaal/Lingerie/Etage/Réception

★

Saaltochter
sprachenkundig

★

Zimmermädchen

★

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
Theresia Noll – **Hotel Parnass** – 3920 Zermatt
Telefon 027 967 11 79, Telefax 027 967 45 57

112175/39306

CARRIERE

Saas-Fee
The pearl of the alps

Hotel Mischabel

Für Sommer 1999 (evtl. in Jahresstelle), suchen wir ab 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung junge/n, aufgestellte/n und motivierte/n

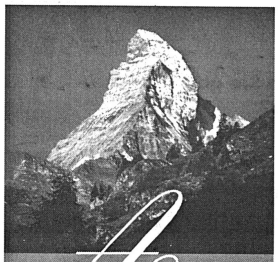
- **Commis de cuisine oder Jungkoch**
- **Servicemitarbeiterin**
- **Küchengehilfin**

Möchten Sie in einem Best-Western-Hotel in der Perle der Alpen mitarbeiten, so bewerben Sie sich bitte bei

Fam. Philippe und Esther Oggier-Zurbriggen
Hotel Mischabel, CH-3906 Saas Fee
oder rufen Sie uns an: Telefon 027 957 21 18
http://www.spectraweb.ch/-MISCHABEL
FIPO@spectraweb.ch

Best Western

112368/29823



Arbeiten Sie

gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Sommersaison:

in unsere Reception
SEKRETÄRIN (D,E,F)

für unsere kreative Küche (16 Gault Millau-Punkte)
CHEF DE PARTIE
GARDEMANGER
ENTREMETIER

sowie für unser Restaurant der Hausgäste
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
SERVICE-FACHANGESTELLTE

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

Hotel Mirabeau
ZERMATT

SEPP & ROSE JULEN
CH- 3920 ZERMATT
TEL 027/966 26 60 · FAX 027/966 26 65
mirabeau.zermatt@reconline.ch
www.reconline.ch/mirabeau

RESTAURANT Chez Vrony 16 Gault Millau-Punkte · Selection Gault Millau · Gault Millau Jahrbuch Schweiz

---

POSTE EXCEPTIONNEL POUR UN PROFESSIONNEL DE L'HÔTELLERIE

Aimeriez-vous encadrer une équipe dynamique au sein de notre établissement genevois en qualité de

ROOM DIVISION MANAGER

Vous avez quelques années d'expérience dans la vente et l'hébergement avec l'habitude de gérer efficacement un groupe de collaborateurs.

Vous avez de l'aisance dans les contacts auprès d'une clientèle exigente, le sens de la coordination, de bonnes connaissances informatique, la capacité d'assurer des résultats performants dans un marché en pleine expansion.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont prié(e)s de nous faire parvenir leurs dossiers complets avec photo à chiffre 112141 à *hôtel + revue*, case postale, 3001 Berne.

Rothorn

Zeit für den Berg

Rothornbahn & Scalottas AG, Lenzerheide

Herzlich willkommen heissen möchten wir **SIE** ab der kommenden Sommersaison (ca. 15. Juni 1999) wenn,

Sie: sich dem Himmel ein bisschen näher fühlen möchten

Sie: sich in den Bergen pudelwohl fühlen

Sie: eine Ausbildung als **Koch/Service** haben

Sie: kreativ sind und Spass daran haben, in einem jungen Team zu arbeiten

DANN

sind **SIE** die/der Richtige, Ihre Bewerbung dürfen Sie gerne an **Rothornbahn & Scalottas AG,**

Herrn Giuliano Valsecchi, 7078 Lenzerheide, senden

Lenzerheide Valbella 1500 m Churwalden-Parpan-Lenz A Smile for You

111999/51730

Hotel Simi ★★★★
3920 Zermatt

ZERMATT

Möchten Sie gerne im beliebtesten Ferienort der Schweiz arbeiten?

Für die Sommersaison und Wintersaison suchen wir

Barmaid
für unseren Musikstadel.

In Jahresstelle suchen wir

Réceptionistin

Wenn Sie über gute Sprachkenntnisse, D und E, verfügen, Réceptionserfahrung haben und gewöhnt sind, selbständig zu arbeiten, dann melden Sie sich bitte bei:

Frau N. Liebenstein-Biner freut sich auf Ihren Anruf!

Telefon 027 966 46 00.

112279/94005

Flims Dorf Flims Waldhaus

Hotel Vorab ★★★

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende bestversierte, motivierte Mitarbeiter:

Alleinréceptionistin per Anfang April '99 (Windows 95/98-, Word-, Excel- und Internetkenntnisse Voraussetzung

Chef de partie per Anfang Mai '99
Buffetbursche per Anfang Mai '99

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

112306/11185

Ristorante

UNA STORIA della vita

Bistro Vinoteca Grapperia

Zur Ergänzung unseres topmotivierten Teams suchen wir in unser Ristorante in Sempach Stadt

Team-Mitarbeiter/in Service

Unser Erfolg beruht auf Gastfreundschaft und somit gehört die grösste Aufmerksamkeit den Wünschen unserer Gäste.

Sie sind aufgestellt und motiviert und verkaufen auf sympathische Weise saisonale Spezialitätengerichte Italiens und fördern mit viel Engagement den Weinverkauf.

Haben Sie eine Service-Lehre absolviert oder mehrjährige Erfahrung im à-la-carte Bereich? Wenn Sie zudem fliessend «schwyzerdütsch» oder italienisch sprechen und idealerweise zwischen 18 und 35 Jahre alt sind, dann haben wir genau den richtigen Job für Sie.

Interessiert? Dann senden Sie uns noch heute Ihre Unterlagen an folgende Adresse: Rita Eltschinger, Ristorante Una Storia della vita, Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt.

Telefon 041 460 44 74

110566/102024

---

hoteljob

„Herr Ober, da ist ein Haar in der Suppe!"

Hoteljob Personalberatung vermittelt kompetente und ausgebildete Persönlichkeiten aus der Schweiz und dem Ausland. Also solche, die die Suppe ohne das berühmte Haar servieren.
Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und den nächsten Karriere-Schritt wagen wollen, dann sollten Sie uns am besten sofort anrufen. Denn gute Berufsleute sind bekanntlich das Salz in der Suppe der Schweizer Gastronomie.

Hoteljob. Exklusiv von Profis für Profis.

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

Verfügen Sie über gute Kenntnisse in der italienischen Küche?

Wenn ja, dann sind Sie unser Kandidat!

Wir suchen einen qualifizierten und einsatzfreudigen

Küchenchef-Stellvertreter

Eintritt nach Vereinbarung.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Restaurant Grotto Ticino, Pizzeria Cafiero, Breitenrainplatz 26, Postfach 575, 3000 Bern 22.

112177/139971

HOTEL FILLI

7550 Scuol Engadin

Für unseren gepflegten Hotelbetrieb mit Italienischem Spezialitäten-Restaurant suchen wir für den Sommer:

JUNGKOCH / HILFSKOCH

Sie sind die rechte Hand unseres Küchenchefs, und bringen eine gute Grundausbildung sowie viel Motivation und Kreativität mit.

SERVICEMITARBEITERIN

Sie sind eine junge sehr freundliche und topmotivierte Fachkraft.

Bewerbungen mit Foto und den üblichen Unterlagen bitte an:
Marco de Gennaro, Hotel Filli,
CH-7550 SCUOL
Tel. 081/864 99 27 Fax. 864 13 36

112209/30635

RÉSIDENCE BERNERHOF HOTELS

GESUCHT
in Saison- oder Jahresstelle

Küchenchef
Jungkoch

Bewerbungen an:
Residence & Bernerhof Hotels
Familie Schweizer
3823 Wengen
Tel. 033 855 27 21
Fax 033 855 33 58

111907/37656

- Willkommen

im familiären * Hotel im sonnigen Andermatt.**

Suchen Sie eine neue interessante und abwechslungsreiche Herausforderung, wo Sie sich voll entfalten können? Dann sind Sie in der KRONEN-Familie gut aufgehoben. Gerne laden wir Sie ein, sich unsere 48 Zimmer, den Wellness-Bereich sowie unser A la Carte Restaurant TRE PASSI mit der BARRYBAR, anzuschauen und ein bisschen mit uns zu plaudern.

Für die Sommersaison – Mitte Juni bis Oktober – suchen wir noch junge Fachleute zur Ergänzung unseres Teams.

CHEF DE PARTIE und **COMMIS DE CUISINE**
Sie sind ein Mitarbeiter, der den Beruf aus Leidenschaft ausübt und ein künstlerisches Flair besitzt. Unser Küchenchef Mischa Eugster freut sich auf Ihren Besuch.

RECEPTIONIST/IN
Sie lieben den Kontakt mit den Gästen, haben Erfahrung mit Korrespondenz auf dem Computer, übernehmen gerne Verantwortung und Fremdsprachen ist für Sie kein „Fremdwort" – Astrid Gerber wartet gespannt auf Ihre Bewerbung.

SERVICEFACHANGESTELLTE
Mit Charme, Ausstrahlung sowie Verkaufstalent verwöhnen Sie die Gäste, legen viel Wert auf Betreuung und Beratung. Der Chef de Service Louis Gougouch erwartet Sie schon jetzt zu einem Gespräch.

Sind Sie bereit, eine Herausforderung anzupacken und uns durch die Sommersaison zu begleiten, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, zu Handen von Andreas Gerber, an die unten stehende Adresse. Freuen Sie sich bereits jetzt auf einen kurzweiligen und spannenden Bergsommer im KRONEN HOTEL in Andermatt.

KRONEN HOTEL
Gotthardstr. 64 – 6490 Andermatt
Tel. 041/887 00 88 – Fax 041/887 18 38
Ihre Gastgeber: Astrid und Andreas Gerber

FIT FOREVER Fitness Center

TRE PASSI Bar & Lounge

Fischrestaurant

Tüschli

Ermatingen am Untersee

Wir suchen in unser bekanntes Fischrestaurant am schönen Untersee qualifizierte, motivierte

Serviceangestellte

Sehr guter Verdienst. Zimmer vorhanden. Wir haben keine Bewilligung.

Sind Sie frei ab Ende April–Mai, dann rufen Sie uns an.

Fam. K. und H. Läubli
Telefon 071 664 17 03
Mo. und Di. geschlossen

111988/197840

Seeblick

REST.-HOTEL 3704 KRATTIGEN
Telefon 033 654 29 69

Möchten Sie in einem aufgestellten Team arbeiten?

Ist Ihnen das Wohlbefinden der Gäste wichtig?

Lieben Sie eine gepflegte Atmosphäre?

Dann sind Sie

der/die richtige Mitarbeiter/in (CH)

im Service unseres Restaurants. Für die Saison 1999 oder in Jahresstelle.

Interessiert?
So rufen Sie an und fragen Sie nach Monika Baumann, sie gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

111920/105996

DAVOS

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Davos sowie die angegliederten Restaurants und Bars suchen wir für diese Sommersaison, Jahresstelle möglich:

SCALA

Servicemitarbeiter/in
ab April/Mai sowie ab Mitte August

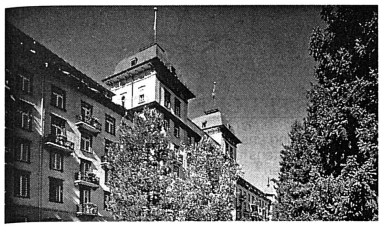
HOTEL EUROPE

Réceptionist/in
(D, E, F sowie PC-Kenntnisse)
ab Anfang/Mitte April

Selbständigkeit, Flexibilität und Teamwork sind für Sie selbstverständlich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL EUROPE, Nicole K. Ineichen, Personalchefin
Promenade 63, 7270 Davos Platz, **Tel. 081 413 59 21**

DA 112353/933H



Das ****Park-Hotel Kurhaus ist eines der traditionsreichsten Häuser der Engadiner Hotelgeschichte an bester Lage in St. Moritz Bad. Es strahlt kosmopolitisches Ambiente aus, ist aber dennoch heimatverbunden geblieben, mit grosser Vergangenheit und lebendiger Gegenwart, zeitlos schön und immer jung.

Für die kommende Sommersaison mit Beginn am 18. Juni 1999 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch motiverte und verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen für folgende Bereiche:

Front: **Night-auditor**
D, E, I, Fidelio-Kenntnisse
CH oder Bewilligung B oder C

Réceptions-Praktikantin
D, F, E
CH oder Bewilligung B oder C

Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine

Service: **Commis de rang** (Saal/Bar)

Für Unterkunft im Doppel- oder Einzelzimmer sind wir besorgt.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an folgende Adresse:

Park Hotel Kurhaus
S. Hecht und K. Balmer, Direktion
Via Mezdi 27
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 11
Fax 081 833 88 61

111384/33820

HOTELREGINA
★★★★

4-Stern-160-Betten-Ferienhotel im autofreien Ferienort Wengen, sucht ab diesem Frühjahr für die Saison und/oder länger noch folgende Mitarbeiter (Jahresbetrieb):

«A la carte»

Kellner/Kellnerin
für unser «Chez Meyer's», mit Tranchier- und Weinkenntnissen, (abgeschlossene Servicefachlehre), D, F, E

Speisesaalkellner/in
mit Lehre, D, E (F)

Barhilfen
mit D, E Minimum

Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Portier/Hausburschen
Küchenburschen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie uns bitte an folgende Adresse schicken:

Ariane und Guido Meyer
Hotel Regina
3823 Wengen

111962/37753

Hôtel de 1er ordre
Bassin lémanique

met au concours le poste de

RESPONSABLE DES RESSOURCES HUMAINES

Ce poste de cadre conviendrait à une personne étant au bénéfice de plusieurs années d'expérience dans la gestion du personnel hôtelier, doublée d'un sens aigu de l'organisation et de la planification, dotée d'un esprit rigoureux et de fortes capacités d'analyse.

Nous recherchons une personne jeune et dynamique, sachant motiver le personnel de l'entreprise en communiquant son enthousiasme, parfaitement à l'aise dans un environnement informatisé, possédant d'exellentes connaissances des langues anglaise et allemande.

Dans un cadre de travail agréable et moderne, nous vous offrons l'occasion de relever un défi professionnel passionnant.

Veuillez adresser vos offres sous chiffre 112142 à hôtel + revue, case postale, 3001 Berne.

Restaurant Schützenstube in Zofingen, Kanton Aargau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef
Serviertochter oder
Kellner mit B- oder C-Bewilligung

Interessenten melden sich bitte über **Telefon 062 751 93 77** (10–14 Uhr oder 18–23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangen.

108294/386251

Restaurant Schiff, Zug

Für unsere trendige und vielseitige Küche suchen wir per sofort eine/n junge/n

Koch/Köchin

der/die Freude an kreativer, selbständiger Arbeit in einem In-Lokal hat sowie eine

Servicefachangestellte

die in einem wirklich aufgestellten Team arbeiten will.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen:
Restaurant Schiff
Ebaro GmbH
Frau Lara Buffone/Corine Don
Graben 2
6300 Zug
Telefon 041 711 00 55
Fax 041 711 00 88

112053/90395

CARRIERE

Front-office-Mitarbeiter/in
(mit Berufserfahrung)

Es brummt, surrt, und es wird applaudiert – das Flugzeug ist gelandet. Das Gepäck wird gefasst, und der Hotelbus fährt direkt vor die Tür des lebhaften ****-Hotels Airport Best Western.
Und nun

IHR AUFTRITT!

Ein Lächeln und ♥lich willkommen.

Der Umgang mit internationalen Gästen, ob in ihrer Landessprache oder mit Händen und Füssen, ist für Sie kein Problem. Selbständigkeit, Kreativität, Verantwortung und viel Spass erwarten Sie an der modern eingerichteten Réception (Word, Excel, Fidelio).

Ein junges Team freut sich auf Sie!!!
Neugierig??? Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Andrea Specht.

Best Western Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01 809 47 47

Best Western

112226/13528

HOTEL DU NORD
AM HÖHEWEG
3800 INTERLAKEN
TEL. 033 822 26 31

Ein gastliches Haus sucht per **Anfang Juni** zur Ergänzung seiner Service-Brigade für die kommende Sommersaison eine junge Mitarbeiterin:

Gourmet-Restaurant «Im Gade»
(13 Punkte Gault Millau)

Eine hervorragende Küche erfordert einen gepflegten und freundlichen Service

qualifizierte, sprachkundige
SERVICEFACHFRAU
mit guten Service-Kenntnissen

Zögern Sie nicht mit Ihrer Bewerbung. Wir und der Touristenort Interlaken bieten Ihnen viel! Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung mit Bild.

Hotel Du Nord
Interlaken
Familie Engel
Küchenchef, Hanspeter Häni
3800 Interlaken
Tel. 033 822 26 31

112271/16250

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ

bei Rapperswil am Zürichsee

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir zu baldigem Eintritt jungen Koch mit abgeschlossener Berufslehre als

Tournant

Interessenten melden sich bitte bei Herrn H.G. Wolf. Weitere Auskunft geben wir Ihnen gerne telefonisch.

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon 055 410 45 45
Fax 055 410 11 20

10975/135328

Restaurant
Rôtisserie
WILDSTRUBEL
Boden – 3715 Adelboden

Ab 15. Juni 1999 suchen wir zwei junge, freundliche, motivierte

Servicefachangestellte
sowie auf zirka 15. Mai 1999

Buffettochter

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:

Therese Aellig und das Strubeli-Team,
CH-3715 Adelboden.

Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11.

112183/302

Hotel Bahnhof
3427 Utzenstorf
Tel. 032 665 38 38

Gilde-Gasthof

zwischen Burgdorf u. Solothurn mit internationalen Spezialitäten und Party-Service sucht in Jahresstellung per sofort jungen, kreativen, selbstbewussten

Koch/Chef de partie

Wir bieten:
- selbständige Arbeit in kleinem Team
- 5-Tage-Woche, Sonntag frei

Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie an:
Hotel Bahnhof
3427 Utzenstorf

GILDE

Olympiakoch Sydney 2000

112251/397958

HOTEL ZUM STORCHEN

Unsere Rôtisserie ist bekannt für ihre marktgerechte und leichte Küche in einer traditionellen Umgebung mit einzigartiger Aussicht über die Zürcher Altstadt.

Neben Küche und Lage verwöhnen wir unsere internationalen Gäste mit einem persönlichen und kompetenten Service.

Zur Verstärkung unseres jungen Serviceteams suchen wir per Anfang April 1999 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de rang

mit Gastgeber-Flair und Freude am Beruf.

Gerne erwartet unser Personalchef, Herr Robert Liechti, Ihre Bewerbungsunterlagen. Ausländer mit B- oder C-Bewilligung und sehr guten Deutschkenntnissen werden gerne berücksichtigt.

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich
01/227 27 27

112267/041483

POSTHOTEL
★★★★
St. Moritz

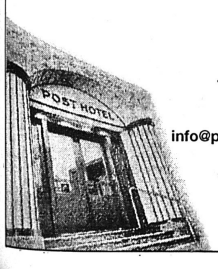
Im sonnigen St. Moritz braucht das persönlich geführte und innovative Posthotel ab Sommersaison aktive Verstärkung. Wir suchen deshalb für unsere Trend-Bar mit Livemusik eine versierte Persönlichkeit als

BAR-WOMAN

welche ihre Rolle als Gastgeberin mit Charme, Spass und Selbständigkeit erfüllt und unsere Gäste aus der Region und aller Welt verwöhnt.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Die Gastgeber Monique und Hans-Jörg Good



Via dal Vout 3
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 21
Fax 081 833 89 73
e-mail:
info@posthotel-st.moritz.ch

HB 112273/33928

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für bald suchen wir:

– **Anfangsréceptionistin**
mit Fremdsprachenkenntnissen, Spass an vielfältigen Aufgaben und Sinn für Gastfreundschaft (KV, Matura, Handelsschule)

– **Hofa** mit Englischkenntnissen

– **Servicemitarbeiterin**
(CH, D, A, und C-Bewilligung)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

110563/40860

GSTAADERHOF
HOTEL ★★★★

Member of TOP International Hotels

120-Betten-Hotel, Restaurant «Zur Mülli», Spezialitätenrestaurant, Barni-Bar, Banketträumlichkeiten

Wir suchen für auf die kommende Sommersaison 1999:

Réception
Réceptionist/in/Sekretär/in
(CH) D, E, F
(Hotelerfahrung, in Jahresstelle)

Service
Chef de rang (w/m)
Commis de rang (w/m)
D/F oder D/E

Küche
Sous-chef
Chef de rang
Commis tournant

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen, dynamischen, aufgestellten Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

HOTEL GSTAADERHOF GSTAAD
Personalbüro, CH-3780 Gstaad
Telefon 033 748 63 63, Fax 033 748 63 60

112307/67202

---

swissraft

Bist Du eine selbständige, aufgestellte
Bürofachkraft?

Hast Du folgende Voraussetzungen: KV-Abschluss, mehrjährige Berufserfahrung sowie gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in F/E.

Dann bist Du bei uns genau richtig!
Eintritt per **sofort** oder nach Vereinbarung.
Ruf uns doch einfach an:

swissraft
z., Hd. Claudia Werren
Postfach 23, 7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081 911 52 50

P 112190/383101

Désirez-vous évoluer dans votre carrière?

Vous possédez une formation générale dans l'hôtellerie et une bonne connaissance du secteur Hébergement, Sales et Marketing. Vous êtes dynamique, flexible, avec un goût affirmé pour les ressources humaines, et êtes prêt(e) à vous investir pour quelques années.

Alors présentez-vous pour le poste de

SOUS-DIRECTEUR

pour notre hôtel★★★★ situé sur les rives lémanique.

Préférences sera donnée à un(e) candidat(e) ayant le sens des responsabilités et une grande aisance dans les contacts humains.

Veuillez nous faire parvenir votre dossier complet avec photo sous chiffre 112143 à *hôtel + revue*, case postale, 3001 Berne.

Für die Neueröffnung eines einzigartigen Fischrestaurants in der Stadt Luzern suchen wir auf Mai einen dynamischen, best qualifizierten

Küchenchef

mit fundierten Fischkenntnissen.
Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen Team mit der Möglichkeit, Ihre Ideen und Visionen einzubringen.

Weiter suchen wir:

Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Barmaid

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung an:

Herrn Ph. Röthlin
Kreuzbuchstrasse 87
6045 Meggen
Tel. 041 377 08 64

112228/400997

HOTEL ☆☆☆ **BRISTOL** ADELBODEN
Berner Oberland / Schweiz

♥-lich willkommen

Als kleiner, aber feiner Familienbetrieb mit 31 Zimmern suchen wir auf die Sommersaison 99 (ab Mitte Mai)

ALLEINKOCH

welcher Freude an seiner Arbeit hat und unsere Gäste gerne verwöhnt. Wir bieten einem erfahrenen Fachmann eine vielseitige Arbeit bei einem guten Lohn.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Rita und Heinz Johner
HOTEL BRISTOL***
3715 ADELBODEN
Telefon 033 673 14 81, Fax 033 673 16 50
E-mail: bristol@bluewin.ch

112298221

Sommersaison 99! Wir suchen
für unsere hochstehende, kreative, frische Küche

die besten **Köche** (w/m)
von Commis bis Chef de Partie
und kreative **Pâtissiers** (w/m)

Willkommen am **Blausee!** Marianne & Marcel Baillods

Blausee.
Naturpark.
Hotel.
Restaurants.
Forellenzucht.

CH-3717 Blausee. Ferienregion Lötschberg.
Tel: 033 672 33 33 www.blausee.ch info@blausee.ch

Hotel Restaurant **Rössli**
8824 Schönenberg
Telefon 01 788 12 73

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams einen selbständigen, kreativen

Jungkoch oder Entremetier

für den Einsatz in unserer anspruchsvollen A-la-Carte-Küche. Eintritt per 1. Mai 1999 oder nach Vereinbarung.

Für weitere Informationen oder einen Vorstellungstermin rufen Sie uns bitte an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns, Sie bald persönlich kennen zu lernen.

Fam. H. & R. Rohr
709315

HOTEL SCHWEIZERHOF

Das junge Schweizerhof-Team sucht zur Verstärkung ab Anfang/Mitte Juni 1999 noch folgende Mitspieler:

Aide du patron (D/E)
mit Bürokenntnissen
Réceptions-/ Servicepraktikantin (D/E/F)
Servicepraktikantin (D/E)
Jungkoch

Wenn Sie noch etwas dazulernen möchten und darüber hinaus eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit bei gutem Arbeitsklima und zeitgemässer Entlöhnung suchen, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, oder aber rufen Sie uns einfach an:

Hotel Schweizerhof
Fam. Künzi-Stucki, Propr.
3718 Kandersteg
Telefon 033 675 19 19

112182/17108

---

kurhotel **bad ramsach**

Wir sind ein stark frequentiertes **Ferien- und Seminarhotel mit 70 Zimmer, einem Bankett- und Restaurationsbetrieb** im sonnigen und nebelfreien Oberbaselbiet.
(10km von Olten)

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort.

ReceptionistIn

mit Charme, Edv-Kenntissen (Fidelio von Vorteil) und Freude am Gastgebern

Wir bieten Ihnen dafür einen modernen Arbeitsplatz mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen in einem jungen Team.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Frau V.Kälin oder Herr P. Schmutz Bad Ramsach 4448 Läufelfingen Tel 062 299 23 23 Fax 062 299 18 39 Internet: www.bad-ramsach.ch email:bad-ramsach@datacomm.ch

---

HOTEL RESTAURANT RESIDENCE
Grindelwald

CH - 3818 Grindelwald
Berner Oberland · Schweiz/Suisse
Tel. 033-853 11 36 · Fax 033-853 46 24

Wir suchen ab 15. Mai 1999 oder nach Vereinbarung

Alleinkoch

in Jahresstelle

Sind Sie interessiert?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Verlangen Sie Herrn Herbert Rentsch.

112212/14648

★★★★

Valbella Lenzerheide

HOTEL-Restaurant

Waldhaus

7077 Valbella

Für die kommende Sommersaison, Mitte Mai bis Ende Oktober 1999, suchen wir qualifizierte Mitarbeiter

für A-la-carte-Service:

gerlernte und erfahrene Servicefachangestellte

für Speisesaal:

erfahrene Servicefachangestellte

für Bar:

erfahrene Bardame

für Küche:

erfahrener Koch oder Köchin

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Kost und Logis im Haus.
Bitte telefonieren Sie sofort, oder richten Sie Ihre schriftliche
Bewerbung an:

Hotel Waldhaus am See
Fam. V. Blaesi, 7077 Valbella GR
Telefon 081 384 11 09
Fax 081 384 45 48

P 112249/35530

HÔTEL ★★★★ RÉGION GENEVOISE

recherche pour completer son équipe un(e)

SECRÉTAIRE F&B

Cette personne, ayant fait une école hôtelière, aura de l'expérience en administration et secrétariat.

Nous désirons engager une personne stable, flexible, aimant le contact avec une clientèle internationale, ayant le sens des responsabilités et maîtrisant les langues française, anglaise et allemande.

Nous vous offrons un travail intéressant et varié, dans une ambiance de travail incomparable.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont invité(e)s à adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre 112349 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

POSTHOTEL ★★★★ St. Moritz

Lust auf den sonnigen Sommer in St. Moritz?

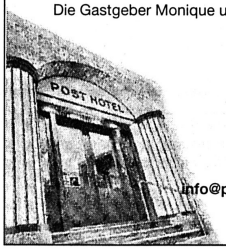
Wir suchen auf Ende Mai/Mitte Juni 1999

– Réceptionist/in (D, E, I)
– Réceptionssekretärin

welche Spass am Umgang mit Gästen aus aller Welt haben. Falls Ihnen ein moderner Arbeitsstil zusagt, der auf Selbständigkeit, Flexibilität und Teamwork beruht, Sie kreativ sind und gerne mitdenken, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns melden. Sie werden sich in unserer jungen Mannschaft bestimmt wohl fühlen!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Die Gastgeber Monique und Hans-Jörg Good



Via dal Vout 3
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 21
Fax 081 833 89 73
e-mail:
info@posthotel-st.moritz.ch

112375/33928

HOTEL ALBERGO

Brocco e Posta

6565 San Bernardino

sucht für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Saal:	**Serviertochter** **Kellner**
Etage:	**Zimmermädchen**
Küche:	**Chef de partie** **Demi-chef de partie**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.
Telefon 091 832 11 05/Fax 091 832 13 42.

112289/30376

Für unsere gepflegte Küche suchen wir per Mitte April 99 bis Ende Oktober 99

jungen Koch

mit Kreativität und Zuverlässigkeit. Wir verwöhnen unsere Gäste mit frisch zubereiteten internationalen Gerichten. Wenn Sie Freude am Beruf haben, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Goldener Anker Interlaken

Jeannette u. René Sutter-Ammann
Marktgasse 57, 3800 Interlaken
Telefon 033 822 16 72
E-Mail: Info@anker.ch
Internet: http://www.anker.ch

112243/64491

Für unsere Restaurants suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle

– Servicefachmitarbeiter/in

Für das 3-★-Hotel Diana in Luzern suchen wir nach Vereinbaurng

– Réceptionist/in
– Nachtportier

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf:

Harissen Betriebe AG
Frau Rogger
6362 Stansstad
Telefon 041 610 65 78

112362/22771

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Für unser 5-Sterne-Hotel mit 100 Zimmern und Suiten, Restaurants und Banketträumlichkeiten, suchen wir für die kommende Sommersaison oder in Jahresstellen zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams:

Réceptionistin
(mit guten Sprachkenntnissen in I, D, F, E und Erfarhung mit Fidelio)

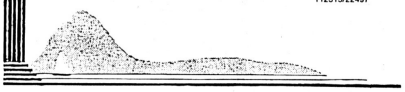
Logentournant
(mit mündlichen Sprachkenntnissen in I, D, F, E)

Einsatzfreundlich, flexibel und qualitätsbewusst – so stellen wir uns unsere neuen Mitarbeiter/innen vor:

Ein junges, gästeorientiertes Team und ein Arbeitsort am Luganersee erwarten Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

P. A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
Telefon 091 971 22 13

112315/22497



Inmitten einer herrlichen Bergwelt und umgeben von einer intakten Natur liegt Zuoz im wunderschönen Oberengadin.

Restorant-Bar DORTA

DORTA – traditionelle Engadiner und Bündner Spezialitäten in altem Bauernhaus, aus dem XI. Jh.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams für die kommende Sommersaison:

Für unsere Bündner Küche eine/n selbständige/n

Koch m/w ab zirka 18. Mai

mit abgeschlossener Ausbildung, der/die Freude an kreativer Arbeit hat

sowie eine/n erfahrene/n

Barman/-frau

für unsere Bar mit einmaligem, gemütlichem Ambiente

Servicemitarbeiter/in

mit ital. Kenntnissen, die/der in Tracht gekleidet, mit natürlichem Flair und Charme, unseren Gästen zu einem unvergesslichen Erlebnis verhilft.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen zu.

Xavier Christen, **Restorant DORTA,** 7524 Zuoz
Telefon 079 407 55 54

111803/41726

Wir suchen in gepflegten Speiseservice, zur Ergänzung von unserem Team,

Servicefachangestellte und Serviceaushilfen

(vorwiegend samstags und sonntags) weiblich, deutschsprechend. Anfängerinnen können auch angelernt werden.

Auf Ihren Anruf freut sich Ariane Meyer-Moor, **Gasthaus und Weingut Bad Osterfingen,** 8218 Osterfingen (Kt. SH) **Telefon 052 681 21 21** (Mi.–So.).

P 112330/401056

Hotel Löwen

in Hausen a. A.

sucht zur Ergänzung seines Teams per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung

Küchenbursche/Jungkoch

Sind Sie interessiert, so rufen Sie uns an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte verlangen Sie Frau oder Herrn Burkard.

Tel. 01 764 00 06, Fax 01 764 09 62

Keine Ausländerbewilligung vorhanden!

112180/15350

Restaurant Alpstubli
6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für die Sommersaison, zirka 15. Juni 1999,

2 Service m oder w

evtl. Kurzaufenthalter für 4 Monate.

Köchin oder Jungkoch, Hilfskoch, Küchenbursche, Buffettochter für allgemeine Mithilfe.

Bitte schriftlich melden.
Adresse: Dir. Erwin Amstad, Restaurant Alpstubli, 6375 Klewenalp, Kt. Nidwalden, **Telefon 041 620 31 44.**

111910/71889

Landgasthof Breitfeld
6343 Rotkreuz/ZG

In unser Team suchen wir nach Vereinbarung einen aufgestellten, kreativen und engagierten

Jungkoch w/m

Auf Wunsch Zimmer im Haus möglich. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf: **Tel. 041 790 11 19,** Frau Wismer oder Herrn Wismer jun. verlangen.

112058/394213

PAXMONTANA

HOTEL*** RESTAURANT

CH-6073 FLÜELI-RANFT / OBWALDEN

ZENTRALSCHWEIZ

Renoviertes Haus, mit 190 Betten, in einer sehr schönen, ländlichen Gegend und nahe am Sarnersee gelegen, mit langer Sommersaison, März/November, möchte neue Mitarbeiter kennenlernen.

Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir:

Büro/Réception:	**Hotelsekretär/in** **Réceptionist/in** **Büropraktikant/in**
Küche:	**Sous-chef de cuisine** **Chef de partie**
Service:	**Servicemitarbeiter/in** **– Restaurant-Service** **– Saal-Service**

Fühlen Sie sich angesprochen, nehmen Sie mit uns Kontakt auf, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Otto Filippi, Dir., Hotel Paxmontana, Postfach 70, 6073 Flüeli-Ranft, **Telefon 041 660 22 33**

112286/11541

★★★★

Hotel Allalin

3920 ZERMATT

Für unser stilvolles ****-Hotel garni suchen wir zur Ergänzung unseres Mitarbeiter/innen-Teams ab zirka Mai 1999

Réceptionist/in

der/die Freude an der Kommunikation und Gewandtheit im Umgang mit unseren Gästen mitbringt (teilweise Betreuung der Hotelbar)

Hotelfachassistenten/-in

für den lebhaften Frühstücksservice und zur Führung/Mithilfe im hauswirtschaftlichen Bereich.

Es erwartet Sie ein motiviertes Team, das gerne Ihre Einarbeitung übernimmt.

Wir freuen uns sehr über Ihre Bewerbung an nachfolgende Adresse:

Hotel Allalin
Geschwister Abgottspon, 3920 Zermatt
Für allfällige mündliche Nachfragen
Telefon 027 966 82 66

112303/52175

Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

- **Servicefachangestellte** mit Deutsch- und Italienischkenntnissen
- **Koch/Köchin** mit Grundkenntnissen des Deutschen oder Italienischen
- **Chef de Reception** das Beherrschen des Deutschen und Italienischen in Wort und Schrift, sowie Grundkenntnisse der französischen Sprache sind erforderlich.
- **Rezeptionist/in** mit Deutsch- und Italienischkenntnissen

San Bernardino, das Hotel Albarella und seine Gäste:

San Bernardino ist ein kleines Dorf mit bescheidener Infrastruktur, für Feriengäste wie für Ansässige. Diesem einschränkenden Umstand hat das Dreisterne- 65-Zimmerhotel mit Besonderheit der Dienstleistungen, erfolgreich entgegengewirkt und es in den Jahren geschafft, eine gute und immer zunehmende Anzahl Gäste zu bewegen, das Hotel Albarella zu Ihrem Ferienort zu machen. Sie begegnen im Hotel Albarella im Sommer 10 % Individual- und 90 % Gruppenkundschaft. Im Winter 80 % Individual- 10 % Seminar- und 10 % Gruppenkundschaft.

Gerne stehe ich, Massimiliano Corti, Direktor, telefonisch für klärende Vorgespräche zur Verfügung, am besten nachmittags Tel. 0041/91/822 88 88 oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an mich: Hotel Albarella CH-6565 San Bernardino/Graubünden.

HOTEL ALBARELLA

---

engelberg TITLIS

Abwechslungsreiche und interessante Stelle zu vergeben!

Wir sind ein familiäres ★★★-Ferienhotel mit 75 Betten, Hallenbad, Restaurant Papa-Gallo und Dream-Life-Bar im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Zur Ergänzung unseres Kaders suchen wir per April oder nach Übereinkunft einen

Betriebsassistenten

Ihr Aufgabenbereich umfasst hauptsächlich den Administrations- und F&B-Bereich sowie die Vertretung der Direktion.

Wenn Sie über einen Hotelfachschulabschluss oder ähnliche Ausbildung verfügen und eventuell bereits Erfahrungen in ähnlicher Position gesammelt haben, so freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Blanca und Hanspeter Ruckstuhl, Direktion

HOTEL CENTRAL

CH-6390 ENGELBERG
Tel. 041 637 32 32
Fax 041 637 32 33
Dorfstrasse 48

111620/10219

Die Stellen markt- übersicht

Telefax 031 372 23 95 «hotel+tourismus revue»

Hôtel 4 étoiles en Suisse romande cherche pour une date d'entrée à convenir un:

COST CONTRÔLEUR

Nous demandons:
- CFC cuisinier suivi d'une école hôtelière
- expérience en restauration
- aptitude à prendre des initiatives et responsabilités
- connaissances en informatique
- maîtrise de la langue anglaise.

Nous offrons:
- un emploi stable au travail varié et intéressant
- possibilités d'évolution dans le département F&B.

Si une telle offre vous motive, envoyez-nous votre dossier de candidature complet avec photo sous chiffre 112139, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

ZÜRI WEST

boomt!

Für die Uebernahme des Restaurant Orion an der Förrlibuckstrasse im Kreis 5 suchen wir ab April 1999 oder nach Vereinbarung aufgeschlossene, junge, interessierte

Service-MitarbeiterInnen
auch Anfänger und Teilzeit / CH oder C-Bew.

Chef de Partie & Commis de Cuisine
mit Interesse an moderner 'World Cuisine'.

Bis zum Umbau ab Mitte Juli wird das Restaurant nur als Tagesbetrieb (Montag bis Freitag) geführt.

Ab September zeigen sich das Restaurant und die neue Bar in einem einzigartigen, eleganten Design und mit zeitgemässem Konzept. Auch der Name ändert. Mehr verraten wir aber noch nicht.

Möchtest Du von Anfang an dabei sein? Sende uns Deine Bewerbungsunterlagen an:

Dinner & More AG, z.Hd. Erwin Bacher
Postfach, 8023 Zürich
Telefon 01 271 83 83 Fax 01 271 22 56

kneipp hof

Kurhotel · Dussnang

Wir sind ein Kurhotel und eine Rehabilitationsklinik mit 100jähriger Tradition, im Erholungsgebiet des Hinterthurgau (Nähe Wil SG) gelegen. Das Haus ist umfassend erneuert und auf 170 Betten erweitert worden.

Wollen Sie in unserem lebhaften Betrieb (Speisesaal mit 170 Plätzen), öffentliches Restaurant (60 Plätze) und Kursaal (100 Plätze) Ihre Gastfreundschaft als

Chef de service

anbieten?

Sie sind kompetent, motiviert und haben Erfahrung in ähnlicher Position. Dann möchten wir Ihnen diese vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe bei einem ersten unverbindlichen Gespräch näher vorstellen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Kneipp hof, Kurhotel und Rehabilitationsklinik
8374 Dussnang
A. Millhäusler, Direktor, **Tel. 071 978 63 63**

111791/269786

Pick the Best. Pick Mövenpick. Ob Hotel, Gastronomie oder Konsumgüter: Für unsere Gäste und Kunden in aller Welt ist nur das Beste gut genug.

Geben Sie mit uns das Beste!

Zur Unterstützung unserer Teams in den verschiedenen Betriebskonzepten suchen wir gelernte

Köche/Köchinnen und ServicemitarbeiterInnen

Wir fordern und fördern Gastgeberinnen und Gastgeber die weiterkommen möchten.

Interessiert Sie ein zukünftiger Weg bei Mövenpick, dann rufen Sie mich an oder schicken Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Stellenvermittlung
der Mövenpick Unternehmung
Manuela Dörnberger
Seestrasse 160, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66

MÖVENPICK
Pick the Best

P 112264/000361

SAM'S PIZZA LAND

HAN MONGOLIAN BARBECUE

Für unsere Betriebe
SAM'S PIZZA LAND
in Zürich
HAN MONGOLIAN BARBECUE
in Zug
suchen wir nach Vereinbarung

BetriebsassistentIn

Sind Sie motiviert, schätzen ein dynamisches, aufgestelltes Team und setzen gerne Ihre Frontqualitäten ein?

Dann freuen sich auf Ihre Bewerbung:

SAM'S PIZZA LAND
Herr José Cortez
Schweizergasse 6
8001 Zürich
01-211 16 30

HAN MONGOLIAN BARBECUE
Frau Carina Evers
Baarerstrasse 63
6300 Zug
041-711 56 62

RIGI KULM HOTEL

Wir suchen für die Sommersaison (Mai bis Ende Oktober)

- **Köche** für A-la-carte- und Bankettküche
- **Koch/Köchin**
  verkaufsorientiert, für Selbsbedienungsrestaurant
- **Servicemitarbeiter/innen**
  für gepflegten A-la-carte- und Bankettservice
- **Verkäuferin/Kassierin**
  für Selbstbedienungsrestaurant

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in unserem modern eingerichteten Betrieb auf dem Gipfel der Rigi, Königin der Berge.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen wir uns sehr!

Rigi Kulm-Hotel
B. & R. Käppeli
Telefon 041 855 03 03
E-Mail: rigikulm@bluewin.ch
www.rigikulm-hotel.ch

P 112195/28886

al Porto

HOTEL BAR RISTORANTE

Das am oberen Zürichsee, direkt am Hafen von Lachen liegende ★★★-Hotel mit 22 Zimmern, Seminar- und Bankettmöglichkeiten sucht Sie als

Direktionsassistentin

Sind Sie eine frontorientiere Gastgeberin mit fundierter, abgeschlossener Ausbildung im Gastgewerbe?
Dann erwartet Sie hier ein sehr abwechslungsreiches Aufgabenfeld. Sie beherrschen (Word, Excel), lieben selbständiges Arbeiten, können organisieren und haben Eigeninitiative. Ihre freundliche Ausstrahlung lässt Sie auch in hektischen Zeiten nicht im Stich?

Wir bieten Ihnen geregelte Büro-Arbeitszeiten und jedes zweite Wochenende frei. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

al Porto Hotel-Bar-Ristorante
8853 Lachen, Rolf Meyer

111401/18015

Sommersaison in Luzern?
Ja, wir suchen eine/n
Servicemitarbeiter/in
und eine/n
Koch/in
Eintritt per 1. Mai oder nach Übereinkunft

Mit Ihnen in unserem jungen Team, begeistern wir unsere Gäste auf der exklusiven Aussichtsterrasse mit kompetentem Service und anspruchsvoller Küche.
Sie tragen viel dazu bei.

Urs Brunner und Carlo Zulauf beantworten die Fragen zu Ihrer neuen Herausforderung.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Restaurant zur Bäckerstube
Rigistrasse 28, 6006 Luzern
Telefon 041/419 03 49 Fax 041/419 03 40
www.richemont-luzern.ch hotel-richemont@swissbaker.ch

Mit dem Geist der Bäckereifachschule
Richemont

112254/185752

SCHÄFLI zählen können Sie später– bringen sie jetzt Ihre Schäfchen ins Trockene als

SOMMELIER oder SOMMELIÈRE

mit Service-Erfahrung, starkem Auftritt und viel Persönlichkeit. Und mit Bewilligung B.

Ab 1. Juni 1999 spielen Sie in unserer kleine Thurgauer Bauernstube mit 30 Sitzplätzen, 1 Michelin-Stern und 18 Gault Millau-Punkten eine Hauptrolle.

Wenn Sie jetzt nicht mehr einschlafen können: sofort **ANRUFEN. SCHÄFLI zählen** können Sie später.

MARLIS & WOLFGANG KUCHLER
freuen sich darauf.

TAVERNE ZUM Schäfli WIGOLTINGEN
CH-8556 Wigoltingen · 052 763 11 72

Berner Oberland
Hotel-Gasthof Bären, in 3804 Habkern

sucht für lange Sommersaison eventuell Jahresstelle, Eintritt April

2 Servicefachangestellte

mit Sprachkenntnissen in Landgasthof in der Nähe von Interlaken. Schichtbetrieb.
Auf Wunsch Kost und Logies im Hause.

Offerten erbeten an:

Hotel-Gasthof Bären, 3804 Habkern
Familie Schipke-Wasser
Tel. 033 843 11 82

110595/287784

Wo ist meine *htr*? Jedem seine

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

Inserieren Sie in der...
... über Telefon 031 370 42 22

SPA-HOTEL CHASA
MONTANA
★★★★

Unser Wellness-Hotel mit vielseitigem Angebot (Schönheitsinstitut, Fitnessclub, Wellness-Center) sucht ehrgeizige, versierte Mitarbeiter für die kommende Sommersaison 1999 (Ende Juni–Mitte Oktober):

Chef de service
Zahlkellner/innen
Réceptionistin
Barmaid

Hervorragenden Mitarbeitern bieten wir ansprechende Verdienstmöglichkeiten sowie ausbaufähige Positionen. Wenn Sie sich von unserem Hause angesprochen fühlen, so richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Familie Hubert und Eliane Zegg
Hotel Chasa Montana
CH-7563 Samnaun
Telefon 00 41 81 861 90 00
Fax 00 41 81 861 90 02

Samnaun Samnaun

112332/30333

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Spaghetti FACTORY

Italian food – american mood

Für unsere Restaurants "Rosenhof" und "Hechtplatz" in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n

ASSISTENTIN DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Ihr Erfahrungsrucksack ist gut gepackt, Sie haben nicht gerade 2 linke Hände und arbeiten gerne im Team? Wenn Sie zudem auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf verlieren, dann sind Sie unser/e Frau/Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Stecken Sie Ihre Unterlagen (mit Foto) einfach in ein Couvert und ab in die Post:

BINDELLA Terra Vite Vita SA
Helmut J. Koch
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich

Aarau • Basel • Bern • Winterthur • Zürich (3 x) • Genf

P 112247/320045

LA VIE CÔTÉ SOLEIL

Le plus grand hôtel du canton de Vaud, 265 chambres, 1 bar, 3 restaurants, 1 terrasse, salons de banquets – séminaires 10 à 300 personnes, cherche une personne jeune et dynamique ayant une formation adéquate dans l'hôtellerie et le sens des relations humaines pour s'occuper d'une brigade de 24 personnes.

Ainsi, vous êtes la personne que nous cherchons en qualité de

Responsable Stewarding

Si le travail ne vous fait pas peur et que vous considérez votre travail plutôt comme une vocation et non pas en tant que simple job, si vous avez le sens des responsabilités ainsi que de l'humour, alors nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature à

Mövenpick Hotel Lausanne
Karin Grin
4, av. de Rhodanie
1000 Lausanne 6

MÖVENPICK HOTEL
Pick the Best

HÔTEL RÉGION LÉMANIQUE
cherche
UN(E) SOUS-DIRECTEUR

à plein temps,
pour entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et prétentions de salaire sous chiffre 112371, *à hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

112371/18783

Hôtel-Restaurant
dans station de montagne du Valais
saison hiver/été
cherche pour le 15 juin ou à convenir

1 jeune chef de cuisine
dynamique-créatif
1 commis de cuisine
1 serveur/-se qualifié(e)

Envoyer dossier complet à:
Case postale 46, 3961 St-Luc.

112335/293040

Grand Hôtel Résidence
1452 Les Rasses
recherche pour le 15 mai ou date à convenir
un cuisinier pour seconder le chef
et
une réceptionniste-employée de bureau
trilingue français-allemand-anglais
de suite.

Entrée à convenir.
Faire offres à:
M. Hans Wyssbrod, Directeur
1452 Les Rasses
Téléphone 024 454 19 61

112123/20176

TOURISMUS

GRÄCHEN St. Niklaus +REGION

Der Tourismusverein Grächen sucht per 1. Juni 1999

eine/n Supervisor Direktreservation

Ihre wichtigsten Aufgaben beinhalten die Objekt- und Preisverwaltung, die Aufnahme neuer Mietobjekte in das System, die Betreuung der Leistungsträger, das Abwickeln von Offerten und Direktbuchungen, Back-office und administrative Arbeiten sowie Mithilfe am Schalter und Gästeinformation.

Wenn Sie verkäuferisches Talent besitzen, zuverlässig und belastbar sind, fundierte EDV Kenntnisse (Netzwerkkenntnisse von Vorteil) haben, teamfähig sind, F/E/I beherrschen und bereit sind, auch an Wochenenden zu arbeiten, sind Sie bei uns goldrichtig.

Interessiert? Dann richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen **bis zum 20. April 1999** an: Tourismusverein Grächen, Bernhard Imboden, Geschäftsführer, 3925 Grächen. Telefonische Auskünfte erteilt er Ihnen unter **Telefon 027 956 27 27.**

112255/282634

ROYAL PLAZA
INTER-CONTINENTAL
MONTREUX

Nous recherchons de suite ou pour une date à convenir:

CHEFS DE RANG (H/F)
CHEFS DE RANG ROOM-SERVICE
pour la saison d'été (mai à octobre):
PORTIER D'ÉTAGE
COMMIS PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE
CHASSEUR

Possédant de bonnes connaissances professionnelles, vous êtes motivé(e) et aimez vous investir au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont prié(e)s d'envoyer leur curriculum vitae avec photo à:

Mademoiselle Caroline Badan, chef du personnel
Hôtel Royal Plaza Inter-Continental
97, Grand-Rue, CH-1820 Montreux
Téléphone 021 962 50 50

IM 112204/95923

HÔTEL DU PARC
1801 MONT-PÈLERIN

cherche pour saison d'été 1999

– pâtissier
– commis de cuisine
– chef de rang
– commis de rang

Faire vos offres écrites à la direction avec certificats, photo et c.v.

P 112246/25151

Willkommen in Europa.
Willkommen im Flight Attendant-Team der Crossair.

Sie sind fröhlich und aufgestellt, legen Wert auf Ihr gewinnendes Äusseres und schätzen den Kontakt mit Menschen aus aller Welt. Sie können mit uns von Zürich, Basel, Genf oder Lugano abheben und dank unserer Teilzeitarbeitsmodelle selber entscheiden, wie oft Sie auf Reise gehen wollen. Ihre Sprachkenntnisse sind top und wenn nicht, ermöglichen Ihnen unsere Sprachkurse den letzten Schliff.

Ready for take-off? Dann rufen Sie uns an. Info-Line: 061/325 46 01. Crossair, KSR, Postfach, 4002 Basel.

crossair
clever & smart

Dank 2800 motivierten Mitarbeitern fliegt die jüngste Flotte Europas mit 77 Flugzeugen täglich mehr als 400mal über 100 Destinationen in rund 30 europäischen Ländern an.

MM 110667/269352

Restaurant de l'Aigle Noir

cherche jeune

CHEF DE CUISINIE

Organisé, créateur, dynamqiue, disponible, capable, sachant motiver et diriger une petite brigade.

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique. Fermé: dimanche et lundi.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable, sont priées d'envoyer leurs offres.

D. und S. Frauendiener
Rest. de l'Aigle Noir
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
Téléphone 026 322 49 77

112355/95460

Hôtel «5 étoiles» de Genève
dont la qualité du service fait toute la différence, vous propose le poste de:

gouvernante générale

Cette fonction majeure, de la plus haute importance dans un hôtel de luxe, est la clé du succès et de la renommée d'un grand établissement.

- Vous êtes à la recherche d'un nouveau défi dans un établissement de luxe de notoriété mondiale, à la structure et au service personnalisés, avec un contact direct avec une clientèle internationale, individuelle, fidèle et exigeante
- vous possédez une expérience confirmée dans la gestion et la motivation d'une grande équipe des étages
- vous désirez vous exprimer pleinement et prendre des responsabilités
- vous avez toutes les aptitudes pour participer à l'élaboration et à la réalisation des objectifs qualitatifs et financiers de cet important département.

Veuillez envoyer, au journal, votre offre complète avec une photographie format-passeport.
Chiffre 112179, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

112179/12599

Pour notre siège à Genève nous cherchons un/e

chargé(e) d'assistance

Vos tâches *Rattaché/e à notre Direction Assistance tcs, vous assistez nos membres ayant eu un problème à l'étranger. Vous répondez à leurs appels téléphoniques, organisez et coordonnez les mesures d'assistance nécessaires pour les aider, le tout en allemand, en français et en italien.*

Vous *avez d'excellentes connaissances orales du français et de l'allemand ainsi que des notions d'italien (autres langues un atout), une formation commerciale ou jugée équivalente (par exemple hôtelière), le sens de l'organisation et des responsabilités, aimez le contact et êtes disposé/e à travailler selon des horaires irréguliers.*

Nous vous offrons *une activité variée et autonome, une atmosphère de travail agréable au sein d'une équipe motivée, les avantages sociaux d'une grande entreprise.*

Veuillez faire parvenir votre dossier complet avec la réf. 123 au:
Touring Club Suisse
Département du personnel
Chemin de Blandonnet 4 / CP 820
1214 Vernier

assistance tcs

P 112258/393137

HOTEL
★★★★★
CRANS-AMBASSADOR
CH 3962 - CRANS MONTANA - VALAIS/SUISSE

Hôtel de tout premier rang, avec un centre de cure réputé, cherche à l'année:

Pour notre hôtel:

1 chef de réception
1 assistant(e) chef de réception
• F/D/E/I

- **avec expérience de l'hôtellerie de vacances**
- **entrée de suite ou à convenir**

Pour notre centre de cures:

1 vendeuse boutique

- **connaissance des langues et des plantes souhaitée**

Nous demandons:
• personnes motivées de caractère agréable
• dynamique, avec sens des responsabilités.
• personnes de défi

Nous offrons:
• travail à l'année
• ambiance jeune, dynamique et positive
• activités variées
• salaire en rapport avec qualification.
• formation continue domaine gestion et santé

Faire offre **par écrit,** avec curriculum vitae et photo à:

M. Patrick Bérod, Directeur
Hôtel Crans-Ambassador
3962 Crans-Montana

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

111937/24767

Grand hôtel en région lémanique
cherche un(e)

CHEF DE RÉCEPTION

Ce poste sera confié à un(e) jeune homme/femme de formation hôtelière, avec une bonne expérience dans l'hébergement et le sens des relations humaines. Notre futur(e) collaborateur/-trice possèdera de bonnes connaissances en informatique et maîtrisera les langues française et anglaise.

Prêt(e) à relever un nouveau challenge pour ce poste à hautes responsabilités?

Les candidat(e)s intéressé(e)s sont prié(e)s d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre 112348, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

CARRIERE

HÔTEL DU LAC
★★★★
1800 Vevey

Quatre étoiles
au bord du lac Léman, 100 lits,
ouvert toute l'année,

cherche pour longue saison d'été, év. places à l'année

secrétaire/réceptionniste
connaissance d'informatique et expérience
place à l'année, entrée 1er avril ou à convenir

cuisinier avec CFC
pour renforcer l'équipe de notre chef Breton, cuisine satellite et principale

assistante d'hôtel
pour cafétéria et buffet/bar jardin avec une forte restauration à la carte

collaborateur/-trices service
avec expérience pour restaurant terrasse, avec une forte restauration à la carte.

Nous vous prions d'adresser vos offres avec curriculum vitae et photo à: Peter Ehrensperger, **Hôtel du Lac,** 1, rue d'Italie, 1800 Vevey.

Best Western

110453/36102

Nous choyons nos hôtes et nous sommes fiers de nos collaborateurs.

L'hôtel Mövenpick à Genève, 4 étoiles, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type"Marché", 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets (1000 m2), service traiteur,

CHERCHE SON :

Attaché(e) commercial(e)

Après votre formation hôtelière, vous avez une 1ère expérience professionnelle. De nature communicative, vous êtes à l'aise dans tous les milieux et vous vous exprimez aussi bien en français, en anglais qu'en allemand.

Venez nous apporter votre bonne humeur et votre enthousiasme !

Les candidats intéressés sont invités à faire parvenir leur dossier de candidature complet à

Hôtel Mövenpick
Bureau du personnel
20, route de Pré-Bois
CP 556
1215 Genève
Tél: 022 717 16 24
http://www.movenpick-geneva.ch

MÖVENPICK HOTEL
Pick the Best

112268/269450

Golf Hôtel ★★★

Golf Hôtel, Verbier, Valais

cherche pour prochaines saisons d'été et d'hiver, év. à l'année

secrétaire réceptionniste aide du patron

(trilingue, expérimentée et responsable)

Offre détaillée (c. v., photo, certificats, etc.) à

J. Ed. Bessard, Golf Hôtel, 1936 Verbier
tél. 027 771 65 15, fax 027 771 14 88

112366/35718

HOTEL ★★★★
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

recherche pour compléter sa jeune équipe

ass. front-office-manager
connaissances Fidelio, F, D, A

réceptionniste
F, D, A

chef de rang
commis de rang
stagiaires
service et réception

La nouvelle direction se réjouit de recevoir votre dossier à l'adresse suivante:

Grand Hôtel Suisse Majestic
à l'attention de
Monsieur et Madame Hansueli et Nathalie Egli-Grisoni
43, avenue des Alpes
1820 Montreux
Téléphone 021 963 52 72, Fax 021 963 38 03

110905/45578

Nous choyons nos hôtes et nous sommes fiers de nos collaborateurs.

L'hôtel Mövenpick à Genève, 4 étoiles, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type"Marché", 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets (1000 m2).

CHERCHE :

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!

Si vous êtes au bénéfice d'un permis de travail valable, adressez vos offres à:

Hôtel Mövenpick
Bureau du personnel
20, route de Pré-Bois
CP 556
1215 Genève
Tél: 022 717 16 24
http://www.movenpick-geneva.ch

MÖVENPICK HOTEL
Pick the Best

111653/269450

---

tourismus hotel+ revue

Annonces par Téléfax
031 372 23 95

LE BISTRO DU FIN BEC

LA CIGOGNE

Pour compléter notre brigade nous cherchons de suite ou à convenir

un/une cuisinier/-ère

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique.

Fermé: dimanche et lundi.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable, sont priées d'envoyer leurs offres.

John & Scotty Harper
Rue d'Or 24
1700 Fribourg
Téléphone 026 322 68 34
Fax 026 322 68 41

106772/394214

Suisse, auberge à la montagne, cherche pour la saison d'été

personnel de service
bilingue
cuisinier et personnel de cuisine

Faire offre manuscrite avec photo et c.v. prétentions de salaire à l'Auberge du Barrage du Sanetsch, M. Jean-Maurice Luyet, c. p. 124, CH-1965 Savièse.

P 112194/399583

Montreux

Un été à Montreux

Nous offrons les places de:

– secrétaire de réception
(min. F, D, E.)
(aide au service demandé)
– fille de buffet-bar
– garçon de cuisine
– assistant/e de direction
(bonnes connaissances F&B, secrétariat, vente)

Vous vous sentez motivé pour l'un de ces postes au sein d'une équipe jeune et sympathique, alors envoyez vos offres complètes à la direction.

Famille Beck
Hôtel de Chailly
1816 Montreux-Chailly
Téléphone 021 964 21 51

112181/6998

Le Mirador
MONT-PÈLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND
Hôtel 5 étoiles luxe

Pour compléter nos effectifs, nous recherchons:

1 chef de rang qualifié
pour notre restaurant gastronomique, références Michelin ou grandes maisons

1 chef de rang qualifié
pour notre brasserie

1 employé(e) Fitness (50–80%)
allure sportive et aimant le contact pour la réception et l'entretien des locaux

1 gérant(e)
pour notre salon de coiffure

Nous attendons avec plaisir votre dossier complet avec photo à l'adresse suivante:
Hôtel Le Mirador, A l'att. de
Mme Catherine Gehri
1801Mont-Pèlerin
Tél. 021 925 11 11, Fax 021 925 11 12

112302/25160

Vous êtes pressé?...

tourismus hotel+ revue

...transmettez alors vos annonces par **téléfax.**
24 heures sur 24.
Au numéro **031 372 23 95.**

---

*Grand hôtel **** luxe*
cherche un ou une

adjoint(e) du chef de réception

ayant une formation hôtelière, quelques années d'expérience dans un poste similaire, la connaissance des langues (français, anglais et éventuellement allemand), et le sens de l'accueil.

Nous offrons un poste à responsabilités avec des possibilités de promotion. Prestations sociales de premier ordre. Un travail intéressant et varié au contact d'une clientèle internationale.

Les candidat(e)s suisses ou titulaires d'un permis valable sont prié(e)s de faire parvenir leur dossier de candidature complet avec photographie sous chiffre 112352, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

HERRLI & VALLS
Agencia de Recursos Humanos

✦✦✦✦✦

Für die Sommersaison 1999 mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir für verschiedene Hotels auf Mallorca noch folgende Mitarbeiter:

Mallorca

Küche: Commis, Chef Partie, Sous-Chef, Küchenchef.
Service: Kellner, Chef de Rang, Serviceleiter.
Etage: Zimmerdamen.
Animation: Animateur, Animationsleiter.
Rezeption: Receptionist, Kofferträger
Haustechnik: Hausmeister, Hoteltechniker.

✦✦✦✦✦

Wir wünschen uns einsatzfreudige, flexible Team-Player, mit Erfahrung in dem entsprechenden Positionen und guten Sprachkenntnissen in D/E und möglichst Spanisch. Leider können wir nur EU-Bürger berücksichtigen.

Bereit für Mallorca? Dann schicken Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen unter Angabe der gewünschten Position mit gutem Passfoto an:

Apartado 437 - 07080 Palma de Mallorca
Telefon 0034 971 72 28 74 - Fax 0034 971 72 70 41

TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN

Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen

Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor. Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenvoranschlag.

JCW SERVICES *(Übersetzungsdienst)*, Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden
✆ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

---

Der derzeitige Stelleninhaber wird in absehbarer Zeit unser Haus in Hamburg übernehmen, so dass wir die Position

Stellvertretender Direktor
(Executive Assistant Manager)

neu besetzen müssen. Zum Aufgabengebiet gehören primär die

- verantwortliche Leitung des gesamten F&B-Bereiches
- Koordination der verschiedenen Abteilungen
- Budget-Planung und Erstellung.

Wir erwarten:

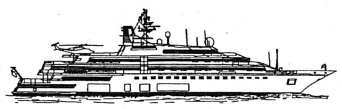
- eine Berufspraxis in vergleichbaren Positionen bzw. als F&B-Manager in Häusern gleicher Grössenordnung (auch im Ausland)
- Führungsqualitäten und Durchsetzungsvermögen aufgrund fachlicher Kompetenz und Überzeugungskraft.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einer verantwortungsvollen Position, verbunden mit der Zugehörigkeit zur derzeit expansivsten deutschen Hotelgesellschaft.
Wenn Sie diese Chance wahrnehmen und Ihrer Berufslaufbahn neue Akzente setzen möchten, erwarten wir gern Ihre Bewerbungsunterlagen mit Angaben Ihrer Gehaltsvorstellung und dem möglichen Eintrittstermin. Für eine vorherige telefonische Kontaktaufnahme stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Dorint
KONGRESS-HOTEL · KÖLN

Andreas Osterode, Personaldirektor
Helenenstrasse 14, D-50667 Köln
Tel. 0221 275-2801, Fax 275-2005

112329/401055



Welcome aboard Cruise Liner

We invite you to work aboard a luxury, private yacht, sailing mainly in the Mediterranean from mid-April to October and remains alongside in Palma de Mallorca thereafter.

Housekeeper/Hausdame

The successful candidate should be female, between 35–45 years of age. Fluent English essential, other additional languages would be an advantage. We are looking for candidates with excellent apprenticeships in good hotels. The Housekeeper/Hausdame shall work only for the owners and guests and will be responsible for approximately 10 staff.

Hairdresser & Physiotherapist

We need preferably a female person who combines the above qualfications.

Please send your application in English, by fax, enclosing full Curiculum Vitae and references to Mr. Michael von Göler:

OP 112196384613

CSM **COLUMBIA SHIPMANAGEMENT LTD.**
Limassol, Cyprus
Fax (00357-5) 320325

Job-Guide: Neuausgabe 1999!

Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Ferienclubs, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebevorstellungen (Lohnhöhe, Unterkünftestandards, Freizeiteinrichtungen frei, etc.) und vieles mehr! Im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675035) oder schneller: Tel. 0043-5522-76563, Fax 82134, E-Mail: oscars@cable.vol.at oder Internet www.oscars.at oscar's, Pf 588, A-6800 Feldkirch

OSCAR'S JOB-GUIDE

USA

Green Cards - US-Visa

Info-Line **041 - 282 04 54** 24 Std.
Erlenmatte 32 - CH-6020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

CUNARD LINE

Cunard and Seabourn have merged to become the world's leading luxury cruise line.

Cunard Line operates the world's largest ultra-deluxe fleet of ships including Queen Elizabeth 2, Royal Viking Sun, Vistafjord, Seabourn Pride, Seabourn Spirit, Seabourn Legend, Sea Goddess I and Sea Goddess II.

If you are seeking a professional challenge with career possibilities, we offer the following year-round job opportunities:

Chefs de rang, Chef de partie, Sommelier, Baker, bedroom Stewardess and Pâtissier

Successful applicants are minimum 22 years old and have at least 2 years experience from first class hotels, restaurants or ships that cater to international guests. All applicants must be fluent in English. Cunard offers competitive salaries, free transportation to the ship, and incentive bonuses.

Please send your c. v. in English with copies of reference papers and a recent passport photo. Successful applicants will be contacted and interviewed in the nearest future.

Cunard/Seabourn Cruise Line
P.O.Box 275, N-1324 LYSAKER, NORWAY

109164/389441

CUNARD SEABOURN

---

büro **metro**

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE:
Hotel Manager
Cruise Directors
Excursion Manager
Pursers/Chief Pursers
Executive Housekeeper
Butchers, Chefs de partie (M&F)
Baker/Pastry Chefs (M&F)
Service- & Barpersonal (M&F)

ENGLAND UND KANALINSELN:
Chefs de partie (M&F)
Chef de rang (M&F)
Pâtissiers (M&F)
Réceptionisten (M&F)

Für junge Berufsleute aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslanderfahrungen zu machen und das Englisch zu verbessern!

Büro Metro
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich

Telefon 41 (0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

112321/51136

JAMAICA

Hotel-Manager

Required for thriving hotel and yacht marina. Strong management skills and hands-on experience in all aspects of hotel management.

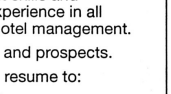
Good salary and prospects.

Please send resume to:

J. Cloudsdale
P. O. Box 3660
London SW1Y 4AF

112319/386309

Inserieren bringt Erfolg!



Sales Manager/in

Als international tätige, börsennotierte Ferienhotelgruppe sind wir auch in Italien engagiert.
Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres motivierten Mitarbeiterteams für unsere Objekte in der Region Veneto. Ihr Aufgabengebiet umfasst sowohl die Pflege unseres bestehenden anspruchsvollen, internationalen Kundenstamms sowie die Neuakquisition zum Verkauf unserer 4 Hotels. Sie haben bereits im Bereich Verkauf Berufserfahrung in der internationalen Hotelbranche erworben. Wenn Sie auch noch perfekt die italienische und deutsche Sprache in Wort und Schrift beherrschen, würden wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch einladen.
Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen (tabellarischer Lebenslauf, Zeugniskopien, Lichtbild sowie Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des eventuellen Eintrittstermins) senden Sie bitte an die angegebene Chiffrenummer. Diskretion und die Einhaltung von Sperrvermerken sind selbstverständlich. Chiffre 112277, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

112277/395493

Wir suchen ab Herbst 1999
für die Führung eines kleinen, etablierten

Resort-Hotel in der Karibik

Hotelier/Gastronom
(oder Hotelierpaar)

Wir erwarten: langfristiges Engagement, Erfahrung in ähnlicher Position, sehr gute Englischkenntnisse, Auslanderfahrung von Vorteil.
Wir bieten: Beteiligung mit voller Führungsverantwortung an gut im Markt eingeführtem Bijouxhotel. Ausbaumöglichkeiten vorhanden.

Falls Sie diese Aufgabe reizen sollte, richten Sie bitte Ihre schriftliche Kurzbewerbung an:

Lic. jur. Peter Jucker, Ritterstrasse 6, 8032 Zürich,
oder per E-mail an: caribdream.hotmail.com

112346/401059

WIE WÄR'S?

- **ein Job**, der Ihren Ideen Freiräume und Möglichkeiten bietet?
- **ein Team**, das klare, hochgesteckte Ziele verfolgt?
- **ein Thermen-Hotel**, das Ihre Arbeit und Initiative schätzt und belohnt?

Wir sind in Bewegung, leben mit dem Zeitgeist und haben Spass am Erfolg!

Für Sommer suchen wir Menschen, die sich mit uns weiterentwickeln wollen, z.B. als:

- *SOUS-CHEF*
- *GARDE-MANGER / PATISSIER*
- *CHEF DE RANG*
- *SERVICEMITARBEITER/IN*
- *GESUNDHEITSTRAINER/IN*
  mit umfangreichen Massage-Kenntnissen

Haben Sie Lust uns kennenzulernen? Christoph Bohren freut sich auf Ihr Lebenszeichen!

Thermenhotel Sendlhof ★★★★

A-5630 Bad Hofgastein • Salzburger Land
Tel: 0043 (0) 6432 / 3838-0
Fax: 0043 (0) 6432 / 3838-60
Email: info@sendlhof.co.at

Die Tourismusbranche informiert sich in der

Berlin • Bitterfeld • Bückeburg • Dresden • Düsseldorf • Essen • Insel Föhr • Frankfurt • Hamburg • Hilden • Kassel • Köln • Langenfeld • Leipzig • Leverkusen • Mülheim/Ruhr • München • Neuss • Nürnberg • Solingen • Stuttgart • Wolfen • Würzburg • Berlin • Bitterfeld • Bückeburg • Dresden • Düsseldorf • Essen • Insel Föhr • Frankfurt • Hamburg • Hilden • Kassel • Köln • Langenfeld • Leipzig • Leverkusen • Mülheim/-Ruhr • München • Neuss • Nürnberg • Solingen • Stuttgart • Wolfen • Würzburg • Berlin • Bitterfeld • Bückeburg • Dresden • Düssel dorf • Essen • In

FREUNDLICHKEIT, DIE VON HERZEN KOMMT.

WILLKOMMEN BEI REMA-HOTELS!

REMA-HOTELS

REMA-HOTELS ist eine am Hotelmarkt bestens eingeführte Marke. Die Erfolge der vergangenen Jahre lassen sich an einer stetigen und überlegten Expansion messen. Über 4500 Betten bundesweit werden nach einem schlüssigen Konzept in einem zukunftsorientierten Segment vermarktet.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir:

VERKAUFSLEITER/IN OST UND VERKAUFSLEITER/IN SÜD

mit Sitz im REMA-HOTEL Vier Jahreszeiten Leipzig bzw. REMA-HOTEL Ruff Stuttgart

Sie sind in Zusammenarbeit mit der REMA-Verkaufsdirektion in Solingen für den Verkauf in den neuen Bundesländern Deutschlands bzw. in Süddeutschland verantwortlich.

Bei der Gestaltung Ihrer Arbeit finden Sie bei uns einen grossen Freiraum. Ein angenehmes Arbeitsklima, überdurchschnittliche Bezahlung sowie alle Vorteile einer persönlich geführten, privaten, bundesweit tätigen Hotelgruppe sind weitere Annehmlichkeiten, die wir Ihnen anbieten. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder vorab telefonische Kontaktnahme.

REMA-HOTELS Hauptverwaltung, Herrn Jürgen Traub
Hackhauser Strasse 68, 42697 Solingen, Deutschland
Telefon 0049 / 212 / 267300, Telefax 0049 / 212 / 2673030

...so individuell wie seine Gäste!

INTERNATIONALER STELLENMARKT

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Sandals Resorts
(*****all-incl.-Hotels in der Karibik)
sucht ab sofort

Gästebetreuer/innen

mit Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch oder Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch. Alle genannten Fremdsprachen fliessend in Wort und Schrift.

Bewerbungsunterlagen mit Bild bitte an:
Sandals Resorts, Frau Karin Knewitz-Hellauer,
Walter-Kolb-Str. 9–11, D-60594 Frankfurt/Main
106473/392146

Achtung Gastwirte u. Vereine
Wir sind ein Team (Service) und sonstigen Veranstaltungen.
Wir suchen Aushilfsjobs für Grossverantstaltungen.

Ich suche noch eine

Praktikantenstelle für Küche

ungefähr (3 Monate) wenn möglich französische Schweiz.

Info Gerti Dold
Fax/Tel. 0043 557 675 560
Ersuche um einen Erlagschein!
2235/383872

Bestandener, aktiver und kreativer

Marketing-Fachmann

mit gesichertem Einkommen, seit 1998 Freelancer mit Schwergewicht auf Marketing-Promotionen und Verkaufsförderung (nach innen wie nach aussen), hat sich in den Kopf gesetzt, die

Sommersaison 1999

in den Bergen zu verbringen und dabei für Sie zu arbeiten.

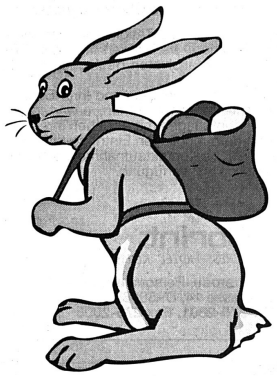
Packen Sie diese Chance!
Tel. 01 253 16 16, Fax 01 253 16 17
E-Mail: promilli@bluewin.ch
112032/400925

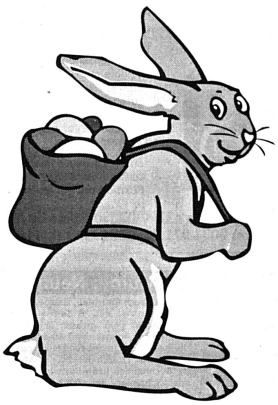
Aufgestellter, 18 Jahre alter Schweizer, möchte gerne Kellner werden. Haben Sie eine

Lehrstelle als Kellner

Über Ihren Anruf würde ich mich sehr freuen.

Topian Karlen
Alcazar
,3910 Saas Grund, **Tel. 027 957 16 10**
112219/400989





Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:

Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 1. April 1999: Donnerstag, 25. März 1999, 17 Uhr;

Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 8. April 1999: Mittwoch, 31. März 1999, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der stellen revue:

Ausgabe Nr. 13 vom Donnerstag, 1. April 1999: Donnerstag, 25. März 1999, 17 Uhr;
(ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate);

Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 8. April 1999: Mittwoch, 31. März 1999, 17 Uhr.
(ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate).

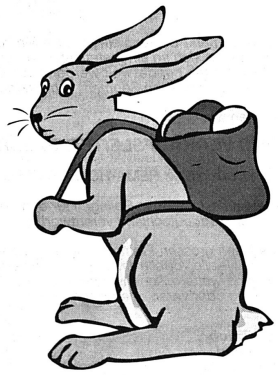
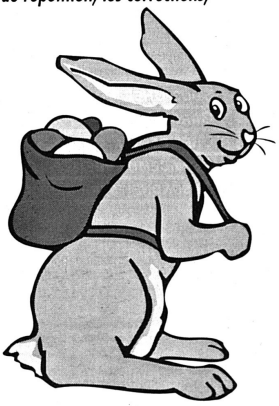
Délai pour les annonces à l'occasion des fêtes de Pâques

Le dernier délai pour les annonces immobilières et commerciales ainsi que pour les réclames et la rubrique bazar pendant la période des fêtes de Pâques est fixé de la manière suivante:

Parution dans l'édition No 13 du jeudi 1er avril 1999: jeudi 25 mars 1999, 17 heures;

Parution dans l'édition No 14 du jeudi 8 avril 1999: mercredi 31 mars 1999, 12 heures.

Le dernier délai pour les annonces du marché de l'emploi:

Parution dans l'édition No 13 du jeudi 1er avril 1999: jeudi 25 mars 1999, 17 heures; (pareillement la dernière délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute);

Parution dans l'édition No 14 du jeudi 8 avril 1999: mercredi 31 mars 1999, 17 heures.
(pareillement la dernière délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute).