

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 13

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne

Nr./no 13
1. April/1er avril 1999
107. Jahrgang/107e année
Fr. 4.10 (inkl. MwSt)
DM 5.20, OS 35, Ufr 5500

hotel+ tourismus revue

Verlag: Inzerate, Abonnement
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

Projekt 3. Schiene 2

Mit einer neuen Strategie will Peter Bratschi, VR-Präsident der Hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken und Palace in Luzern, die 3. Schiene von Montreux nach Luzern realisieren.

KISSswiss und SDM 3

Die beiden Distributionssysteme für den Schweizer Tourismus präsentieren sich: Am Ferientag zeigt SDM seine Internet-Buchungsplattform und am 20. Mai folgt der KISSswiss-Startschuss.

HOTELLERIE

SHV ändert Namen 7

Der «Metzler-Effekt» greift nach der Bundesratswahl auf den SHV über. Ab 1. Januar 2000 will sich der Schweizer Hotelier Verein neu «Schweizer Hotelier- und Hotelier-Verein» (SHHV) nennen.

Schüler betreiben Hotel 7

Schüler einer Frutiger Real-Abschlussklasse übernehmen für eine Woche den Betrieb von Hotel und Landgasthof Kemmeriboden-Bad. Alles war bestens vorbereitet.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Umkämpfter Biermarkt 11

Feldschlösschen will künftig seine Marktanteile steigern. Verstärkte Marktbearbeitung, auch innerhalb der Gastronomie, Sponsoring und Events soll den Erfolg bringen.

Echte Churrascaria 12

Sie sind Köche und Kellner gleichzeitig, die Churrascarios aus Brasilien. In der Zürcher «Churrascario Rodizio» servieren sie den Gästen den echten Fleischspieß vom Grill.

HOTEL · TOURISME

Palaces romands 18

L'an passé, les palaces romands, ainsi qu'un grand hôtel français de la région lémanique se sont constitués en association pour mettre en évidence leur complémentarité.

Journées touristiques 19

Dans quelques jours, les professionnels du tourisme participent à cinq importantes journées touristiques qui auront pour nom Journée des vacances et Swiss Travel Mart.

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

Hotel-Gastronomie



Das Beharren auf dem Bewährten hängt der Gastronomie im Hotel weiterhin an. Dies bestätigt die Studie der Marketing AG. Denn es sind eher die «Grauhaarigen», welche man im Hotel antrifft. Ein starkes Geschäft ist das vor allem das Frühstück.
Foto: Keystone

Das Essen im Hotel hat seinen Preis

Im Hotel-Restaurant isst man nicht billig. Wenn Herr und Frau Schweizer im Hotel dinieren, dann geben sie grundsätzlich mehr Geld aus, so die Ergebnisse der Marketinggold-Studie. Und vor allem ältere Paare vom Lande zieht's am Sonntagabend in ein Hotel-Restaurant.

GU DRUN SCHLENCZEK

Nur ein kleiner Teil der traditionellen Restaurants befindet sich im Hotel. Entsprechend präsentiert sich der Anteil am Ausgabenkuchen: 8,3% seiner Gesamtausgaben für Essen und Trinken ausser Haus lässt der Schweizer Konsument im Hotel-Restaurant liegen – so die Ergebnisse der Marketinggold-Studie «Ausserhaus-Markt Schweiz 1998». Dabei sind es zahlenmässig nur knapp 4% der Konsumenten, welche auch im Hotel getätigt werden. Dieses Verhältnis zeigt bereits: Im Hotel isst man teurer. Im Durchschnitt gibt der Schweizer im Hotel-Restaurant rund 30 Franken pro Konsumation aus – und damit 6 Franken mehr als sonst in einem Restaurant mit Bedienung.

Getrunken wird nicht mehr
Die Mehrausgaben sind jedoch nicht das Resultat eines höheren Alkoholkonsums

im Hotel-Restaurant. Vielmehr wird für Essen und Trinken gleichermaßen mehr Geld ausgegeben: Das Verhältnis entspricht mit 70% der Ausgaben für Essen und 30% für Trinken gemäss der Studie dem Durchschnitt der traditionellen Gastronomie. Es wird schlicht teurer konsumiert, auch weil oft das Preisniveau im Hotel-Restaurant höher ist. Das kommt nicht von ungefähr: Im Normalfall sind es die grösseren Hotels und jene mit mindestens 2 Sternen, welche auch ein Restaurant bieten. Dieses muss dem Standard des Hauses entsprechen. Viele der Hotel-Restaurants sind auch im Gault Millau eingetragen und reifertigen so die Preispolitik. Kein Wunder, trifft man im Hotel-Restaurant vor allem die Älteren und Ausgabebegeisterten. Mit steigendem Alter konsumiert der Schweizer zwar seltener ausser Haus, doch wenn, dann exklusiver (htr Nr. 36/98). Mit dem Alter wächst deshalb der Anteil der Ausgaben für das Hotel-Restaurant an den Gesamtausgaben stetig – und am stärksten bei den sogenannten Jungsenioren (46 bis 55 Jahre). Der Auftritt der Hotel-Gastronomie spielt bei der Wahl der Zielgruppe sicherlich mit. Eher Klassisches als Trendiges erwartet den Gast dort.

Das macht es der Hotel-Gastronomie aufgrund der vielfältigen Konkurrenz wiederum schwer, in der Stadt ihre Gäste zu finden. Mit zunehmender Grösse des Wohnorts nimmt der Anteil der Ausga-

ben in der Hotel-Gastronomie an den Gesamtausgaben stetig ab. Mit anderen Worten: Am liebsten geht der Schweizer vom Lande ins Hotel-Restaurant. Dort übernimmt das Hotel-Restaurant oft grundsätzlich die Funktion der guten traditionellen Restauration.

Am Sonntagabend ins Hotel

Daniel Ingold, Geschäftsführer der Marketinggold in Münsingen: «Gediegen essen geht der Schweizer vom Land ins Hotel-Restaurant.» Und das am liebsten am Sonntagabend (Anteil von 13,8% an den Gesamtausgaben) und mit zunehmendem Alter häufiger. «Am Sonntag sollte der Hotelier deshalb gerade nicht schliessen», folgert Ingold.

Im Gegensatz zu den grösseren Agglomerationen fehlen auf dem Lande schlicht andere Alternativen des Vergnügens. Darum lassen Herr und Frau Schweizer wohl auch gerne ein paar Franken mehr im ländlichen Hotel-Restaurant liegen – wo sonst. Gute Chancen also für die Hotel-Gastronomie im ländlichen Raum. Dort lohnt sich ein Profilieren für den Hotelier mit der hauseigenen Gastronomie. Dort scheint es für ihn leichter, seine Restauration als Profitcenter zu betreiben. Aufgrund der geringeren Nachfrage in Wohnorten mit mehr als 100 000 Einwohnern – Anteil an den Gesamtausgaben 4,5% – wird dort ein Outsource der Verpflegung wiederum naheliegender.
Seite 11

Veloland Schweiz

Investitionen zahlen sich aus

Rund zehnmal mehr als das Projekt Veloland Schweiz gekostet hat, haben die Velogäste im letzten Jahr der Schweiz gebracht. Die rund 3 Mio. Tagesausflügler und 120 000 Velofreizeitgäste nutzten im Eröffnungsjahr das Routennetz und haben für Güter und Dienstleistungen rund 110 Mio. Franken ausgegeben. Diese Angaben basieren auf Zählungen und Befragungen, die an 16 Standorten durchgeführt wurden.
Seite 2

Salone del Mobile

Hotels im Focus der Möbelmesse

Am Salone Internazionale del Mobile vom 13. bis 18. April 1999 in Mailand wird zum ersten Mal dem «Focus Hotel» eine eigene Sonderschau gewidmet. Der Salone wird in diesem Jahr auch noch durch die Eurocucina ergänzt, sowie durch Spezialmessen für Einrichtungszubehör und Büromöbel. Wir sprachen mit Manlio Arnelini, dem Generaldirektor des Salone-Veranstalters COSMIT. Eine Leserreise wird offeriert.
Seite 9

Technik im Hotel

Kommunikation – und die Kosten

Die Technik im Hotelzimmer wird immer mehr zum Verkaufsargument. Allerdings werden die teuren ISDN-Telefone und Modemanschlüsse von den Gästen in den höherklassigen Hotels verlangt, jedoch selten genutzt. Manche Hotels bieten bereits eine E-Mail-Adresse für die Aufenthaltszeit des Hotelgastes an, denn Technik in den Zimmern ist ein wichtiges Verkaufsargument.
Seite 15

Stations alpines

Un bilan variable selon les régions

Un mois après les chutes de neige «du siècle», le bilan dans les stations alpines de Suisse romande varie considérablement selon les régions. Dans certaines stations, les annulations de réservations n'ont pu être compensées. Dans d'autres, la situation s'est normalisée. Les fêtes de Paques permettent d'envisager une activité acceptable. Il apparaît cependant que la situation chaotique a eu quelques retombées positives.
Page 17

Cafitesse
das Kaffeesystem
für die Zentralküche und den Etagenservice in Spitälern und Heimen
repa
GETRÄNKESYSTEME
Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
Tel. 062 775 07 07, Fax 062 775 06 06
www.repa.ch, info@repa.ch

Rosen/thal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94

REBAG DATA AG
Hotel-
Informatik
Beratung
Organisation
keysv
Innovative Lösungen seit über 10 Jahren
Soeding 36
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47
internet www.rebag.ch

Peter Bratschi, Projekt 3. Schiene

Neue Strategie für den Golden Pass

Aufwind für das Projekt 3. Schiene zwischen Luzern und Montreux. Peter Bratschi, VR-Präsident der Hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken und Palace in Luzern, erklärt im Interview seine Strategie zur Umsetzung des Projekts.

Interview:
FELIX MAURHOFER

Wird im Jahr 2001 der Panoramic-Express von Montreux bis Luzern fahren können?

Ich wäre gerne als Passagier dabei, doch muss bis dahin noch einiges passieren. Zuerst müssen die Finanzierung und die betrieblichen Abläufe gelöst werden.

Wie sehen Sie die Rolle der 3. Schiene im Vergleich zum Schweizer Eisenbahnnetz?

Ein sehr wichtiges Angebot in unserem Schienennetz. Mit der Realisierung der 3. Schiene können wichtige touristische Regionen schnell erreicht und miteinander verbunden werden.

«Die 3. Schiene ist ein überdurchschnittliches attraktives Angebot.»

Warum ist die 3. Schiene als zusammenhängendes Eisenbahnprojekt von touristischer Wichtigkeit?

Die umsteigefreie Verbindung Montreux-Luzern stellt sowohl für Ausländer als auch für Schweizer ein überdurchschnittlich attraktives Angebot dar. Die Erreichbarkeit der wichtigen Alpenregionen – das Saanenland zum Beispiel oder die Jungfrauengebiet – wird massiv verbessert. Zudem sind Montreux und Luzern, zwei der wichtigsten Tourismusdestinationen unseres Landes, schnell von den Flughäfen erreichbar. Ich erwarte Mehrfrequenzen und dadurch eine gesteigerte Wertschöpfung in allen betroffenen Regionen.

Zur Person

Peter Bratschi ist Fürsprecher mit Dokortitel und Verwaltungsratspräsident der Hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken sowie des Palace in Luzern. Bratschi ist 58-jährig, verheiratet und dreifacher Vater. Vor 24 Jahren hat er als Einmannbetrieb angefangen und ist nun Seniorpartner des Anwaltsbüros Bratschi Emch & Partner mit Sitz in Bern und in Zürich. FM



Peter Bratschi will mit seiner neuen Strategie das Produkt 3. Schiene vorantreiben.

Foto: Felix Maurhofer

Warum ist die 3. Schiene nicht schon längst realisiert worden?

Die treibende Kraft dieses Projekts war die MOB, bei den anderen involvierten Bahnen war es zu wenig abgestützt oder figurierte nicht zuoberst auf der Prioritätenliste. Zudem gingen die Initianten davon aus, dass die Finanzierung im Wesentlichen von der öffentlichen Hand übernommen würde.

«Wir müssen nun in einem ersten Schritt die technische Machbarkeit abklären.»

Wie sieht Ihre neue Golden-Pass-Strategie im Vergleich zu den bisherigen Vorgehensweisen aus?

Wir haben erkannt, dass sich das Projekt nur aus privaten Quellen finanzieren lässt. Den Bahnen fehlt das Geld für eine eigentliche Touristikbahn. Bevor wir aber die Finanzierbarkeit klären, muss sichergestellt sein, dass die Panoramic-Express-Züge überhaupt über den Brünig fahren können. Die SBB wird nun zusammen mit der BLS und der MOB diese Abklärungen treffen. Auch ist die SBB daran, für die Brünigstrecke ein neues Fahrplankonzept auszuarbeiten. In diesem Konzept soll dann auch die 3. Schiene miteinbezogen werden.

Können die Investitionen von rund 60 Mio. Franken aufgebracht werden?

Sobald die technische Machbarkeit abgeklärt ist, wird eine Projektgesellschaft ins Leben gerufen. In dieser Gesellschaft sind die wichtigsten Partner einzeln vertreten. Eine der Hauptaufgaben dieser Gesellschaft wird sein, die Rentabilität der 3. Schiene abzuklären und auf breiter Basis auf Kapitalsuche zu gehen.

Sie benötigen ein Eigenkapital von bis zu 20 Mio. Franken. Finden Sie Investoren dazu?

Davon gehe ich aus. Ich zähle dabei vor allem auf die Regionen zwischen Montreux und Luzern, denn die werden von der 3. Schiene profitieren. Daneben zähle ich auch auf die Eisenbahnfreunde im In- und Ausland. Es muss gelingen, das Produkt 3. Schiene so zu planen, dass der Betrieb zumindest selbsttragend wird. Aber, der eigentliche wirtschaftliche Zweck liegt jedoch nicht im Bahnbetrieb, sondern in der dadurch entstehenden Wertschöpfung.

Wer soll die 3. Schiene später einmal betreiben?

Ziel ist es, das Produkt «Golden Pass» als Profitcenter zu vereständigen. Das Center würde dann von einer Betreiber-Gesellschaft geführt. Diese Gesellschaft handelt auch Nutzerverträge mit der BLS, MOB und den SBB aus.

Mit dem Bau der 3. Schiene ist es ja noch nicht gemacht. Haben Sie genügend Marketingmittel, um dieses Produkt auch entsprechend zu vermarkten?

Ist die 3. Schiene einmal gebaut, wird die Betreiber-Gesellschaft in Zusammenarbeit mit den drei Gesellschaften MOB, BLS und SBB den Golden Pass vermarkten. Weitere professionelle Vertriebsorganisationen können allenfalls beigezogen werden.

«Eine Betreiber-Gesellschaft wird den Golden Pass als Profitcenter führen.»

Der nächste Schlüsselentscheid zum Thema 3. Schiene muss die SBB fällen. Wann erwarten sie Bericht?

Die Eintretensfrage, also die technische und betriebliche Machbarkeit, sollte im Frühsommer dieses Jahres geklärt sein.

Wird mit ihrem Projekt die IG Golden Pass überflüssig?

Nein, in keiner Weise. Die von der IG gemachten Abklärungen (Marketingstudie der Universität St. Gallen) sind für uns von grösster Wichtigkeit. Sobald bahnsseitig grünes Licht gegeben wird, werden wir mit der IG bezüglich der Finanzierung eng zusammenarbeiten.

Veloland Schweiz

Projekt zahlt sich aus

3 Millionen Tagesausflügler und 120 000 Veloferien-gäste haben im Eröffnungsjahr das Routennetz des Veloland Schweiz genutzt. Sie haben Güter und Dienstleistungen für 110 Mio. Franken konsumiert, zehnmal mehr als das Projekt Veloland gekostet hat.

SUSANNE RICHARD

Nach dem guten Medienecho im In- und Ausland, erwartete die Tourismusbranche gespannt die ersten Zahlen zum wirtschaftlichen Input des Projekts Veloland Schweiz. An 16 Standorten wurden Zählungen durchgeführt. Dazu kamen 2000 Kurzinterviews und 650 schriftliche Befragungen. Als Rechnungsmodell wurde das in der Transport- und Verkehrswissenschaft bewährte «Gravitationsmodell» eingesetzt. Die Auswertungen von Zählungen und Interviews auf den Routen bringen handfeste Zahlen: Die Investition von rund 10 Mio. Franken in das Projekt Veloland haben sich bereits im ersten Jahr zehnfach auszahlt – ein respektable «return on investment».

Neben 3 Mio. Tagesausflüglern waren rund 120 000 Veloreisende während mehrerer Tage auf dem Routennetz des Veloland Schweiz unterwegs. Insgesamt wurden im Veloland Schweiz 150 Mio. Kilometer geradelt – eine Reise von der Erde zur Sonne. Am stärksten benutzt wurde die Rhein-Route (17%), gefolgt von der Aare- (12%) und der Mittellandroute (11%). Auf einer durchschnittlichen Ferienreise wurden während mindestens vier Tage 300 Kilometer geradelt. Bei einer Kurzreise waren es während zwei bis drei Tage 110 Kilometer. Auf einem Tagesausflug wurden 40 Kilometer geradelt.

Dabei nutzten die Veloreisenden das Angebot an Öffentlichen Verkehrsmitteln (ÖV) stark. 3 von 5 Velogästen starteten oder beendeten ihre Tour mit dem ÖV. Auch während der Dauer der Veloreise waren die öffentlichen Verkehrsmittel eine beliebte Ergänzung zum Velofahren. So haben 60% der Velofahrer unterwegs Bahn, Bus oder Schiff benutzt.

Veloland bringt Hotelgäste

340 000 Mal haben Veloreisende unterwegs übernachtet. 146 000mal war das Hotel die Unterkunft der Wahl. An zweiter Stelle standen mit 56 000 Übernachtungen die Jugendherbergen, gefolgt von den Campingplätzen mit 40 000 Übernachtungen. Schlafen im Stroh mit 14 000 Übernachtungen und den Bed & Breakfast-Betrieben mit 3000 Übernachtungen. 38 000mal übernachteten die Velofahrer bei Privaten. Das Angebot an velofreundlichen Partnerbetrieben ist auf ein gutes Echo gestossen und konnte gesteigert werden. Für die dritte Auflage des offiziellen Führers haben sich insgesamt 225 Unterkunfts-betriebe neu angemeldet.

Ausgabefreudige Gäste

Die Anbieter touristischer Leistungen haben dank den Velotouristen einen Gesamtumsatz von rund 110 Mio. Franken erzielt. Dabei zeigt sich einmal mehr die Bedeutung des Tagestourismus. Die 3 Mio. Tagesausflügler steuerten 55% (61 Mio. Franken) bei, die 120 000 Mehrtagesgäste immerhin 45% (52 Mio. Franken). Bei den Ausgabenden der Mehrtagesgäste entfielen je 22 Mio. Franken auf Verpflegung und Übernachtung. Von den 61 Mio. Franken, die die Tagesausflügler sich ihren Veloausflug kosten liessen, entfielen 40 Mio. Franken auf Verpflegung und 13 Mio. Franken auf den Transport.

Die Mehrtagesreisenden mit dem Velo (Ferien- und Kurzreisen) gaben im Durchschnitt pro Person und Tag 150 Franken aus, bei den Tagesausflüglern waren es 20 Franken. Bei den Mehrtagesreisenden lagen die Ausgaben für die Verpflegung mit 65 Franken pro Person und Tag etwas höher, als die Ausgaben für die Übernachtung mit 45 Franken (Ferienreisen) und 60 Franken (Kurzreisen). Nach dem Anfangserfolg will sich die Stiftung Veloland gemeinsam mit privaten und öffentlichen Partnern kontinuierlich für die Verbesserung von Sicherheit und Qualität im Veloland-Angebot einsetzen. Auch die Kommunikation soll noch weiter verbessert werden.

FORUM

Bei high speed entschleunigen



Hansruedi Müller,
Direktor FIF,
Universität Bern

Kürzlich habe ich mir viel Zeit für ein ausführliches Interview genommen. Wir haben über die Lawinensituation, Wetterkapriolen, Risiken im Wintersport, Grenzen des touristischen Wachstums und über die Notwendigkeit einer Entschleunigung gesprochen. Um 17.14 Uhr fuhr der letzte Zug nach Zürich, um den Spätflug nach Kopenhagen zu erreichen. Kurz vor Zugabfahrt erhielt ich den Text zum Gegenlesen – 8 Seiten. In aller Eile las ich, was aus meinen Aussagen geworden ist: Extremsituationen, Gefahren, Massen, Grenzüberschreitungen, Risiken, Stress, Einseitigkeiten, Aussichten. Die Lawinen haben zum Nachdenken, da und dort sogar zur Entschleunigung beigetragen. Schnee als Impulsgeber einer Kultur der Langsamkeit.

In letzter Minute erreichte ich den Zug. Er war pünktlich, so dass die halbe Stunde im Flughafen just reichte, um einzuchecken und mich auf das Unvermeidliche vorzubereiten. Sie müssen wissen:

Ich hasse Flugreisen.

Auf dem Flug wurde ich verwöhnt und hatte viel Platz und Zeit, um mich auf den Workshop der European Environment Agency in Kopenhagen vorzubereiten. Es ging um Indikatoren einer nachhaltigen touristischen Entwicklung, also um ein Positionspapier der EU im Hinblick auf die grosse Veranstaltung der Commission on Sustainable Development (CSD) im April in New York. Es war die Rede von Zukunftsfähigkeit, Langzeitökonomie, kulturellem Wandel, Prostitution, Energieverbrauch, Luftemissionen, Wasserverschmutzung, Lärm und auch von Serserschleimung. Gin Tonic, Bordeaux, Kaffee und Remy Martin leisteten Gesellschaft durch den Stapel der Papiere.

Auf dem Sinkflug, etwas schwerelos, leicht beschwingt, kam ich ins Sinnieren – 8000 Meter über Meer, bei 800 Kilometer pro Stunde. Und ich bemerkte, dass sich alle Businessleute rund um mich herum entspannten. Sie nutzten die Gelegenheit, um sich persönlich zu entschleunigen – bei 800 Stundenkilometern.

Ich legte die Papiere weg und tat ihnen gütlich. Die ganze Widersprüchlichkeit wurde mir bewusst und faszinierte mich. In meinem Kopf entstanden diese Worte, diese Sätze, diese Zusammenhänge, hybrid und beinahe schizophran. Ich gebe zu: Ich bin ein Thinkaholic, der sich gerne denkend entspannt – gegebenenfalls by high speed.

SWISSORAMA

Bosco-Gurin will weiter ausbauen. Nachdem auf die laufende Wintersaison hin die zuvor bescheidenen Wintersportanlagen für weit über 20 Mio. Franken ausgebaut worden sind, steht bereits der nächste Investitionsschub an. Bereits auf den nächsten Winter soll im 73 Einwohner umfassenden Dorf eine Herberge mit 195 Betten (Kostenpunkt 3,5 Mio. Franken) eröffnet werden. Per 2002 soll Bosco Gurin laut Frapoli zudem mit einem Shoppingzentrum samt Schwimmbad und Fitness-Möglichkeiten ausgerüstet werden. JSZ

*

Tourismus Region Zürcher Oberland gegründet. Ernst Bühler, Gemeindevorstand von Hinwil, ist der erste Präsident der neu gegründeten Organisation «Tourismus Region Zürcher Oberland» (TRZO). Der neunköpfige Vorstand kann auf die Mithilfe von 23 Gemeinden zählen. Acht Gemeinden sind noch nicht für eine definitive Zusage entschieden. Wie Alfred Gerber, Leiter der Projektgruppe, ausführt, sollen nun die Geschäftsstelle sowie die Sommerbrochure 1999 realisiert werden. Gerber spricht in diesem Zusammenhang von einer Art Freizeitführer. In Zusammenarbeit mit der Tageszeitung «Zürcher Oberländer» ist auch ein Internet-Auftritt geplant. Die Initianten rechnen mit Ausgaben für das erste Jahr in der Höhe von rund 150 000 Franken. Berücksichtigt in diesem Betrag ist auch die Entlohnung einer 50-Prozent-Stelle in der neuen Geschäftsstelle. HU

LESEBAR

Zehn Jahre Werbung «geBUCHt»



Ein volles Jahrzehnt – von 1989 bis 1998 – stellten die Bündner die Einzigartigkeit ihrer Heimat in einer ebenso einzigartigen und auch schon mal provokativen Werbekampagne vor. Ihre Be-

kanntheit verdankt die «Ferienecke der Schweiz» nicht zuletzt auch diesen Plakaten, jenseits aller Klischees und fernab ausgetretener Tourismusspfade. Auf Initiative von Werber Reinhold Weber ist anlässlich dieses Jubiläums unter dem Titel «Heimat verkaufen» im Weltwoche-ABC-Verlag ein Buch herausgegeben worden – eine Hommage an Graubünden und seine Feriengäste. Wie es heisst, ein Buch zum Blättern, Schmunzeln, Staunen, Stirnrünzeln und auch zum Lesen. Denn ebenso aussergewöhnlich wie die Thematik ist auch die Zusammenstellung der Autoren. Vom Buchhändler, der die Feriengäste als neue Tierarten spezifiziert, über den Literaturprofessor, der sich auf die Suche nach dem Flimmerbaum begibt, bis hin zum Psychiater, der weiss, weshalb der Yeti ein Bündner ist. Anlässlich der Buchvermessung vor Wochenfrist in Zürich war übrigens zu vernehmen, dass sich Reinhold Weber das Werbebudget von Graubünden-Ferien um ein weiteres sichern konnte. Man darf gespannt sein... HU

Switzerland Destination Management und KISSswiss

SDM
Switzerland Destination Management AG



Informieren und buchen! 0900 55 2000

Ab Anfang April sind die SDM-Angebote nicht nur mehr über das Call-Center, sondern auch via Internet buchbar.

Bild: zvg

SDM und KISSswiss bald im Web

Am kommenden Ferientag in Fribourg präsentiert Switzerland Destination Management seine Online-Auftritt (SDM) seinen Online-Auftritt und seine Buchungengine. Etwas später als geplant folgt im Mai der Start von KISSswiss.

STEFAN RENGLI

Am Ferientag wird Switzerland Destination Management seine Online-Buchungsplattform präsentieren. «Unsere Bookingengine ist jetzt im Beta-Test und funktioniert zu unserer Zufriedenheit», erklärt SDM-Vizedirektor Christian

Vultier. Über diese Buchungsmaschine werden ab April jene 350 bis 400 Hotels online und sofort buchbar sein, die direkt mit SDM zusammenarbeiten werden. Noch nicht buchbar werden hingegen all jene Leistungsträger sein, die über Deskline an SDM angeschlossen sind oder sein werden: Noch ist die Schnittstelle Deskline/SDM-Bookingengine nicht fertig. Auch die ST-Wellnesspauschalen werden vorerst nicht im Web zu buchen sein. «All diese Angebote sind über das Call-Center buchbar. Einen entsprechenden Hinweis werden wir im Internet aufschalten», so Vultier. Vorerst finden Internet-Surfer die SDM-Angebote auf der bisherigen Internet-Site von Schweiz Tourismus unter der Ru-

brik «Sleep and Stay». Ab Sommer 1999 wird die SDM-Buchungsplattform integrierter Bestandteil des neuen ST-Webauftritts «Web2000» sein, über den am Ferientag ST-Mann Joe Bühler informieren wird. Erst ab Herbst 1999 sollen dann auch Pauschalen etc. über die SDM-Onlineplattform verfügbar sein. Anfang April werden sukzessive auch die übrigen europäischen Länder ans Zürcher Call-Center angeschlossen (die skandinavischen Länder ans SDM-Call-Center in London). Für ein Call-Center USA laufen derzeit die Abklärungen; eine allfällige Einführung wäre auf das Jahr 2000 hin denkbar.

KISSswiss folgt im Mai

Der Aufbau des Key Information System Switzerland, besser bekannt unter der Bezeichnung KISSswiss, aus dem Hause Kümmerly + Frey, steht ebenfalls kurz

vor der Lancierung. Allerdings haben die KISSswiss-Verantwortlichen den Start von Mitte April auf Mitte Mai verschoben: «Um mit Schweizer Qualität am Markt aufzutreten, wird Kümmerly + Frey mit seinen Partnern und Leistungsträgern aus dem Tourismus in einer dreiwöchigen Testphase dem System KISSswiss den letzten Schliff geben», erklären die Verantwortlichen bei Kümmerly + Frey die Verzögerung. Rund 1000 Unternehmenseinheiten, mehrere Anbieter von Pauschalangeboten, Destinationen wie das Goms, Grindelwald, St. Moritz und Zürich usw. seien die Anbieter, die von Beginn weg mit KISSswiss zusammenarbeiten würden, so KISSswiss-Projektleiter Michael Hubmann. Ebenfalls werde Gastrosuisse mit KISSswiss kooperieren und Gespräche seien auch mit dem Schweizer Hotelier-Verein im Gang.

Kommentar

Zuerst die Bemühungen belegen

Der kurzzeitige Streit um die Internet-Adressen (siehe nebenstehenden Kasten) hat zumindest eine positive Seite: Es haben seit langem erstmals wieder Gespräche zwischen den Verantwortlichen von KISSswiss und SDM/ST stattgefunden: Kümmerly + Frey-Geschäftsführer Alexander Sollberger hatte ein Gespräch mit ST- und SDM-Präsident Dick Marty sowie auch mit ST-Direktor Marco Hartmann. Damit wurde – wenigstens aus etwas eigenartiger Anlass – eine lange Funkstille gebrochen. Wessen «Schuld» es nun war, dass zwischen den Verantwortlichen zweier für den Schweizer Tourismus wichtiger Distributionskanäle so lange nicht verhandelt wurde, ist unwichtig und sei dahingestellt. Wichtig ist: Solange zwischen den bei-

den Seiten keine ernsthaften Gespräche über mögliche Kooperationen und Synergie-Nutzungen geführt wurden, solange ist der parallele und isolierte Aufbau zweier – in ihrer Art zwar sehr unterschiedlichen – Distributionskanäle nur die zweitbeste Lösung. Mindestens müssten die Verantwortlichen vor die Branche hintreten können und belegen, dass eine Kooperation keinen Sinn macht respektive nicht möglich ist. Solange dürfen auch die touristischen Partner nicht ratlos vor der Wahl zwischen zwei Plattformen stehen, sondern müssen ernsthaften Druck auf die Verantwortlichen machen, dass spätestens im April ernsthaft über mögliche Synergien diskutiert wird. Zuvor dürfte eigentlich niemand an die zwangsläufige Konkurrenzsituation der beiden Systeme glauben. Stefan Renggli

Air Engiadina

Neues Branding KLM alps

Ab Sommerflugplan tritt die Air Engiadina unter dem neuen Branding KLM alps auf (siehe htr Nr. 12/99). Das Unternehmen profitiert dabei vom weltweiten KLM-Marketing- und Distributionsnetz, bleibt aber rechtlich selbstständig.

Vor drei Jahren ist die Zusammenarbeit von Air Engiadina und KLM mit Code-Sharing-Flügen zwischen der Schweiz und Amsterdam gestartet worden und hat sich seither weiterentwickelt. Kürzlich hat Air Engiadina auch das Buchungs- und Managementsystem von KLM übernommen. Seit dem 1. September 1998 ist die Air Engiadina auch voll und ganz Mitglied des KLM-Vielfliegerprogramms «Flying Dutchman». Nun soll auch der Name Air Engiadina schrittweise dem KLM-Branding weichen: KLM alps lautet der neue Brand der Air Engiadina. Im Laufe des Sommers sollen alle sechs Air Engiadina-Dorniers das Himmelblau der KLM übernehmen. Auf den Flugzeugen bleibt das bisherige Wappen und der Vermerk «operated by Air Engiadina». Die Gesellschaft Air Engiadina behält ihre rechtliche Selbstständigkeit, wird aber ihren Businessplan optimal auf die KLM abstimmen. «Wir bleiben in der Gestaltung unserer Flugpläne und auch in der Preisgestaltung autonom», unterstreicht Dietmar Leitgeb, Präsident und CEO von Air Engiadina.



Dornier im KLM-Look. Foto: zvg

Dank der Ende 1998 gegründeten österreichischen Fluggesellschaft Air Alps Aviation erhält die Air Engiadina einen besseren Zugang zum EU-Flugraum. Aktionäre der Air Alps Aviation sind die Air Engiadina, die 49% des Kapitals besitzt und Dietmar Leitgeb, der weitere 51% hält. Der Flugplan der Air Engiadina/KLM alps wird im kommenden Sommer verbessert und verdichtet.

Multi-Hub-System der KLM

Nach den regionalen Marken KLM uk, KLM cityhopper und KLM exel lanciert KLM mit KLM alps die vierte regionale Marke. Und falls die Europäische Union dem Schritt zustimmt, wird die KLM in Zukunft mit Alitalia eine wichtige Partnerschaft eingehen. «Wir wollen in Europa das erste Multi-Hub-System mit Amsterdam Airport Schiphol, Mailand Malpensa und Rom Fiumicino entwickeln», umschrieb Simone Wickens, zuständig für Österreich und die Schweiz, die KLM-Vision. SR

REKLAME



Nicht überall, wo Windows draufsteht, ist auch Windows drin!

Ihr Partner für Hotel EDV

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG
Buzibachring 1 • CH-6023 Rothenburg
Tel: 041 289 10 10 • Fax: 041 289 10 20

Kanton Solothurn Tourismus

Weniger Geld vom Kanton

Um die Finanzen von Kanton Solothurn Tourismus steht es schlecht. Der Kanton will jährliche Beiträge von insgesamt 280 000 Franken streichen.

Der Kanton Solothurn hatte bereits im vergangenen Jahr rigorose Sparmassnahmen angekündigt. Vor drei Jahren war vom Volk ein liberalisiertes Wirtschaftsgesetz verabschiedet worden, das seit einer Unterstützung von Tourismusorganisationen ermöglicht hat. 1998 erhielt Kanton Solothurn Tourismus deshalb erstmals 200 000 Franken aus den kantonalen Patentgebühren, die sich in diesem Jahr auf rund eine Million Franken belaufen haben. Dieser jährliche Beitrag an die Tourismusförderung soll nun aus Spargründen wieder gestrichen werden. Kanton Solothurn Tourismus war zudem in den letzten sieben Jahren mit einem Beitrag von 80 000 Franken aus der kantonalen Wirtschaftsförderung

unterstützt worden. Auch dieser Beitrag soll in Zukunft wegfallen. Im Hinblick auf die Spardrohung bat die kantonale Tourismusorganisation den Gesamtregierungsrat im Januar dieses Jahres um eine Begründung für die Beitragsstreichung der gesetzlich geregelten Tourismusförderung. Im Antwortbrief teilte der Regierungsrat ohne weitere Erklärung mit, dass ab dem Jahr 2000 der Kantonsbeitrag nicht mehr ausgerichtet werde.

Kanton Solothurn Tourismus sei über diesen existenzbedrohenden Entschluss des Regierungsrats sehr enttäuscht, erklären sowohl die bisherige Geschäftsführerin Regula Flury sowie der Präsident von Kanton Solothurn Tourismus, Andreas Gasche. Die letzte Chance für Finanzmittel sind nun Budgetverhandlungen des Kantonsrats im November dieses Jahres. Kanton Solothurn Tourismus erhofft sich zudem Geld aus dem Spielcasinobetrieb, sollte der Kanton dereinst eine Konzession erhalten. SR

Emmental

Hornusser und Tiger-Käse

Nach knapp einjähriger Produktionszeit hat das Emmental einen Image-Film erhalten, der die traditionellen und innovativen Aspekte der Region für Gäste und Investoren ins richtige Licht rücken soll.

Der Filmproduzentin Pro Emmental ist es innerhalb von kurzer Zeit gelungen, die nötigen Sponsoren für den Image-Film «Emmental – Impressionen einer vielfältigen Region» zu gewinnen. «Der Film, dessen Produktion rund 100 000 Franken gekostet hat, soll dazu beitragen, das Emmental als touristischen und wirtschaftlichen Standort bei Gästen, Kunden und Lieferanten bekanntzumachen», sagt Pro Emmental-Geschäftsführerin Maja Kuster. Dabei seien traditionelle und moderne Aspekte gleichwertig berücksichtigt worden. Für die Realisation des 20minütigen Videos zeichnete Armin Fankhauser,

Leiter Technik und Regie bei TeleBärn, verantwortlich. Das Video ist mit einem professionellen digitalen System produziert worden. Damit sei sichergestellt, so die Verantwortlichen, dass jederzeit neue Aufnahmen ergänzt beziehungsweise Sequenzen ausgetauscht werden können.

Schlechtes Inlandjahr

Das Emmental verzeichnete zwischen Januar und Dezember 1998 117 359 Logiernächte. Das sind 3% weniger als im Vorjahr. Der Rückgang ist vollumfänglich dem Inlandtourismus zuzuschreiben. Eine Rolle für den Rückgang dürfte auch das vorangegangene Gotthelfjahr gespielt haben, welches zusätzliche Nächtigungen brachte. 1991 hatte das Emmental mehr als 145 000 Logiernächte verzeichnet. SR

Das Video ist in vier Sprachversionen bei Pro Emmental, Schlossstrasse 3, 3550 Langnau, Telefon 034 402 42 52 für 25 Franken erhältlich.

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Ihr Auftritt bitte!

Datum/Kursort: Montag, 26. April 1999, Stadtcasino, Baden
Referent: Praline E. Kubli, Spezialistin in Persönlichkeits- und Gesellschafts-schulung, Institut ADUNKA, Zürich
Kursziele: Sie verstärken Ihr wirksames Auftreten durch gepflegte, moderne Umgangsformen, vereint mit harmonischer Körpersprache. Alle, die im Betrieb mit Gästen direkt zu tun haben, können Menschenkenntnis brauchen als Schlüssel für mehr Aufmerksamkeit, Interesse und somit besseres Marketing zum Nutzen des Gastes. Die Tipps und Anregungen dieses Kurses sind konkret und sofort umsetzbar.

Kursinhalte:

- Körper-signale aussenden und empfangen
- Was bedeuten die einzelnen Verhaltensweisen bei den Menschen?
- Reviervverhalten und Distanzen
- Körperhaltung beim Stehen, Gehen und Sitzen
- Körpersprache und Knigge
- Umgangsformen im Privat- und Geschäftsbereich

z.B. - verschiedene Begrüssungszeremonien
- Vorstellen - Bekanntmachen
- Das «Du» in der Öffentlichkeit
- Ist «Kavalier» noch gefragt?
- Der gute Ton

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

Der Businessplan als Führungsinstrument

Datum/Kursort: Dienstag, 27. April 1999, Hotel Wartmann, Winterthur
Referent: Thomas Bruppacher, lic.oec.HSG, Unternehmensberater, Herisau
Kursziele: Sie erkennen Zweck und Inhalt eines Businessplans als Führungsinstrument. Sie lernen in diesem Kurs anhand von Arbeitsvorlagen die Instrumente für den logischen Aufbau des eigenen Businessplans einzusetzen.

Kursinhalte:

- notwendige Angaben zur Unternehmung und zur Organisation
- eigene Dienstleistungen und angestrebte Kundennutzen
- Absatzmärkte und Kundenstruktur
- Mitarbeiter
- Marketingschwerpunkte
- Analyse der finanziellen Situation
- mittelfristige Finanzplanung
- Präsentation und Dokumentation

Kurspreis: Mitglied SHV/GastroSuisse Fr. 360.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/GastroSuisse Fr. 420.- (inkl. MwSt)

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

Die Schule ist sehr praxisbezogen, hier dozieren Fachleute mit Berufserfahrung und stellen den Teilnehmer in Konfrontation mit realistischen Szenarien*.
Werner Walli, ehemaliger Teilnehmer

Diplomlehrgang Hotel/Gastro-management

Brauchen Sie theoretische und praktische Kenntnisse für eine erfolgreiche und zeitgemässe Betriebs- und Mitarbeiterführung? Wir haben für Sie einen 20-tägigen Intensivkurs in der Zwischensaison vom 26. April bis 26. Mai 1999

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

Verlangen Sie jetzt unsere Unterlagen und informieren Sie sich im Detail bei:
Klubschule Migros
Reichsgasse 25
7002 Chur
081-252 66 88
Fax 081-257 17 49



GASTROSUISSE

Verband für Hotellerie und Restauration

19.-29. April 1999 **RECEPTION-KURS**
Erste Bausteine für den Einstieg an der «Front-
Gangtags in Aarau, inkl. Kursunterlagen und Pausengetränke Fr. 2100.-

20.-21. April 1999 **RHETORIK UND GESPRÄCHSFÜHRUNG**
Oder wie man sich erfolgreicher ausdrückt.
Gangtags in Zürich, inkl. Kursunterlagen und Pausengetränke Fr. 510.-

26. April 1999 **WHAT'S HOT Z'ZÜR?**
Der GastroSuisse-Bummel durch Zürich's In-Gastronomie
Abends in Zürich, inkl. Kursunterlagen und Pausengetränke Fr. 290.-

26. April 1999 **WER NICHT WIRBT - STIRBT!**
Effiziente Werbung für Klein und Mittelbetriebe
Gangtags in Zürich, inkl. Kursunterlagen und Pausengetränke Fr. 270.-

Auskünfte und/oder Anmeldung:
GastroSuisse Weiterbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon: 01 377 51 11, Fax: 01 372 14 92
E-Mail: weiterbildung@gastroSuisse.ch



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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66, Fax 01 261 50 05

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

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
Färbstrasse 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, Nagesseave
F-79370 CEILLES/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



Top Jobs weltweit

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

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 Gümliigen

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

ICH POCHTE AUF MEHR BEWEGUNG. IHR HERZ.

Machen Sie mit beim IMPULS-Bewegungsprogramm.
Gratis-Broschüre bei der Schweizerischen Herzstiftung,
Postfach 176, 3000 Bern 15.

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

LIEGENSCHAFTEN

In bekanntem Bündner Ferienort zu vermieten, evtl. zu verkaufen per Wintersaison 1999/2000 oder nach Vereinbarung, gut eingeführtes
Kleinhotel ***
32 Betten, entsprechende Nebenräume, 3 1/2-Zimmer-Wohnung, Parkplatz, Garage.
Anfragen unter Chiffre 112208, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern
112208/17400

Algarve/Portugal
In 300 000 m² grosser Gartenanlage ca. 1 km von Praia do Carvoeiro, Nähe Golfplatz und Wasser-Vergnügungszentrum, zu verkaufen:
Country Club
mit 280 100 m², 103 Appartements/Studios, Restaurant, Pizzeria, Bars, 3 Swimmingpools, 2 Kinderbecken, Kinderspielfeld, Mini-Club, 5 Tennis-Hartplätze, Sport- und Spielanlagen, Boutique, Mini-Markt.
Zusätzlich 70 Villen unter Vertrag. Hohe Auslastung mit zuverlässigen TO's.
Auskünfte unter Chiffre 112532, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
112532/401144

Zu vermieten per sofort
An guter Lage
Kleines Altstadtbeizli
in der schönsten Barockstadt Solothurn
Nötiges Eigenkapital: ca. Fr. 20 000.-
Offerten unter Chiffre 112470, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
112470/401122

Scul, Engadin (Eröffnung Vereinatunnel November 1999)
Wir verkaufen (evtl. Mieta/Pacht) unsere aussergewöhnliche und erfolgreiche
Bar in historischem Engadinerhaus
Die Bar lässt sich erweitern durch ein kleineres Restaurant in besserer attraktiven Räumen.
Im 1. + 2. OG. befindet sich die exklusive Wohnung, Arvenzimmer, Kreuzgewölbe, Marmorbad mit Whirlpool, Heller Dachraum mit grosser Sonnenterrasse. Garten.
VB Gesamtliegenschaft Fr. 1 320 000.-
Mieta/Pacht nach Vereinbarung.
Ihre Anfrage unter Chiffre 112517, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern
beantworten wir gerne. 112517/393794

Gesucht: Kreative Gastronomieprofis
Mittelgrosses Gastronomieunternehmen (Grossraum Zürich) sucht Unterstützung in der Kreation eines neuen, trendigen Betriebskonzeptes.
Ernsthafte Offerten mit Referenzangaben sowie Angaben zur Kernkompetenz werden umgehend beantwortet unter Chiffre 112562, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
112562/401173

TESSIN
Gelegenheit:
Wegen Krankheit zu verkaufen per sofort oder Vereinbarung
HOTEL mit Liegenschaft
im Stadtzentrum, an bester und interessanter Lage.
Weitere Auskünfte unter Chiffre 112438, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
112438/93690

Zu verkaufen in Saas-Fee rustikales
Restaurant
mit 50 Sitzplätzen. Liebhaberobjekt.
Interessenten melden sich unter Chiffre P.115-911167 an Publicitas, 3900 Brig.
P 115272/44300

Von Privat zu verkaufen sehr schöner
Landgasthof-Hotel
Das Geschäft ist seit 1947 im Familienbesitz und liegt an einer gut frequentierten Hauptstrasse. Vor einiger Zeit wurde das ganze Haus neu umgebaut. Zum Haus gehören 2100 m² Land. Angrenzend könnten noch ca. 2400 m² erschlossene Bauland dazu gekauft werden. Alles sehr günstig.
Nähere Angaben erhalten Sie unter Chiffre 112440, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
112440/375750

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

Mittelprättigau
Zu verpachten ab 1. Mai 1999 oder nach Vereinbarung heimeliges
Gasthaus
mit Gästezimmer.
ca. 55 Sitzplätze, 14 Betten, Terrasse ca. 40 Plätze.
Anfragen sind zu richten an:
Ladner
ImmoverTreu GmbH 7214 Grösch
Telefon 081 325 36 36, Fax 081 325 36 35

Bern Tourismus und Schweizer Mittelland

Zu wenig Betriebe setzen Massnahmen um

184 Betriebe hat der Schweizer Tourismus-Verband (STV) in Bern mit dem Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe 1 ausgezeichnet. Zwei davon sind Bern Tourismus und das Schweizer Mittelland. Die beiden Organisationen setzen die ersten sechs von 18 Massnahmen um.

CHRISTINE KÜNZLER

«Wir erhofften uns mehr Anträge», sagt Bruno Lüthi, Projektleiter Qualitätsgütesiegel beim Schweizer Tourismusverband (STV). Bis jetzt sind 184 touristische Betriebe mit dem Gütesiegel ausgezeichnet worden. Davon 76 Hotels, 28 Restaurants, 24 Tourismusorganisationen, 23 Transportunternehmen, 13 Betriebe im Bereich Sport und Gesundheit, 9 in der Parahotellerie, je 4 in den Bereichen Dienstleistungen/Gewerbe/Handel und Ausbildung/Forschung/Beratung, 2 Kongress- und Tagungszentren und 1 Unternehmen im Bereich Freizeit/Kultur.

Am meisten ausgezeichnete Betriebe sind im Wallis (56), gefolgt von Zürich (30), Ostschweiz (22), Schweizer Mittelland (15), Tessin und Berner Oberland (je 14), Zentralschweiz (12), Graubünden (7) und Basel (4). Noch kaum verbreitet ist das Gütesiegel in der welschen Schweiz. In Genf und im Jura ist kein einziger Betrieb ausgezeichnet, in Neuenburg einer, in Freiburg zwei und im Genferseengebiet sieben.

Wie die Prozesse in den einzelnen Betrieben laufen, sei schwer abzuschätzen.

Das Beispiel Bern

- Die folgenden sechs Massnahmen setzen die beiden Organisationen zurzeit um:
- Mitarbeiter mehr schulen (Bereich Mitarbeitermanagement)
 - den Lieferanten einen Brief mit Anfahrtsweg und Öffnungszeiten schicken (Bereich Lagerbewirtschaftung)
 - Bilder aktualisieren (Bereich Bildmaterial)
 - Offerten innerhalb 24 Stunden beantworten, oder – falls nicht möglich – eine Bestätigung schicken (Bereich Kongresse)
 - Fragebogen für Einzelreisende, Gruppenreisende, Kongressorganisationen und Touroperatoren ausarbeiten und den entsprechenden Dokumentationen beilegen (Bereich Kongresse)
 - Befragung zu Service- und Leistungsqualität (Bereich Schalter).
- CK



Touristische Qualität am konkreten Beispiel erlebten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Bern Tourismus und Schweizer Mittelland beim Essen auf einem Bauernhof anlässlich der Gütesiegel-Zertifizierung. Foto: Christine Künzler

zen. Erfahrungsgemäss sei es am sinnvollsten, die Anträge möglichst bald nach dem Kurs einzureichen – dann, wenn der Kursinhalt noch präsent sei. Ob die ausgezeichneten Betriebe die erarbeiteten Massnahmen letztlich auch umsetzen, wird die Prüfstelle nach und nach erfahren. Dann nämlich, wenn sie die Aktionspläne zur Überprüfung erhalten. Im Mai sollen die ersten eintreffen, sagt Lüthi.

Bern ist auf dem Weg

Bern Tourismus und Schweizer Mittelland sind zwei der Tourismusorganisationen, die sich mit dem Gütesiegel auszeichnen liessen. Zurzeit sind die beiden, die ersten sechs der erarbeiteten Massnahmen umzusetzen. Vorher aber haben die beiden Organisationen mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Lancierung gefeiert. «Wir wollten den Beginn der Umsetzung in einem aussergewöhnlichen Rahmen feiern», sagte Hans-Peter Ernst, Vizedirektor von Bern Tourismus. Bern Tourismus und Schweizer Mittelland Tourismus haben die Anträge für das Qualitätsgütesiegel getrennt eingereicht und sind auch separat ausgezeichnet worden. Bei der Umsetzung im Betrieb aber spannen sie zusammen. «Das Qualitätsgütesiegel umzusetzen, ist ein zeitintensiver Prozess», zieht Ernst Bilanz. «Ein Prozess, der nicht einfach nebenher läuft, er muss im Betrieb integriert sein.» Die sechs Mitglieder der «Arbeitsgruppe Q» und die beiden Qualitätsgütesiegel-Coachs Hans-Peter Ernst und Martin Tritten, haben in zwei Tagen gemeinsam die Massnahmen

erarbeitet. Dazu kommen noch unzählige Arbeitsstunden von den einzelnen Beteiligten.

So haben sie begonnen

Im April letzten Jahres hatten die beiden Coaches die Teams während eines halben Tages über das Qualitätsgütesiegel informiert. Im Sommer 1998 dann wurden die beiden Organisationen mit dem Gütesiegel ausgezeichnet. In der Zwischenzeit feilte die interne Arbeitsgruppe Q an den Massnahmen.

Ernst spricht von positiven Erfahrungen: «Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter machen engagiert mit.» Die Basis, so

Ernst, sei jetzt gesetzt, auf der das Qualitätsgütesiegel wachsen könne. «Die Arbeitsgruppe bespricht zurzeit Massnahmen, das <Q> allgegenwärtig zu machen.» Bis im November dieses Jahres sollen die sechs Massnahmen greifen.

Die hotel + tourismus revue wird anhand von Bern Tourismus und Schweizer Mittelland die Umsetzung des Gütesiegels der Stufe 1 dokumentieren. Die Berichte folgen in unregelmässigen Abständen. Hans-Peter Ernst und Martin Tritten sind gerne bereit, ihre Erfahrungen jenen Touristikerinnen und Touristikern weiterzugeben, die das Qualitätsgütesiegel einführen wollen. (Telefon 031 328 12 28)

Die Q-Kurse sind gefragt

Nach wie vor gefragt sind die Ausbildungskurse zum Qualitätsgütesiegel. Bis jetzt haben sich 1300 Qualitätsverantwortliche ausbilden lassen. Auch hier das Wallis mit 269 ausgebildeten Coaches an erster Stelle. Graubünden liegt hier auf Platz 2 (156). Offenbar setzen die Bündner Coaches das Gelernte aber bisher nicht um: In der Ferienwoche haben lediglich sieben Betriebe das Gütesiegel erarbeitet. Zürich hat 30, die Ostschweiz 22 ausgebildete Qualitätsgütesiegel-Coachs. Die meisten Coaches stammen aus der Hotellerie (426), gefolgt von jenen aus touristischen Informationsstellen und Organisationen (221) sowie aus dem Bereich Sport/Gesundheit (186). Im April und Juni finden erste Testkurse für Qualitätstrainer für das Qua-

litätsgütesiegel der Stufe 2 statt. Ende Sommer sollen diese Kurse dann lanciert werden. Das Führungsprofil, die Gäste- und Mitarbeiterbefragung sowie die Kontrolle durch eine Mystery-Person bilden die Elemente der Stufe 2. Am kommenden Schweizer Ferientag und am Swizerland Travel Mart wird der STV mit einem Infostand präsent sein und Fragen zum Gütesiegel beantworten. Wichtige Informationen zum Programm Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus finden sich auch auf Internet (<http://www.schweizferien.ch>, Rubrik News). CK

Die nächsten deutschsprachigen Kurs Qualitätsgütesiegel Stufe 1 finden am 27./28.4. in Interlaken, 10./11.5. in Bad Ragaz und am 7./8.6. in Zürich statt.

LESERBRIEFE

Aufgepasst: Lärmkontrolle

htr Nr. 11 vom 18. März 1999: Verkehr bremst Attraktivität der Ferienorte

Stichwort «Verkehrsberuhigung»: Unter Verkehrsberuhigung wird allgemein eine Verminderung des Verkehrs verstanden. Erreicht wird das durch Umlagerungen, Einbau von Schikanen und durch Verlangsamung. Ich hätte noch eine Idee mehr anzufügen. Im Wort «Verkehrsberuhigung» steckt ja das Wort «ruhig». Wir sind uns gewohnt, das Tempo und die Abgase zu messen und zu kontrollieren. Wie wäre es, wenn wir auch den Lärm messen und kontrollieren würden? Wer hat sich nicht schon gegergt darüber, wenn wir mitten in der Nacht von einem Turbo-Moped aus dem Schlaf gerissen wurden oder ein Lastwagen im ersten Gang auf Höchsttoure unseren Schlaf am frühen Morgen abrupt gekürzt hat? Ich sehe schon die PR-Wirkung: «Dosenbach – die erste Ortschaft mit Lärmkontrolle!» oder «Pssst; Wir fahren durch Dosenbach!» Und so weiter. Die technischen Möglichkeiten für eine adäquate Umsetzung sind gegeben und sehr einfach einzusetzen. Wer wird es wagen und vom Neugigebonus (lies USP) profitieren? Ich bin gespannt. Und hoffe, die htr bleibt dran...

Urs Bangarter, 8810 Horgen

Denn sie wissen nicht, was sie sagen

htr Nr. 11 vom 18. März 1999: Verkehr bremst Attraktivität der Ferienorte

Am 2. März wurde im Nationalrat über die eidgenössische Verkehrshalbierungs-Initiative debattiert. Bürgerliche Politiker liessen es sich nicht nehmen, die Vorlage zu zerpfeilen und kramten der Einfachheit halber Gegenargumente aus der politischen Mottenkiste hervor. So klagte z.B. Duri Bezzola (FDP Graubünden) über die Schäden, die der Tourismus bei einer Reduktion des motorisierten Strassenverkehrs nehmen würde. Auto gleich florierender Tourismus, diese Gleichung musste schon 1977 bei der Ablehnung der Burghorner-Initiative (für zwölf autofreie Sonntage) erhalten. Duri Bezzola – ein Bergler, der es wissen muss! Offenbar sind die politischen Abgeordneten der Bergregionen nicht ganz auf dem laufenden, plagen sich ihre Tourismusverantwortlichen doch mit Problemen herum, die denen der Grossstädte nur allzu ähnlich sind (Staus, schlechte Luft usw.). Ein Stadt-Land-Gegensatz existiert hier offensichtlich nicht. Statt blosser Rhetorik im Nationalrat sind nun Lösungsansätze gefragt. Der Verkehrshalbierungs-Initiative liegt dabei ein Konzept zu einer effizienteren Mobilität zugrunde, das den Bedürfnissen der Städte wie auch der Randregionen gerecht wird.

Christian Harb, Sekretär unverkehr

SWISSORAMA

Ein Kinderbuch wirbt für St. Gallen. Das neu erschienene Kinderbuch «Ninas Stadt – ein kleines Mädchen erlebt die Stadt St. Gallen» sei eine gute Image-Werbung für St. Gallen, sagen die St. Galler Tourismusverantwortlichen. CK

REKLAME

DER GEIZKRAGEN.
OSRAM DECOSTAR® IRC

30% weniger Stromkosten
OSRAM
ES GIBT LICHT. UND ES GIBT OSRAM.

Basel

Endlich Destinationsmarketing für Basel

In Basel geht seit einem Jahr ein Schlagwort um: Stadtmarketing. Da die Koordination zwischen den Beteiligten bisher nicht gut funktionierte, will die Basler Regierung die Verkaufsanstrengungen für die Destination Basel intensivieren. Eine Arbeitsgruppe Destinationsmarketing soll bis zum Frühsommer Lösungen vorlegen.

ISO AMBÜHL

Alle relevanten Gruppen sollen in Basel für einmal an einem Strick ziehen und das vielzitierte Stadtmarketing, das der Basler Marketingprofessor Manfred Bruhn als «marktorientierte Stadtentwicklungspolitik» definiert, zum Erfolg bringen. So lautet die Vision, welche in Basel inskünftig realisiert werden soll. In jüngster Zeit kam es immer wieder vor, dass die beteiligten Organisationen bei wichtigen Veranstaltungen ihre Aktivitäten im Marketing zu schlecht koordinierten. Diese Verzettelung der Kräfte verhinderte eine positive Ausstrahlung gegen aussen. Das soll sich nun aber

ändern: Unter starkem Einsatz von Regierungsrat Ralph Levin (SP) soll jetzt auch die Kulturstadt Basel endlich zu einem effizienten Stadtmarketing kommen, von dem neben dem Tourismus beispielsweise auch die Wirtschaftsförderung profitieren soll.

Unkoordinierte Welcome-Aktion

Ausgangspunkt der Diskussionen war ein Alleingang der Messe Basel, die im Frühjahr 1998 mit einer «Welcome-Aktion» während der Weltmesse für Uhren- und Schmuck von sich reden machte. Ziel war es, mit Fahnen, «Welcome»-Desks am Flughafen, speziellen Geschenken in den Hotels und freundlichen Taxifahrern Basel als gastfreundliche Stadt zu präsentieren. Ohne sich mit Basel Tourismus abzusprechen, langten die Messe-Verantwortlichen dabei tief in die Geldschatulle und liessen sich die von einem PR-Büro in kürzester Zeit aus dem Boden gestampfte Aktion 1,4 Mio. Franken kosten. Hintergrund war, dass die Messe Basel kurz vor dem Neubau der Halle 1 Angst vor einem Abgang der wichtigsten Messe nach Genf hatte. Aufgrund dieser überraschenden Aktion, die ein grosses Echo auslöste, war man sich am Rheinknie endgültig bewusst,

dass endlich etwas getan werden musste. «Es ist unbefriedigend, wenn die verschiedenen Veranstaltungen in Basel nicht besser koordiniert werden», sagt Muba-Direktor Peter Holenstein. Derzeit ist eine Arbeitsgruppe mit Vertretern der Messe Basel, von Basel-Tourismus, der Crossair, des Hotelier-Vereins, der St. Jakobs-Halle und der Kulturabteilung des Erziehungsdepartements daran, Formen des Destinationsmarketings für Basel zu erörtern. Eine andere Gruppe ist daran, Ideen für eine Imagekampagne für Basel zu suchen.

Event-Büro für Basel

Über die bisherigen Diskussionen zeigt sich Basels Tourismusdirektor Hans-Peter Ryhiner erfreut. Es gehe um die strategische Positionierung von Basel, deren Zielsetzung schliesslich die Regierung definieren müsse. Bei der Arbeitsgruppe zum Destinationsmarketing seien auch die Wirtschaftsförderung und die Ladeninhaber der Pro Innenstadt miteinzubeziehen. Basel Tourismus selbst überlegt sich, für diesen Bereich inskünftig ein Event-Büro für Grossanlässe zu schaffen, das einerseits aktiv akquirieren und andererseits Organisatoren unterstützen würde.

Als dritte Ebene neben dem allgemeinen Stadtmarketing und dem Destinationsmarketing existiert die touristische Stadtwerbung, seit jeher eine Domäne von Basel Tourismus. Ryhiner könnte sich gut vorstellen, dass Basel Tourismus inskünftig die Federführung für die Koordination des Destinationsmarketings mit einem klaren Auftrag der Regierung und mit den dafür nötigen finanziellen Mitteln übernehmen könnte. Auch Regierungsrat Levin hat wiederholt eine solche Lösung als naheliegend bezeichnet.

Bis im Spätsommer soll die Arbeitsgruppe ihren Bericht mit Lösungsvorschlägen vorlegen. Dann ist die Regierung am Ball. Dass die Koordination immer noch nicht perfekt klappt, zeigt die Neulancierung der Welcome-Aktion an der Weltmesse für Uhren und Schmuck von Ende April. Die Messe Basel arbeitet dieses Jahr mit Basel Tourismus zusammen. Der Basler Kommunikationsberater und PR-Mann Manfred Messmer, der die Aktion letztes Jahr betreute, findet es «höchst erstaunlich», dass sich von den diesjährigen Organisatoren bisher noch niemand nach den letztjährigen Erfahrungen erkundigt hat.

Geschäftsreisestudie Deutschland

Kürzer, weniger weit – und teurer

Trotz kürzerer und weniger weit weg führender Reisen werden die Geschäftsreisaufwendungen deutscher Unternehmen weiter ansteigen. Und noch immer treffen die Geschäftsreisenden am häufigsten selber die Wahl über Airline, Hotel oder Mietwagenfirma – trotz geringerer Kosten beim Einsatz eines Travel Managers und verbindlicher Reiseirlines.

STEFAN RENGGLI

Die deutsche «Wirtschafts-Woche» hat in einer Panelbefragung 120 Führungskräfte und Travel Manager in 500 deutschen Top-Unternehmen sowie 25 Manager grosser deutscher Reisebüros mit Schwerpunkt Firmenreisedienst zu ihren Zukunftserwartungen im Geschäftsreisesegment befragt. 53% der befragten Führungskräfte und Travel Manager in Deutschland rechnen 1999 mit einem Anstieg der Geschäftsreisekosten. Durchschnittlich erwartetes Wachstum: 3%. Unternehmen mit sehr hohem Geschäftsreisevolumen erwarten sogar einen Kostensprung von bis zu 5%. Für eine Ausland-Geschäftsreise geben Deutsche 1999 voraussichtlich 1900 DM aus gegenüber noch 1523 DM im Jahr 1996. Für die Geschäftsreisekosten in Deutschland selber erwarten die Manager übrigens keine Kostensteigerung, welche also im Ausland überdurchschnittlich hoch erwartet wird.

Mittleres Management spart

Stark rückläufig ist gemäss den Befragten die Reisesensitivität des mittleren Managements. Das Top-Management steigt hingegen unverändert häufig. Im Bereich der Auslands-Geschäftsreisen ist gemäss Studie der Anteil der Kurzreisen (1 bis 2 Tage) fast dramatisch angestiegen: 1998 machten die Kurzreisen 31% an den Auslandsreisen aus, 1999 sollen es

bereits 44% sein. Reisen von längerer Dauer sind hingegen rückläufig. Die Asienreise dürfte hier mitverantwortlich sein für den Rückgang der (länger dauernden) Überseereisen. 26% des Geschäftsreisebudgets deutscher Top-Unternehmungen – gesamt haften ein Markt von 23 Mia. DM pro Jahr – werde für Reisen in europäische Länder aufgewendet; 21% für Überseereisen und 53% (erstmalig mehr als die Hälfte) für Reisen innerhalb Deutschlands.

Noch viel Selbstbestimmung

In den befragten Unternehmen wählen mehrheitlich die Geschäftsreisenden persönlich bzw. deren Sekretariats-Hotels, Fluggesellschaften und Miet-

wagenfirmen aus – oft im Rahmen von firmeninternen Reiseerichtlinien und Vorgaben. Besonders im Bereich der Hotellerie sind die Freiheiten für die Geschäftsreisenden noch besonders hoch; es existiert also vergleichsweise selten eine Vorauswahl des Hotels für einzelne Hotelketten. Die Marketingaktivitäten im Hotelleriebereich haben demnach relativ gute Erfolgchancen mit der Direktansprache von Geschäftsreisenden. Zunehmende Verbreitung finden in den Firmen sogenannte Travel Manager, Verantwortliche für das Geschäftsreisevolumen einer Firma. Bereits haben 1999 60% der befragten deutschen Unternehmen einen Travel Manager. In diesen Unternehmen sinken die Freiheitsgrade

der Geschäftsreisenden – und gleichzeitig auch die Reisekosten, indem Firmenverträge mit Leistungsträgern bessere Konditionen ermöglichen. Beliebte bei Geschäftsreisenden sind Vielfliegerprogramme. Sie erlauben dem Geschäftsreisenden die Inanspruchnahme der einen oder anderen Gratisreise oder Gratisleistung, welche noch immer oft privat genutzt werden darf. Diese Incentives verteuern für die Unternehmen die Geschäftsreisen, weshalb immer öfter auf Nettopreistickets/Consolidator Tickets umgestellt wird. Bereits machen diese Nettopreistickets in Deutschland 25% des Marktes aus. Auch hier manifestiert sich erhöhtes Kostenbewusstsein der Unternehmen.



Das Top-Management deutscher Reiseunternehmen hat gut Lachen: Sein Reisebudget wird von den Unternehmungen (noch) nicht eingeschränkt, und auch die Entscheidungsfreiheiten sind hoch. Foto: tvz

Tessin Tourismus

Basel wird zu Piccolo Ticino

Mit der Aktion «CIAO Basilea Ticino» von Ticino Turismo und Tessiner Unternehmen vom 3. März bis zum 6. Juni will das Tessin Basler Gäste gewinnen. Auf grosse Beachtung stiess bereits der Stand



der Tessiner an der diesjährigen Muba (siehe Foto). Über den Muba-Auftritt ist Gian Luca Cantarelli, operativer Leiter von CIAO Basilea Ticino, hell begeistert. Es sei gelungen, ein neues Image der Region zu vermitteln. Zudem habe man Neuigkeiten aus Tourismus und Gastronomie vorgestellt. «Wir haben viel Lob erhalten», sagt Cantarelli, den besonders freut, dass 2000 Personen ein verbilligtes Retourticket ins Tessin zum Spezialpreis von nur 25 Franken (mit Halbtaxabo) gekauft haben.

SWISSORAMA

Zorbing auf grünen Wiesen. Interlaken will Zorbing erstmals auch als Sommerangebot lancieren. Der Zorb ist ein riesiges, rundes, weiches Gummistabkühliches Sportgerät. Im Innern ist ein zweiter Ball integriert. Der Zorb-Benutzer steigt in den inneren Ball und lässt sich in den Abhang hinunterrollen. Aufgefangen wird der Ball von einem Netz oder er stoppt von alleine in der Ebene.

Casino Zürich Spiele AG hat Baugeschäft eingereicht. Das Casino-Projekt der Casino Zürich Spiele AG im Kongresshaus ist von ursprünglich 2000 auf 3000 Quadratmeter angewachsen, mit einer Erweiterungsoption auf 4000 Quadratmeter. Das Casino wird gemäss den Plänen des Architekten Marcel Ackermann im Erdgeschoss eingerichtet. Vorgehen sind 300 Spielautomaten und in einem zweiten Bereich 25 Spieltische sowie eine Bar und ein VIP-Bereich. Der Bruttospielertrag wird für das erste Jahr auf 53 Mio. Franken geschätzt. Das Unternehmen hat nun das Baugeschäft eingereicht. Sollte bis April kein Referendum gegen das neue Spielbankengesetz eingereicht werden, könnte die Gesellschaft anfangs des kommenden Jahres um eine Konzession ersuchen und wäre theoretisch bereit, den Spielbetrieb am 1. Januar 2001 aufzunehmen.

Trendwende beim Camping im Berner Oberland. Anlässlich der 26. Generalversammlung hat der Verband Berner Oberländer Campingplätze einer Namensänderung in Camping Berner Oberland zugestimmt. Trotz des verregneten Herbstes 1998 zeichnet sich nach sechs Jahren mit rückläufigen Übernachtungszahlen eine Trendwende ab. Diese resultiert vor allem aus einer Zunahme der Gäste aus Grossbritannien und aus Deutschland, während die Zahl der Niederländer und Spanier stagnierte oder leicht abnahm. Der Regionalverband Camping Berner Oberland vertritt rund 40 Mitglieder.

Neue Flughafenberatung. Die Betreiber des Flughafens Bern-Belp, Alpar AG, und die in Leissigen ansässige Steffen Consulting gründen mit der AirBusiness Consultants AG eine gemeinsame Beratungs- und Verkaufsfirma. Die neue Firma ist spezialisiert auf die Vermarktung von Flughafen-Know-how in den Bereichen Marketing, Streckennetzentwicklung und Konzessionsierungsfragen.

Zermatter Tourismusförderungstaxe. Jetzt führt auch der Weltkurort Zermatt eine kommunale Tourismusförderungstaxe ein. Die Gemeindeversammlung stimmte der Vorlage nach eingehender Diskussion mit 158 Ja zu 92 Nein zu. Das verabschiedete Reglement basiert auf einem Verteilungsschlüssel, der an der Wertschöpfung pro Mitarbeiter orientiert. Mit der neuen Taxe kann der Kurvein Zermatt sein Marketingbudget um rund eine halbe Million Franken aufstocken.

PANORAMA

Vorarlberg will Wintereinbussen mit Marketingoffensive begrenzen. Der Landesverband Vorarlberg Tourismus hat mit einer Marketingoffensive im Hauptmarkt Deutschland auf die massiven Buchungseinbrüche und Stornierungen nach den schweren Schneefällen im Februar reagiert. Das Land stellt dafür zwei Millionen Schilling (250 000 Franken) zur Verfügung. Eine weitere Million Schilling (125 000 Franken) steuern die Vorarlberger Raiffeisenbanken bei. Die Werbekampagne in deutschen Printmedien unter dem Motto «Der beste Schnee, die längste Saison, die tollsten Angebote» erreicht rund 13 Millionen Leserinnen und Leser, wie Landes-Tourismuspräsident Walter Lingg und Direktor Sieghard Bajer erklärten. Für die Ostersaison sei wieder «normale Buchungslage» zu erwarten, sagte Bajer. Dank dem Sockel aus der ersten Saisonhälfte werde am Saisonende trotz des witterbedingten Einbruchs nur ein leichtes Minus resultieren.

Carlson Wagonlit Travel mit Umsatzplus. Der Geschäftsreisen-Spezialist Carlson Wagonlit Travel verzeichnet per 1998 ein Umsatzplus von 17,2% und kann das Geschäftsjahr 98 mit einem Gesamtvolumen von total 408 Mio. Franken erfolgreich abschliessen. Mit 82% Anteil am Gesamtvolumen ist das Management von Geschäftsreisen das wichtigste Geschäftsfeld des Unternehmens. Der Marktanteil, berechnet aufgrund aller ausgestellten Flugtickets in der Schweiz, beträgt per Ende 1998 10%, was eine Steigerung von 16% bedeutet. CWT verfügt in der Schweiz über 46 Verkaufsstellen, 31 davon in der Westschweiz.

Casino von Campione leidet unter Tessiner Konkurrenz. 1998 sind die Gewinne des Spielhauses in der italienischen Enklave um rund 9% gesunken. In Campione schreibt man den Rückgang dem wachsenden Erfolg des Ende 1997 eröffneten Kursaaes von Mendrisio zu. 1998 verzeichnete das Casino Campione immerhin einen saftigen Gewinn von rund 100 Mia. Lire (80 Mio. Franken).

Alpentourismus

Die Natur ist das grösste Kapital

Droht den Alpen eine neue Erschliessungseuphorie, obwohl die Touristiker wissen, dass die Natur ihr wichtigstes Kapital ist? Die geplanten Projekte weisen in diese Richtung. An der ITB organisierte das Deutsche Institut für integrativen Tourismus und Freizeitforschung (ITTF) eine Veranstaltung zu diesem Thema.

CHRISTINE KÜNZLER

Der Tourismusdirektor von Ischgl will eine Treppe bauen lassen, damit seine Gäste auf bequemstem Weg hohe Berge erklimmen können. Immer mehr werden Skigebiete zusammengelegt oder Gletscher zum Skigebiet umfunktioniert, unbeachtet der Folgen für die Natur. Heike Agthe, vom Verkehrsclub Deutschland, präsentierte an der ITB Zahlen, die aufzuräumen müssten. Jährlich fahren 90 Mio. Gäste mit dem Auto in die Alpenregionen; 60 Mio. fahren in einem Tag hin und zurück. Im Alpengürtel sind 12 000 Seilbahnen installiert, liegen 300 Flugplätze und stehen 4,7 Mio. Gästebetten. Die Seilbahnen stagnieren auf einem sehr hohen Niveau, in der Parahotellerie – aber teilweise auch in der Hotellerie – herrscht eine Überkapazität. «Der alpine Skitourismus ist rückläufig und wird sich im Laufe der Jahrzehnte auf einem viel niedrigeren Niveau einpendeln», hält Agthe fest. Stauseen, in denen Atomkraftwerke überschüssige Kapazitäten speichern, 600 Hektaren künstlich beschneite Fläche und die höchste Dichte an Hochspannungsleitungen sind weitere Belastungen der Gebirgsnatur. Laut einer Studie des B.A.T. Freizeitforschungsinstituts in Hamburg will jeder vierte Feriengast «Natur pur». Je älter der Gast, je grösser das Bedürfnis nach unberührter Natur. Und gerade hier liegt das Potential der Alpenregionen. Doch zurzeit weist der Trend in eine andere Richtung: Tourismusorte investieren in Schneekanonen statt in sinnvolle Alternativen.

Heike Agthe fordert, «die Infrastruktur des Wintertourismus so zu gestalten, dass sie den Sommertourismus nicht stört.» Das heisst zum Beispiel weniger Skilifte und weniger verbetonierte Flächen. Alpen mit zerstörter Natur haben keine Zukunft, gibt Heike Agthe zu bedenken. Hingegen finden Orte, die Ruhe und intakte Natur bieten, eine Nische, in der sie sich positionieren können.

Es wird weiter investiert

«Bis jetzt ist der Verkehr das Hauptproblem», hält Michel Revaz von der CIPRA International fest. «Doch der Event-Tourismus und die Erlebniswelten werden das Problem verschärfen.» Da überall kräftig in Infrastrukturen investiert werde, würden sich die einzelnen Orte ähnlicher Grösse kaum mehr von einander unterscheiden. «Grössere Orte rüsten auf, kleinere haben im Tourismus keine Chancen mehr.» Das zeige Folgen nicht nur bei den Arbeitsplätzen sondern auch im Bereich des öffentlichen Verkehrs. Revaz These: «Vielleicht zieht es deshalb immer mehr Gäste in exotische Länder, weil sie dort ursprüngliche Natur und Leben finden.» Revaz schlägt deshalb eine veränderte Tourismuspolitik vor: Ökologische Bestrebungen sollen gestärkt, die Raumordnung in der Alpenregion abgeändert und klare politische Rahmenbedingungen gesetzt werden. Eine nicht bekannte Anzahl von innovativen Projekten und Modellversuchen in Richtung Nachhaltigkeit im Tourismus sind alpenweit lanciert worden. Viele haben ihre Bewährungsprobe bestanden und dienen anderen als Vorbild. Auch die Umweltsensibilisierung beigetragen. Ungeachtet dieser Engagements wird in den Alpen aber weiter aufgerüstet: 45 Bergbahnen, Skigebiete oder Skigebietsverweiterungen, 22 Wasserkraftwerke und Stauseen, 49 Fernstrassenprojekte sind derzeit im Bau oder geplant. Weiter, so ergab eine Recherche zu der Ausstellung «Schöne Neue Alpen», entstehen Erlebniswelten, Hotelkomplexe, Beschneigungsanlagen und Golfplätze.

Tourismus im Thurgau

Transparenz und mehr Geld

Damit das touristische Angebot im Thurgau für die Gäste besser zu durchschauen ist, sollen die Anbieter enger mit Thurgau Tourismus zusammenarbeiten.

Im Verlauf des letzten Jahres entstand an der Universität St. Gallen eine Studie über den Tourismus im Kanton Thurgau. Die Studie sieht unter anderem eine intensivere und gästeorientiertere Zusammenarbeit zwischen den Anbietern im Tourismus und eine zentrale Rolle für Thurgau Tourismus vor. Die Vorschläge gehen jetzt in die Vernehmlassung.

Im Kanton Thurgau hängen vom Tourismus rund 5000 Arbeitsplätze ab. Die Studie schlägt vor, im Thurgau den Tourismus auf fünf Sparten zu spezialisieren. Diese sind, aufbauend auf den bestehenden Stärken: «Meeting Thurgau» (Bildungs- und Seminar-tourismus), «Thurgau Treff» (Organisation von Festen, Jubiläen, Firmenanlässen), «Thurgau Tours» (Besichtigung und Naturerlebnis im Verbund mit sportlicher Bewegung), «Regeneration und Wellness» (verstärkte Zusammenarbeit mit verwandten Branchen) und «Thurgau Erlebnis» (systematische neigungsorientierte Vermarktung von Anlässen im Thurgau). Zur besseren Vermarktung der Angebote sollten Mittel und Marketingaufgaben konsequent bei Thurgau Tourismus gebündelt werden. Dazu benötigt aber Thurgau Tourismus jährlich etwa 100 000 Franken mehr als bisher, nämlich 600 000 Franken. Zwei Drittel sollen durch Kanton und Gemeinden bereitgestellt werden. Die Tourismusbranche und ihre kommerziellen Tätigkeiten sollen ein weiteres Drittel beisteuern. Zusammen mit geeigneten Partnern sei zudem die Kundenkommunikation sowie der Informationsaustausch in der Branche zu technologisieren sowie ein Otschweizer-/Bodensee-Call-Center einzurichten, schlägt die Studie vor.

«Hotel mit Klasse»: Ein Schulbeispiel

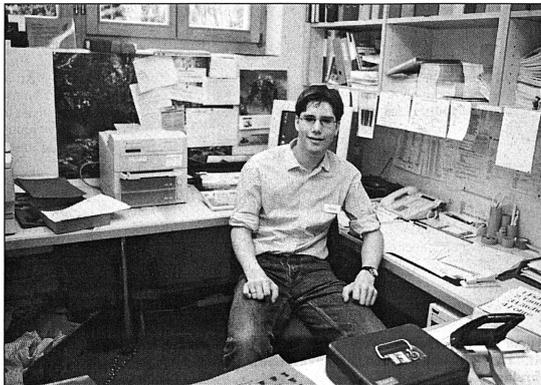
Es begann wie ein Glücksfall von Nachwuchsförderung, und es soll dank der Arbeit des Initiators zu einem dokumentierten Lehrbeispiel werden: Die 7.-9. Realklasse Kanderbrück aus Frutigen übernahm für eine Woche das Hotel Kemmeriboden-Bad an der Schwelle vom Emmental zum Berner Oberland.

KARL JOSEF VERDING

Heiner und Elisabeth Invernizzi-Gerber, die Besitzer und Leiter des Hotels und Landgasthofs mit 55 Betten und 18 Touristenlagern, übergaben für die Woche vom 23. Bis 28. März 1999 symbolisch die Schlüssel ihres Betriebs an die 16 Schülerinnen und Schüler der 7.-9. Realklasse Kanderbrück aus Frutigen und machten sich selber auf Ferienwanderungen in Richtung Brienzler Rothorn davon. Die Konstellation war gut, und Verlauf und Resultat der ungewöhnlichen Schnupperlehre fielen zur allseitigen Zufriedenheit bis hin zur Begeisterung aus.

Günstige Konstellation

Die sechs realen Lehrtöchter und Lehrlinge des Betriebs wurden für einmal selber zu Ausbildern für die Schüler. Die Aktion stand unter der Leitung des Lehrers Matthias Urben und der mit ihm befreundeten Direktionsassistentin Pia Moser. Die Liaison dieser beiden war die glückliche Grundkonstellation, die das «Hotel mit Klasse», wie es sich dann in seinem Internet-Tagebuch nannte, auf das Gleis brachte. Pia Moser hatte die



Die Kasse im Auge, das Office im Griff: Michael Josi aus der 9. Realklasse genoss die Woche seines Backup-Managements für die Mitschüler im Hotel Kemmeriboden-Bad: «In der Schule werde ich müde vom Sitzen – hier nicht.»

Fotos: Karl Josef Verding

Ausbildung zur Hotelsekretärin absolviert, nachher im «Stella» in Interlaken gearbeitet, und dort hatte mal eine Schulklasse das Restaurant führen dürfen.

Intensiv vorbereitet

Den Ball, der von Frutigen zum Kanderthal hinaus und dann über den Pass bis auf den Kemmeriboden rollte, hatte am Ursprung eigentlich der Schulinspektor angestossen. Er sagte an einer Schulleiterzusammenkunft, die 9. Klasse dürfe nicht einfach ein Auslaufschuljahr sein; die Neuntklässler sollten in ihrem Jahr noch etwas Besonderes haben. Auch die

Berufswahl dürfe interessanter gestaltet werden. «In Frutigen und seiner Talumgebung haben wir aber einerseits sehr kleine Betriebe, und andererseits grosse, produzierende Betriebe wie die Wandfluh AG, die hochpräzise Sachen machen, und wo man nicht mit Schülern hineingehen kann», erklärt Matthias Urben. «Wir müssen in die Dienstleistung gehen, fiel mir ein, und ein Hotel, mit seinen so verschiedenen Gesichtern und Berufslinien, hat sich geradezu angeboten. Ich bat Pia Moser darum, mich und die Klasse dabei zu unterstützen, ein Hotel zu führen, denn ich wollte bereits in der Vorbereitung sicher sein, dass eine Fachperson hinter mir steht, die weiss, wie der Karren läuft.»

Das war vor anderthalb Jahren. Es stellte sich die Frage: Wo soll das Projekt realisiert werden? Hotel und Landgasthof Kemmeriboden-Bad kannte Urben, denn der Besitzer Heiner Invernizzi hatte bereits einem seiner Schüler eine Lehrstelle verschafft. Die Freundin Pia Moser hatte hier zwei Jahre lang als Direktionsassistentin gearbeitet. Invernizzi sagte sofort, er werde das Hotel zur Verfügung stellen. Dann ging es um die Wahl der Zeitperiode. «Wir nahmen eine Woche», sagt der Lehrer, «die noch nicht zur grossen Saison gehört, denn in dieser würden die Schüler untergehen. Wir sind auf den Moment vor Ostern gekommen, wo alles schon etwas angefangen ist, aber noch nicht so stark wie an Ostern selbst, wenn die Terrasse gestossen voll ist.»

Ein Genuss für die Eltern

Lehrer Urben listete dann schriftlich auf, was er alles im Sinn hatte, und über welchen hotelfachlichen Support er verfügte. Er ging zum Schulinspektor, um

ihm das Projekt vorzustellen. Auch dieser unterstützte ihn: «Ich stehe dahinter.» Nun mussten noch die Eltern und die Schulkommission überzeugt werden. Von den Eltern kam ein positives Echo. Ihre Imagination reichte zwar vorerst nicht weiter, als sich eine Art von Landerschulaufenthalt vorzustellen; am Ende dann konnten sie im Kemmeriboden an dekorierten Tischen mit bunten, PC-gestalteten Menükarten Platz nehmen, um sich von ihren Sprösslingen raffinierte Mahlzeiten vom Aperitif bis zu den Desserts servieren zu lassen. Auch von der Schulkommission hatte es sofort Unterstützung gegeben.

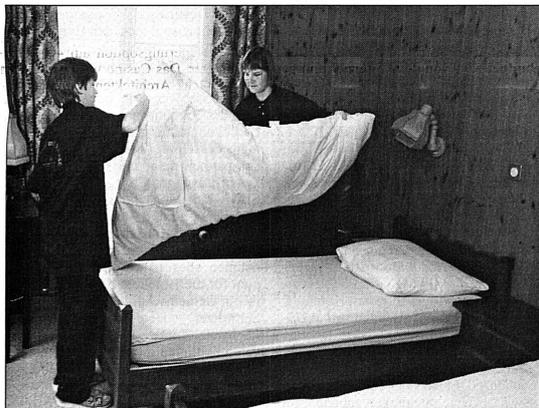
Lehrer schreibt Dokumentation

Am wichtigsten war eigentlich die Vorbereitungsphase. Urben stellte sich im Sommer 1998 vor die Klasse und sagte: «Wir werden ein Hotel führen – das fangen wir jetzt an zu planen.» Immer wieder wurden dann thematische Verbindungen zu dem Hotelprojekt geknüpft. Die verschiedenen Hotelberufe wurden vorgestellt, und die Betriebsabläufe vom Einkaufen bis zum Abwaschen und Entsorgen beschrieben und besprochen. Der Gastgewerbestand und wie er sich teilt, wurde vom Lehrer Urben erklärt. Die Französischlehrerin konnte mit



In der Schule ausgedacht und am Platz des Profis realisiert: Adrian Erb bereitet das Hors-d'Oeuvre zu.

guten Argumenten forcieren, dass am Vokabular gearbeitet wurde, denn man müsse ja französisch telefonieren können. Die Tischdekorationen wurden entworfen. «Auch eine Stunde Kopferhören konnte ich gut begründen, wenn ich sagte, Ihr müsst am Tisch zusammensetzen können», schmunzelt der Lehrer Urben. «Wir sind ein Hotel mit Klasse», das ist mir dann irgendwann mal beim Rasieren in den Sinn gekommen.» Matthias Urben (Bahnhofstrasse, 3713 Reichenbach) will nun eine Dokumentationsverfahren, die sein lange vorbereitetes und kreativ durchdachtes Beispiel der gastronomischen Nachwuchsförderung und generellen Berufsorientierung für eine mögliche Nachahmung an anderen Orten erschliesst.



Nicole Brügger (links) aus der 8. und Nicole Josi aus der 7. Klasse betreuen die Etage: Das Duvet wird flink zusammengelegt, bis alle Bügelfalten sich in der vorgeschriebenen Lage präsentieren.

Schweizer Hotelier Verein (SHV)

Neuer Name: Aus «SHV» wird «SHHV»

Zum Millennium will sich der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) einen neuen Namen zulegen: Ab 1. Januar 2000 soll der Verband «SHHV» (Schweizer Hotelier- und Hotelier-Verein) heissen. Die Frauen könnten im Zug der Neuausrichtung des Verbands mehr eigenes Profil zeigen, so eine Medienmitteilung des SHV anfangs April.

ALEXA VASING

Die Diskussion um die Chancen zur Profilierung der Frauen hat auch beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV) einiges bewirkt. Er will im Zuge der Verbands-Neuausrichtung mit neuem Namen ins neue Jahrtausend gehen und sich ab 1. Januar 2000 «Schweizer Hotelier- und Hotelier-Verein» (SHHV) nennen. Diesen Vorschlag wird ein brancheninterner Think Thank an einer Medienkonferenz in Bern heute Donnerstag der Öffentlichkeit mitteilen.

Schliesslich spielen die Frauen traditionell in der Hotellerie und der Gastronomie eine wichtige Rolle, ohne dass es dazu Quotenregelungen wie beispielsweise in der Politik braucht. Dem Vernehmen nach soll auch GastroSuisse mit ähnlichen Plänen nachziehen.

Frauen bestimmen Zukunft

Als «mutigen und gradlinigen Schritt in eine nachhaltig von Frauen bestimmte Zukunft der Hotellerie» bezeichnen in einer ersten Stellungnahme Branchenexponentinnen und -exponenten die geplante Namensänderung. Kritische Kenner der SH(H)V-Szene interpretieren diesen an sich begrüssenswerten Schritt der Namensanpassung als pragmatische Vorwegnahme künftiger gesetzlicher Regulierungen.

Frauen und Image

Bedenkt man, dass Frauen in der Hotellerie und Gastronomie eine starke Stellung auch auf Führungsebenen einnehmen, wäre dieser Schritt schon lange fällig gewesen. Auch im Sinne der sicher nötigen Image-Pflege der Hotellerie

dürfte sich dieser Schritt positiv auswirken. Weitere Massnahmen zur Gleichstellung von Frau und Mann seien zu beschleunigen, betonten Verbandsvertreter, zu diesem Thema befragt.

«Metzler-Effekt»?

Ob dieser Schritt mit der Bekanntgabe der angekündigten Neuwahlen der Verbandsspitze Ende Jahr in Zusammenhang steht, ist zur Zeit noch unklar. Klar ist lediglich, dass nach der Wahl einer zweiten Bundesrätin in der Person der jungen, erst 35 Jahre alten Ruth Metzler nun auch im SHV beziehungsweise SHHV der «Metzler-Effekt» Einzug halten wird.

Romandie und Tessin

Emma Le Fèvre Blocher, seit drei Jahrzehnten Hotelière im Wallis, meint zur Namensänderung: «Ich bin begeistert von der Idee, die Namensänderung der wirtschaftlichen Realitäten anzupassen.» Doch ganz so einfach wäre dieses Unterfangen denn doch nicht, meint die bestandene Hotelière weiter: «Als Weltschmerz sehe ich Probleme wegen der Drei-

sprachigkeit des SHV. Auf französisch und italienisch werde die sprachlich korrekte Weiblichkeit in den Formulierungen, wie sie sich in deutsch längst durchgesetzt hat, als linguistischer Unsinn erachtet. Ja, welsche und Tessiner Frauen könnten diesen einseitig in Bern beschlossenen Schritt zum «SHHV» sogar als weitere unliebsame Bevormundung durch die Deutschschweizerinnen und Deutschschweizer auffassen.»

Kommission eingesetzt

In den Gremien des SH(H)V ist man nun übereingekommen, diese heikle Situation der Namensgebung in allen drei Sprachen mit einer speziellen «Namensgebungs-Kommission» zu entschärfen. Wer an der verbandsinternen Kommissionsarbeit interessiert ist, kann sich ab 1. April bei Stefan Senn, Medien und Marketing des SHV, melden. Damit der Namenswechsel rechtskräftig wird, müssen die SHV-Delegierten an ihrer Versammlung Ende Juni entscheiden, ob sich der SHV ab 1. Januar 2000 neu «Schweizer Hotelier- und Hotelier-Verein (SHHV)» nennen will.

Badrutts' Palace, St. Moritz

Rosewood übernimmt

Das Management des St. Moritzer Badrutts' Palace übernimmt die bekannte US-Gesellschaft Rosewood Hotels & Resorts. Eine Hongkonger Bank hat vermittelt.

Das Badrutts' Palace in St. Moritz, wird künftig von Rosewood Hotels & Resorts geführt. Das Hotel soll in den nächsten 30 Tagen «auf der Basis eines langfristigen Managementvertrages» übernommen werden, teilten die beiden Unternehmungen letzte Woche mit. Eingefädelt hat diese Allianz die Beraterin Roselyn Braun von der HSBC Investment Bank (Hong Kong Shanghai Bank Corporation).

Unter der Leitung der amerikanischen Hotelgesellschaft Rosewood Hotels & Resort stehen Erstklass-Häuser in fünf Kontinenten. Zur Hotelkette gehören unter anderen «The Lanesborough» in London, «The Mansion on Turtle Creek» in Dallas und das «Las Ventanas Al Paraiso» in Los Cabos in Mexiko.

Das «Palace» in St. Moritz, das 1896 eröffnet wurde und seitdem im Besitz der Schweizer Hoteliersfamilie Hansjürg, Anko und Johannes Badrutt befindet, soll in den kommenden Monaten renoviert werden. Laut Hans Hussy, Präsident des Verwaltungsrates der Badrutts' Palace Hotels, wird mit der neuen Allianz «die Tradition der Schweizer Hotellerie mit dem höchsten Konfort von heute» verbunden.

Das «Palace» hatte schon in den 80er Jahren mangels Investitionen den Anschluss an die internationale Entwicklung in der Hotellerie verpasst. So musste das Traditionshaus im letzten Jahr die Mitgliedschaft bei Swiss Deluxe Hotels sisitieren, weil die Mindestpunktzahl nicht mehr erreicht werden konnte. Um für 2000 einem Ausschluss aus der Gruppe The Leading Hotels of the World zu entgehen, muss nun in den nächsten Monaten zumindest ein erster Teil eines ehrgeizigen Renovationsplans umgesetzt werden. sda/ly

Österreichs Logiernächte

Plus bei 3- bis 5-Stern-Hotels

Ein deutliches Logiernächte-Plus bei den 3- bis 5-Stern-Hotels zeigte die Übernachtungsergebnisse in Österreich auf. In den letzten zehn Jahren stieg die Zahl der Nächtigungen in diesem oberen Bereich zum Beispiel in Oberösterreich um 51%, während die in der 2- und 1-Stern-Hotellerie gleichzeitig um 48% zurückfielen. Auch gesamtösterreichisch gilt dieser Trend. Besonders erfreut ist der für Deutschland, Österreich und die Schweiz zuständige Aerea-Manager von «Österreich-Werbung», Wolfgang Haas, über die Gäste aus der Schweiz. «Sie wohnen immer in den obersten Hoteltkategorien und bleiben mit vier Nächten auch länger als der Durchschnitt». Mit 2,8 Mio. Hotelnächtigungen pro Jahr machen die Gäste aus der Schweiz rund 2,5% des gesamten Touristenaufkommens in Österreich aus. GU

REKLAME

Die bessere Lösung!



HogateX Starlight HMS

Hotel Management System

Die HogateX-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung Winword von Microsoft

- Front-Office inkl. Debitoren
- Konferenz- und Banktellermodule
- Lohnbuchhaltung
- Finanzbuchhaltung
- Kreditorenbuchhaltung

Standard-Lösungen unter Windows/95 oder Windows/NT

hoga@x- Tel. 01/743 47 50
fenner & Co. HOTEL COMPUTER SYSTEMS FAX 01/741 11 12

Zürcher Hotelier-Verein

Offene Türen zu den Nachbarkantonen

Der Zürcher Hotelier-Verein (ZHV) öffnet sich weiter gegen Ausserschwyz, aber der inner-schwyzerische Teil des Schwyzer Hotelier-Vereins will noch nicht. Doch «Greater Zurich Area» steht als markt- und nicht kantonsbezogene Destination längst fest: Der ZHV nimmt damit bereits einen Teil der Neuausrichtung des Schweizer Hotelier-Vereins vorweg.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Interessenvertretung kommt vor Strukturhaltung», meinte der Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins ZHV, *Guglielmo Brentel*, letzte Woche an der Generalversammlung im Seedamm Plaza Hotel in Pfäffikon SZ. Die Hoteliers der «Greater Zurich Area» (GZA) wollen ihre wirtschaftlichen Interessen bestens vertreten wissen, und nicht politischen Grenzen nachweichen. Das ist auch der Grund, weshalb sich der ZHV im Kanton Schwyz versammelte: Parallel zum ZHV traf sich auch der Schwyzer Hotelier-Verein (SZHV) im Seedamm Plaza. Eigentlich hätte er sich auflösen sollen, damit die Ausserschwyzer Mitglieder problemlos zum ZHV stossen (siehe *htr* Nr. 7/99). Doch aus dem inner-schwyzerischen Bereich kam vorerst Widerstand: Eine ausserordentliche GV musste angesagt werden, bei der aber der SZHV-Präsident *Paul Rüegg* nicht mehr mitmachen will: «Ich bin sehr zufrieden mit meinem neuen Umfeld», meinte er und denkt an den Anschluss von Ausserschwyz an die Greater Zurich Area. Rüegg, der in der SHV-Kommission Neuausrichtung en-



Zwar ist der «Merger» vom Schwyzer mit dem Zürcher Hotelier-Verein noch nicht ganz über die Bühne gegangen. Aber die Präsidenten strahlen Zuversicht aus. (V.l.n.r.) *Guglielmo Brentel*, ZHV-Präsident, *Alfred E. Urfer*, SHV-Präsident, *Paul Rüegg*, Präsident des Schwyzer Hotelier-Vereins.

Foto: Alexander P. Künzle

gagiert ist, weiss um den Nutzen einer regional marktbezogenen Anbindung.

Die Tür steht offen

Der ZHV hatte 1998 beschlossen, auch solche Mitglieder aufzunehmen, die zwar einem anderen Kanton angehören, die sich aber aus Marketingüberlegungen zur Region Zürich hingezogen fühlen. Den Gast interessiert ja das gebündelte Angebot einer Region unabhängig von den effektiven politischen Kantons Grenzen, was zur Kreation der GZA geführt hat. Ziel der GZA sind markt-fähige touristische Produkte und der Abbau von Doppelpurigkeiten. Neuerdings haben sich auch Hoteliers aus Rapperswil/Jona für den ZHV interessiert. «Die GV des ZHV in Pfäffikon ist als Symbol der Öffnung eine absolute

Sensation», so Brentel zur *htr*, «so etwas wäre vor wenigen Jahren noch undenkbar gewesen». *Alfred E. Urfer*, SHV-Präsident, wurde von den Zürcher Hoteliers mit Applaus begrüsst. Urfer könne sich nun nach all den Querelen wieder seinen Visionen widmen, so Brentel, was er aus der Sicht der Zürcher Hoteliers ausgezeichnet mache. Auch die GZA galt noch vor wenigen Jahren als Vision: Heute beginnt das Geschäft bereits zu laufen. Zürich, die Geschäftsstadt, werde mit GZA nun ein «touristisches Zürich» aufzubauen beginnen: Kongresshotels, Festspiele und Eurogate waren weitere Stichworte. Für die Festspiele sind vom ZHV seit 1997 eine halbe Million Franken zur Verfügung gestellt worden: «Buchhalterisch weiss man zwar nicht, wie viele Logiernächte aus den Fest-

spielen resultieren», so führte *Heinrich Hunold* (Dolder) aus, «doch weiss man genau, wieviel der Kulturtourismus einer Destination wie Zürich bringen kann».

Gründung eines Lobbyings

Als eine der Schlüsselaktivitäten des ZHV 1998 nannte Brentel auch das Erarbeiten einer Strategie in der Öffentlichkeitsarbeit und die Gründung eines Lobbying für die Tourismus- und Gastronomie in Stadt und Kanton Zürich, die

Alex Meyer vom Hotel Central an die Hand genommen hat. Der ZHV beansprucht für sich die Leaderrolle in Sachen PR innerhalb des Tourismus im Kanton und in GZA; die PR für Zürich als touristische Destination laufe zusammen mit «Zürich Tourismus». Ausserdem will der ZHV auch kompetent die Interessen der Stadthotellerie allgemein und beim Schweizer Hotelier-Verein vertreten, wobei er sich die Aufgaben teilen möchte.

SHV/ZHV Roadshow

Im kommenden August findet in der Stadt Zürich beim Bürkliplatz eine Roadshow des Schweizer und des Zürcher HV statt: Zielgruppen werden dazu eingeladen, und man hofft, Informationsdefizite abzubauen und das Image aufzubauen. Mit den Restaurateuren der Stadt teilt der ZHV das Interesse bei der Aus- und Weiterbildung: Das Kursprogramm von Gastro Zürich ist für beide Branchen zugänglich, und der ZHV unterstützt die Teilnahme seiner Hoteliers mit Gutscheinen.

Riet Pfister (Mövenpick Glattbrugg) trat an der GV nach sieben Jahren im ZHV-Vorstand als Quästor zurück, *Beat Blumer* (Tiefenau Zürich) ersetzt ihn. Der ZHV-Vorstand ist zudem erweitert worden: *Paul Rüegg* (Panorama Feisberg), der die Region Schwyz präsentiert, und *Norbert Fontana* (Mövenpick Regensdorf), der die Flughafenhotellerie vertritt, nehmen neu Einsitz.

SDM und Hotels direkt

Markus Busch, Leiter e-Commerce/Verkauf Switzerland Destination Management (SDM), brachte den Zürcher und (Aussers-) Schwyzer Hoteliers bei, dass im elektronischen Buchungsmarkt jetzt starke Zuwachsraten vor allem bei der Hotellerie angesetzt seien, nachdem sich der Airline-Ticketverkauf bereits auf hohem Niveau bewegt. Bereits 1998 seien 9% aller auf «Alternativen Distribution Systemen» (ADS) getätigten Reservierungen hotelbezogen gewesen. Bei den GDS-Buchungen (Global Distribution Systeme) kamen 1997 weltweit über 35 Mio. Logiernächte zusammen. «Und doch gibt es in Zürich immer noch 48 Hotels, die nicht an den GDS angeschlossen sind», bedauerte Busch. SDM (Switzerland Destination Management) als «Mediator» (elektronischer Vermittler) helfe den Hoteliers, sowohl auf GDS als auch auf ADS-Kanälen Anschluss zu finden, falls sie dies über ihre Gruppierungen nicht schon längst besäßen. Neben SDM wollen auch SBB und Swissair Hotelbuchungen anbieten, im Sinne der sogenannten Angebots-

bündelung. Swissair wird ab Juni neben Tickets erstmals über ihre Web Site Landarrangements mit SDM-Technologie anbieten, so Busch. Switzerland Destination Management bietet schliesslich, so Busch, den Hotels auch eine eigene «Booking-Engine» an, wenn das betreffende Hotel eine eigene Web-Site aufbauen oder sie in ihre bestehende Web Site integrieren will (für 2% Gebühr pro Buchung). Als Bedingung dafür gilt, dass die Technologie des Hotels mit jener von SDM kompatibel sein müsse (Verfügbarkeits-Lösungen). SDM lädt auch alle interessierten Hoteliers ein, auf ihrer Site (www.sdm.ch) nachzuschauen. Dort lässt sich nachlesen, was das Unternehmen alles an e-Commerce-Strategien für die Hoteliers bereithält. SDM ist ein Gemeinschaftsunternehmen des Schweizer Hotelier-Vereins und «Schweiz Tourismus», das sich die vereinheitlichte informatische Präsenz möglichst vielen Schweizer Tourismusangebote und -packages als Ziel vorgenommen hat. Der Kreis der SDM-Aktionäre wird dabei erweitert. *APK*

PR-Strategie

• Zusammenarbeitsebenen (aus Sicht des ZHV)

Zürich Tourismus

- Touristisches PR
- Politisches Lobbying
- Interessenvertretung Zürcher Tourismus (auch bei ST)
- Öffentlichkeitsarbeit Tourismus
- Kulturelles Engagement (auch Sport)
- usw.

Konzentriertes PR für die Tourismusbranche

ZHV (direkt)

- Mitgliedermarketing
- Interessenvertretung Zürcher Hotellerie (auch bei SHV)
- Soziales Engagement
- Engagement für die Umwelt
- Krisenmanagement
- usw.

Quelle: ZHV

Der Zürcher Hotelier-Verein beansprucht eine Schlüsselposition innerhalb der konzentrierten Kommunikation für die Tourismusbranche. *Grafik: htr/BP*

Hotel Alpina, Gstaad

Gutachter: «Verfassung verletzt»

Das «Alpina» in Gstaad kommt nicht zur Ruhe. Zwei Gutachter sprechen von Verletzung der Verfassung. Vor vier Jahren wurde das Anfang Jahrhundert gebaute Parkhotel gesprengt – widerrechtlich, wie das kantonale Verwaltungsgericht 1996 feststellte. Der Umweltschützer *Franz Weber* verlangte danach den Wiederaufbau, blitze aber vor dem Bundesgericht ab. Nun plant die Hotel Alpina AG für 120 Mio. Franken ein grosses Hotel mit 160 Betten sowie drei Residenzen im Chalet-Stil. Ein direkt betroffener Nachbar, die St. Louis SA, hat jetzt aber zwei Gutachten erstellen lassen. Laut den Experten werden die Bauabstände für das «überrissene Projekt» nicht eingehalten, zudem besteht für eine zweite Zufahrt kein öffentliches Interesse, weshalb die Landenteignung des Nachbarn nicht gerechtfertigt sei. In Petitionen verlangen zudem die Politiker, «dem Regierungsrat auf die Finger zu schauen» und «dem stossenden, rücksichtslosen Vorgehen von Gemeindebehörden und Bauherrschaft einen Riegel zu schieben». Die Gemeindeversammlung von Saanen hat das Projekt am 15. Mai 1998 abgelehnt. Der Kanton wird voraussichtlich im April über die Überbauungsordnung entscheiden. *sda/VY*

Eurogate Zürich

Hotel neben und über den Gleisen

Das Terrain auf und über den Gleisen wird in Städten zum gesuchten Überbauungsgrund. Wie in Frankfurt plant man in Zürich ein «Eurogate», wobei das Hotel nicht fehlen darf. Neben dem HB Zürich ist auch ein «Swiss Tower» mit ebenfalls einem Hotel geplant.

RETO WESTERMANN

Das Gleisüberbauungs-Projekt beim Zürcher Hauptbahnhof, Eurogate genannt, rückt einen Schritt näher zur Konkretisierung (siehe *htr* vom 3. Juli und vom 30. Oktober 1998). Auch bezüglich der Beherbergung weiss man nun mehr. Die Stadt Zürich, die SBB und die Eurogate AG hätten eine konsensfähige Lösung miteinander erarbeitet, was die Baubewilligung und das Baurecht betrifft. Weiterhin Teil des Projektes über und neben den Gleisen des Zürcher Hauptbahnhofs ist ein Hotel mit Kongress-Infrastruktur. «Das letzte Wort bezüglich Standard und genauem Standort ist noch nicht gesprochen», differen-

ziert *Stefan Holzinger* von der Eurogate AG. Im Moment denke man aber an ein Hotel im 3-Stern-Bereich mit rund 300 Zimmern. Nach dem jetzigen Planungsstand soll der Bau hinter der Sihlpost neben den Gleisanlagen zu stehen kommen.

Erste Gespräche mit eventuellen Partnern hätten stattgefunden, sagt Holzinger, ein Entscheid sei aber noch nicht gefallen. Unklar ist auch noch, ob das Hotel in der ersten oder der zweiten Bauetappe realisiert wird. Die erste Etappe soll im Jahr 2001 begonnen werden, die nächste zwei Jahre später. Überbauungsprojekte wie das Eurogate in Zürich gibt es gegenwärtig in verschiedenen Städten Europas, wo der Boden knapp und die Lage gut ist. Beispielsweise in Frankfurt, wo das Gelände des ehemaligen Rangierbahnhofs überbaut werden soll. Alle diese «Urban Centers» bestehen aus einem Mix von Einzelhandel, Gastronomie, Hotellerie, Kongressen und Unterhaltung/Kultur. Die längeren Ladenöffnungszeiten auf «SBB-Territorium» und der «eigene» Bahnhof sind weitere Punkte, die sich auf die Rentabilität solcher Projekte auswirken. Das wird sich natürlich auch

auf Gastro-Betriebe in den Centers positiv auswirken, genauso wie die Gastronomie wiederum mit ihrer Anziehungskraft anderen Unternehmen nützt.

«Swiss Tower» beim «Walhalla»

Konkurrenz bekommt Eurogate seit neuestem durch das Projekt «Swiss Tower». Hinter dem Namen versteckt sich ein 36stöckiges Hochhaus hinter dem Landesmuseum – direkt neben dem Gleis 18 des Hauptbahnhofs. Eigentümer des Areals, auf dem heute unter anderem das Hotel Walhalla steht, sind die Feldschlösschen-Hürlimann AG, die Schweizerhof Verwaltungs AG und der Gastro-Unternehmer *Fred Tschanz*. Sie möchten das Land im Baurecht abtreten. Als mögliche Investoren sind die Winterthur Versicherung und die American Insurance Group im Gespräch. Geplant wird das Hochhaus mit seiner markanten Glasfassade durch das Zürcher Architekturbüro *Burckhardt* und Partner. Auf den 36 Stockwerken sind nicht nur Büros und Wohnungen, sondern auch verschiedene öffentliche Nutzungen wie Restaurants, Konferenzräume und ebenfalls ein Hotel vorgesehen.

Schweizer Kurhäuser

Graziellas Comeback

Das «Graziella» in Weggis, das vor einigen Jahren wegen Voyeurismus in die Schlagzeilen geriet, hat sich unter neuer Führung längst wieder im Kurbereich etabliert: Früchte- und Wellness-Diät gehören zu den Spezialangeboten. Als «Wellness Beauty Hotel Graziella» sind das Weggiser Hotel zusammen mit dem Bionotus Clinique Bon Port in Montreux letzte Woche an der achten Generalversammlung der Schweizer Kurhäuser als zusätzliche Mitglieder aufgenommen worden. Das ehemalige 5-Stern-Hotel am Genfersee hat sich auf die Diagnose und Behandlung von Müdigkeitserscheinungen sowie dem Kampf gegen Stress und Abhängigkeiten verschrieben. Der Graziella-Direktor *Olivier Müller* wurde, so der Kurhäuser-Kommunikationsbeauftragte *Kurt Metz*, an der GV in den Vorstand der Schweizer Kurhäuser gewählt. Müller werde vor allem die Anliegen der Wellness-Betriebe vertreten. Für diesen Bereich ist Anfang Mai eine ausserordentliche GV der Kurhäuser vorgesehen. Im Wellness-Sektor müssen grundlegende Veränderungen in der Marktbearbeitung vorgenommen werden. Wer mit den Partnern im Gesundheitswesen im Geschäft bleiben wolle, müsse sein Angebot professionalisieren und spezialisieren. *APK*

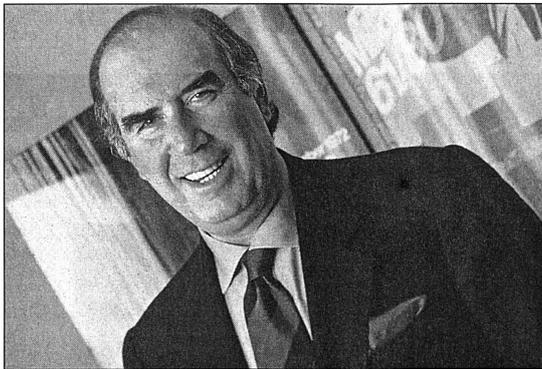
Mailands Möbelmesse nimmt Hotels in den «Focus»

Am Salone Internazionale del Mobile vom 13.–18. April 1999 in Mailand wird der «Focus Hotel» seine Premiere haben. Ausserdem wird der Salone in diesem Jahr durch die Eurocucina ergänzt, sowie durch Spezialmessen für Einrichtungszubehör und Büromöbel. Wir sprachen mit Manlio Armellini, dem Generaldirektor des Salone-Veranstalters COSMIT.

INTERVIEW: URS VON ALLMEN

Wann und wie ist der Mailänder Möbel-salon ins Leben gerufen worden?

In den sechziger Jahren witterte die italienische Möbelindustrie, die sich vorher wenig um Organisation, moderne Technologie und Marketing gekümmert hatte, die Chance für eine Entfaltung inmitten der internationalen Konkurrenz. Im September 1961 öffnete der erste Salone del Mobile, 1967 wurde die Messe in Salone Internazionale del Mobile umgetauft. Sie entwickelte sich zu einer weltweit führenden Veranstaltung, unter dem Patronat der COSMIT (Comitato Organizzatore del Salone del Mobile Italiano). 1998 zählten wir 2088 Aussteller auf 180 000 m² Netto-Aus-



Seine Messe setzt die Möbel-Trends: Manlio Armellini ist Generaldirektor des Comitato Organizzatore del Salone del Mobile Italiano. Fotos: Urs von Allmen

Was sind die Highlights und Trends 1999? Die diesjährigen «Saloni» bieten Möbel für's Wohnen, sowie für alle Wirtschaftszweige, für die Küche, das Büro, sowie ganze Innenausstattungen und vieles mehr. Wie jedes Jahr wird Mailand in dieser Zeit zur Hauptstadt des Designs. Die Brutto-Ausstellungsfläche erweitert sich auf 482 000 m². Interessant sind auch

zwei Retrospektiven: Die eine gilt dem Kunstmalter und Designer Bruno Monari, die andere dem unterdessen weltberühmten italienischen Architekten und Designer Ettore Sottsass. Eine weitere Attraktion ist der Salone Satellitare, wo junge Designer, Architekten, Projektverfasser und Hersteller aus aller Welt Trend-Akzente setzen.

und erreichte 432 Milliarden Lire, oder etwa 354 Millionen Schweizerfranken.

Sind Hotel- und Gastronomie-Einrichtungen für die Aussteller wichtig? Sehr wichtig. Für viele Fabrikanten machen sie mehr als die Hälfte ihrer Produktion aus.

Was ist an der «Eurocucina» für den Hoteller interessant?

Die italienischen Küchenmöbel sind in Design und Funktionalität sehr ausgefallen, und sie weisen einen hohen Preis-Leistungs-Faktor aus. Die Interessenten sind vor allem Betriebsinhaber und Planer von «Meublés», Résidences, Feriendörfern, und der in Italien «boomende» Agritourismus (Ferien auf dem Land).

Kann man abschätzen, wie die Marktstellung italienischer Möbelhersteller und Ausbau-Spezialisten auf dem Schweizer Gastro-Markt aussieht?

Wir wissen zum Beispiel anhand der kürzlichen Sanierung des «Schweizerhof» in Luzern, dass die Marktstärke italienischer Anbieter, wenn sie in diesem

Bereich auftreten, sehr gross ist. Dort konnte der italienische «Contractor» für den Ausbau und die Rekonstruktion des Originalmobiliars ein renommiertes Basler Planungsbüro ausstechen. Statistisch kann ich noch nicht antworten.

Wie wird sich die Möbelindustrie in den nächsten Jahren weiterentwickeln?

Die italienische Möbelindustrie hat sich über die Jahre radikal verändert. Die Deutschen und die Schweden, die lange Jahre in diesem Sektor führend waren, wurden 1990 vom italienischen «Leadership» überholt. Diese Entwicklung zeigt sich ganz deutlich in der für uns positiven europäischen Zahlungsbilanz im Möbelsektor. Dazu hat das Marketing- und Image-Instrument des Salone Internazionale del Mobile einiges beigetragen.

Welche Veränderungen wird der Euro in bezug auf die Preisstabilität bringen?

Die Einführung des Euro wird für die Unternehmen allgemein ein internationales Aufatmen bedeuten. Die Währungsumstellung wird das Planen von Investitionen erleichtern.

htr – Möbelmesse-Besuch in Mailand

Für Hoteller, Gastronomen, Architekten und Freunde am 16. April 1999

Programm:

Hinfahrt mit dem Cisalpino-Schnellzug. Zürich ab 07.04 Uhr, über Zug, Arth-Goldau, Bellinzona, Lugano (Anreiseverbindung von St. Gallen und Winterthur), oder Basel ab 06.17 über Bern, Thun, Spiez, Brig (Anreiseverbindung von Genf, Lausanne, Vevey, Montreux, Sion), Frühstück im Zug, offeriert von «Cisalpino». **11.00 Uhr Empfang im Messezentrum «Focus Hotel».** (Siehe den «Focus-Kasten») Persönliche Vorstellung der auf das Gastgewerbe spezialisierten Möbelhersteller. Kontaktbildung für Standbesuche am Nachmittag. Übersetzungsdienst durch Hostessen.

Mittagessen im Centro Internazionale CISI der Messe. Kaltes und warmes italienisches Buffet.

Nachmittag: Freier Messebesuch. Bis 16.30 Uhr für Rückreisende Richtung Brig / Basel – bis 17.30 Uhr für Rückreisende Richtung Zürich.

Nachessen im Zug. Italienisches Spezialitäten-Plateau.

Ankunft in Zürich: 21.53 h – in Bern: 20.26 h – in Basel: 21.41 h.

Reichtpreis pro Person:

Fr. 195.– (mit SBB-Halbp reis-Abo) in 2. Klasse.
Fr. 245.– (mit SBB-Halbp reis-Abo) in 1. Klasse.

Einschliesslich: Bahnbillett ab Basel oder Zürich (Anschluss-Billett nicht begriffen), «Cisalpino»-Zuschlag, sämtliche Verpflegung inkl. Getränke (zu den Mahlzeiten Wein und Mineralwasser), Messe-Eintritt, «Focus Hotel»-Katalog auf CD-Rom, lokaler Transport in Mailand.

Interessiert? Für detaillierte Reiseinformationen senden Sie bitte den untenstehenden Talon an den Reise-Koordinator:

Urs von Allmen, Wängistrasse 9, CH-8142 Uitikon-Zürich
Fax: 01 491 00 53 oder per Email: uva@swissonline.ch

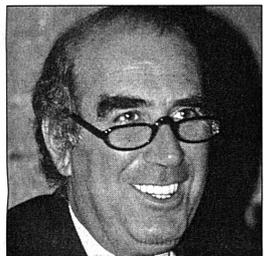
htr – Möbelmesse-Besuch in Mailand – 16. April 1999

Name/Vorname/Betrieb: _____

Adresse: _____

Reise Ausgangsort: _____ Anzahl Personen: _____

Tel.: _____ Fax: _____



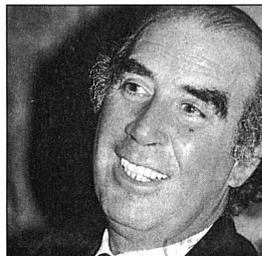
«Viele italienische Möbelproduzenten verkaufen überwiegend auf dem Gastro-Markt.»

stellungsfläche. Die 160 597 Besucher teilten sich in 91 053 Italiener und 69 544 Ausländer aus 147 Ländern.

Wie war die Schweiz 1998 vertreten? Unter den 49 404 Europäern registrierten wir 6291 Besucher aus der Schweiz: vor allem Möbelhändler, Architekten und Designer. Bescheiden war die Beteiligung Schweizer Aussteller, nämlich nur 4, gegenüber mehr als 200 aus anderen Ländern. Ausserordentlich ist die Teilnahme von etwa 2000 Journalisten aus 50 Ländern.

Premiere im Mittelpunkt: «Focus Hotel»

Eine Vision der neuen Tendenzen für die Einrichtung von Hotels – die italienische Möbelbranche spricht bei dieser Art des Geschäfts von «Contracting» – wird an der Mailänder Möbelmesse die Sonderausstellung «Focus Hotel» darstellen. Sie ist vom Branchenverband Ferderlegno-Arredo organisiert, vom Studio Simonetti gestaltet, und zeigt speziell für die Beherbergungs-Industrie entworfene Einrichtungsstücke. Aus der besten italienischen Produktion von Möbeln, Ausstattung, Einrichtungen und Zubehör sind hier Konzepte für Hotels zusammengestellt. Die grundsätzlichen Unterschiede zu den Produkten für den häuslichen Gebrauch werden beleuchtet. Es soll gezeigt werden, welche Art von Einrichtung heute zu einer hohen Beherbergungs-Qualität hinzugehört. «Focus Hotel» wird im «Salone Satellitare» (Ausstellungs-Pavillon N°9), der noch weitere kulturelle und trendsetzende Initiativen zeigt, eine Fläche von ca. 500 m² belegen. Diese Spezialausstellung ist für den Möbel-Salon aussergewöhnlich und stellt eine Antwort auf zahlreiche internationale Anregungen dar. Sie kamen von Designern, Opinion-Leaders und Operators der Hotelbranche. UVA



«Die Deutschen und die Schweden wurden vom italienischen «Leadership» überholt.»

Welchen Anteil haben die Mäbelexporte, am italienischen Gesamtexport, und wieviel entfällt auf den Schweizermarkt? Die italienischen Möbelproduzenten setzten im Jahr 1998 insgesamt 30 236 Milliarden Lire um (das sind etwa 30 Milliarden Schweizerfranken); das entspricht einem Wachstum von 6,1%. Davon wurden 16'756 Milliarden Lire im Export erwirtschaftet. 21,2% der Mäbelexporte gehen auf den deutschen Markt, es folgen mit 11,3% die USA, und Frankreich mit 10,8%. Der Export in die Schweiz erhöhte sich im ersten Halbjahr 1998 um 7,2%

HOT TELL

Zürcher Frauenverein erweitert Hotel-Engagement. Die Zürcher Hotels «Sidenhof», «Zürichberg» und «Rüti» werden bereits durch den Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften (ZFW) betrieben. Jetzt hat der ZFW Maria und Albert Krucker das Hotel «Florida» an der Seefeldstrasse abgekauft. Von Dezember 1999 bis Februar 2000 soll der Betrieb renoviert werden. Die Wiedereröffnung des 3-Stern-Hotels mit 60 Zimmern ist am 1. März 2000 vorgesehen. Nach der Renovation wird das Garni-Angebot beibehalten. Die Leitung des erneuerten Hauses übernimmt Angeles-Maria Mozo, die bereits seit fünf Jahren als Reception-Chefin im «Florida» arbeitet. RW

Zusammenarbeit von Accor und SNCF. Der französische Accor Konzern und die französische Eisenbahnen SNCF haben unter dem Namen «Train+Hotel» ein Partnerschafts-Abkommen unterzeichnet. Das Konzept umfasst eine breite Palette von Accor-Hotelangeboten aller Kategorien sowohl im Business- als auch im Freizeitbereich, ein vereinfachtes Reservationsverfahren sowie spezielle Zug und Hotel-Kurzreise-packages. HU

Rezsolutions Inc., Arizona

Übernahme der Prima Hotels

Die amerikanische Rezsolutions Inc. will per 1. Mai die Prima Hotels mit ihren weltweit 110 Luxushotels und -resorts übernehmen. Damit baut der Technologieriese seine Stellung im Markt der unabhängigen Luxushäuser weiter aus. Acht Schweizer Häuser sind davon betroffen.

THOMAS VASZARY

Rezsolutions Inc. mit Sitz in Arizona ist einer der grössten Anbieter von technologischen Systemen, Reservierungs- und Distributionssystemen, Private Label Services und internationalen Marketing Programmen für die Hotel-, Reise- und Dienstleistungsindustrie in über 180 Ländern. Zur Rezsolutions Inc. gehört die Rezsolutions Hospitality Group (RHG), die weltweit 7700 unabhängiger Hotels Dienstleistungen in den Bereichen Markenbildung, Reservierungssysteme, Verkauf und Marketing anbietet. Die Prima Hotels wiederum sind eine Schwestergesellschaft der Leading Hotels of the World und eine Tochter der

New Yorker Holding Hotel Representative Inc. (HRI). Mit dieser Übernahme vermarktet die Rezsolutions Hospitality Group (RHG) nun mehrere internationale Brands wie Summit Hotels & Resort mit 99 Erstklasshäusern in 31 Ländern und 50 Luxusresorts in 28 Ländern, Golden Tulip Worldwide mit 300 Hotels in 45 Ländern, Sterling Hotels & Resort mit 108 Luxushotels- und resort in 19 Ländern sowie ab Mai die neu hinzukommenden Prima Hotels. Ausschlaggebend für die Übernahme sei die Notwendigkeit eines «Re-Brandings» und einer Neupositionierung der Prima Hotels gewesen, um das Potential der Mitgliedhotels besser ausschöpfen zu können, kommentiert Marshall Calder, Präsident der Prima Hotels. Vorausgegangen war Ende 1997 eine Überprüfung aller Abteilungen von HRI.

Konkurrent integrieren

Die RHG hatte in den letzten Jahren kontinuierlich ihre Anzahl unabhängiger Hotels gesteigert. Mit der Eingliederung der Prima Hotels integrierte RHG einen direkten Mitbewerber der Marken Summit und Sterling, sagt Michael Ball,

geschäftsführender Direktor der RHG. Anfänglich sei nur eine Partnerschaft im Technologiebereich zur Diskussion gestanden, die jedoch Fragen aufgeworfen habe über den Schutz der starken RHG-Marktposition und die bestehenden Wettbewerbsvorteile der bestehenden Marken gegenüber dem Mitkonkurrenten Prima Hotels. Mit der Übernahme der Prima Hotels ist nun eine klare Ausgangslage geschaffen worden. Zu den Schweizer Häusern der Prima Hotels gehören das Hotel Kreuz&Post in Grindelwald, das Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken, das Principe Leopoldo&Residence in Lugano, das Grand Hotel Eden in Lugano-Paradiso, das Hotel La Residence in Lausanne-Ouchy, das Seiler Hotel Schweizerhof in Zermatt sowie die beiden Züricher Häuser Hotel Dolder Waldhaus und Hotel Widder. Wie viele der 110 Prima Hotels letztlich den Wechsel zu RHG vollziehen werden, wird sich spätestens am 1. Mai zeigen. RHG stellt auch weiterhin Reservierungssysteme und Private Label Services für die HRI-Tochter The Leading Hotels of the World (310 Luxushäuser in 68 Ländern) zur Verfügung.

Montelago Hotels

UBS wird Hauptgläubigerin

Der Davoser Unternehmer und Hotelbesitzer Hans Christoffel, bislang nebst der UBS zweiter Hauptgläubiger, wird seine finanziellen Ansprüche an das Bankinstitut abtreten, schreibt die «Südschweiz» Ende März. Damit wird die UBS zur Hauptgläubigerin der in Nachlassordnung befindlichen Kollektivgesellschaft Montelago Hotels Davos. Die bestehende Forderung der UBS wird sich von zirka 1,7 Mio. Franken um rund 1 Mio. Franken erhöhen. Der gesamte Schuldenberg der operativ nicht mehr tätigen Hotelgruppe Montelago, die jahrelang drei Hotelunternehmen Christoffels in Pacht führte, beläuft sich auf 3,8 Mio. Franken. Im September 1998 wurde den Gesellschaftern Kurt Künzli und André Hüster eine Nachlassstundung gewährt, die am 11. März um drei Monate verlängert wurde. Gemäss Sachverwalter Hans-Ruedi Eggenberger haften Künzli und Hüster solidarisch mit ihrem privaten Eigentum. Da praktisch keine Aktiven vorhanden sind, hätten die beiden ehemaligen Geschäftspartner ein Darlehen von 670 000 Franken aufgenommen, das gegebenenfalls unter den Gläubigern verteilt werden wird. VY

Forum interprofessionnel Moët & Chandon 1999

«La qualité du conseil»

Interprofessionnelles Forum Moët & Chandon 1999

«Die Qualität der Beratung»

Jeudi 15 avril 1999
Centre de Congrès de Palexpo, Genève – Salle G

Donnerstag, 15. April 1999
Kongresszentrum Palexpo, Genf – Saal G

Un rendez-vous annuel, offert par la Maison Moët & Chandon, qui a pour objectif d'initier un dialogue national dans un forum professionnel ouvert et de susciter une réflexion qualitative avec vous, aujourd'hui pour demain.

Pour cette deuxième édition, nous traiterons de la «qualité du conseil», car nous sommes tous conscients qu'il s'agit d'un élément primordial dans la relation entre le professionnel et ses hôtes. Un élément qui s'avèrera d'autant plus important à l'heure où nous allons marquer le passage à l'an 2000...

Le débat aura comme point de départ une double enquête effectuée auprès du grand public et des professionnels. Son but: mettre en évidence comment mieux répondre aux attentes des clients.

Le programme

10h00 Accueil, enregistrement et café
10h30 Introduction. Présentation des résultats des deux enquêtes sur le conseil. Intervention des membres de la table ronde. Débat avec le public.
12h00 Conclusion
12h15 Buffet accompagné des champagnes Moët & Chandon

Possibilité de visiter ensuite le Salon International du Livre et de la Presse, ainsi que l'exposition «Le livre, la gastronomie, le vin».

Les intervenants

La table ronde est animée par Pascal Schouwey, journaliste. Elle réunit des représentants du tourisme, de la gastronomie, de l'hôtellerie, des organisations professionnelles, de la formation ainsi que des services. Le forum a une dimension nationale puisqu'il accueille des intervenants de Suisse romande et de Suisse alémanique. Les débats feront l'objet d'une traduction simultanée.



Moët & Chandon führt jährlich ein öffentliches Forum durch, das dem Thema Qualität gewidmet ist und dessen Ziel es ist, den Dialog auf breiter Ebene anzuregen und Denkanstöße für die Zukunft zu vermitteln.

Für den diesjährigen, zum zweiten Mal stattfindenden Anlass haben wir das Thema «Die Qualität der Beratung» gewählt. Diese ist ein elementarer Teil der Beziehung zwischen Anbieter und Kunden und wird im nächsten Jahrtausend zweifellos an Bedeutung gewinnen.

Als Ausgangspunkt für die Diskussion dient eine zweifache, beim Publikum und bei Fachleuten durchgeführte Untersuchung. Ihr Ziel: Aufweisen, wie man Kundenerwartungen am besten erfüllen kann.

Das Programm

10.00 Uhr Empfang und Kaffee
10.30 Uhr Einleitung. Präsentation der Ergebnisse der beiden Umfragen. Allgemeine Diskussion.
12.00 Uhr Schlussfolgerungen
12.15 Uhr Buffet und Champagner Moët & Chandon

Anschließend kann die Internationale Messe für Buch und Presse sowie die Ausstellung «Buch, Gastronomie und Wein» besucht werden.

Die Referenten

Die Diskussion wird vom Journalisten Pascal Schouwey geleitet. Vertreter der Tourismusbranche, des Gastgewerbes, von Ausbildungsorganisationen und Fachverbänden werden daran teilnehmen. Die Veranstaltung ist von landesweitem Interesse, da die Beteiligten aus der Westschweiz und der Deutschschweiz kommen. Die Debatte wird simultan übersetzt.

Forum interprofessionnel Moët & Chandon de la qualité 1999 «La qualité du conseil»

Nom et prénom/Name und Vorname: _____

Fonction/Funktion: _____

Société/Firma: _____

Secteur d'activité/Tätigkeitsbereich: _____

Adresse/Adresse: _____

Téléphone/Telefon: _____

Participera au Forum organisé à Genève le jeudi 15 avril 1999
Nimmt Donnerstag, 15. April 1999, am Forum in Genf teil

Réserve des écouteurs pour la traduction simultanée
Wünscht Kopfhörer für die Simultan-Übersetzung

Prendra part au buffet
Nimmt am Buffet teil

Lieu et date/Ort und Datum: _____

Signature/Unterschrift: _____

Inscription à retourner à/Anmeldeformular bitte an: Syntagme, Service de presse Moët & Chandon (Suisse) SA
20, quai Gustave-Ador, case postale 6254, 1211 Genève 6, Téléphone 022 787 07 53, Fax 022 787 07 50



Studie «Ausserhaus-Mark Schweiz»

Hotel-Restaurants: Konservativ und teuer

Eine grosse Bedeutung hat das Hotel-Restaurant für die Verpflegung der Schweizer nicht. Doch wenn der Gast im Hotel diniert, wird es teuer. Am stärksten erweist sich das Frühstücksgeschäft. Wesentlich schwächer fällt dagegen bei den Ausgaben im Hotel der Businesslunch ins Gewicht.

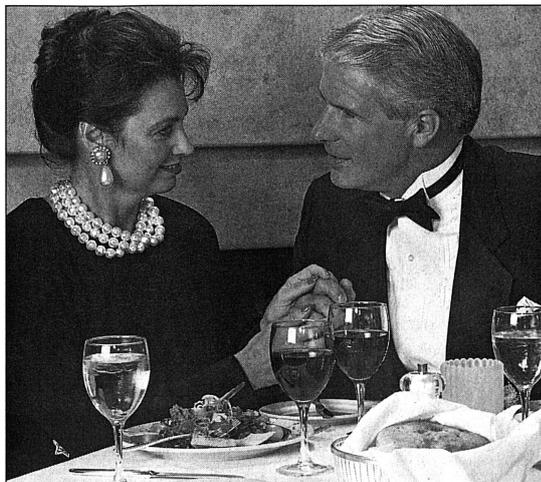
GUDRUN SCHLENCZEK

Das Hotel-Restaurant spielt im Ausserhaus-Konsum der Schweizer und Schweizerinnen nur eine untergeordnete Rolle: Knapp 4% aller in der Studie der Marketinggold (siehe Kasten) registrierten Essensfälle entfielen auf die Restauration im Hotel. Anders sieht es bei den Ausgaben aus – hier ist der Anteil im Vergleich gut doppelt so hoch (8,3%). Denn wenn der Schweizer Konsument im Hotel diniert, lässt er wesentlich mehr Geld als anderswo liegen. Rund 30 Franken berappt er im Durchschnitt für eine Konsumation im Hotel. Dabei greift er nicht etwa zu mehr und teureren Weinen – das Verhältnis Essen und Trinken entspricht gemäss Studie

demjenigen in der traditionellen Gastronomie (69,8% Essen und 30,2% Trinken). Diese Mehrausgaben bestätigen das Image vom teuren Hotel-Restaurant. Aber auch der Hauch von Klassik und Altertümlichkeit, welcher der Gastronomie im Hotel anhängt, kann indirekt durch die Studie bestätigt werden. Es sind eher die «Grauhaarigen», welche man insbesondere am Sonntagabend – und meistens paarweise – im Hotel antrifft. Berücksichtigt man die Lebensumstände der Gäste, geben ältere Paare (56 bis 65 Jahre) rund doppelt soviel im Hotel-Restaurant aus (10,4% der Ausgaben) als ältere alleinlebende Personen (5,8%).

Schwaches Businessgeschäft

Ein weniger starkes Standbein scheint die Hotel-Gastronomie dagegen im alltäglichen Geschäftswesen zu haben. Mit 7,4% ist der Anteil der Konsumausgaben der Gesamtbevölkerung für den Mittagstisch im Hotel unter dem durchschnittlichen Ausgabenanteil für den Hotelkonsum von 8,3%. Ein weiterer Fakt bekräftigt die Annahme des schwachen Business-Geschäftes: Frauen – in der Geschäftswelt immer noch eine Minderheit – und Männer geben annähernd gleich viel für Essen im Hotel aus.



Ein Tete-à-tete am Sonntagabend im Hotel-Restaurant: Das gehört vor allem bei den Jungsenioren vom Lande zum Alltag. Foto: Keystone

Im Gegensatz zum Mittag erweisen sich die Schweizer Gäste dagegen abends ausgabefreudiger im Hotel: Der Anteil an den Ausgaben für das Abendessen ausser Haus liegt bei 10,5%. Berücksichtigt sind hierbei sowohl Kurzaufenthalte im Kongressbereich als auch Wochenendausgaben. Die befragten Konsumenten sind im Rahmen der Studie angehalten, ihren Verzehr separat aufzuführen.

Stark beim Frühstück

Aus diesem Grund können auch Aussagen über das Frühstücksgeschäft gemacht werden. Rund ein Fünftel seines Ausserhaus-Budgets für das Frühstück lässt der Schweizer Konsument im Hotel. Damit ist die Frühstücksverpflegung das stärkste Standbein der Schweizer Hotel-Gastronomie. Berücksichtigt ist bei der Erhebung jedoch ausschliesslich der Alltagskonsum der Schweizer. Weder Ferienkonsum noch Sonderausgaben zu den Festtagen fliessen ein. Der überdurchschnittliche Anteil von 12,8% an den Ausgaben in den Vorralpen lässt deshalb nur darauf schliessen, dass die Wohnbevölkerung von den Angeboten der Ferienhotels selbst profitiert. Wenig deutliche saisonale Unterschiede kann die Marketinggold-Studie beim Alltagskonsum ausmachen. Eine leicht grössere Bedeutung des Hotel-Restaurants im Ausserhaus-Verzehr konnte nur für das erste Halbjahr 1998 festgestellt werden.

Studie: Essen und Trinken

Die Ergebnisse des ersten Jahres der laufenden Erhebung «Ausserhaus-Markt Schweiz» liegen vor. Die Marketinggold AG in Münsingen befragte 1998 rund 5600 Schweizer nach ihrem Verzehr ausser Haus. Die Marketinggold schätzt die jährlichen Ausgaben für Essen (und Trinken dazu) auf rund 11,3 Mia. Franken. Nicht enthalten ist darin ausschliesslich Trinken. Diese Angaben werden jedoch ab diesem Jahr separat erfasst. Es ist anzunehmen, so Daniel Ingold, dass diese Daten dann den bisherigen, von den Verbänden kalkulierten, Umsätzen entsprechen. GSG

Ausgabenanteil für Essen und Trinken in der traditionellen Gastronomie

Gesamt	46,5%
Restaurant/Gasthof mit Bedienung	33,6%
Hotel-Restaurant, Pension	8,3%
Tea-Room/Café	4,4%

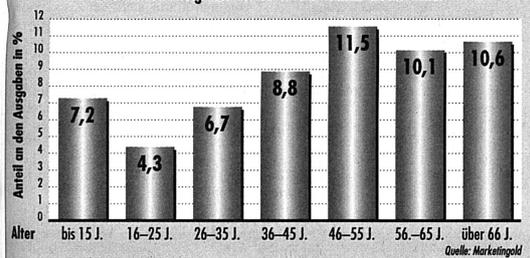
Quelle: Marketinggold

Im Hotel isst man nicht billig

Ausgabehöhe für Essen und Trinken in Franken	Trinken	Essen	Gesamt
Durchschnitt aller Bezugsquellen	4,19	10,16	14,35
Hotel-Restaurant	9,24	21,37	30,61
Restaurant/Gasthof mit Bedienung	7,49	17,14	24,63
Tea-Room/Café	3,49	5,35	8,84

Quelle: Marketinggold / Grafiken htr/G

Das Hotel Restaurant lebt von den Älteren



Flug-Catering

Gate Gourmet auch in Down Under

Die weltweite Nummer zwei im Airline-Catering, die SAirGroup-Tochter Gate Gourmet, übernimmt die beiden australischen Flugküchen von Cathay Pacific Catering Services (CPCS), einer hundertprozentigen Tochter von Cathay Pacific Airways, der Fluggesellschaft aus Hongkong. Diese beiden Flugküchen in Sydney und Darwin, im Norden des Landes, produzieren täglich 7700 Mahlzeiten und beschäftigen 300 Mitarbeiter. Zu den wichtigsten Kunden der Küchen gehören neben Cathay Pacific die beiden asiatischen Fluggesellschaften Malaysia Airlines und Thai International sowie die weltweit grösste Fluggesellschaft, die amerikanische United Airlines. Gate Gourmet-Präsident Henning Boyen bezeichnet es als herausragendsten Aspekt, dass das weltweite Netzwerk von Gate Gourmet nach dieser Akquisition auch den wichtigen australischen Kontinent einschliesst. Dabei könne das Unternehmen zwei bestens eingeführten Küchen übernehmen und auf dem ausgezeichneten Ruf von CPCS aufbauen. Cathay Pacific Catering Services betreibt Flugküchen in Hongkong, Vancouver, Toronto, HoChi Minh City, Cebu und Taipei und beschäftigt insgesamt 3900 Mitarbeiter. Gate Gourmet übernahm nun mit dieser Übernahme 75 Flugküchen in 25 Ländern und beschäftigt auf fünf Kontinenten rund 15 000 Mitarbeiter. HU

Biermarkt Schweiz

Feldschlösschen-Hürlimann kämpft um Marktanteile

Die Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG (FHH) steigerte im Braujahr 1997/98 sowohl Gewinn als auch Umsatz. Trotzdem ist die Unternehmensleitung nicht zufrieden: Der FHH-Marktanteil im Schweizer Getränkemarkt ist gesunken. Darum soll gesamtheitlich verstärktes Marketing eine Trendwende herbeiführen.

ISO AMBÜHL

Vor zehn Jahren hatte allein die Feldschlösschen-Gruppe – ohne Hürlimann – noch einen Anteil von 48,8% im Schweizer Biermarkt. Heute, nach der Fusion mit Hürlimann, besitzt die Feldschlösschen-Hürlimann-Holding (FHH) lediglich noch einen Marktanteil von 47%. Kein Wunder, betonte FHH-Verwaltungsratspräsident Robert A. Jeker, dass die Marktanteile sowohl im Alkohol- als auch im Mineralwasserbereich steigen müssen.

«Gesamtheitlich»

«Der umstrukturierte Konzern ist noch steigerungsfähig», kommentierte die

Zeitung «Finanz und Wirtschaft» angesichts eines FHH-Aktienkurses, der in der letzten Jahresfrist um 25% gefallen ist. Die Trendwende will FHH «gesamtheitlich» mit Anstrengungen für alle Marken – auch innerhalb der Gastronomie –, neuen Produkten, Sponsoring und Events schaffen, versichert FHH-Sprecher Toby E. Rodes. Vor zwei Wochen wurde das neue Lagerbier «Cardinal Best Lager» vorgestellt. Mit dem Erfolg des im Januar dieses Jahres lancierten naturtrüben Fünfkorn-Biers «Quinto» sei man bisher zufrieden, sagt Rodes. Mehr Power soll auch die im letzten Oktober lancierte Organisation im Getränkehandel bringen, wonach Aussendienstmitarbeiter neuerdings sowohl den Bier- als auch den Mineralwasserbereich repräsentieren.

Bier und Mineralwasser

Etwas Pech hatte die FHH mit dem Vertrieb von «Bud»-Bier der amerikanischen Brauerei Anheuser-Busch: Wegen Verletzung der Markenrechte der tschechischen Brauerei Budvar darf «Bud» in der Schweiz seit einigen Wochen nicht mehr unter diesem Namen verkauft werden (die htr berichtete). Laut Rodes hat die FHH den Vertrag mit der Amerikanern aufgehoben. Falls

«Bud» unter neuem Namen vertrieben werden soll, will man einen neuen Vertrag abschliessen. Im vergangenen Geschäftsjahr, das zum letzten Mal gemäss Braujahr 1997/98 und nicht nach dem Kalenderjahr abgerechnet wurde, erzielte die FHH einen konsolidierten Gruppenumsatz von 1103,8 Mio. Franken, der gegenüber dem Vorjahr leicht um 2,6% zugenommen hat.

Passagier-Zukauf

Der Passagier-Zukauf brachte einerseits zwar einen Umsatz von 41,5 Mio. Franken, andererseits fehlt im Getränkebereich Umsatz wegen Devestitionen in Höhe von rund 30 Mio. Franken. In diesem Jahr sollen die Mineralquelle Aqual in Zürich geschlossen sowie die Quellen in Elm (Fontessa, Elmer Citro) möglichst bald verkauft werden. Im Bereich Mineralwasser will sich das Unternehmen vollständig auf die Marken Passagier, Rhäzünser und Arkina konzentrieren. Hochliegende internationale Pläne hat die FHH nicht mehr: Sie will sich inskünftig ganz auf den Getränkemarkt Schweiz konzentrieren. Im Biergeschäft bleibt FHH trotz des beklagten Rückgangs mit Abstand an der Spitze vor Calanda Haldengut und Eichhof.

Bon-Appétit-Gruppe

Wachstum durch Akquisitionen

Die Bon-Appétit-Gruppe hat 1998 einen Umsatzsprung von 31% vollzogen und kann einen konsolidierten Umsatz von 1301,0 Mio. Franken ausweisen, wie die Gruppe bekannt gibt. Bon-Appétit erwirtschaftete einen Gewinn von 26,4 Mio. Franken und realisierte damit eine Steigerung von 74% gegenüber dem Vorjahr. Der Verwaltungsrat schlägt der Generalversammlung eine Erhöhung der Dividende von 15 auf 18 Franken vor. Die Umsatzsteigerung von 31% setzt sich zusammen aus einem Marktwachstum von 7,3% und aus dem Akquisitionswachstum von 23,7%. Zum erfreulichen Ergebnis hätten alle Geschäftsbereiche beigetragen, gibt das Unternehmen weiter bekannt. Der Gewinn pro Aktie beträgt Fr. 57,80, eine Steigerung von 14% bezogen auf das AK per Ende 98. Im November erfolgte durch die Einlösung von Optionen eine Kapitalerhöhung von 1,85 Mio. Franken. Gemessen am durchschnittlichen Kapital 1998 beträgt der Gewinn 61,95 Franken pro Aktie (+22%). Der VR schlägt der GV die Ausschüttung einer Dividende von 18 Franken pro Aktie vor, was einer Dividendenerhöhung von 20% entspricht. r

Bahnatering

Millionenvertrag für Rail Gourmet UK

Rail Gourmet UK, eine Tochtergesellschaft der zur SairGroup gehörenden Bahnatering-Spezialistin Rail Gourmet, und die britische Bahngesellschaft Great North Eastern Railway (GNER) haben ihren Vertrag für das Catering an Bord der Hochgeschwindigkeitszüge zwischen London und Aberdeen um vier Jahre verlängert. Vertragsvolumen: 115 Mio. Franken (50 Mio. Pfund). Die zweitgrösste britische Bahngesellschaft Great North Eastern Railway organisiert auf ihren Hochgeschwindigkeitszügen entlang der britischen Ostküste zwischen London und Aberdeen das Catering – Restaurants, Buffets und Bedienung am Platz. In der First- und Standard Plus-Klasse sind Getränke und kleine Mahlzeiten im Preis inbegriffen. Der Bord-Service ist für GNER seit ihrer Gründung 1996 ein wichtiges Verkaufselement. Rail Gourmet war an der Entwicklung der Konzepte beteiligt und beliefert die Bahngesellschaft von Anfang an entlang der gesamten Strecke zwischen London Kings Cross und dem schottischen Aberdeen mit Speisen und Getränken. Rail Gourmet beschäftigt für die Bedienung von GNER rund 150 Mitarbeiter an neun Bahnhöfen. CM

SV-Service

«Ja» für neue Rechtsform gefallen

Das «Ja» der Vereinsmitglieder zur neuen Rechtsform steht fest. Am 26. März haben die Mitglieder des SV-Service an der ausserordentlichen Mitgliederversammlung mit grosser Mehrheit die Umwandlung des Vereins in eine Aktiengesellschaft gut geheissen. «Ein historischer Schritt für den 85 Jahre alten Verein», heisst es in der Pressemitteilung. Damit versucht der grösste Schweizer Gemeinschaftsverpfleger nach eigenen Aussagen sich vom altbackenen und altjüngferlichen Image der Gründerjahre zu trennen. Mit dem Wechsel der Rechtsform will sich das sozial orientierte Unternehmen mehr dem Markt öffnen und wettbewerbsfähiger werden. An der ordentlichen Mitgliederversammlung Ende Juni 1999 wird der Verein dann in eine Aktiengesellschaft übergeführt. Das Aktienkapital liegt bei 1 Mio. Franken. Die SV-Stiftung wird Hauptaktionärin, ein geringer Teil der Aktien wird den heutigen Vereinsmitgliedern übertragen. Unter dem Dach der SV-Group agieren die Unternehmen SV-Service AG, Movis AG, und die KGS Gesellschaften in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Der neue Konzern und sein Führungsgremium sind der SV-Stiftung als Hauptaktionärin rechen-schaftspflichtig. GSG

Churrascaria Rodizio, Zürich

Lange Spiesse und lange Nächte

Die kürzlich eröffnete «Churrascaria Rodizio» in Zürich bietet ihre Spezialität genau wie in Brasilien an: Die «Churrasqueiros» gehen mit dem gegrillten Fleischspieschen von Tisch zu Tisch.

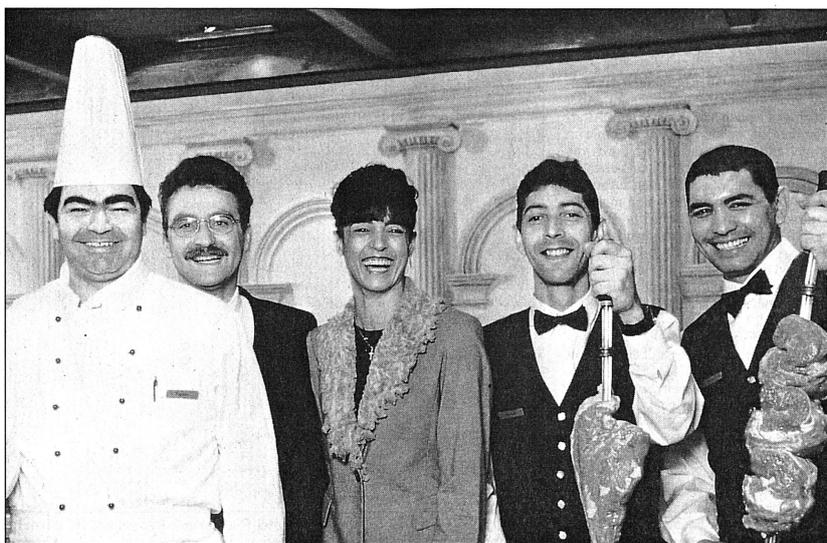
HELGA WIENRÖDER

Wenn dort am Abend die langen Spiesse mit Fleisch gespickt und gebraten werden, die Churrasqueiros damit von Tisch zu Tisch gehen und die brasilianischen Musiker ihre Instrumente ergreifen, dann ist Zeit für einen Gaumenschmaus besonderer Art. Nur Brasilienkennner wissen, was gemeint ist, wenn man von Churrasco Rodizio spricht: ein brasilianisches Fressvergnügen, das in Zürich und damit erstmals in der ganzen Schweiz Premiere hat. Churrasco Rodizio bedeutet nichts anderes als «Fleisch am Spieß, der herumgereicht wird». Im Lande des Samba und des Fussballs ist der Besuch einer Churrascaria ein Fest mit der Familie, Kindern und Freunden.

Equipe aus Brasilien

Das ist auch das Ziel der Gastgeberin Sonia Viera Schwietter. Die gebürtige Brasilianerin hat bereits in ihrer Heimat mehrere Restaurants geleitet, lebt seit sechs Jahren in der Schweiz und gründete zusammen mit ihrem Mann, dem Unternehmensberater Michel Schwietter, die Rodizio AG. Das gemeinsame Ziel ist, dem Konzept auch hierzulande zum Erfolg zu verhelfen.

In der Mitte des Restaurants befindet sich das Salatbuffet. Dort haben auch die brasilianischen Musiker ihren Platz. Das Ambiente ist rustikal-elegant. Eine Holzdecke, heller Marmorboden, Wände in sanften Sandtönen, Bögen und Nischen und-viele Pflanzen verströmen harmonische Ferienstimmung. Jeden Abend ab 19 Uhr beginnt das grosse Schlemmen. Der Aperitif: Viele Gäste probieren den Caipirinha, ein Getränk aus Zuckerrohr mit Alkohol. Anschliessend folgt der Gang zum Salatbuffet mit 20 verschiedenen Sorten, je nach Saison. Dann geht «la grande bouffe» erst richtig los: Drei echte aus Brasilien eingeflogene Churrasqueiros tragen fast einen Meter lange Spiesse mit fünfzehn verschiedenen Sorten Fleisch von Tisch zu Tisch und schneiden das Fleisch vor dem Gast ab – bis 2 Uhr nachts à discrétion! Direkt aus Brasilien importiert werden die Rindshuft (picanha), das rindsweisse Stück (maminha),



Planen Churrascarias in grösseren Schweizer Städten: Sonja und Michel Schwietter (Mitte), mit brasilianischen Mitarbeitern.

Foto: zvg

die ausdriessierte Rindshuft (alcatra) und der Buckel des Zebu-Rindes (cupim). Aus der Schweiz stammen alle anderen Fleischsorten, etwa das Rindschilb, das Rindsleistein, der Hohrücken und das Entrecôte. Dazu Schweinsrippchen, Schweinshals und -koteletten, Schweinswurst und geräucherter Zigeunerschinken. Leichtere Fleischsorten wie Pouletschenkel, Trutenbrust und Pouletherz runden das Angebot ab. Die Churrasqueiros servieren auch die Beilagen, wie Reis mit schwarzen Bohnen, grillierte Kochbananen und Pommes frites sowie den tropischen Dessert.

Kellner und Köche in einem

Das Fleisch wird in einem High-Tech-Ofen kurz angebraten, der Platz für 70 Spiesse hat. Der Wein stammt derzeit noch aus europäischen, vorwiegend italienischen Weingütern. Offertiert wird auch ein brasilianisches Bier. Von Donnerstag bis Sonntag gibt es Live-Musik mit südamerikanischen Rhythmen. Tagsüber ist das Rincao de Costela fast ein normales Restaurant, das täglich zwei wechselnde Menus anbietet.

Die drei Churrasqueiros aus Brasilien sind Metzger, Kellner und Grillköche in einer Person und machen einen so komplexen und hierzulande unbekannteren Job, dass Michel Schwietter für sie eine beschränkte Arbeitsbewilligung für vier Monate erhielt. Danach müssen lokale Mitarbeiter gefunden werden, die dafür in Zürich ganz speziell ausgebildet werden. «Am liebsten Brasilianer oder Süd-

amerikaner, die hier leben, um eine gewisse Originalität zu gewährleisten», sagt Michel Schwietter. Der Unternehmer hat klare Umsatzvorstellungen: In Zürich will er 2,5 Mio. Franken Umsatz pro Jahr machen. Derzeit werden weitere Churrascarias geplant: etwa in zwei Monaten soll in Basel eröffnet werden, dann in Luzern, in der Westschweiz und später in München.

Das «Rincao de Costela»

Das Restaurant verfügt über 148 Essensplätze und eine Bar mit 30 Stühlen. 25 Mitarbeiter insgesamt, davon einige Teilzeit, arbeiten in der Küche und im Service. Churrasco Rodizio kann man ausschliesslich am Abend ab 19 bis 02 Uhr bestellen – und das für 47 Franken à discrétion inklusive Salatbuffet und Beilagen – ohne Getränke. Kinder bis sieben Jahre essen gratis, bis zwölf Jahre bezahlen sie die Hälfte. Live-Musik gibt es jeweils Donnerstag bis Sonntag, sonst ab Band. Mittags werden zwei täg-

lich wechselnde Menus ab Fr. 15.50 serviert. Dazu Wochenspezialitäten sowie verschiedene Pasta-Gerichte und Pizzas. Der Küchenchef ist ebenfalls Brasilianer und heisst Mousinho da Silva. Er lebt seit drei Jahren in der Schweiz und war in seiner Heimat in verschiedenen Hilton- und Sheraton-Hotels für das Essen verantwortlich. Geöffnet ist das «Rincao de Costela» («Koteletten-Ecke») Montag bis Freitag von 9 Uhr morgens bis zwei Uhr nachts. Adresse: Freischützgasse 14, 8004 Zürich. HW

MIXED PICKLES

Die Lufthansa-Tochter LSG/SkyChefs wird aktiv jetzt auch an den deutschen Autobahnen. Nachdem die Gruppe zusammen mit einigen Finanzpartnern die Autobahnaststätten «Tank & Rast» übernommen hat, will sie hier nun auch «ihre gastronomische Kompetenz sichtbar machen und neue Konzepte erproben». Deshalb sollen pro Jahr «bis zu zwei Betriebe» an den Autobahnen und LSG auch in «eigener Verantwortung» gepachtet und geführt werden. Darüber hinaus will der Caterer die anderen Pächter schulen. Gleichzeitig vermeldet LSG/SkyChefs zwei stolze Erfolge international: Zum einen konnte das Catering des konzern-eigenen Flugbetriebs von Daimler-Chrysler zwischen Stuttgart und Detroit gewonnen werden. Und in China wurde (nach Beijing, Shanghai, Xian und Hongkong) ein fünfter Flughafenbetrieb eröffnet. Auf dem Lukou International Airport bei Nanjing errichtete LSG/SkyChefs einen eigenen Betrieb. GU

Paris: Flo-Gruppe expandiert. Die Restrukturierung in der Pariser Gastro-Szene geht weiter. Nachdem sich zum Ende des vergangenen Jahres El Rancho intra muros etabliert hatte, übernahm jetzt die Flo-Gruppe (Hippotamus, Petit Bofinger, Pariser Brasseries, Flo-Catering) sechs Pariser Amanguier-Restaurants und bleibt damit auf Expansionskurs. Die Gruppe hat sich 1998 erfolgreich an der Börse etabliert und weist für das vergangene Jahr ein Umsatzplus von 17% auf 1,58 Mia. FF aus. Die neuen Lokale sollen als «Petit Bofinger» lanciert werden, eine preiswerte Brasserie-Formel (150 FF), die bisher mit drei Restaurants als Testlauf funktioniert. Für die geplanten neun Petit Bofinger geht die Flo-Gruppe von einem budgetierten Umsatz von 80/90 Mio. FF aus. HAS

In Paris brechen zwei berühmte Köche mit alten Traditionen. Nicht mehr der Wirt hat das Sagen, sondern der Gast. Alain Ducasse etwa serviert in seinem neuen «Spoon, Food and Wine» nicht nur Gerichte aus aller Welt. Bei Frankreichs erstem Koch, der zwei 3-Stern-Lokale zugleich führte, stellt der Kunde Saucen und Beilagen nun so zusammen, wie es ihm gerade passt. Noch geladener sind Frankreichs Gastro-Puristen auf den Rezkellah: In dessen «Latitude 40» gibt es nicht nur Diät-Menüs. Die Gäste bestimmen auch die Grösse ihrer Portionen und dürfen den eigenen Wein mitbringen. Der aus den USA zurückgekehrte Starkoch nimmt dafür ein «Korkengeld» in Höhe von umgerechnet knapp 20 DM. HAS

PRODINDEX 29.3. bis 3.4. 1999

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

Artikelbezeichnung	1999		1998	Index		Index-Jahresübersicht ²
	Woche 13	Woche 12	Woche 13	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				±0,0%	+1,8%	
Rindshuft ¹	32.50	32.50	31.90			
Entrecôte ¹	34.90	34.90	34.20			
Stiedfleisch ¹	10.40	10.40	10.50			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				-1,7%	-12,6%	
Kalbsnuss ¹	31.50	24.90 A	32.90			
Kalbssteak ¹	39.90	41.40	37.90			
Kalbsbrust ¹	12.90	13.40	14.40			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				+2,1%	-14,2%	
Nierstück mit Hüft ¹	18.40	18.40	20.40			
Hals ¹	12.90	12.90	15.40			
Schulterbraten ¹	10.90	10.90	13.60			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				+17,2%	+9,2%	
Spargeln weiss, Bund 1kg ¹	9.70	9.95	7.90 A			
Gartenkresse, Gitter 1kg ¹	8.80	10.60	10.60			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				-1,0%	+1,4%	
Kiwi, Karton 33 Stück, Stück	0.26	0.26	0.30			
Trauben blau, Karton 4,5 kg ¹	2.95	3.45	3.95			

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

GLOSSE

Sein, Schein und Wein

Sie erinnern sich: die Presse berichtete kürzlich mehrfach über den nächsten Tessiner Weinpanscher. Man erregte sich äusserst und die Headlines erreichten die Grösse von Meldungen über den Seelenzustand von Fräulein Schwyder. Allerhand önologische Prominenz nahm Stellung und gab ihren Wein dazu. «Weinpanscherei im Tessin war den Behörden seit Jahren bekannt», titelte die eine Zeitung. «DOC-Weine gepanscht», meldete ein anderes Blatt. An sich stimmen diese Aussagen, in sich haben sie jedoch höchstens Blick-Wert. Richtig ist zwar, dass es verboten ist, DOC oder AOC-Weine zu panschen (mischend zu verfälschen). Falsch ist jedoch die Meldung, dass Panschen in der Schweiz grundsätzlich verboten sei. Man verwendet einfach andere Namen dafür. Es wird verschnitten, coupert, geschönt, epressoert oder – beachten Sie die wortschöpferische Kreativität der Branche – Mariagen werden arrangiert. Keine Panik, liebe Germanisten, wir finden zusammen schon noch den Ausgang aus diesen scheinbaren Widersprüchlichkeiten. Weinpanscherei ist also in der Schweiz nicht nur gesetzlich erlaubt, sondern selbstverständlich kantonal geregelt und eidgenössisch kontrolliert. Wenn Sie nun aber genau wissen wollen, wieviel 98er-Aigle aus Aigle in einer Flasche 98er-Aigle enthalten ist, müssen Sie sich schon selbst durch Gesetze und Verordnungen trinken. Und wenn Sie wissen wollen, in welche Ostschweizer Blauburgunder ihre Südtiroler Ver-

wandten fliessen: fragen Sie Ihren kantonalen Oberrebmester, den nächsten Kantonschemiker oder eine andere Fachperson. Sie werden dann die alte Käuferweisheit hören, dass Weine natürlich nur zur Qualitätsverbesserung verschnitten würden. Das würde dann in unserem Tessiner Fall zum Beispiel heissen, dass die Baroli mit Tessiner Merlot verschnitten wurden. Ist ja logisch! So ein milder Nebbiolo aus dem Piemont wird erst durch einen nervigen Merlot aus Tenero zu einem richtigen Barbaresco. Dazu der Präsident der Tessiner Weinhändler: «Die Händler wollen durch den Verschnitt eben ihre Weine personalisieren». Denn vor den edlen Nasen Schweizer Kellermeister findet ja kaum importierter Wein Gnade. Da wird verschnitten, geschönt, entsäuert, entfärbt und mikrofiltriert, was die Schläuche halten. Denn Marketing weiss, was Kenner wünschen; Jahraus. Jahrein einheitliches Getränk: ob Goût suisse oder Gusto svizzero, einen Markenartikel eben. Und der muss billig sein. Weil ja das Gastgewerbe in einer ach so bedauerenswerten Lage ist. So wird es weiterhin Händler und Produzenten geben, die das Halbeli Barolo zu 7 Franken 50 oder das Sixpack Fendant zu 21 Franken anbieten. Und Hoteliers, Wirte und Konsumenten, die meinen, sie hätten jetzt ein ganz besonderes Tröpfchen eingekauft. Aber eigentlich wissen wir doch alle, wer meint. Eben.

Hanspeter Gsell

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.: Mirosław 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 Schlenzcek Gasser (GSG),
Partie française: Mirosław Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM).

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Ulrich Utiger.

Abonnements / 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.

LESEBAR

Anton Mosimann's
vegetarische Küche



«Mosimann's vegetarische Küche» heisst das neueste Kochbuch Anton Mosimanns. Der wohl berühmteste und international erfolgreichste Schweizer Gourmetkoch ist auch weltweit einer der grössten Meister seines Faches. Mosimann bietet mit seinem Buch allen, die auch einmal Lust auf fleischlose Gerichte haben, attraktive vegetarische Möglichkeiten für den Alltag. Das Kochbuch zeigt, dass die vegetarische Küche nicht nur gesund, sondern auch natürlich-lustvoll, kreativ und keineswegs aufwendig oder gar kompliziert ist. Bei der Zusammenstellung der Rezepte wurden Nahrungsmittel berücksichtigt, denen nachgewiesenermassen krebshemmende Wirkung zugeschrieben wird. Im weiteren orientieren sich die Rezepte an der mediterranen Küche, deren Grundlage Getreideprodukte, Früchte, Gemüse und Olivenöl bilden. Das 132 Seiten umfassende und grafisch schön gestaltete Kochbuch besticht durch relativ wenig Text und 113 grosse Farbfotos der Pariser Fotografin Marie-Pierre Morel. DST

Mosimann's vegetarische Küche, erschienen im Werd-Verlag, ISBN 3-85932-268-0, Fr. 29.90.

MIXED PICKLES

Autogrill mit Rekordgewinn. Die italienische Restaurantgruppe Autogrill meldet für das vergangene Geschäftsjahr einen konsolidierten Nettogewinn von umgerechnet rund 55 Mia. Franken. Dies entspricht einem Zuwachs von 31,4%. Der Umsatz stieg um 26,6% auf rund 1,8 Mia. Franken. HAS

Olten

Anton Mosimann wird
definitiv Schlossherr

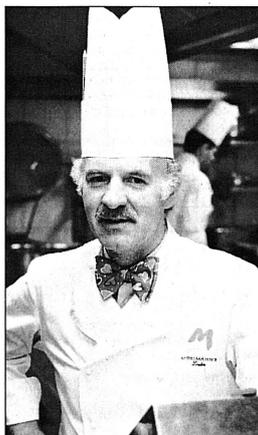
Der Londoner Starkoch Anton Mosimann kann definitiv ins Oltner Sali-Schlössli einziehen. Die Bürgergemeinde Olten hat den Verkauf im Baurecht an Anton Mosimann einstimmig bewilligt.

«Herr Mosimann wurde an der Bürgergemeindeversammlung mit offenen Armen empfangen», erklärte Urs Aerni, Güterverwalter der Bürgergemeinde Olten, gegenüber der htr. Anton Mosimann kann das Grundstück mit dem Sali-Schlössli oberhalb Oltens für 50 Jahre im Baurecht übernehmen. Mosimann zahle einen «anständigen Baurechtszins», so Aerni. Die Bürgergemeinde Olten nimmt das Schlössli nach Ablauf des Vertrages zu bereits festgelegten Konditionen zurück. Diese Abmachungen treten am 1. März 2000 in Kraft.

Vom Wechsel von der derzeitigen Pächterin Christa Baranowski zu Anton Mosimann verspricht sich die Region Olten «keinen bedeutsamen gastronomischen Impuls», so die Bürgergemeinde Olten.

Nur Schweizer Produkte

Ein genaues Konzept hat Spitzenkoch Mosimann noch nicht. Ebensovienig weiss er zurzeit, wie er zwischen London und Olten mit seinen Kochlöffeln hin- und herpendeln wird. Eines ist ihm aber heute schon klar: Er will im Sali-Schlössli ausschliesslich mit Schweizer Produkten kochen. Ob das Schlössli unter dem neuen Hausherrn, der in seinem Londoner Privatclub Royals, Politprominenz und Weltstars zu seinen



Anton Mosimann kocht ab März 2000 im Oltner Sali-Schlössli. Foto: zvg

Gästen zählt, weiterhin ein Ausflugslokal bleiben wird? Mindestens zu einem kleinen Teil will der «Koch der Könige» diese lokale Tradition aufrechterhalten. Anton Mosimann hegte schon lange den Wunsch, in der Schweiz ein spezielles historisches Gebäude zu übernehmen. In London betreibt Mosimann ein Gourmetlokal sowie eine Koch-Akademie. Nachdem sein Projekt einer Gastro-Schule in Nottwil 1997 nicht zustandekam, war es ruhig geworden um den Starkoch und seine Ambitionen im Heimatland. DST

Mövenpick

Konzernleitung
speckt ab

Die Konzernleitung von Mövenpick wird verkleinert. Zwei langjährige Manager verlassen das Unternehmen, einer tritt aus der Konzernleitung aus und ein weiterer wird in diesem Jahr pensioniert. Die Konzernleitung umfasst bisher acht Personen, künftig sollen es noch fünf sein.

Cleto de Pedrini, unter anderem zuständig für Konzernstrukturen, verlässt das Unternehmen auf den 1. April, bestätigte Mövenpick-Sprecher Emil Egger. Er war sieben Jahre in der Mövenpick-Konzernleitung. Jean-Pierre Streich, zuständig für Management Services, geht nach sechs Jahren Mitte 1999. Beides seien freiwillige Abgänge, betonte Egger. Die beiden Generaldirektoren würden das Unternehmen verlassen, weil sich innerhalb des Konzerns gewisse Aufgaben verändern oder wegfallen würden.

Ueli Eggenberger werde seine Funktion als Chef von Foods Schweiz behalten, trete aber aus der Konzernleitung aus.

Finanzchef Paul Schwitzer werde voraussichtlich Ende Jahr in Pension gehen. Künftig soll die Konzernleitung aus den Leitern der drei Divisionen – also Jean-Paul Gaillard, Günther Wäss und Christian Windführ – dem Finanzchef und dem Konzernleitungspräsidenten Bruno Schöpfer bestehen, erklärte Egger weiter.

Die einzelnen Einheiten sollen künftig als Subholdings selbstständig geführt werden. Am weitesten fortgeschritten ist die Entwicklung bei den Hotels, wo ein eigener Verwaltungsrat über die Geschicke dieser Division wacht und die strategischen Entscheide fällt. sda/CM

ANZEIGE

FELDSCHLÖSSCHEN QUINTO
DAS NATURTRÜBE 5-KORN-BIER AUS

WEIZEN

GERSTE

ROGGEN

DINKEL

HAFER



DIE NATÜRLICHSTE SACHE DER WELT!

JETZT IN AUSGEWÄHLTEN GASTHÄUSERN
UND IM GETRÄNKEHANDEL

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELIERE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES,
AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/SCHATZUNGS?

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

SÜCHEN 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 VER-
ÄNDERN UND SÜCHEN EINEN BETRIEB ZU
KAUFEN - ZU MIETEN - ODER ZU FÜHREN?

SENDEN SIE UNS UNTERLAGEN ODER RUHEN
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

zweissimmen
Zu verkaufen
Restaurant/Dancing
Forellensee

- BGF ca. 870 m² • Grundfläche ca. 3200 m²
- Parkplatz für ca. 100 Autos
- Sehr günstiger Preis

SCHWEIZER INVEST
ASSET MANAGEMENT/ANLAGEBERATUNG
3778 SCHÖNRIED/GSTAAD
Telefon 033 748 40 05
E-Mail: schweizerinvest@spectraweb.ch
112551/401159

Altershalber zu verkaufen von Privat
Restaurant-Gasthof-Hotel

Agglomeration Aarau. Hotel in Topzustand
an allerbest. zentraler Lage, Autobahn-
anschluss, Restaurant 100 Sitzplätze, Saal
80 Sitzplätze, Gartenterrasse 45 Sitzplätze,
20 Hotelbetten mit WC/Dusche, TV/Radio und
Telefon, 70 Parkplätze, Grundstück 2000 m²,
Bauvolumen 4600 m³. Gebäude versichert
auf 2,5 Mio. Nötiges Kapital Fr. 390 000.-.
Umsatz ca. 1,5 Mio. VP 1.8 Mio.

Schriftliche Offerten an den beauftragten
Notar Lütolf Alois, Waltenschwilerstrasse 2,
5610 Wohlen.
P 112467/401120

PRÄZ (HEINZENBERG)
Hotel/Restaurant «Plattas»

Inmitten des wunderschönen Wander-
und Skigebietes «Heinzenberg»
verkaufen wir umständehalber zu
günstigen Konditionen das
Hotel/Restaurant «Las Plattas».
Eigentumsantritt jeder Zeit möglich.
Ernsthafte Interessenten
melden sich unter Chiffre 168252
Grischannonen AG, PF, 7001 Chur

In bekanntem Zentralschweizer
Sport- und Tourismusort zu verkaufen
**Confiserie – Tea Room
mit Wohnhaus**

- Sonnig, ruhig und zentral gelegen
- Unverbaubarer Blick auf die Berge
- Stilvolles Café/Tea Room mit
ca. 150 Plätzen plus Sonnenterrasse
- Confiserie mit Verkaufslokal und
Produktionsräumen
- Wohn-/Büroräume im 1. und 2. Stock
- 3 1/2-Zimmer-Dachwohnung
- Ord. unterhaltene Allliegenschaft
- Öffentliche Parkplätze vorhanden
- Garagentrakt und Garten
- Grundfläche ca. 1000 m²

Solvente Interessenten melden sich
unter Chiffre K 038-709960
an Publicitas AG, Postfach 385,
8712 Stäfa.
P 112448/44300

Zu verkaufen im Rheintal per sofort
oder nach Vereinbarung

Bar / Club

neu aufgebaut und komplett
eingesicht. inkl. Sauna und Küche,
Waschmaschine und Tumbler.

(evtl. mit zu übernehmen eine Etage
höher)

Spiegelsaal

mit Garderoben, Dusche und WC,
Büro und Freizeitraum plus ein Zimmer).
Alles ein Gebäude mit zwei Eingängen
und genügend Parkplätzen.

Übernahme:
– Bar Verhandlungspreis Fr. 240 000.-
– Spiegelsaal Verhandlungspreis Fr. 30 000.-

Solvente Interessenten melden sich
bitte unter
Telefon 071 777 30 76
(von Mo bis Fr ab 13.00 bis 22.00 Uhr)
112545/401166

Brig/Wallis
Romantisches Hotel-Restaurant
sucht
Nachpächter(in)

Rufen Sie mich an.
H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50
P 111983/382373

KPMG

An hervorragender Verkehrslage in der
Deutschschweiz verkaufen wir ein

Drei Sterne-Hotel

- über 60 Zimmer, 1 Restaurant,
22500m² Land
- grosser Seminarbereich
- attraktives Wachstumspotential
- überdurchschnittlich hohe Betten-
auslastung
- Ganzjahresbetrieb, nicht saisonal

Für weitere Auskünfte steht Ihnen
Bettina Bornmann,
Abt. Corporate Finance,
Telefon 01-249 30 63,
Fax 01-249 31 05,
gerne zur Verfügung.
(Bornmann_Bettina@kpmg.ch)
112466/382755

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

STADT BERN
Im Auftrag vermieten wir
KULTUR-BISTRO
Neueröffnung Frühjahr 2000
Bistro mit 40 Sitzplätzen
Gartenterrasse mit 30 Sitzplätzen

Umsatzgrösse Fr. 300 000.-.
Erforderliches Eigenkapital Fr. 100 000.-.

Die/Der zukünftige GastgeberIn
haben die Möglichkeit, zusammen
mit der Bauherrschaft die Innen-
einrichtung der aussergewöhnlichen
Räume in einer Steinhalle mitzugestalten.

Können Sie sich für Kulturelles und
Historisches begeistern, lieben Sie
das Veranlassen von besonderen
Anlässen und bringen Sie fundierte
gastgeberische Fähigkeiten mit,
dann wird Ihnen dieser vielfältige
Restaurantbetrieb sehr viel Freude
bereiten.

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

**FSH – FIDUCIAIRE SUISSE
DES HOTELIERS S.A.**

Toute vente, acquisition, développement,
restructuration, expertise

**d'entreprises hôtelières
et touristiques**

Ne manquez pas de nous consulter pour
optimiser vos chances de réussite.

www.trefida.com
Pierre-André Piffaretti
Avenue de Florimont 1 – 1820 Montreux
Téléphone 021 966 15 00 – Fax 021 966 15 16
Zurich, Montreux, Genève, Berne, Sion,
Lugano, St. Moritz, Villars-sur-Glâne
P 112578/397559

**Deutsch und
en français**
hotel + tourismus revue
Abonnementen 031 370 42 42

A vendre
Centre ville de BULLE
CAFE-RESTAURANT

- 70 places
- Terrasse 20 places
- places de parc à proximité
un appartement 100 m²
et 4 chambres

Fr. 830 000.- à discuter.

Ecrire sous chiffre Y-130-34724
à Publicitas S.A.
case postale 176, 1630 Bulle, 1
P 112543/44300

RESTAURANT
à louer

- Proximité centre ville de NEUCHÂTEL
– parking couvert à 100 m
- Surface 240 m² – 55 places plus Bar
- Eventuellement avec appartement
de 3 ou 4 pièces
- Immeuble en parfait état d'entretien
- Convientrait à personne en possession
d'une patente de cafetier-restaurateur
et désireuse de développer un
restaurant à thème.

Pour tout renseignement, veuillez svp.
adresser votre demande sous chiffre
112469, hotel + tourismus revue,
case postale, 3001 Bern.
112469/401126

Zu verkaufen im Raume Wil
Restaurant an guter Lage
ca. 50 Sitzplätze, 6 Zimmer-Wirtshg.
im Haus, Parkplatz und Umschwung,
Fr. 550'000.-, kl. Anz. 071 911 07 44

Je vends magnifique
Restaurant-Pizzeria
de 200 places au pied des pistes de ski
dans les «Portes du Soleil»
et un chalet de 3 appartements
(Fr. 320 000.-)

Offres sous chiffre 112441,
hotel + tourismus revue,
case postale, 3001 Bern.
112441/392704

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

**Anzeigenschluss für
Liegenchafts-Inserate
Donnerstag 17 Uhr**

Objekt des Monats: Gasthaus zur Traube, Bad Ragaz
**In diesem Bijou können Sie
Gastgeber in persönlichem Rahmen sein**

Mit Bad Ragaz verknüpft sich unmittelbar
der Gedanke des Wassers. Wunderbar
warmes und reines Thermal-Quellwasser.
Seit Jahrhunderten wird die Quelle genutzt
und Gesunde wie Kranke profitieren da-
von. Ausser dem heilenden Wasser gibt
es in Bad Ragaz viele schöne Dinge zu
geniessen. Ausspannen, durch die Reb-
gebiete der nahen Bündner-Herrschaft
flanieren, die kulturellen Werte der Region
kennenlernen, Sportliche Aktivitäten wie
Golfen und Tennisspielen, Skifahren auf
dem Hausberg Pizol, Wandern im Heidi-
land und noch vieles mehr. Das Hotel
Traube befindet sich in der Nähe vom
Bahnhof und ist mit Zug und Auto schnell
erreichbar. Ein neuer Besitzer kann in
diesem Hotel seine eigenen Ideen ver-
wirklichen und seine Gäste mit kul-
turischen Angeboten verwöhnen. Ver-
kaufspreis auf Anfrage.

Detailbeschreibung
Untergeschoss:
gemütliche Bar mit 50 Plätzen.
Erdgeschoss:
Tagesrestaurant mit 30 Plätzen,
Ragazstube mit 50 Plätzen und
Arvenstube mit 95 Plätzen.
1. und 2. Stock:
30 Betten mit WC/Bad und z.T. Balkonen
3. Stock:
4-Zimmer-Direktionswohnung.
Diverses:
20 eigene Parkplätze.

Für weitere Fragen oder einen unverbind-
liche Besichtigungstermin wenden Sie
sich an den SHV.
Unterstützung bei Finanzierungs- und Ver-
fahrensfragen bis hin zur Begleitung an die
Verurkundung sind integrale Bestandteile
der Dienstleistung «Immobilien SHV».

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV, Urs Feuz
Immobilienretrohändler SVIT
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 41 11
Fax 031 370 43 44

ALLEMANN ZINSLI & PARTNER AG
Treuhand, Revision und Beratung

Im Auftrage verkaufen wir das
zwingli zentrum in Wildhaus
ein idyllisch gelegenes Ferien- und Seminar-Ressort

An sonniger Lage oberhalb des Dorfkerns von Wildhaus befindet sich das
Verkaufsobjekt mit 4 Gebäuden, 17 000 m² Grundfläche und einem grossen
Parkplatz. Es beinhaltet:

- 44 Hotelbetten in Zimmer mit Dusche/WC
- 71 Lagerbetten
- 2 Speisesäle
- 1 Cafeteria mit Terrasse
- 1 Saal mit Bühne
- 9 Club- und Werkräume/ateliers
- die erforderlichen Infrastrukturen

Die Gebäude befinden sich in einem guten Unterhaltszustand. Bisher wurde
das Zentrum von einer Stiftung des Schweizerischen Evangelischen Kirchen-
bundes sehr aktiv geführt. Die zukünftige Nutzung unterliegt jedoch keinen
Einschränkungen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:
Allemann, Zinsli & Partner AG
Postfach, 7000 Chur, Telefon 081 257 18 12
P 112455/282863

CH - 7001 Chur • Quaderstrasse 11 • Postfach
Tel. 081 257 18 18 • Fax 081 257 18 19

Technische Infrastruktur

Kommunikation ohne Kostendeckung

Die Technik im Hotelzimmer wird immer mehr zum Verkaufsargument. Allerdings werden die teuren ISDN-Telefone und Modemanschlüsse von den Gästen in den höherklassigen Hotels verlangt, jedoch selten genutzt.

RETO WESTERMANN

Wer in ein Hotel der Lindner-Gruppe in Deutschland eincheckt, erhält für die Zeit des Aufenthaltes nicht nur einen Zimmerschlüssel, sondern auch eine E-Mail-Adresse. Anschauen können sich die Gäste ihre elektronische Post auf dem Fernseher im Zimmer, der auch den Zugang zum Internet bietet. Noch weiter geht der elektronische Service im Lindner Congress Hotel in Frankfurt: Videokonferenzen direkt in die Hotelzimmer mit Teilnehmern aus aller Welt gehören dort zum Standard, ebenso wie ein eigener PC neben dem Bett und zwei ISDN-Telefone.

Mit seiner modernen Kommunikationstechnologie wendet sich das Congress Hotel in Frankfurt speziell an Businessgäste, die Wert auf ein breites Multimedia-Angebot legen.

Technik als Verkaufsargument

Auch Hotels, die Businessgäste nicht zu ihrer Zielgruppe zählen, müssen heute einiges an Kommunikationstechnik bieten. Aus einem einfachen Grund: Technik in den Zimmern ist ein wich-



Kongresshotels der oberen Klasse wenden sich mit ihrer modernen Kommunikationstechnologie speziell an Businessgäste, die Wert auf ein breites Multimedia-Angebot legen. Fotos: zvg

Telefonanlage wird heute die Viertelmillionen-Grenze schnell überschritten», sagt Scherrer vom «Allegro».

Das wäre weiter nicht schlimm, wenn sich die Anlagen amortisieren liessen. Das ist heute aber schwierig. «Die Gäste haben alle Geräte dabei», sagt Damiano Salvia vom 4-Stern-Hotel Meierhof in Horgen. Laptops samt Modem für Internet, E-Mail und Fax sowie Natels machen die Geschäftsreisenden von der Infrastruktur des Hotels unabhängig. Mit Calling Cards oder Prepaid-Cards umgehen sie zudem die Telefongebühren.

Im Hotel Meierhof hat man deshalb bei der letztjährigen Renovation eine preiswerte Lösung gewählt: In den Zimmern tauchte man die Telefonsteckdosen durch Modelle mit zwei Steckplätzen aus. Die Gäste können dort neben dem Telefon ein Modem einstecken und entweder telefonieren oder aufs Netz gehen. Trotz der einfachen Lösung trägt die Telefonanlage im «Meierhof» die Unkosten aber nicht.

Wer wegen fehlender Technik keine Gäste verlieren will, muss also in den sauren Apfel beissen. «Es ist wie mit dem Hotelpool», meint Urs Kläy, Leiter Technik und Sicherheit im Basler Hilton Hotel, «hat man keinen, kommen die

Gäste nicht, hat man einen, benutzen sie ihn nicht.»

Wenig baulicher Aufwand

Wer seine Telefonanlage aufrüsten will, muss hauptsächlich in die Technik investieren, die Massnahmen am Gebäude selbst sind meist gering. Werden, wie im Hotel Meierhof, nur Doppelsteckdosen und neue Apparate eingebaut, kann dies bei laufendem Betrieb geschehen. Die Kosten dafür liegen bei einigem hundert Franken pro Zimmer für Steckdose, Apparat und Arbeit. Auch die Umrüstung auf ISDN-Telefone läuft ähnlich einfach ab. «Kupferleitungen und neuere Steckdosen können beibehalten werden», sagt Rolf Gubub. Er ist Leiter der Sparte Telekommunikation bei Burkhalter, dem grössten Schweizer Elektroinstallateur.

Aufwendiger dagegen sind die Kosten für neue Telefonapparate und den Tausch der Zentrale. Telefone, die auch Zusatzfunktionen wie das Check-out oder einen Anrufbeantworter beinhalten, kosten zwischen 500 und 600 Franken pro Stück. Teuer sind auch die digitalen Zentrale. Sie werden heute oft nur geleast, statt wie früher gekauft oder gemietet. Zusätzlich zur Zentrale benötigt man noch eine Software, die die Gesprächskosten erfasst und das Check-out per Telefon abwickelt. «Bei einem Hotel mit 100 Zimmern kostet die Software samt Schnittstellen-PC rund 22 000 Franken», sagt Walter Kreisser, Geschäftsführer der Firma Check-in Data in Schlieren. Sie vertreibt unter anderem das weit verbreitete System Fidelio.

Der Zeitaufwand für die Umrüstung eines Hotels auf neuzeitliche Telekommunikation dauert zwei bis drei Wochen. «Am besten kombiniert man die Arbeiten mit einer grösseren Renovation», empfiehlt Gubub von der Firma Burkhalter. Denn für die Installation zusätzlicher Steckdosen sind lärmige Bohrarbeiten nötig. Zudem stellt die Kombination mit einer Renovation sicher, dass die neuen Steckdosen für die nächsten Jahre richtig platziert sind.

Tricks zur Amortisation

Wer die Kosten für die Amortisation seiner Telefonanlage nicht einfach auf die Zimmerpreise überwälzen will, findet heute auf dem Telefonmarkt Unterstützung. Die Telefonfirma Diax beispielsweise offeriert ihren Geschäftskunden finanzielle Unterstützung bei der Anschaffung neuer Anlagen. Voraussetzung dafür ist, dass sich der Hotelier verpflichtet, Telefongespräche zu einem gewissen Betrag mit der Telefonfirma zu führen. Die Unterstützung kann bis zu 4% der Gesprächssumme ausmachen. Mit zum Angebot gehört auch ein sogenannter «Router», ein Gerät, das automatisch feststellt, ob das gewünschte Gespräch günstiger mit Swisscom oder

einem anderen Anbieter geführt werden soll. Wer mit einem der neuen Anbieter zusammenarbeiten möchte, muss darauf achten, dass dieser die Aussendung von Taximpulsen garantiert. «Ohne Impuls ist nicht feststellbar, wieviel von welchem Zimmer aus telefoniert wurde», erläutert Telefonspezialist Gutub. Im Gegensatz zur Swisscom würden die neuen Anbieter nämlich normalerweise

nicht nach Impulsen abrechnen, sondern nach Zeiteinheiten. Einige offerieren für Hotelkunden aber die Einrichtung eines Taximpulses.

Noch nicht auf dem Markt sind Bildschirmtelefone, die kostenpflichtige Zusatzrichtungen und Werbung anbieten können. Damit liesse sich ein Teil der Kosten der Telefonanlage wieder hereinholen.

Preisbeispiele für Telecom-Einrichtungen*

Anschluss Zimmer Neubau pro Steckdose	300.-
Umrüstung Zimmer Altbau pro Steckdose	100.- bis 150.-
Telefonapparat einfach	250.- bis 300.-
Telefonapparat mit Zusatzfunktionen	500.- bis 600.-
Vermittlungsanlage digital (lässt sich auch mieten oder leasen)	40 000.- bis 50 000.-
Voice Mail (Anrufbeantworter für alle Zimmer)	6 000.- bis 8 000.-
Software Fidelio für Abrechnung und telefonisches Check out samt Schnittstellen-PC	22 000.-
Miete Basisanschluss ans Telefonnetz ISDN (2 Linien)	50.- /Monat
Miete Primäranschluss ISDN (30 Linien)	500.- /Monat

Preisbeispiel für 100 Zimmer

Telefonanschlüsse	90 000.-
Telefonapparate	120 000.-
Vermittlungsanlage	50 000.-
Voice Mail	8 000.-
Fidelio-Software und Schnittstellen-PC	22 000.-
Total ohne Anschlussmiete	290 000.-

*Umrüstung eines Businesshotels: 2 Telefone pro Zimmer, 1 Modemsteckdose und elektronisches Check-out (nur Gästebereich).

Globale Kommunikation

Das sind die Standards

5-Stern-Hotels:

- ISDN-Telefon auf dem Nachttisch
- Schnurloses ISDN Telefon zur Benutzung im Hotel
- Analoge Modemsteckdose
- Digitale Schnittstelle
- Fax (eventuell als Buchungswunsch)
- Fest zugeteilte Telefonnummer zum direkten Erreichen der Modemsteckdose von aussen
- Virtuelle Nebenstelle: Stammgäste bekommen eine fest zugeteilte Telefonnummer
- Leihmöglichkeit für Laptops
- Steckdosen zum Laden von Laptops und Natels, die nicht mit der Zimmerkarte ausgeschaltet werden
- Interaktives Fernsehsystem mit Internet, E-Mail, Check Out, Roomservice, Spielen und Filmen.

4-Stern-Hotels:

- 1-2 Telefone pro Zimmer (evtl. ISDN)
- Analoge Modemsteckdose

- Evtl. digitale Schnittstelle
- Fax via Businesscenter oder Réception
- Fest zugeteilte Zimmertelefonnummer zum direkten Erreichen der Modemsteckdose von aussen
- Leihmöglichkeit für Laptops
- Steckdosen zum Laden von Laptops und Natels, die nicht mit der Zimmerkarte ausgeschaltet werden.
- Interaktives Fernsehsystem mit Internet, E-Mail, Check Out, Roomservice, Spielen und Filmen

3-Stern-Hotels:

- 1 Telefon pro Zimmer
- Analoge Modemsteckdose (Doppelstecker)
- Fax via Réception
- Fest zugeteilte Zimmertelefonnummer zum direkten Erreichen der Modemsteckdose von aussen
- Steckdosen zum Laden von Laptops und Natels, die nicht mit der Zimmerkarte ausgeschaltet werden
- Vereinfachtes Fernsehsystem ohne interaktive Funktionen. Evtl. Zusatzfunktionen via Schlüsselkarte

Immobilien:
Immer am
ersten Donnerstag
im Monat.

liges Verkaufsargument», sagt Patrick Scherrer, Direktor des Hotels Allegro in Bern. Zwei Technikbereiche stehen dabei im Vordergrund: Telekommunikation und interaktive Systeme via Fernsehschirm.

Den Gästen im Berner Allegro beispielsweise stehen in den Standardzimmern zwei ISDN-Telefone sowie analoge und digitale Anschlüsse für Modems zur Verfügung. Dazu kommt ein interaktives Fernsehsystem. Alleine die Telefongeräte in einem solchen Zimmer kosten 500 bis 600 Franken pro Stück, die Kosten für Zuleitungen, Steckdosen und die Hauszentrale nicht eingerechnet. «Bei einer

Interaktive Systeme zum Nullpreis

Nicht nur bei den Telefonen rüsten die Hotels auf, sondern auch bei den Fernsehgeräten. Interaktive Systeme lösen die einfachen Fernsehgeräte ab. Sie ermöglichen eine Vielzahl von Nutzungen, die weit über das Fernsehangebot hinausgehen. Einige der Angebote sind für die Gäste nur gegen Bezahlung abrufbar.

Ein interaktives System bietet beispielsweise Internet-Zugang, E-Mail, Zimmerservice, Filme, Videospiele, Bestellungen für den Roomservice und Check out. In den 5-Stern-Hotels seien solche Anlagen heute schon Standard, in den 4-Stern-Betrieben bald auch, gibt sich Rolf Christen, Direktor von Quadria (ehemals Thorn) in der Schweiz überzeugt. Solche Anlagen können durch Hoteliers gemietet oder gekauft werden. Bei der Miete wird ein fester Betrag pro Zimmer und Monat bezahlt. Die gebührenpflichtigen Leistungen, wie Internet oder Spielfilme, bringen einen Teil der Anlagekosten wieder herein. Im besten Fall schaut für den Hotelier sogar ein Gewinn heraus. Neben den Möglichkeiten der interaktiven Systeme wird in den Hotels heute auch eine Vielzahl von Fernsehprogrammen verlangt. Je nach Herkunftsländern der Gäste genügt das Angebot des örtlichen Kabelnetzbetreibers nicht. Eigene Satellitenempfangs-An-

lagen sind deshalb unumgänglich. Dazu sind Parabolantennen auf dem Dach nötig. Peter Luginbühl von der auf Satellitenanlagen spezialisierten Firma Brecom rechnet pro empfangenem Kanal mit 1200 bis 1500 Franken bei gleichzeitiger Installation mehrerer Kanäle.

Ähnlich wie bei den Telefonanlagen ist der bauliche Aufwand für die Installation interaktiver Fernsehsysteme gering. Die vorhandenen Kabelstränge genügen meist oder können angepasst werden. «Je nach Alter sind die Kabelfernseh-Steckdosen und die Zwischenverstärker zu ersetzen», sagt Luginbühl von der Brecom. Nicht zu unterschätzen ist der Platzbedarf der Kommunikationssysteme ausserhalb der Zimmer. Die zahlreichen Videorecorder sowie die Steuerungselektronik werden in Schränken untergebracht. Bei einem Hotel mit hundert Betten benötigen die Schränke etwa vier Quadratmeter Platz. Wichtig ist, dass sie gut belüftet sind, um die Betriebswärme abführen zu können. Je nach Standort ist dazu eine Klimaanlage notwendig. Wer alle die Kommunikationswünsche seiner Gäste befriedigt hat, wird aber weiterhin ein Problem haben, wie Patrick Scherrer vom «Allegro» in Bern feststellt: «Es ist schwierig, dem Gast die komplexe Technik zu erklären.» RW

**ESTERMANN
SCHWERZMANN**



Höflichkeit
Hoteleinrichtungen + Bedarf

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



Unser eigenes
Vorhang- und Wäsche
Atelier empfiehlt!



Plastifizierte Baumwolle
für Gartentischwäsche
mit Bleiband eingenäht



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

Hygiene 2000 Plus

Herstellung und Vertrieb von ökologischen und biologischen Desinfektions- und Reinigungskonzentrat

Wir suchen für die ganze Schweiz

Gebietsvertretungen

Ihre Chance zur Selbstständigkeit
Unsere Kunden schätzen unsere
Produkte, Preise und Qualität

112021/400919

JABERG – POTEMA

Matratzenreinigung
mit UVC-Strahlung
in Ihrem Hotel.

Telefon und Fax: 0878 802 946

112578/398630

Wir lösen Ihnen
sämtliche lufttechnischen Probleme.



Lüftung-Klima-Service Haushaltgeräte
Biedermann Reparaturen Tel: 032 682 17 02
Steinmattstrasse 18 Fax: 032 682 06 70
4552 Derendingen Natel: 079 455 05 34
107930/397959

Holzkleiderbügel

in diversen Modellen.
Mit Ihrem Logo bedruckt
oder veredelt.

Anfragen: Tel. 056/284 25 25 Fax 056/284 25 26

GASTRO BRAIN STORE

Wir erstellen für Sie
zu GÜNSTIGEN PREISEN:

Konzepte
(auch für Franchise geeignet)
Betriebsberatungen
Werbung für Ihren Betrieb

Interessiert:
Frau von Dach berät Sie gerne
Tel: 032 384 12 57
Fax: 032 384 12 57
E-Mail: brain_store@yahoo.com
112472/401122

SILBERFLÖTEN

Dirigent – Jan Hrabek

Bieten Sie Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend
mit der beliebten Schweizer Musikgruppe
-SILBERFLÖTEN- als dezente Hintergrundmusik
oder als einzigartige Gala-Attraktion!
Musikalisch und optisch attraktiv, in der Besetzung
und im Einsatz flexibel, verhelfen wir Ihrem Anlass
zu einem unvergesslichen Event!



Infos erhalten Sie bei Ihrer Künstleragentur
oder direkt bei:

-Silberflöten-Management
Alexius Tschallener, CH-8485 Dorf
052 317 01 69 oder 079 420 40 29

Hören und schauen Sie auch in unsere
Homepage hinein: <http://music.ch/silberfloten>
108207/393299

Direkt vom Hersteller

Tischdecken

& Bettwäsche

KACHELE

Baselweg 101, 4147 Aesch
Tel: 061 756 94 50
Fax: 061 756 94 55
E-mail: info@kaechele.ch

**Last
Minute
CH**

IHR ANGEBOT UNTER
TELEFON 031 370 41 11

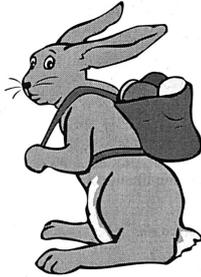
FRAU SUSANNE RÜFENACHT



Suchen Sie Hilfsmittel für die Administration
in Ihrem Betrieb? Dann rufen Sie uns an!

Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

Inserateschluss über Ostern

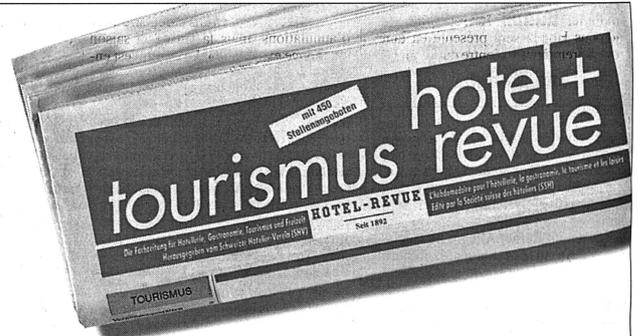
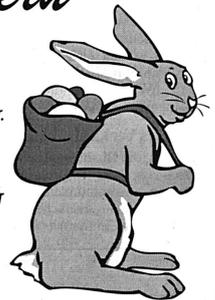


**Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:**

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

Der Inserateschluss der stellen revue:

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).



lesen

Jede Woche über 65 000 Leser
und Leserinnen.

hotel + tourismus revue, Ihre ideale Werbepattform im
Tourismus, in der Hotellerie sowie Gastronomie. Rufen Sie uns,
Christof Ramseier oder Eva Bürgi an. Wir beraten Sie gerne.

hotel + tourismus revue
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 27, Telefax 031 370 42 23
E-Mail: info@htr.ch, Internet: <http://www.htr.ch>

**Schweizer
Hotelführer 1999**

1999 Schweizer Hotelführer
Guide suisse des hôtels
Guido degli alberghi
Swiss Hotel Guide

HOTEL A

BESTELLCOUPON

Ex. Hotelführer à Fr. 15.- (+ Porto) Ex. CD à Fr. 20.- statt Fr. ~~25.-~~ (+ Porto)
 deutsch français anglais (4sprachig, IBM und MAC kompatibel)

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

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

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Vers une augmentation des voyages d'affaires en 1999

Le nombre de voyages d'affaires devrait augmenter en Allemagne cette année. C'est en tout cas ce qui ressort d'un sondage effectué par la Wirtschafts-Woche, un hebdomadaire économique allemand. Dans ce sondage, on apprend également que la tendance actuelle en matière de voyages d'affaires peut se résumer de la sorte: les voyages d'affaires seront dorénavant plus courts, moins lointains et plus chers. Le coût moyen d'un voyage d'affaire devrait se situer en 1999 à 1900 DM, alors qu'il s'élevait à 1523 DM en 1996. Le pourcentage de voyages de courte durée devrait passer de 31% en 1998 à 44% en 1999. Page 3

Label de qualité: l'exemple de l'OT de Berne

La Fédération suisse du tourisme a décerné jusqu'ici 184 labels de qualité du premier niveau. Parmi les différents récipiendaires du label, on relève notamment 76 hôtels, 28 restaurants, 24 organisations touristiques et 23 entreprises de transport. Sur le plan des régions, le Valais arrive largement en tête avec 56 récipiendaires. Au niveau des applications concrètes, notre hebdomadaire cite l'exemple de l'Office du tourisme de Berne qui s'est engagé, entre autres mesures, à répondre à toutes les demandes en moins de 24 heures, à mieux former son personnel et à interroger ses clients sur la qualité du service dispensé aux guichets. Page 5

Le mobilier hôtelier en vedette au salon de Milan

Le Salon international du meuble, qui se tiendra du 13 au 18 avril à Milan, mettra l'accent cette année sur le mobilier hôtelier. A cet effet, le «Focus Hotel» sera présenté en tant que «première» au centre du salon. La manifestation comprendra également cette année une exposition sur les cuisines qui sera intitulée Eurocucina. Notre hebdomadaire organise à cette occasion un voyage spécial en train avec le Cisalpino à partir de Zurich et de Bâle, ainsi qu'à partir de Genève également avec la possibilité de monter à Lausanne, à Vevey, à Montreux ou à Sion. Page 9

Feldschlösschen entend reconquérir du terrain

Le groupe Feldschlösschen-Hürli-mann a augmenté aussi bien son chiffre d'affaires que ses bénéfices durant l'année brassicole 1997/1998. Ces résultats positifs n'ont toutefois pas réjoui outre mesure la direction du groupe. Malgré l'augmentation du chiffre d'affaires, la part de marché du groupe a en effet tout de même reculé. Il y a dix ans le groupe Feldschlösschen possédait en effet 48,8% du marché suisse de la bière. Or, malgré la fusion avec le groupe Hürli-mann, cette part n'est aujourd'hui que de 47%. Pour reconquérir du terrain, le groupe Feldschlösschen-Hürli-mann entend miser davantage sur les nouveaux produits et le «sponsoring». Page 11

Une adresse e-mail pour tous les clients de l'hôtel

Le monde des télécommunications a passablement évolué au cours de ces dernières années et cette évolution n'a pas été sans conséquences pour l'hôtellerie. Les différents téléphones-ISDN, répondeurs, prises pour modem et autres équipements électroniques dont sont équipées certaines chambres constituent en effet un important argument de vente pour les hôtels qui visent une importante clientèle d'hommes d'affaires. Cet argument est poussé à l'extrême dans les hôtels allemands du groupe Lindner. Dès qu'ils arrivent à la réception, les clients reçoivent la clé de leur chambre ainsi que leur adresse e-mail afin qu'ils puissent accéder à leur courrier électronique sur la télévision de leur chambre. Page 15

Chutes de neige «du siècle», un mois après

Le bilan varie en fonction des régions

Un mois après les chutes de neige «du siècle» qui ont perturbé tout l'arc alpin à fin février, il apparaît que le bilan varie considérablement en fonction des régions. C'est du moins ce qui est ressorti du sondage que nous avons mené en Suisse romande. Les régions proches de l'avalanche meurtrière des Haudères (VS) ont en effet davantage souffert que les autres. Certains aspects positifs ont néanmoins pu être enregistrés à différents endroits, notamment à Zinal, à Leysin et à Champéry.

LAURENT MISSBAUER

Proche de l'avalanche qui s'est abattue au-dessus des Haudères (VS) et qui a fait douze morts le 20 février, la localité d'Arolla a particulièrement souffert de la situation: «Nous n'avons eu que deux clients du 7 au 20 mars, alors que nous étions complets aux deux tiers les saisons précédentes», déplore Monica Anzévi, directrice de l'Hôtel du Mont-Collon, un des établissements les plus grands d'Arolla avec ses 90 lits. Et les perspectives ne sont pas réjouissantes pour Pâques, «les gens, à tort, ont encore peur». Seul rayon de soleil, si l'on ose dire: les curieux qui se déplacent en masse pour voir l'ampleur des dégâts causés par l'avalanche et qui font les choux-gras des restaurateurs de la région: «Le dimanche, il y a tellement de voitures de curieux parquées au bord de la route, que nous avons de la peine à circuler», ajoute Monica Anzévi.

La situation est nettement moins grave à Zinal. Tout comme à Arolla, la station a également été isolée pendant plusieurs jours, mais la situation s'est rapidement normalisée: «Nous avons enregistré 10% d'annulations, mais la fin de la saison s'annonce excellente». Le constat est encore meilleur du côté de Champéry: «Nous avons nous aussi dû composer avec quelques annulations, mais celles-ci ont été compensées par des touristes qui devaient aller dans des stations dont les accès avaient été coupés et qui ont réservé chez nous à la dernière minute», explique Enrique Caballero, directeur de l'Office du tourisme de Champéry, qui se réjouit des excellentes conditions d'enneigement pour les vacances de Pâques.

Pas d'annulations à Leysin

Dans les Alpes vaudoises aussi, les conséquences ont été moindres: «Nous n'avons pas enregistré d'annulations à ma connaissance», relève Thierry Jeannings, responsable de l'Office du tourisme de Leysin. «Le seul problème engendré par les importantes chutes de neige a été la fermeture des remontées mé-



Même si la fin de la saison, qui offre des excellentes conditions d'ensoleillement aux adeptes de ski-bar, s'annonce bonne, elle ne parviendra pas à compenser les pertes subies avec les chutes de neige «du siècle» d'il y a un mois. Photo: Anton J. Geisser

caniques pendant deux jours et demi. On en a profité pour mettre sur pied des animations qui ont ravi les touristes: «tomb-gunning», initiation au curling et gymkhana en raquettes. Nous avons bien géré la situation et, aujourd'hui, la fin de saison s'annonce excellente».

«La situation a également été très bien gérée à Ovronnaz», estime Olivier Foro, le directeur de l'office du tourisme. Le fait que la station dispose d'un centre

thermal a en effet permis aux touristes de prendre leur mal en patience lors de la fermeture des remontées mécaniques. Quant aux annulations des réservations, elles ont été faibles. Même constat du côté de Verbier: «Nous avons enregistré un léger recul, notamment dans les hôtels. Ceux qui étaient en parahôtellerie sont en revanche restés car ils avaient déjà payé leur séjour», explique Patrick Messelier, directeur de l'Office du

tourisme de Verbier. Selon lui, ceux qui ont beaucoup souffert sont les remontées mécaniques et les restaurants d'altitude. Et ils n'ont pas beaucoup d'espoir de combler les pertes par la fin de la saison: «Celle-ci s'annonce certes sous de bons auspices étant donné que la neige est là et que Pâques tombe tôt cette année, mais, pour l'instant, nous ne croulons pas sous les demandes», conclut Patrick Messelier.

Des retombées positives à Zinal

La station de Zinal, dans le Val d'Anniviers, est incontestablement sortie gagnante de la mémorable semaine du 20 au 27 février qui avait été caractérisée par de très fortes chutes de neige. C'est du moins ce que relève Yvonne Jakus, directrice de l'Office du tourisme de Zinal: «La route qui nous reliait au reste de la vallée a certes été fermée, par mesure de sécurité, du dimanche 21 au vendredi 26 février, mais les touristes ont malgré tout énormément apprécié l'excellente ambiance qui a régné dans la station et ils nous ont promis qu'ils reviendraient.»

«J'en veux pour preuve», ajoute Yvonne Jakus, «les nombreux messages qu'ils

ont laissés sur notre livre d'or, à l'office du tourisme». En voici quelques extraits: «Un tout grand merci à l'Office du tourisme et aux différents prestataires touristiques de la station pour leur grande gentillesse et leur chaleureuse hospitalité. Nous reviendrons en été et aussi en hiver!» «Bravo pour la sympathique animation pendant toute la semaine, on ne s'est pas ennuyé un moment, cela a même été super pour nos enfants, ainsi que pour nous. C'était une semaine exceptionnelle qui nous laissera malgré tout d'excellents souvenirs. Nous remonterons, c'est sûr!» «Une semaine chaotique... Malgré tout, nous tenons à relever la gentillesse,

l'amabilité et le calme de toutes les personnes de l'office du tourisme.» «J'ai trouvé dans l'ambiance qui a régné à Zinal pendant cette semaine des raisons d'espérer en la solidarité humaine. Je reviendrai.» «La psychose des avalanches, alimentée par certains médias, s'est certes traduite dans les semaines qui ont suivi par environ 10% d'annulations, mais nous avons bon espoir de combler ce manque à gagner par l'image positive laissée pendant la semaine du 20 au 26 février à une clientèle qui était venue chez nous pour la première fois et qui, enchantée par l'accueil, deviendra peut-être fidèle», conclut Yvonne. LM

Suisse Tourisme

Suisstourisme.ch répond pour l'instant aux abonnés absents

L'anecdote est kafkaïenne, mais elle mérite d'être racontée: Suisse Tourisme ne peut pas utiliser son adresse Internet originelle car celle-ci n'a pas été protégée en son temps! Cette adresse, entre-temps, a été protégée par un concurrent...

LAURENT MISSBAUER

Ceux qui ont surfé jusqu'au jeudi 25 mars sur www.suisstourisme.ch, l'adresse Internet originelle de Suisse Tourisme, n'ont pas cru leurs yeux. Sitôt l'adresse www.suisstourisme.ch écrite, ils se sont retrouvés sur la page de garde de la plate-forme d'informations touristiques que KISSswiss s'approprie à lancer! Devant une telle situation, on ne s'étonne pas que le site Internet officiel de Suisse Tourisme, celui qui figure désormais sur tous les prospectus, soit suissevacances.ch et non plus suisstourisme.ch. Interrogé à ce sujet, Roland Baumgartner, responsable Internet de Suisse Tourisme, nous a expliqué

que Suisse Tourisme avait essayé en vain, dès 1995, de faire protéger son appellation Internet en quatre langues auprès de la société Switch. «Cette société a cependant refusé de protéger notre appellation et ce qui nous avait refusé en son temps a été désormais accordé à KISSswiss», explique Roland Baumgartner.

«KISSswiss nous a confié avoir fait protéger suisstourisme.ch par hasard», poursuit Roland Baumgartner. Ce n'est cependant pas «par hasard» que les personnes qui appellent www.suisstourisme.ch depuis le 26 mars tombent désormais sur un message qui leur explique que cette adresse n'est pas la bonne. Devant les menaces de plainte pénale proférées la veille par le directeur de Suisse Tourisme, Marco Hartmann, TIS, le partenaire informatique autrichien de KISSswiss, a en effet stoppé sa connexion. Alex Sollberger, directeur de KISSswiss, a, pour sa part, reconnu que ce n'était pas par hasard que sa société avait fait protéger suisstourisme.ch, mais que c'était pour éviter que cette adresse soit protégée par une compagnie étrangère, par exemple, américaine. Lire aussi en page 3

MÉLI-MÉLO

Soutien hôtelier au financement de l'extension de Palexpo. Les membres de la Société des hôteliers de Genève participent au financement du projet d'extension de Palexpo qui prévoit la construction de la Halle 6. Ils ont, en effet, accepté à l'unanimité une augmentation annuelle de 10% de la taxe de séjour pendant trois ans. Cette augmentation apportera des recettes pour un montant de 20 millions de francs. Les hôteliers n'ont toutefois pas soutenu la proposi-

tion du chef du Département de l'économie, de l'emploi et des affaires extérieures, le conseiller d'Etat Carlo Lamprecht, qui souhaitait le doublement de la taxe dès 2003. La construction de la Halle 6 est budgétisée à 150 millions de francs environ. Elle devrait commencer au plus tard au début de l'an 2000 afin d'être terminée pour le salon mondial des télécommunications Telecom. Les retombées économiques de Palexpo sont estimées à 435 millions de francs. MH

RECLAME

Hôtel Président Wilson, Genève

Produits Micros-Fidelio de
Check-In Data 021 632.91 00. CHECK IN DATA
Chez eux chez les meilleurs.

MÉLI-MÉLO

La Barcarolle, Prangins: ouverture en juin. «La Barcarolle», le nouveau quatre étoiles de la région de Nyon ouvrira le premier juin prochain. «Dès le 15 mai, nous procéderons à un «soft opening» avec tout le personnel en accueillant quelques invités», précise Richard Bays, propriétaire-directeur.

Situé sur une parcelle de 12 000 mètres carrés au bord du Léman, à quelques centaines de mètres des quais de Nyon et à proximité de l'antenne romande du Musée national suisse à Prangins, l'établissement proposera 39 chambres, 3 juniors suites et 3 «executives suites», fitness, sauna, restaurant compléteront l'offre ainsi que des salles de séminaire. Budgétisée à 6 millions de francs, la construction avait débuté au milieu de l'an dernier, la société propriétaire Bays Hôtels SA bénéficie d'un droit de superficie de 60 ans sur un terrain communal. Parmi la clientèle visée par le nouvel établissement, notamment, les importants mouvements et visites du siège exécutif yonnais de l'UEFA. *JJE*

*

Contrat de 115 millions de francs pour Rail Gourmet UK. Rail Gourmet UK, filiale de Rail Gourmet, le spécialiste de catering ferroviaire de SAirGroup, et la compagnie de chemins de fer britannique Great North Eastern Railway ont prolongé de quatre ans leur contrat de catering à bord des trains à grande vitesse qui relient Londres à la ville écossaise d'Aberdeen. Ce contrat porte sur 50 millions de livres sterling, soit quelque 115 millions de francs, a indiqué Rail Gourmet. *LM*

*

Champagne: collaboration Veuve Clicquot et Krug. La diffusion en Suisse des produits de la Maison champagne Krug, Reims, sera désormais assurée par Veuve Clicquot (Suisse) SA, société qui s'occupera également du marketing. Cette collaboration, annoncée récemment, résulte de la reprise du producteur champenois, appartenant au groupe Rémy-Cointreau, par le groupe français de produits de luxe Moët Hennessy Louis Vuitton, auquel appartient Veuve Clicquot Ponsardin. *MH*

Association des grands palaces

Echange de bons procédés

Golf à Evian, jazz à Montreux, culture à Lausanne, neige à Gstaad, shopping à Genève. Le programme peut être alléchant. Surtout si l'hôte privilégié n'a pas à souffrir du changement. C'est le but des échanges informels instaurés depuis l'an dernier entre cinq prestigieux hôtels de la région et de la périphérie lémanique. Le point à la veille de la saison d'été.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Rien, ni personne, n'obligeait cette informelle association, si ce n'est l'amitié, la convivialité à tout le moins, et un certain esprit de corps.» C'est en substance le discours de Jean-Jacques Guier, Ernst A. Scherz, Marco Torriani et Heinz Wiedemann, respectivement directeurs du Lausanne-Palace, du Palace-Hôtel de Gstaad, de l'Hôtel du Rhône à Genève et du Montreux-Palace, vingt étoiles auxquelles il convient encore d'ajouter, pour des actions ponctuelles, celles du Royal Palace d'Evian.

Complémentarité

Car à l'heure des chaînes, des fusions, des directives de groupe, les cinq palaces – leurs directeurs – le soulignent, ils ne peuvent plus agir en francs-tireurs. Question de compétences déjà. Ernst A. Scherz: «Nous ne sommes pas bons partout. Et si j'ai un service de vente bien implanté à Istanbul, pourquoi les autres n'en profiteraient pas, puisque, en définitive, nous sommes plus complémentaires que concurrents.» Une complémentarité que souligne également Heinz Wiedemann: «Nous offrons l'éventail le plus large des possibilités d'hébergement haut de gamme entre lac et montagne, mais dans nos démarches nous ne pouvons plus, au risque d'agacer, contacter les mêmes

Assemblée des présidents

Dans l'attente de la nouvelle stratégie

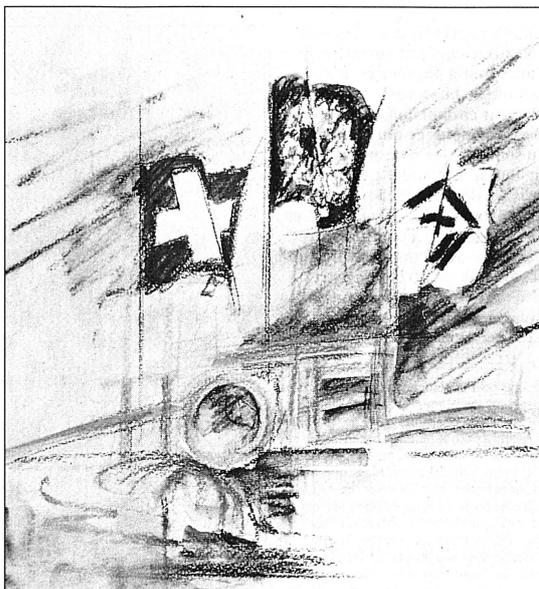
Les présidents des associations et des sections cantonales de la Société suisse des hôteliers (SSH) ont accepté la semaine dernière, lors de leur assemblée de printemps qui s'est tenue à Berne, un règlement des indemnités révisé. Un règlement pourtant transitoire, car il pourrait subir des modifications au contact du projet de nouvelle stratégie de la SSH qui sera présentée cet automne.

MIROSLAW HALABA

L'assemblée ordinaire de la semaine dernière n'a pas connu des sommets d'intensité, pour la bonne raison que l'essentiel de son contenu ressemblait à celui de la Conférence des présidents qui s'était déroulée le 4 mars au même endroit et devant une assistance en bonne partie identique. Les résultats de l'audit concernant les indemnités touchées par le président central Alfred E. Urfer étant connues depuis trois semaines, leur répétition, par l'avocat soleurois Niklaus Studer, responsable de la commission d'enquête, n'a soulevé aucune remarque. S'exprimant au nom de la commission de gestion, Jürg Musfeld (Meiringen), a toutefois souligné qu'il était temps de mettre fin aux intrigues qui ont projeté la SSH sous les feux de l'actualité.

Accord contractuel

Le point principal de l'ordre du jour a, dès lors, été constitué par le règlement révisé des indemnités. L'audit, rappelons-le, avait conclu qu'aucune irrégularité ne pouvait être reprochée au président Alfred Urfer. Il avait en revanche constaté que le règlement pouvait donner lieu à diverses interprétations qu'il convenait de corriger. Les articles présentés à l'assemblée tenaient dès lors compte des recommandations faites par la commission



Grâce à son projet de redéfinition de sa stratégie, la SSH est en train de prendre une nouvelle image dont les contours définitifs seront présentés cet automne. Photo: SSH

d'enquête. De ces articles, on relève surtout que les indemnités présidentielles feront désormais l'objet d'un accord contractuel passé entre le président et le Comité exécutif.

Travaux de secrétariat

Pour faciliter cet accord, divers points de référence ont été proposés par le groupe de travail chargé du nouveau règlement. Parmi ceux-ci figure le montant de l'in-

demnité forfaitaire. L'assemblée n'ayant pas suivi le Comité exécutif qui proposait 180 000 francs, cette indemnité sera de 130 000 francs contre 100 000 jusqu'ici. Une discussion s'est notamment engagée sur l'attribution de travaux de secrétariat à des tiers. Le président de la Société des hôteliers de Genève, Christian Rey était d'avis que tous les travaux devaient être faits par les services de la SSH. Cette proposition a été repoussée par 136 voix

contre 62. Ces divergences n'enlevaient cependant rien à l'appréciation générale positive du nouveau règlement par l'assemblée, puisqu'au vote final, celui-ci a été accepté à l'unanimité.

Nouvelles élections

Sans être éphémère, ce nouveau règlement revêt toutefois un caractère transitoire. Les participants à l'assemblée ont été informés de l'état d'avancement du projet «Stratégie 98». Devenu «Stratégie SSH», ce projet doit réorganiser en profondeur la SSH afin de lui permettre, comme l'avait dit Alfred Urfer, début mars, «de coller au marché». De ce projet devrait naître de nouvelles structures plus efficaces. De nouveaux statuts sont notamment en préparation. Cette orientation inédite sera présentée à fin octobre lors d'une assemblée extraordinaire de délégués. Pour ne pas freiner le processus de changement, le Comité exécutif démissionnera en bloc à cette occasion, laissant le champ libre à de nouvelles élections qui pourraient avoir lieu début décembre.

L'avenir s'annonce donc passionnant. Alfred Urfer n'a pas manqué de conclure l'assemblée en invitant, une fois de plus, chaque membre à être actif dans le «façonnage» de ce futur. «Les objectifs fixés par le Comité exécutif sont valables pour tous, aussi devons-nous faire en sorte de les atteindre ensemble», a-t-il dit.

140 jours de travail par an

La charge de président de la SSH est considérable. Le groupe de travail, qui s'est chargé de la révision du règlement des indemnités, a en effet estimé que cette charge comportait en moyenne 140 jours de travail par année. Ce qui signifie, estime le groupe de travail, qu'elle «ne permet pas l'exercice d'une activité à plein temps, ce qui soit en qualité d'hôtelier ou dans une autre profession». *MH*

Vevey

Nouvelle parure pour l'Hôtel Pavillon

C'était, pour la Fête des Vignerons de 1955, le plus petit hôtel de Vevey. En août, pour la prochaine Fête, ce sera le fleuron de l'hôtellerie veveysanne: 85 chambres d'un complexe hôtelier moderne: le nouvel Hôtel Pavillon.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Pari tenu pour Niklaus Ming, de l'Hôtel «Pavillon» à Vevey. Lorsqu'en juillet 1997, il annonçait son intention de développer l'établissement dont il est propriétaire depuis 1981 et de le transformer en véritable centre hôtelier et touristique, beaucoup ont crié au «cassecou». A peine sorti d'une période difficile pour la branche, un hôtelier pariait sur l'avenir. Et non des moindres puisqu'il s'agissait de faire passer la capacité de l'établissement de 50 à 85 chambres (pour 170 lits), de le doter d'un centre de conférence et de salles de banquet et de compléter le tout d'un «business center», d'un nouveau restaurant et d'une galerie commerciale. Au sommet de l'établissement, une attique a été aménagée pour la détente.

Achetée à la commune de Vevey en 1991, la parcelle qui a permis cette nouvelle réalisation est celle de l'ancien hôtel «Touring» adjacente à la place de la Gare. 15 millions de francs (12 millions consentis pour la construction et l'aménagement extérieur par la Caisse de pension des centrales suisses d'électricité, 3 millions par la Société de gestion hôtelière Ming SA pour l'aménagement intérieur) ont été nécessaires pour faire du «trou du Touring» (ainsi nommé par les Veveysans) le nouveau «Pavillon».

Un premier avril

«Depuis 40 ans, rien ne s'était fait à Vevey et les infrastructures de cette catégorie manquaient. Comment, dès lors, ne pas être fier. J'ai pu, et su, créer quelque chose qui va durer.» Originnaire d'une famille d'hôteliers du canton

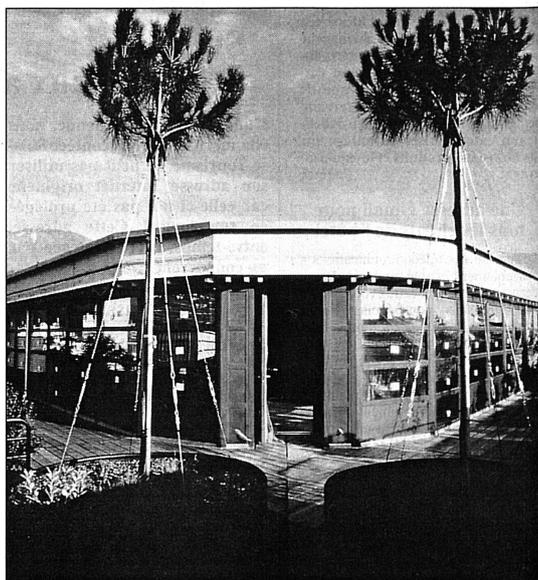
d'Obwald, pour lui, tout commence un premier avril. Naissance, apprentissage, reprise de l'hôtel, achat et enfin inauguration, de 15 ans en 15 ans.

La relève est prête

Prochaine étape en 2014 donc? Niklaus Ming se garde bien de l'exprimer ainsi. Pour lui, l'avenir, c'est la Société de gestion hôtelière Niklaus Ming SA. Mais si, avec sa femme Monique, véritable intendante de l'hôtel, il compte bien la vivre, cette prochaine étape sera surtout celle de ses deux fils, Nicolas et Christophe. Respectivement sous-directeur «F&B et personnel» (50 postes dans le

nouvel établissement) et responsable «ventes et marketing» depuis l'été dernier, ce sont eux qui auront à la gérer. Pour une clientèle individuelle et de séminaires (les marchés suisses, allemands, anglais et via Best Western, américain), avec une politique de prix qui se veut constante et régulière.

Ce sont eux également qui auront à gérer le difficile dossier de l'aménagement d'une place de la Gare de Vevey difficilement accessible (elle n'a aucun accès évident depuis l'autoroute et la jonction A9-A12), mais que la commune n'aura «pas les moyens» de modifier avant «au moins 2004».



Une attique a été aménagée pour la détente.

Photo: Hôtel Pavillon

OPINION

A ne pas manquer!

Dans une dizaine de jours, la plupart des responsables touristiques suisses désertent leurs bureaux et leurs offices pour prendre le chemin de la Suisse romande où les attendent plusieurs événements clés. Pour la première fois, en effet, ils pourront enchaîner, sans défaire leurs valises, la Journée des vacances à Fribourg et le Swiss Travel Mart à Neuchâtel. Apparaissant, soit, vendredi matin 9 avril, ils pourront encore se mettre sous la dent l'assemblée générale de Suisse Tourisme, qui, compte tenu, de l'échéance qui attend cette institution au Parlement, ne sera pas dénuée d'intérêt.

Bien que leurs objectifs et leur déroulement soient différents, ces manifestations présentent de nombreux points communs qui en font leur attrait. Par la composition de leurs participants, par leurs programmes qui ménagent des plate-formes de discussion et des événements communs, ces rencontres offrent à leurs participants des occasions uniques de s'informer et de prendre le pouls de la branche.

Tout chef d'entreprise le sait ou devrait du moins le savoir, le succès d'une société passe désormais par sa capacité à recueillir des informations, à les interpréter et à les utiliser.

Que ce soit donc lors des ateliers de la Journée des vacances, lors de conversations personnelles ou lors des contacts avec les visiteurs étrangers du STM, les opportunités de sentir le marché et les nouvelles tendances seront à la portée du professionnel curieux. Les sujets de conversation ne manqueront d'ailleurs pas. Le système d'information et de réservation Switzerland Destination Management est l'un de ceux-là. Son développement et les espoirs dont il est porteur ne peuvent que susciter de l'intérêt et des questions.

Les rendez-vous de Fribourg et de Neuchâtel permettront, sans aucun doute, d'apporter des solutions. Autant dire qu'il ne faudra pas les manquer.

Miroslaw Halaba



Deskline et SDM en Suisse romande

L'adhésion malgré quelques réserves

Qu'en est-il de l'adhésion à SDM en Suisse romande? Elle se fait. Mais non sans quelques réserves et quelques attentes qui restent encore à satisfaire. Gageons que le sujet sera largement débattu, ces prochains jours, du 8 au 13 avril, lors de l'assemblée générale de Suisse Tourisme et de la Journée suisse des vacances à Fribourg, ainsi que lors du STM de Neuchâtel.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Un tel système remet en cause les méthodes de travail de tous. Il est dès lors normal que les partenaires soient circonspects.» Dès le début de l'an dernier, au service de presse de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), Patrick Walter posait les principales données du problème. Deskline, l'outil privilégié de SDM (Switzerland Destination Management) pour le fonctionnement de sa plate-forme touristique globale, exigeant de la part de ses utilisateurs un gros effort d'adaptation. Un an après, en Suisse romande, il se fait. A tel point d'ailleurs que – pour une fois, osera-t-on dire ici – les Romands sont les premiers à souscrire à un procédé centralisateur.

«Ne pas rater le train!»

Et ce ne sont d'ailleurs pas les moins partisans de la plus grande autonomie cantonale possible qui le font puisque Genève Tourisme signait la semaine dernière contrats ainsi que protocoles d'achat (Deskline) et d'adhésion. Une situation il est vrai facilitée par l'absence totale de structures du genre. «Nous n'avions rien», admet François Bryand, directeur de Genève Tourisme. «Il était donc d'autant plus facile d'adopter le système.» Que ce système se double d'une ouverture sur le monde (SDM compte sur un million de contacts par an) et d'un système d'information n'était pas sans avantages non plus. Le raisonnement prévalait également du côté de Neuchâtel. Le système y est prêt et il devait être opérationnel en ce début avril pour les réservations du STM justement. Si tout paraît simple pour ces organismes cantonaux centralisés, la situation est, en

Genève a tout récemment adhéré à SDM. On voit ici François Bryand, directeur de Genève Tourisme, signer le contrat en compagnie de Michel Ferla et d'Alfred Urfer, respectivement directeur et président de SDM, et de Christian Rey, président des hôteliers genevois (de g. à dr.). Photo: Peter Kühler



revanche, beaucoup plus complexe dans les autres cantons. Il ne s'agit plus là de convaincre un seul niveau politique, économique ou touristique, mais bien deux ou trois selon les régions.

Fribourg dans l'expectative

S'il ne le formule pas directement, Charles-André Ramséier, directeur de l'OTV, l'admet à demi-mot, convaincre certains partenaires régionaux ne va pas toujours de soi, à défaut surtout de la possibilité d'immédiate concrétisation des potentialités, promises, du système mais

encore loin d'être fonctionnelles. Cependant, l'OTV en sera, et surtout «avec ou sans ceux qui hésitent encore. Et ceux qui croient pouvoir «attendre pour voir» se trompent. S'ils ratent le premier train, il n'y en aura pas d'autres», assure-t-il, alors que l'OTV a pour objectif de réunir environ 400 000 francs pour le financer l'achat du système avec, espère-t-on, la participation du Fonds d'innovation touristique, charge au sept régions (20 destinations) d'assumer l'amortissement du matériel, les frais de liaison et ceux de licence, la formation (sous forme de sémi-

naires) devant probablement être assurée par l'organisme cantonal.

Plus «impide politiquement», la situation en Valais est pourtant aussi complexe en matière de configuration d'un système auquel Valais Tourisme souscrit. Mais, selon Yvan Aymon, «entre les grandes stations (Crans-Montana) et les destinations (la Vallée de Conches) qui ont adhéré au système, il a fallu trouver des adaptations pour les autres.» Elles passeront par la division du canton en destinations.

Si de Conches à Genève, en passant par Neuchâtel, on s'accorde ainsi à louer la qualité du projet, à Fribourg en revanche rien ne semble moins sûr quant à l'adhésion même si d'importantes négociations avaient encore lieu la semaine dernière. Erich Bapst, vice-directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), soulève les mêmes questions que dans ces colonies il y a six mois: trop d'inconnues, autant de questions sans réponses (l'accès direct Internet, notamment), subsistent. Et il ne cache d'ailleurs pas que son canton a étudié d'autres possibilités. C'est bien là la faille du système. Si tout les partenaires s'accordent à le trouver performant et potentiellement très adéquat, tous attendent encore la réelle optimisation des services qu'il pourrait leur apporter. Toujours sans réponses précises.

L'offre de SDM sera élargie

«Tout devait aller très vite». Directeur de SDM, Michel Ferla admet du bout des lèvres que «tout n'est pas réglé». «Mais tout le sera, nous y travaillons, comme nous travaillons à combler un certain déficit d'information», dit pour l'essentiel, au retour, du développement de Swisscom à Tourist Online son concepteur original. «D'ailleurs, poursuit-il à l'intention de ceux qui trouvent Deskline très, trop cher, nous leur proposons déjà une nouvelle offre.» Celle-ci passe par le «Booking Engine», un programme de réservation développé

par Reconline à Zermatt en 1995 et qui compte plus de 1500 établissements affiliés. Un «moteur de réservation» (Internet et GDS) qui sera prêt le 1er avril, précise Markus Maisser, directeur du bureau zermattois. Mais pour son module «réservation hôtelière» uniquement, alors que des développements sont prévus pour des «petits» offices du tourisme. De quoi rajouter une nouvelle inconnue au problème, car là encore, personne ne peut donner de date pour la mise en service de ce développement. JJE

Journée suisse des vacances et STM

Un programme particulièrement copieux

C'est un programme particulièrement copieux qui sera proposé à quelque 300 décideurs touristiques suisses ces prochains jours. A la 59e assemblée générale de Suisse Tourisme et à la 2e Journée des vacances, les 9 et 10 avril à Fribourg, s'ajoutera en effet, du 11 au 13 avril, le STM, la biennale suisse du tourisme, à Neuchâtel.

LAURENT MISSBAUER

Ouvert en début d'année, le Forum Fribourg, le nouveau centre de congrès de la capitale fribourgeoise, aura le privilège d'accueillir, vendredi 9 avril, l'assemblée générale de Suisse Tourisme sur le coup de 10 h 30. Idéalement situé à proximité de la sortie d'autoroute «Fribourg Nord» et, par conséquent, à quelques encablures seulement de la fameuse frontière des langues, le Forum Fribourg est un des principaux atouts de la ville de Fribourg dans le domaine du tourisme d'affaires. Sa construction a d'ailleurs été un des critères déterminants dans l'admission de la cité des Zaehringen au sein de l'association Switzerland Conference & Incentive Bureau (ex-Swiss Congress).

Gageons que le directeur de Fribourg Tourisme, Albert Bugnon, ainsi que Dominique de Buman, le syndic de Fribourg, qui prononcera les vœux de bienvenue de la municipalité lors de l'ouverture de l'assemblée générale de Suisse Tourisme, ne manqueront pas de le rappeler au cours de ces deux premiers jours placés sous le signe du tourisme suisse. Relevons enfin que le 8e point de l'ordre

du jour de cette 59e assemblée générale traitera de l'aide financière que la Confédération apportera à Suisse Tourisme jusqu'en 2004.

Tourisme et Internet

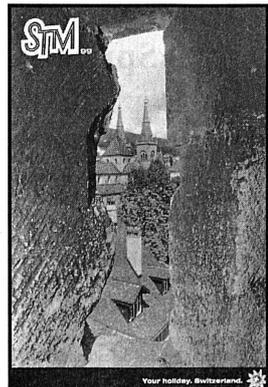
La 2e Journée suisse des vacances (ex-Journée suisse du tourisme), quant à elle, débutera vendredi après-midi, à partir de 14 h 30, et se poursuivra le lendemain, jusqu'à 13 h 15. Marco Hartmann, le directeur de Suisse Tourisme, ainsi que les responsables des marchés étrangers et des différents produits touristiques de Suisse Tourisme y évoqueront la nouvelle stratégie de marketing qui sera adoptée de 2000 à 2002 pour l'ensemble

du tourisme suisse. Deux conférences sont d'autre part agendées samedi, de 11 h 45 à 12 h 45, avec Joe Bühler, directeur de la représentation de Suisse Tourisme en Amérique du Nord, et Philip Wolf, directeur de la société américaine Phocus Wright, qui traitent tous deux du marketing touristique sur Internet dans le troisième millénaire.

Après ce programme copieux, entrecoupé le vendredi soir par la visite de l'Espace Jean Tinguely-Niki de St-Phalle – nouvelle attraction touristique-culturelle de Fribourg ouverte il y a un peu plus de douze mois –, les 300 décideurs touristiques attendus mettront le cap sur les Trois-Lacs et plus particulièrement sur Neuchâtel, théâtre, le lendemain et cela jusqu'au mardi 13 avril, de la 10e édition du Switzerland Travel Mart (STM), la biennale du tourisme suisse qui accueille les plus grands demandeurs et vendeurs étrangers de la Suisse touristique.

La région de l'Expo.01

Le choix de la région des Trois-Lacs n'a bien entendu pas été pris par hasard, mais bien pour faire découvrir aux différents tours-opérateurs et journalistes touristiques étrangers la région qui accueillera, dans deux ans, l'Expo.01. Une présentation de l'avancement du projet sera d'ailleurs proposée dimanche après-midi à partir de 16 h 30. Le STM à proprement parler débutera, le lundi 12 avril, à partir de 9 heures, et durera jusqu'au lendemain, mardi, à 17 heures. Plusieurs programmes de visites seront proposés aux journalistes touristiques étrangers. Relisons enfin pour conclure que les différents participants, prestataires suisses et acheteurs étrangers, seront logés dans la région de Neuchâtel, ainsi qu'à Yverdon, à Biemme et à Morat.



Neuchâtel et la région des Trois-Lacs seront le théâtre, du 11 au 13 avril, du STM'99. Photo: Suisse Tourisme

FORUM

«Oui au tourisme urbain!»



Albert Bugnon, directeur de Fribourg Tourisme

Dans les milieux professionnels du tourisme, il est de plus en plus question aujourd'hui de la destination ville. Non seulement pour les affaires et les congrès qui y existent depuis longtemps et qui ont généré, dans les principales cités, un important potentiel d'accueil (hôtellerie, restauration, centres de congrès et séminaires), mais aussi pour l'agrément. Compte tenu de l'évolution du marché, caractérisé par des séjours courts et des déplacements de plus en plus rapides, les conditions sont désormais réunies pour que la ville connaisse, à l'avenir, un regain d'intérêt dans le secteur du tourisme d'agrément. Il est dès lors de bon augure que les villes suisses, toutes catégories confondues, se soient enfin réunies autour de la même table afin de faire ressortir les points forts du tourisme urbain helvétique. Heureux également de constater que le dialogue s'établisse entre Suisse Tourisme et les villes pour enfin reconnaître à ces dernières leur qualité d'argument promotionnel fort pour la Suisse touristique, ...pardon, pour la Suisse pays de vacances! Car en ville, on fait du tourisme, rarement des vacances... Fribourg illustre parfaitement cette

réalité. Les attraits d'une ville moyenne sont constitués par la ville elle-même, son caractère essentiel de ville d'art et de culture, ses nombreux monuments et œuvres d'art, ses festivals dans des registres les plus divers. Tout cela fait venir des visiteurs, à la journée, pour deux jours, pour trois jours, mais pas de vacanciers! Multiplié par les nombreuses villes suisses, petites ou grandes, au charme indiscutable, cela donne un potentiel considérable, susceptible de combler le touriste du 21e siècle, avide de découvertes, amateur de belles choses, souhaitant de moins en moins «bronzer idiot».

Mais, dans l'immédiat, Fribourg se réjouit de recevoir, du 9 au 10 avril, la 2e Journée suisse des vacances et l'assemblée générale de Suisse Tourisme. Résultat d'une candidature lancée par Fribourg Tourisme et, par la suite, d'une collaboration franche, constructive et efficace avec Suisse Tourisme, souhaits que ces assises apportent les éclairages nécessaires à l'élaboration, avec tous les partenaires, de la stratégie du marketing touristique pour les années 2000 à 2002, période comprenant entre autre, pour Fribourg, la Fête fédérale de musique de 2001 et, pour la Suisse, bien entendu, l'Expo.01.

Enfin, Fribourg se réjouit de pouvoir accueillir les Journées des vacances suisses dans son nouveau centre d'expositions et de congrès «Forum Fribourg». Infrastructure d'une importance capitale pour l'économie régionale, «Forum Fribourg» contribuera, dans une large mesure, à dynamiser le tourisme de congrès et d'expositions, donc le tourisme urbain à Fribourg.

PEOPLE

031 370 42 16

031 370 42 24

Tourismus



Nachfolgerin von **Regula Flury** für die Geschäftsleitung von Kanton Solothurn Tourismus wird die 35jährige **Uschi Tschannen**. Tschannen wird die Organisation im Mandat führen. Sie war zwischen 1989 und 1991 Assistentin der Verkaufsdirektion der Biscuits Ouveley SA. Anschliessend war sie bis 1997 als Leiterin Administration/PR im Gasthof Kreuz in Egerkingen tätig. Sie ist Verkaufskordinatorin mit eigenössischem Fachausweis. Die bisherige Leiterin Regula Flury sucht eine neue Herausforderung und will dabei dem Tourismus treu bleiben. *SR*

Graubünden und Davos Tourismus. Zuletzt leitete er das Tagungs- und Kulturzentrum MythenForum in Schwyz. Dennis Schneider wird die neue Stelle am 1. Oktober 1999 antreten. *pd*

Susanne Mutter wird neue stellvertretende Geschäftsführerin von Goms Tourismus. Die Stelle war seit dem Amtsantritt von Direktor **Andreas Allenspach**, der den Dachverband nach internen, personellen Querelen übernommen hatte, nicht mehr besetzt worden. Weil die Belastung aber doch zu gross wurde, hat Goms Tourismus im Verlauf des Winters die Stelle eines Stellvertreters ausgeschrieben. Susanne Mutter ist Tourismusexpertin und führt derzeit Erntetourismus, den sie nach elfjähriger Tätigkeit Ende April verlässt. *GER*

Hotellerie

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*

Kurt Metz, Metz Consulting Gümligen, hat letzte Woche mit seinen Kunden aus Hotellerie, Verkehr und Tourismus das 20-Jahr-Jubiläum seiner Beratungsfirma gefeiert. Der Tourismus- und Transport-Fachmann hat sich mit seinen Kommunikations- und Marketingkonzepten sowie seinen Unternehmensbegleitungen einen Namen in der Branche gemacht. Am Fest wurde auch ein neues Logo enthüllt: mehr blau statt grün, mit einem symbolischen Flugzeug in einer Aufwärtskurve, die so angelegt ist, dass der Steigflug anhält, sachte gebogen zwar, aber immer nach oben zeigend... *APK*

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*

Das 26. und jüngste Holiday Inn Chinas öffnet seine Pforten. Vier Schweizer gehören zum Eröffnungsteam des «Riverside» in Wuhan. Es ist das erste internationale Hotel direkt an den Ufern des Yangtze-Flusses. Der Berner **Marco Saxer**, 34, sorgt als Food & Beverage Director für eine reibungslose Voreröffnungs-Koordination der Restaurants, Bars und des Tagungs- und Konferenzentrums. Saxer, EHL-Ancien, hat bereits verschiedene Positionen in Asien, Mittlerem Osten und Zentraleuropa durchlaufen; das Opening in Wuhan ist bereits seine dritte Hotel-Neueröffnung.

Nach 28jährigem Einsatz für Schweiz Tourismus, zuerst am Hauptsitz in Zürich und 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*

Rolf Wieser, der 35jährige Appenzeler, ist Riverside's Executive Chef und sorgt für die minutiöse Ausbildung der künftigen Küchenmannschaft sowie für die kulinarische Planung. Im Ausbildungskonzept dürfen natürlich die «Röstli» und das «Züri Gschnätzletes» nicht fehlen. Wieser kam nach 9 Jahren bei der Regent Gruppe auf den Fiji Inseln direkt in die VR China. **Christoph Egli** ist als Executive Sous-Chef tätig. Er unterstützt Wiesers Team

und bereitet die Eröffnung des «Marco Polo» – Wuhan's erstem italienischen Spezialitätenrestaurant – vor. Egli stiess aus Calgary zum Riverside-Team – zu neuen Stationen gehört auch das Kulm Hotel in Arosa. Ebenfalls ein «Ancien» ist **Thomas Egloff**, 32, als Vierter zum Schweizer Gepan gestossen: Seit Anfang Januar führt er als Sales & Marketing in Wuhan. Egloff kommt nach zweijähriger Abwesenheit zurück nach China. Er war über 5 Jahre für die Schweizer Hotelgruppen «Swissôtel» und «Swissbelhotel» in Zürich, Peking und in Hanoi tätig. *KJV*

Gastronomie & Technik



Mit **Thomas Boller** konnte die Valser Mineralquellen AG per Anfang März einen Profi der Getränkebranche für ihr Managementteam gewinnen. Er ersetzt **Markus Hoppler**, der das Unternehmen per Mitte März verlässt. **Thomas Boller** wird fortan für sämtliche Marketingbelange der Valser Mineralquellen AG zuständig sein. *CM*

Bereits zum dritten Mal veranstaltet **Pierrot-Lusso** 1999 den Wettbewerb um die Casserole d'or du pecheur creatif. Unter dem Jury-Vorsitz von **Hans-Peter Soltermann** werden sich auch dieses Jahr wieder viele Köchinnen und Köche aus der ganzen Schweiz mit ihren raffiniertesten Kreationen am Wettbewerb um die hübsche Trophäe beteiligen. Einsendeschluss ist der 16. Juni, die Endausscheidung findet am 23. August dieses Jahres statt. *CM*

Hotellerie et tourisme



Directeur du Montreux-Palace, **Hans Wiedemann** a reçu début mars le prix «Best Business Hotel» pour 1998, décerné à l'établissement par la Patwa, la Pacific Area Travel Writers Association. La récompense lui a été remise lors du salon touristique ITB, à Berlin, salon dans le cadre duquel la Patwa a organisé un séminaire sur le thème de «l'impact sur le tourisme de la crise financière», crise financière que traversent actuellement les marchés asiatiques. C'est, à notre connaissance, la première fois qu'elle récompense un hôtel suisse. *JJE*

Ecole des Roches



Journée portes ouvertes à Bluche

Quelque trois cents personnes des milieux hôteliers, politiques et touristiques ont participé le 19 mars à la journée portes ouvertes qui s'est tenue à l'Hotel Management School des Roches, à Bluche (VS). Cette institution, liée par un accord de coopération à la Société suisse des hôteliers, fête en effet vingt ans d'école hôtelière et quarante-cinq ans d'institut international de formation. L'animation de cette journée par les étudiants a notamment mis en évidence le caractère international de l'établissement. L'école compte un millier d'étudiants, dont 500 sont en cours et 500 en stage à l'extérieur, qui représentent environ 70 nationalités. Des séminaires interactifs, des démonstrations culinaires, des présentations historiques et culturelles ont été organisées. Créée en 1954 par la famille Clivaz, l'école a été accréditée par l'organisation américaine «New England Association of Schools and College, ce qui lui a permis d'attribuer son propre «bachelor» en gestion hôtelière internationale. Elle souligne qu'elle est la première institution de ce genre en Suisse à obtenir une telle reconnaissance. (Photo: Ecole des Roches) *MH*

Zermatt

Skipässe gefälscht

Mit gefälschten Skipässen wollte ein 36jähriger Deutscher im Ski-gebiet von Zermatt ein gutes Geschäft machen. Doch er wurde vor Ort von der Walliser Polizei erwischt und inhaftiert. In Deutschland ist er nun zusammen mit seiner Komplizin verurteilt worden.

Gästen die gefälschten Skikarten an. Die Bahnen wurden auf den Betrug aufmerksam, als eine Person nach einem Skiunfall eine Teilrückzahlung bei der Unternehmung beantragte. Dank der Mithilfe der geschädigten Personen konnte die Polizei das Duo verhaften. Der Verurteilte hatte offenbar vor, sein illegales Geschäft im grossen Stil zu betreiben. 5000 falsche Liftkarten waren bereits fertig gedruckt. Für die Produktion weiterer 20 000 Fälschungen hatte der Angeklagte bereits Papier geordert. Der vorbestrafte hatte von April bis Juli 1998 ausserdem mehrere tausend Scheinrechnungen an Gewerbetreibende verschickt, die von 409 geprellten Personen dann auch standlos bezahlt wurden. Über 500 000 Mark steckte sich der Betrüger in die Tasche. Die Formulare sahen auf den ersten Blick jenen Rechnungen ähnlich, die Amtsgerichte für Eintragungen in das Handelsregister ausstellen. *sda*

Strassburg

«Sprechendes Velo» als Touristenführer

Touristinnen und Touristen können die elsässische Stadt Strassburg ab April mit einem «sprechenden Velo» entdecken. Der von einem Strassburger Fremdenführer und einigen Tüftlern konzipierte Drahtesel ist mit einer Art Konsole ausgerüstet, die einen Mini-CD-Spieler und Lautsprecher enthält.

nach Wahl in den Sprachen Deutsch, Englisch, Französisch oder Italienisch. Die empfohlene Route führt vom materschen Gerberviertel «Petite France» mit seinen alten Speicherhäusern am Ill-Ufer zum berühmten gotischen Münster und durch die Altstadt zur Place de la République. Die Rundfahrt endet im Europaviertel, wo Europarat, Europaparlament der EU und der Gerichtshof für Menschenrechte angesiedelt sind. Mit dem Fünf-Gang-Hollandfahrrad sei die rund acht Kilometer lange Route bequem in etwa zwei Stunden zu bewältigen, erläutert der Fremdenführer **Daniel Schneider**. Bisher stünden 20 «sprechende Räder» zur Verfügung, die ab dem Osterwochenende für rund 17 Franken gemietet werden können. *sda/SR*

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops
1999

- 09.04. bis 10.04. Schweizer Ferientag, Fribourg
- 11.04. bis 13.04. Swiss Travel Mart, Neuchâtel
- 14.04. bis 18.04. Museum, Genf
- 28.04. bis 30.04. Swiss Alpina, Martigny
- 18.05. bis 20.05. EIBTM, Genf
- 29.05. bis 02.06. Mosaica, Kulturtourismus, Lüttich
- 10.08. bis 12.08. RDA-Workshop, Köln
- 24.08. bis 26.08. Swiss Event'X'99, Zürich
- 15.11. bis 18.11. WTM, London

Generalversammlungen
Assemblées générales
1999

- 19.03. Generalversammlung VSTD, Herisau
- 26.03. Generalversammlung VSV, Rapperswil
- 09.04. Generalversammlung ST, Fribourg
- 09.09. Generalversammlung STV, Locarno

Ausbildung
Formation
1999

- 13.04. bis 14.04. Qualitäts-Coach, Sion
- 20.04. bis 21.04. Qualitäts-Coach, Region Locarno
- 21.04. bis 22.04. Qualitäts-Coach, Genève
- 27.04. bis 28.04. Qualitäts-Coach, Interlaken
- 10.05. bis 11.05. Qualitäts-Coach, Bad Ragaz
- 07.06. bis 08.06. Qualitäts-Coach, Zürich

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops
1999

- 08.04. bis 12.04. VINITALY, Verona
- 22.05. bis 26.05. NRA, Chicago
- 23.06. bis 26.06. Catering world, Frankfurt
- 01.07. bis 03.07. Tecnomeeting, Barcelona
- 09.10. bis 14.10. Anuga, Köln
- 17.10. bis 21.10. IH&RA, Durban
- 02.11. bis 05.11. Corporate Fashion und A+A, Düsseldorf
- 03.11. bis 05.11. VSTD-Managementtage, Ascona
- 06.11. bis 10.11. Alles für den Gast, Salzburg
- 10.11. bis 12.11. BRAU, Nürnberg
- 14.11. bis 18.11. Gäste, Leipzig
- 19.11. bis 24.11. IGEHO, Basel
- 20.11. bis 25.11. EQUIP HOTEL, Paris

Generalversammlungen
Assemblées générales
1999

- 27.05. Assemblée générale ACVH, Vevey
- 29.06. Delegiertenversammlung SHV, Flims

Ausbildung
Formation
1999

- März/April Berufsprüfung 1. Teil
Gastronomiekoch/köchin, SFG, Weggis
- Berufsprüfung Restaurationsleiter/in, SFG, Weggis
- April Berufsprüfung 2. Teil
Gastronomiekoch/köchin, SFG, Weggis
- Jun/Juli

FRONT/KADER

BALGRIST

Orthopädische Universitätsklinik Zürich
Schweizerisches Paraplegikerzentrum

Damit sich Patienten in unserer Klinik noch wohler fühlen, ergänzen wir das Hotellerie-Team. Wir suchen deshalb Sie als

Hotelfachassistentin Serviceangestellte

Zu Ihren Aufgaben gehören: Patienteneinpfang, Room- und Etagenservice, Officearbeiten und die Etagenreinigung. Unser elektronisches Menüwahl-system setzt voraus, dass Sie Interesse und Spass am Einsatz moderner Arbeitsmittel haben.

Damit Sie sich rundum wohl fühlen, sind Einfühlungsvermögen, Dienstleistungsbereitschaft und Flexibilität wichtige Voraussetzungen für Ihre vertrauensvolle Aufgabe.

Möchten Sie genauere Informationen – ja? Frau T. Brügger, Leiterin Restauration erteilt Ihnen gerne Auskünfte (Tel. 01/386 15 13).

Ihre neue Stelle? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Universitätsklinik Balgrist
Personaldienst, Forchstrasse 340, 8008 Zürich

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Wir kommen näher zu Ihnen!

Ab 6. 4. 1999 3x

BASEL LUZERN ZÜRICH

3x die attraktivsten Stellen

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Luzern 6003 • Hirschengraben 35 • Fon 041/240 21 01
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch> jobsandmore@gastronet.ch



Wir
• sind eine Bergbahnunternehmung in der Ferienregion Lenzerheide-Valbella
Wir suchen nach Vereinbarung eine/n
Leiter/in Restaurationsbetriebe (Ehepaar)

Sie führen
• das Bergrestaurant Alp Stätz mit 800 Plätzen sowie die
• Snow & Bike Lodge in Churwalden mit 45 Betten.
Wenn Sie
• gute Fachkenntnisse in der Gastronomie besitzen,
• Organisations- und Führungseigenschaften mitbringen,
• kreativ und engagiert sind,
• Erfahrung in der Saisongastronomie haben,
• unternehmerisch denkend sind...

... Interessiert Sie diese Herausforderung? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

• Stätzerhorn Ski- und Sessellift AG
Norbert Patt, Direktor
Hauptstrasse, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 22 22



112431/183490

Hilfe, wir suchen Köche.

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



• RESTAURANT
• MUSIC & DANCEBAR
• CATERING & EVENTS
• ROOMS FOR RENT

Mediterrane & amerikanische Küche
Pizza, Pasta, Carne, Pesce, Salads und Burgers

Mit neuem Konzept wollen wir kulinarische Lebensfreude vermitteln. Zur Eröffnung Ende Mai/Anfang Juni gesucht:

Restaurantleiterpaar

Er: Führung der Küche
Sie: Gastgeberin im Service

Wir stellen uns ein erfahrenes, frontstarkes und selbstsicheres Paar vor, mit einem Flair für die innovative, unterhaltungsorientierte Gastronomie

oder Küchenchef

mit kreativen Ideen, Unternehmerrgeist, gästeorientiert

Koch oder Hilfskoch

Zur Unterstützung des Küchenchefs

Service- & Bar- Mitarbeiter/in

Voll- oder Teilzeit
Fühlen Sie sich angesprochen?
Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Herrn Gertsch, Frohwiesstrasse 20, 8630 Rüti
Telefon 055 240 8291 ab 18.00 Uhr.

112519/399567

J.O.S.E.F

Joy Of Serving Excellent Food
Gasometerstrasse 24, Zürich 5

Wir suchen per 1. Mai 1999 oder nach Vereinbarung

leidenschaftliche Gastrofreaks:

– Gastgeber (m/w)

der sein Servicetalent und seine Weinkenntnisse mit Begeisterung an den Gast bringt;

– die gute Seele für den Tag

welche als selbständige Persönlichkeit mit Barerfahrung sowohl unsere Mittags- als auch unsere Apérogröße mit viel Charme verwöhnt.

Wenn auch Dein Ziel das Leuchten in den Augen der Gäste ist und Du Dich mit unserem Credo «Joy Of Serving Excellent Food» identifizieren kannst, dann melde Dich bitte bei Ariane Fueter über **Telefon 01 271 65 95**.

112493/246352

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.

112188/20985

4-Sterne-Hotel sucht für Mitte Mai

1 selbständigen Koch
1 Receptionistin/Büroangestellte

Hotel Lukmanier, 7130 Ilanz
Telefon 081 92561 44
Fax 081 92562 41

112432/348031

human resources
management

EXECUTIVE SEARCH

ASSESSMENTS

FACH- UND
FÜHRUNGSKRÄFTE

E-Mail Kurt.Oehrl@hotelstaff.ch

Personalienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events



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

Für den



suchen wir einen bestausgewiesenen

Betriebsleiter/ Gastgeber(-ehepaar)

per sofort oder nach Vereinbarung (spätere Pachtmöglichkeit nicht ausgeschlossen).

Der gepflegte Landgasthof Heidelberg liegt in Aadorf/TG und beinhaltet das rustikal eingerichtete Restaurant «Dörfli», das elegante «Gourmet», den «Heidelberg-Saal» mit 80 Plätzen sowie 13 komfortabel eingerichtete Gästezimmer.

Frontorientierte und führungsstarke Fachleute mit Interesse an einem abwechslungsreichen, lebhaften Betrieb an schöner Lage richten ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Klaus Eisele, Direktor Manz Privacy Hotels & Gastronomie, Lintheschergasse 21, 8023 Zürich.

112458/51225



Gesucht in Tourismusorganisation Brienz Axalp

Brienz steht für Brienzsee – Brienz Rothorn Bahn – Freilichtmuseum Ballenberg – Dampfhauptstadt der Schweiz – Giessbach-Wasserfälle und Grandhotel – Schnitzerei – Geigenbau – Ski- und Wanderregion Axalp – Landschaftstheater...

Brienz ist in der Schweiz ein Begriff und im Süddeutschen Raum kein Fremdwort. Diesen gilt es zu stärken und weiter zu entwickeln.

Aus diesem Grunde suchen wir Sie als

GeschäftsführerIn

unserer Tourismusorganisation.

Was Sie mitbringen:

Die nötige Grundausbildung zur Führung einer Tourismusorganisation. Sie sprühen vor Energie und Ideenreichtum. Sie sind eine dynamische und kommunikative Persönlichkeit, eine MacherIn mit Organisations- und Durchsetzungsvermögen. Sie können einen kleinen Mitarbeiterstamm führen und motivieren und ihre vertrauensvolle Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Wir bieten Ihnen:

Eine sehr abwechslungsreiche und herausfordernde Stelle, wo Sie Ihre Ideen einbringen und umsetzen können. Ein Produkt, für das man gerade stehen und sich begeistern kann. Einen modernen Arbeitsplatz und ein aufgestelltes Team, das sie unterstützt. Ein leistungsgerechter Lohn und gute Sozialleistungen und last not least ein Arbeitsumfeld, wo andere Ferien machen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis 10. März 1999 an:

Tourismusverein Brienz Axalp
Herr Marcel Guinand, Präsident
CH-3855 Brienz am See

Telefon: 033 952 80 80 / Telefax: 033 952 80 88
e-mail: tourismus@brienz.ch



Inserieren in Sekunden –
eine Stelle in Sekunden:

<http://www.gastronet.ch>

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader	2–3
Hotellerie/Verkauf	4–14
Tourismus	14
International	18

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	15–17
Marché international de l'emploi	18
Demandes d'emploi	18

Inserateschluss über Ostern

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

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

Der Inserateschluss der Stellenrevue:

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-Inserte).

Adecco HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 3

human resources management

Saisonniers Stagiaires

Studenten aus dem
In- und Ausland

Fach- und
Führungskräfte

**hotel
staff**

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

HOTEL
NICOLETTA ****

ZERMATT

Das junge, familienfreundliche und sportliche 4★-Haus Nicoletta im Herzen von Zermatt sucht ab Anfang Juni folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de partie
Commis de cuisine
Nachtportier D/F/E
Servicepraktikanten D/F/E
Hofa-Lehrtochter

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Seiler Hotel Nicoletta ****
Hans-Jürg Walther, Direktor
3920 Zermatt

SEILER HOTELS
ZERMATT

112533/99284

Lions Pub

BRASSERIE
LIPP
RESTAURANT

Jules Verne

Für unsere Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs mit dem eigenen Savoir-vivre-Charme suchen wir

**Garçons et
Garçonnes**

die Freude haben am unkomplizierten, freundlichen Service in typischer LIPP-Ambiance.

Unsere Gäste schätzen unser klares Konzept, indem sie Tradition und Neues verbunden wissen – Sie tragen es mit uns und gestalten die Bühne täglich neu.

Reservieren Sie sich Ihren erstklassigen und zeitgerechten Arbeitsplatz ab sofort oder nach Vereinbarung.

Bewerbungsunterlagen und Anfragen richten Sie bitte an Herrn D. Hasselwander oder Frau B. Studer.

BRASSERIE LIPP
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 15 65
Fax 01 212 17 26

112510/986336

Impressum

Verlag/Redaktion: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Herausgeber-Ausschuss

Verlagsleitung: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf: Annalisa Casaluci
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis
Stellenangebote: Fr. 1.27 (exkl. MwSt.)
Stellensuche: Fr. 1.30 (inkl. MwSt.)
Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)

Anzeigenschluss
Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: fischer ag
für data und print
bahnhofplatz 1
3110 münzingen

Druck: Druckzentrum Bern

Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restaurants und Spielcasinos sind unserem Unternehmen angegliedert.

**Wir suchen
die Leiterin/den Leiter
für das Folklore-Restaurant
"Spycher"**

Hauptaufgaben Serviceleitung des Schweizer Restaurant mit Folklore-Show während der Sommersaison. Durchführung von Banketten

Anforderung Service- und Küchenerfahrung

Eintritt ab Mitte April 1999

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.



André Mangold / Vizedirektor
Food & Beverage Manager
Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken
Telefon 033-827 61 34

112416/0411



Der See, die Berge und
ein hochmotiviertes
Team warten auf Sie!!

Natürlich erwartet Sie auch eine anspruchsvolle Aufgabe in einem lebhaften Betrieb, wenn Sie sich als Mitarbeiter/in

RÉCEPTION UND RESERVATION

bewerben. Nebst Sprachkenntnissen (D, F, E) sollten Sie gute Fidelity-Praxis und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung mitbringen. Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie beim Thema Hauswirtschaft die Ohren spitzen, dann freut uns Ihre Bewerbung als

LEITER/IN HAUSDIENTST

Für diese Kaderstelle suchen wir eine Persönlichkeit mit entsprechender Erfahrung in ähnlichen Positionen. Stellenantritt per 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Wenn Sie aber überzeugt sind, die/der geborene Gastgeber/in zu sein, dann zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbungsunterlagen als

SERVICEFACHANGESTELLTE/R

zu senden. Für diese Stelle bringen Sie unbedingt Erfahrung im hektischen A-la-carte-Service, sehr gute Deutschkenntnisse und den nötigen natürlichen Charme mit. Eintritt per Mai 1999.

Wenn Sie sich die eine oder andere Herausforderung zutrauen, dann schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

GWATT-ZENTRUM
AM THUNERSEE
CH. RUDOLPH
3645 GWATT

NÄHERE INFORMATIONEN ERTEILT
IHNEN UNTER
TELEFON 033 336 31 31
CH. RUDOLPH, CHEF PERSONELLES

112404/15296

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

Wir suchen per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Direktionssekretärin

Sie schätzen es, selbstständig zu arbeiten, tagtäglich Ihre Sprachkenntnisse (D, E, F, I) mündlich und schriftlich anzuwenden und Sie haben auch dank guten EDV-Kenntnissen Ihr Sekretariat voll im Griff.

Diese anspruchsvolle Aufgabe verlangt Flexibilität, gute Umgangsformen und sicheres Auftreten, Erfahrung und fundierte Kenntnisse der Hotellerie.

Für weitere Auskünfte kontaktieren Sie bitte
Kurt Altorfer, Personalleiter,
oder senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung.

BADRUTT'S PALACE HOTEL
7500 St. Moritz
081 837 26 12

33944/12561

hoteljob

Kanton Aarau

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir per sofort für ein bekanntes Hotel/Restaurant im Mittelland, einen Gastprof als

Direktionsassistenten

Wenn Sie
– eine Ausbildung im Service absolviert haben,
– das Diplom einer Hotelfachschule besitzen,
– sich als Organisationsgenie bezeichnen,
– ein Flair für Mitarbeiterführung haben,
– unternehmerisch Denken,
– zwischen 24 und 38 Jahre jung und belastbar sind, dann ist diese Kaderposition die richtige Herausforderung für Sie.

Ihre Hauptaufgabe besteht in der Leitung hausexterner Anlässe: Von der Bankettbesprechung über die Organisation, Korrespondenz, Einteilung der Mitarbeiter/innen, Durchführung bis zur Abrechnung. Dabei sind Sie nicht nur der «Dirigent», sondern helfen auch tatkräftig mit. Möchten Sie mit Ihrer Fachkompetenz inner- und ausserhalb des Betriebes zur Erfolg des Hauses beitragen?

Interessiert? Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

112424/84725



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
<http://www.hoteljob.ch>, E-mail: info@hoteljob.ch

WIR SUCHEN

auf Anfang Mai 1999 für unser Selbstbedienungs-Bergrestaurant, auf 1437 m ü.M., mitten im Wander- und Skigebiet **Heiligkreuz First** (im Entlebuch)

GERANTENPAAR

Sind Sie:

- flexibel, initiativ, kreativ und zielstrebig
- an selbstständiges Arbeiten gewöhnt
- fähig, ein kleines Mitarbeiterteam erfolgsorientiert zu führen
- interessiert, unsere Gäste sachkundig zu bewirten
- im Besitz der gastgewerblichen Ausbildung

dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Wir bieten Ihnen:

- weitgehend Kompetenz zur Erfüllung der interessanten und verantwortungsvollen Aufgabe.

Richten Sie Ihre Bewerbung an:

Franz Röößli, Treuhandbüro, 6162 Entlebuch, **Telefon 041 480 20 52**.

110839/16515



Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen und in Ihrer Freizeit die vielseitigen Möglichkeiten eines grossartigen Sommer- und Wintersportortes geniessen?

Für unser Erstklasshaus (1 Stern Guide Michelin, Mitglied von «Les Grandes Tables de Suisse») suchen wir per **Juli 1999** oder nach Vereinbarung für die Sommer- und anschließende Wintersaison folgende top-motivierte Gastgeberpersönlichkeiten mit Erfahrung in der Erstklassgastonomie:

Réceptionist/Sekretärin

Sehr gute Fidelity- und Winword-Kenntnisse sowie sehr gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in E und F werden vorausgesetzt.

Réceptionspraktikantin

nur mit Matura, KV- oder Handelsschulabschluss

Hotelfachassistentin

Hilfsgouvernante – Etage und Lingerie

Zimmermädchen

**Sous-chef
Chef de partie
Chef de rang**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof, CH-7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold
Internet: <http://www.davoserhof.ch>

112462/9315

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**

REGIONALDIREKTOR

Für eine trendige, zukunftsorientierte Restaurationsgruppe in Zürich suchen wir den führungsstarken, dynamischen und zielgerichteten Regionaldirektor. Ihre Funktion liegt in der direkten Führung der Betriebsleiter, dem Erreichen der unternehmerischen Ziele sowie der Zukunftsplanung und -entwicklung des Konzerns. Wenn Sie Erfahrung in einer vergleichbaren Position sowie eine fundierte Ausbildung und Praxis auf dem Gebiet der Gastronomie mitbringen, dann freue ich mich, Sie kennenzulernen. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

GESCHÄFTSFÜHRER W/M

Für eine expandierende Pubkette im Raum Basel suchen wir einen dynamischen und frontorientierten Geschäftsführer, der sich durch hohes Verantwortungsbewusstsein auszeichnet. Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie, haben Führungserfahrung und sind zwischen 26 und 35 Jahre jung. Rufen Sie mich noch heute an oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88

STV. LEITER GASTRONOMIE

Für einen nationalen Event-Caterer in Zürich mit sehr grossem Wachstumspotential suchen wir die Unterstützung des Gastronomieleiters. Sie sind eine belastbare und gefestigte Persönlichkeit, die extravertiert, verhandlungsstark und kommunikativ ist. Umsetzungsfähigkeit, Organisationstalent und Führungsqualitäten sind Ihre Stärken, die sie nun im Catering-Geschäft einsetzen möchten. Dies ist eine anspruchsvolle Herausforderung in einem sich stets wandelnden Umfeld für einen Gastro-Fachmann mit mehrjähriger Berufserfahrung. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

SALES MANAGER W/M

Der Verkauf, das Marketing und die Kommunikation sind Ihre grössten Stärken; Ihre starke Persönlichkeit und Ihre Dynamik sind Ihr Kapital. Wir suchen für den Aufbau einer Verkaufsabteilung einer individuellen Hotelkette in Zürich eine Dame mit Saleserfahrung und guten Sprach- und Administrationskenntnissen. Das Aufgabengebiet umfasst neben dem Erstellen von Marketinganalysen und der Akquisition neuer Kunden auch Vertragsverhandlungen und Kundenbetreuung. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

F&B-SACHBEARBEITERIN

Für einen vielseitigen und sehr erfolgreichen Landgasthof im Oberbaselbiet suchen wir eine kaufmännische Allrounderin. Sie erledigen die gesamte Korrespondenz der F&B-Abteilung und der Direktion und arbeiten an der Réception mit. Wenn Sie eine frontorientierte, selbständige Persönlichkeit sind und eine Anstellung mit guten Bedingungen suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88

Inserieren Sie in der...



... über Telefax 031 370 42 23

Adecco

HOTEL & EVENT

KÜCHENCHEF

Für ein Viersterne-Apparthotel im Bündnerland suchen wir ab kommender Sommersaison, in Saison- oder Jahresstelle, den phantasievollen und kreativen Souschef, der den Karriereschritt zum Küchenchef wagen möchte. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, haben gute Praxiserfahrung und die Planung eines abwechslungsreichen Menüangebots für die Halbpensionsgäste ist für Sie eine grosse Herausforderung. Zögern Sie nicht, und rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

KOCH FORSCHUNG/ENTWICKLUNG

Für einen internationalen Konzern der Lebensmittelbranche im Grossraum Zürich suchen wir einen kreativen und ideenreichen Koch. Der Entwicklung neuer Produkte gehört Ihre ganze Leidenschaft. Wenn Sie auf dem Weg in die Gastrozukunft eine ganz neue Richtung einschlagen möchten, rufen Sie heute noch an.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

KONDITIONER/CONFISEUR W/M

Für ein gepflegtes Restaurant mit Tradition und internationalem Ruf im Berner Oberland suchen wir den motivierten Profi. Wenn Sie nach Ihrer Berufsausbildung erste Erfahrungen in guten Häusern gemacht haben und nun die Position mit Kreativität und Verantwortung suchen, dann sind Sie für diese vielseitige Herausforderung mit Karrierechancen ein Topkandidat. Rufen Sie mich heute noch an.
Bern, Alex Trinklér, 031/310 10 10

SOUS CHEF SERVICEMITARBEITERIN

Vor den Toren Zürichs mit schönem Blick über das Mittelland liegt dieser Landgasthof, der jungen Berufslernen einen tollen Arbeitsplatz bietet. Als Sous chef bringen Sie einen grossen Rucksack voller guten Ideen und Erfahrungen mit – als Servicemitarbeiterin verfügen Sie über viel Charme und Freude daran, jedem Gast nur das Beste bieten zu können. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE/ANFANGS-SOUS CHEF

Für ein erfolgreiches Restaurant der Markengastronomie in Zürich suchen wir eine ambitionierte und ehrgeizige Persönlichkeit. Sie verbinden Fachwissen und Kreativität mit Tatendrang und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie gern in einem jungen Team arbeiten und Ihre Zukunft nicht dem Zufall überlassen möchten, rufen Sie mich umgehend an.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

JUNGCHEF SERVICEMITARBEITERIN

Für ein Spezialitäten-Restaurant mit familiärer Atmosphäre in Sopraceneri im Tessin suchen wir zur Unterstützung für die Sommersaison (ab sofort oder nach Vereinbarung) junge, flexible Fachkräfte in Service und Küche. Sie sind dynamisch, fröhlich und verfügen über eine fundierte Ausbildung und Praxiskenntnisse in der gepflegten Gastronomie. Eine interessante Herausforderung erwartet Sie. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

BAR-CHEFIN

TAGES- ODER NACHTDIENST

Blau ist der Rauch edler Zigarren, schwarz die Nacht – und farbig die Lieblingscocktails Ihrer Stammgäste. Sie sind die professionelle Gastgeberin und bei Ihnen werden viele der erfolgreichen Geschäfte gefeiert. Ihre beruflichen und persönlichen Erfahrungen verleihen Ihnen die Stärke und Reife, die Sie jede Situation souverän meistern lässt. Idealerweise bringen Sie zwischen 30 und 38 Jahre Lebenserfahrung mit, haben ein charmantes Auftreten und gute Sprachkenntnisse. Meet me in Zürich ... ob Sie das sein werden, das entscheidet nun Ihr Anruf.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE SERVICE

Für ein erstklassiges Restaurant eines Hotels in der Region Basel suchen wir den charmanten Gastgeber aus Leidenschaft, der nach erfolgreicher Ausbildung und Weiterbildung im Service eine Kaderstelle in einem vielseitigen und erfolgreichen Unternehmen sucht. Sie sind eine frontorientierte und führungsstarke Persönlichkeit und suchen eine langjährige Anstellung mit attraktiven Bedingungen. Rufen Sie mich noch heute an, oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88

EMPFANGSMITARBEITERIN

TAGESSTELLE

Für diese im Gastrobereich tätige Firma in Luzern suchen wir eine Persönlichkeit mit Charme und Flair für die Administration. Durch Ihre fröhliche und aufmerksame Art fällt es Ihnen leicht, sich in einem Team zu integrieren und auch in hektischen Situationen die Übersicht zu behalten. Sie legen grössten Wert auf Arbeitsqualität und Ordnung am Arbeitsplatz. Sind Sie diese Fachfrau mit Ausstrahlung? Dann schicken Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

SERVICEANGESTELLTE W/M

Für diesen aussergewöhnlich erfolgreichen Betrieb in Zürich suchen wir einen tüchtigen Serviceangestellten. Das im klassischen Stil geführte Lokal ist bekannt für seine Top-Küche und den einwandfreien Service. Haben Sie Freude daran, Ihr Können und Ihre Erfahrungen schon bald im richtigen Umfeld einzusetzen? Ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten sind hier kein Fremdwort. Rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79

OSTSCHWEIZERSTELLENMARKT

Durch unsere langjährigen und erfolgreichen Kontakte in der Gastronomie und Hotellerie können wir Ihnen in den Kantonen St. Gallen, Thurgau und Appenzell in allen Berufsarten per sofort interessante Stellen anbieten. Von der Betriebskantine über den gepflegten Landgasthof bis zum Stadthotel, wir finden eine neue und interessante Herausforderung für Sie, temporär oder fest. Profitieren Sie von unserem Know-how und melden Sie sich bei mir, gratis und unverbindlich.
St. Gallen, Urs Kläger, 071/228 33 43

Für unser International Take away WAVE im Jelmoli Zürich-City, an bester Lage, suchen wir per 1. Juli 1999 eine/n

Betriebsleiter/in

Sie bringen eine abgeschlossene Kochlehre sowie Führungserfahrung mit. Als kommunikative, frontorientierte und 25-30 Jahre junge Persönlichkeit können Sie sich voll entfalten mit der Verantwortung für unsere fünf internationalen gastronomischen Verkaufspunkte. Assistent werden Sie von einem Ihnen direkt unterstellten Team von sieben MitarbeiterInnen. Begeisterungsfähigkeit ist für die erfolgreiche Umsetzung ebenso Voraussetzung, wie das richtige Gespür für gastronomische Trends.

Ein dynamisches Team freut sich, Sie kennenzulernen! Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Jelmoli AG, Brigitte Bartholet, Seidengasse 1, Postfach, 8021 Zürich
Tel. 01 / 220 43 85

Jelmoli

hoteljob

Personalberatung

Stellenvermittlung, Bern
Telefon 031 370 43 33

Bureau de placement, Lausanne
Téléphone 021 320 28 76

www.hoteljob.ch

Schweizer Hotelier-Verein
Société suisse des hôteliers

HOTELLERIE

CLARINS

PARIS

Als dynamisches, international erfolgreiches Unternehmen der Kosmetikbranche suchen wir für unsere **CLARINS BEAUTY-CENTER** in den *******-Hotels** in **Zermatt, Leukerbad** und **Ascona** sowie in unserem **Kosmetikinstitut** in **Bern**

Kosmetikerinnen

Wir erwarten:

- abgeschlossene kosmetische Ausbildung
- fundierte Berufserfahrung im Behandlungs- und Verkaufsbereich
- Kontaktfreudigkeit und Flexibilität
- ansprechende und gepflegte Erscheinung

Wir bieten:

- interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in einer angenehmen, motivierenden Umgebung
- ständige fachliche Weiterbildung
- leistungsgerechtes Einkommen

Eintritt: nach Vereinbarung

Möchten Sie gerne zu unserem Team gehören?
Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

CLARINS SA, Frau Hannelore Kouch
Postfach 102, 1228 Plan-les-Ouates/Genève - Telefon 022 884 12 35

P 112426/934234



Erlebnis-Welt mit wunderschönen, stadtbekanntem Dekorations, Muggendorf, Apero-Marionetten, Nährtrüchli, Chuchichöstli, Muggenboutique, Buffet-Theater und vieles mehr, kombiniert mit modernster Technik in allen Bereichen.

Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich, 01 482 11 45, Marianne Foes

Wir haben zufriedene Mitarbeiter und darum auch zufriedene Gäste!

JUNGKoch/KöCHIN

- Grosses Angebot mit 98% Eigenproduktion
- Neue, moderne Küche mit viel Tageslicht
- Junges Team
- Selbstständiges Arbeiten
- Gut organisiert
- Starker, aber ruhiger a la carte Betrieb
- Ausbildungs-Möglichkeit zum Posten-Chef
- Aufstiegs-Möglichkeit zum Sous-Chef
- Schnupper-Tag möglich

SERVICE

- a la carte-Service
- Herzliche Atmosphäre in schöner Umgebung
- Selbstständiges Arbeiten
- Aufgestelltes, junges Team

BETRIEBSASSISTENT/IN

- Führung der Servicebrigade
- Nur Frontorientiert
- Flambieren und präsentieren vor dem Gast
- Keine Administration

112427/130792

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
Nesslerweg 30, 3054 Wabern



Wo die Schweiz am schönsten ist! Hotels Davos

Wir sind ein modernes Erstklasshotel und ein gemütliches Sporthotel an zentraler Lage in Davos Platz. Zur Ergänzung unseres SUNSTAR-TEAMS suchen wir für die kommende Sommersaison noch fachkundige Mitarbeiter, die Teamwork GROSS schreiben.

Hotel Sunstar Park *****

Küche **Chef de partie tournant**
Chef entremetier
Commis entremetier

Möchten Sie Davos im Sommer erleben und unsere bewährte Sunstar-Crew unterstützen? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Ralph Pfiffner, Vizedirektor, gerne zur Verfügung.

F. G. + E. Meier, Direktion, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 14 14, Telefax 081 413 15 79

112487/9512



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die Sommersaison noch aufgestellte und motivierte Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in

fürs «Mister Chicken»-Restaurant (offen ab 16.00 Uhr)

Servicemitarbeiter/in
für Frühstück- und Halbpensionsservice

Tournant

für Etage/Lingerie und Halbpensionsservice

Zimmermädchen

Auf Ihre Bewerbung oder Anruf freut sich:
JUNGFRAU LODGE
Familie H. Märkle, Postfach 70, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 41 41

112489/14524



PARKHOTEL BELLEVUE, ein wunderschön gelegenes, neuzeitlich geführtes ******-Hotel** im Herzen des Berner Oberlandes, sucht initiative, fröhliche Mitarbeiter für die folgende Sommersaison:

Chef de partie Tournant

Commis de cuisine

Réceptionistin/Sekretärin

CH mit Fidelio-Kenntnissen

Servicemitarbeiterinnen

deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse

Zimmerfrau und

Officemitarbeiter (Ehepaar)

Portier

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

PARKHOTEL BELLEVUE

Andreas Richard

3715 Adelboden

Internet: www.alpineclassics.ch/parkhotel

Telefon 033 673 40 00



112423/2035



Wir suchen junge, aufgestellte Teamspieler mit Servicelehrausbildung in Teil- oder Vollzeitbeschäftigung.

Servicemitarbeiterin

Wer das Zusammenspiel zwischen Mitarbeitern und Gästebetreuung beherrscht und auch in der hektischen sein Lächeln behält, sollte sich melden bei:

Andreas Hubschmid
Shakespeare Pub & Röschi Chäller
Gerbergasse 12
4800 Zofingen
Telefon 062 751 11 49

P 112451/191566

Die Tourismusbranche informiert sich in der



Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für bald suchen wir:

- Anfangsreceptionistin

mit Fremdsprachenkenntnissen, Spass an vielfältigen Aufgaben und Sinn für Gastfreundschaft (KV, Matura, Handlungsschule)

- Hofa mit Englischkenntnissen

- Servicemitarbeiterin

(CH, D, A, und C-Bewilligung)

- Koch

Teilzeit: Mo.-Do. abends

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

110563/4060

Wir suchen auf 1. 5. 1999 einen

Kellner

Alter ca. 25-30j.

Selbstständig arbeitend, mit Lehre. Sind Sie interessiert, so melden Sie sich schriftlich mit Foto an **Wirtschaft zum Letten**, 8820 Wädenswil.

112460/216798

HOTEL AIRPORT

Zürich-Glattbrugg, Switzerland

Wir

Best Western Hotel Airport und Japanisches Restaurant Fujiya of Japan, direkt am Flughafen Zürich. Modern eingerichtete Businesszimmer mit ******-Komfort**, sanften Linien und warmen Farben. Junges, topmotiviertes Gastbeerteam.

suchen unsere neue

Chefin des Raumpflegeteams

Ihr Job:

Die Pflege unserer Zimmer und Outlets, Innendekoration, Blumenkreationen, Führung eines 7köpfigen Teams und tatkräftige Mithilfe bei der Führung eines nicht alltäglichen Hotels. Bei Ihren Aufgaben unterstützen Sie unser teamorientiertes Kader.

Ihr Profil:

Sie bringen bereits Erfahrung als Etage- oder Raumpflegerverantwortliche mit und haben Freude am Umgang mit einem kulturell gemischten Mitarbeiterkreis. Sie pflegen gerne die kleinsten Details und haben Spass an Ihren Berufen.

Join the team

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Best Western Hotel Airport

Oberhäuserstrasse 30

8152 Glattbrugg

Telefon 01 809 47 51

(Ihre Kontaktperson: M. Wohlgenuth, Gastgeber)



112551/13528



DADORA Pflanzen AG
Grabenmattenstrasse 18
5608 Stetten

Ihr Wissen ist bei uns gefragt

Organisieren verschiedener Niederlassungen
Aufbau neuer Firmen
Umgang und Führung ausländischer Mitarbeiter
allgemeine PC- und Internetkenntnisse
Führen einer Buchhaltung
Sprachbegabung (E, F, I)
ein Flair für Kunden

**Sind Sie ein «Macher»?
Dann wissen Sie jetzt, was zu tun ist!**

Haben Sie mind. 5 Jahre Berufserfahrung und einen Hochschulabschluss? Dann bitte schriftliche Bewerbung mit c. v. an obengenannte Adresse.

112528/40161

VERKAUF



Für unseren lebhaften Lebensmittel-Grosshandels-Betrieb in Zufikon AG suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n flexible/n

Mitarbeiter/in für den Verkauf

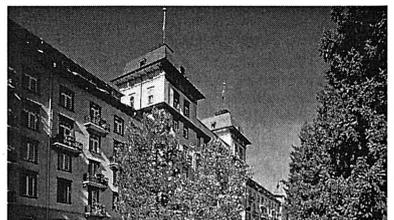
Nach gründlicher Einführung sollten Sie in der Lage sein, Kunden selbstständig zu betreuen.

Wir erwarten gute Kenntnisse im Bereich Lebensmittel sowie Erfahrung im Verkauf (z. B. Fischabteilung, Mitarbeit in einer Küche usw.). Eine klare und deutliche Stimme ist wichtig, da Sie vor allem über das Telefon verkaufen. Spanischkenntnisse werden verlangt. (Nur Vollzeitbeschäftigung möglich - 42 1/2-Stunden-Woche.)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bitte telefonisch ab 15.00 Uhr bei Frau Marina Hofmann über Telefon 056 631 66 11.

G. Bianchi AG, Comestibles
Allmendweg 6, 5621 Zufikon AG

112498/241024



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 heimatverwandten geblieben, mit grosser Vergangenheit und lebendiger Gegenwart, zeitlos schön und immer jung.

Für eine frei werdende, anspruchsvolle und interessante Position an der Front, suchen wir ab 15. Juni 1999 oder nach Vereinbarung einen kompetenten und freundlichen

Conciierge

der im Umgang mit einer internationalen Kundschaft in einem jungen Team sein Fachwissen und seine Gastfreundlichkeit unter Beweis stellt.

Als Berater und Betreuer sind Sie zugleich auch Organisator und wichtige Ansprechperson an der Loge, Sprachliche Kenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sind deshalb Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Stelle.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Park Hotel Kurhaus
Sarah Hecht und Kurt Balmer, Direktion
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 11

112575/33820

HOTEL MONT CERVIN*****



ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegen das bekannte **HOTEL MONT CERVIN******* und die neue **RESIDENCE**, die mit dem Hotel verbunden ist. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit über 140 Zimmern und Suiten das grösste Haus am Platz. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionsekretär/in D/E/F
schriftlich/mündlich
mit Berufserfahrung und EDV-Kenntnissen (w. m. Hogatex)

HOFA tournante
mit Berufserfahrung

Telefonist/in D/E/F
gute mündliche Kenntnisse

Servicefachangestellte/r D/E/F
für unser A-la-carte-Restaurant

Chef de rang/vins D/E/F
Commis de rang

Chef de partie
(Chef Entremetier/Chef Restaurateur)

Buffetdame
mit Frühstücksausgabe

HOFA-Lehrtochter
vorgängiger Sprachaufenthalt erwünscht

SEFA-Lehrling

Als Mitarbeiter/in der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb unserer Betriebe und die ganze Palette der Sportaktivitäten. Wollen Sie auch dabei sein? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Anja Bumann-Arnold
Personalassistentin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54
Fax 027 966 87 51



112501/39250

The
Leading
Hotels
of
the
World

Swiss
Deluxe
Hotels
Hotels

of
Switzerland

112526/28525

Unser neu umgebautes ***-Hotel mit 40 Betten liegt in der verkehrsfreien Zuger Altstadt direkt am See. Für die Wiedereröffnung suchen wir mit Eintritt 1. Juni 1999 noch folgende, jüngere, tüchtige Mitarbeiterinnen:

Réceptionistin

mit guten Sprachkenntnissen (E/F), einige Jahre Berufserfahrung, flexibel, PC-Kenntnisse (Hogatex-Fenner)

sowie eine

Hotelfachassistentin

zur Mithilfe und Überwachung der Arbeiten in Zimmern und Linde, mit Berufserfahrung.

Schriftliche Bewerbungen bitte an: Joseph Ruckli
Hotel Löwen am See, 6301 Zug

112522/41610



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-Assistent/in 1 Réceptionist/in

(mit Berufserfahrung)

Fidelio sollte Ihr Zuhause sein und die Hotellerie Ihr Arbeitsort. In unserer Vorstellung haben wir uns unsere zukünftigen Teammitglieder mit folgenden Zutaten gebekannt: 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

112526/28525



Hilton zurich Airport

Sind Sie interessiert, in einem internationalen und professionellen Umfeld mit grosser Selbständigkeit zu arbeiten?

Das Hilton Zurich Airport ist seit Jahren erfolgreich am Markt und verfügt über 279 Zimmer, einen Executive Floor, drei Restaurants, eine Piano- und 16 Bankett/Meeting-Räume. Nach Vereinbarung sind folgende abwechslungsreiche Positionen zu besetzen:

FRONT OFFICE Telefonist/in

In dieser vielseitigen Aufgabe stehen Sie in direktem Kontakt mit unserer internationalen Kundschaft und können sich wertvolle Erfahrungen im Bereich Front Office aneignen.

SERVICE Servicefachangestellte

Als dynamische Persönlichkeit gelingt es Ihnen, die Wünsche unserer lokalen und internationalen Kundschaft zu erkennen und im Team zu erfüllen.

KÜCHE Chef de partie Commis de cuisine

Sie sind ein erfahrene/r und initiative/r Berufsmann/-frau, der/die gerne Verantwortung übernimmt und bereit ist, seine/Ihre Fähigkeiten anzuwenden und zu erweitern.

Als zukünftige/r Mitarbeiter/in bringen Sie eine solide Grundausbildung, ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse sowie praktische Erfahrung mit.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, wo alles stimmt – das Haus, die Infrastruktur und die Selbständigkeit mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem weltweit operierenden Unternehmen.

Hilton Zurich Airport
Stephan Storchenegger, Human Resources Manager
Postfach
8058 Zürich-Flughafen
Telefon direkt 01 828 55 44
email: stephan.storchenegger@hilton.ch

112142/40428



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

Ab Frühjahr oder zu Beginn der kommenden Sommersaison bieten wir Ihnen in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel folgende neue Herausforderungen als:



RÉCEPTIONSMITARBEITER CHEF GARDE-MANGER COMMIS DE CUISINE



Schreiben Sie doch einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener
oder rufen Sie Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Hotel Schweizerhof, Via dal Bagn 54, CH-7500 St. Moritz
Telefon ++41-81-837 07 07 Fax ++41-81-837 07 00
E-mail: staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch

112544/30405

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Servicemitarbeiter: Wichtig ist Ihnen die Abwechslung, ein lebhafter Betrieb und ein angemessener Verdienst. Sie haben eine Lehre oder die nötige Erfahrung. Aufgestellte, sympathische und lebensfrohe Leute melden sich jetzt bei uns in Zürich oder Basel und neu in Luzern.

Chef de partie: Sie verfolgen die modernen, kreativen Trends und doch ist Grundzubereitung kein Fremdwort für Sie. Sie haben Freude an Ihrem Beruf und wollen weiterkommen. Einsatzbereite, gewissenhafte und geschmackssichere Personen melden sich jetzt bei uns in Zürich oder Basel und neu in Luzern.

Betriebsassistenten/-innen: Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele. Sie haben eine solide Grundausbildung sowie sich anschliessend laufend weitergebildet, trotzdem haben Sie nie den Bezug zur Praxis verloren. Ihr Fachwissen bringen Sie mit Ihren Führungsqualitäten und Ihrem Organisationsinstinkt zum Vorschein. Für verschiedene Betriebe suchen wir Sie. Wenn Sie ausserdem Erfahrung und Begeisterung im Bereich Bankett/Party-Service mitbringen, dann zögern Sie nicht, sich noch heute bei uns zu melden in Zürich oder Basel.

Réception: Kommunikation und Umgang sind Ihre Stärken. Sie beweisen dies mit einem Lächeln. Sie kennen sich aus an der Réception und sprechen D, E, F. Wenn Sie die Berge lieben und Höhenluft schnuppen wollen, dann sollten Sie sich jetzt in Zürich oder Basel und neu in Luzern melden.

Saisonstellen: Für die Sommersaison 1999 suchen wir für verschiedene Betriebe Fachkräfte aus den Bereichen Service, Küche, Réception sowie Hauswirtschaft. Sie sind kreativ, flexibel und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick? Eine neue Herausforderung erwartet Sie! Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Informationen. Zürich und Basel sowie neu auch Luzern.

Dies ist nur eine Auswahl. Unser ganzes Stellenangebot finden Sie unter <http://www.gastronet.ch> der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie mit über 200 Stellen!

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Luzern 6003 • Hirschengraben 35 • Fon 041/240 21 01
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch> jobsandmore@gastronet.ch



ROBINSON

Für einen wunderschönen Bergsommer lang suchen wir für unsere singenden
Schweizer ROBINSON CLUBS
im sonnigen Kanton GRAUBÜNDEN in

Arosa, ROBINSON CLUB AROSA, 250 Betten, ca. 20.6.-20. 9.99
Scuol, ROBINSON CLUB SCUOL PALACE, 250 Betten, ca. 15.5.-20. 9.99
Vulpera, ROBINSON CLUB SCHWEIZERHOF, 300 Betten, ca. 15.6.- 5. 10.99
Klosters, ROBINSON CLUB PIZ BUIN, 120 Betten, ca. 20.6.-20. 10.99

- Bar- und Restaurantkellner/innen
- Chefs de partie m/w
- Demi-chefs de partie m/w
- Hausdamen/Gouvernanten
(Scuol Palace & Schweizerhof/Jahresstelle)
- Empfangschef/innen
(Scuol Palace & Schweizerhof/Jahresstelle/FIDELIO)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
ROBINSON CLUB Schweiz, Regionalsekretariat
z. H. Frau Sigrid Maier, CH-7250 Klosters,

und geben Sie gleichzeitig Ihren bevorzugten Einsatzort bekannt.
Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Sigrid Maier
(Telefon 0041 81 423 33 02 jeweils von 10.00 bis 17.00 Uhr).

Für optische und atmosphärische Eindrücke unserer Clubs können Sie sich in jedem Reisebüro mit dem TUI-Zeichen einen ROBINSON-Katalog besorgen.

112518/401154



HOSTA Hotel and Tourism School
Switzerland

Lecturers in International Hotel and Tourism Management and Marketing for August 1999

In addition to the above subjects, ability to instruct in related hospitality areas would be an advantage. Candidates should have a hospitality degree, recent industry experience, and be thoroughly aware of current practices in the international hospitality industry.

For more information about HOSTA visit our web site:
www.hosta.ch

Applications with detailed CV to:
Academic Office
HOSTA Hotel and Tourism School
1854 Leysin
Tel. 024 493 17 17, Fax 024 493 17 27
e-mail: admin@hosta.ch

112496/112348

HOTEL ROSEGGLETSCHER



G. TESTA + CO.
7504 PONTRESINA

Wir sind ein berühmtes Hotel-Restaurant im idyllisch gelegenen Rosegatal nahe Pontresina und suchen Unterstützung unseres dynamischen Teams

Chef de partie/Sous-chef Service-Mitarbeiter/innen Commis pâtissier

zur Mithilfe an unserem bekannten Dessertbuffet

Möchten Sie einen Sommer oder eventuell auch länger im wunderschönen Oberengadin verbringen, so freuen wir uns über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Plinio Testa
Sergio Testa
Restaurant Roseggletscher
7504 Pontresina
Telefon 081 842 64 45

112438/34010

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.

Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

- **SERVICEFACHGESTELLTE** 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 beschönigter Infrastruktur, für Feriengäste wie für Anwohner. Diesen einschneidenden Umstand hat das Dreistöckige 65-Zimmerhotel mit Besonderheit der Dienstleistungen, erfolgreich entgegengekehrt und es in den Jahren geschafft, eine gute und immer zunehmende Anzahl Gäste zu bewegen, das Hotel Albarella zu ihrem Feriencort 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



Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die kommende Sommersaison, Eintritt per Ende Mai / Anfang Juni 1999, sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Restaurationsbereich
Servicefachgestellte
(A-la-carte- und Halbpension-Service, w)

Küche
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Housekeeping
Economat-Gouvernante

Réception/Loge
Réceptionist/Réceptionist
(mit Berufserfahrung)

Nachtconcierge/-portier

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto an:

Romy Frangi, Direktionsassistentin

*****Hotel Flüela • CH-7260 Davos Dorf
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18
Internet: <http://www.tophotels.ch/Flüela> • E-Mail: Flüela@flüela.ch



112514/6989



HERAUSFORDERUNG, VERANTWORTUNG, SPASS UND ABWECHSLUNG

sind bei uns nicht nur leere Versprechen ...!

In einem der grössten 4-Sterne-Hotels der Ostschweiz unterstützen Sie unsere **unkonventionelle Küchenbrigade** mit Ihren Fachkenntnissen am Herd und Kreativität auf dem Teller.

Zukunftsorientierte Küchentechnik & Speisezubereitung sind bei uns selbstverständlich...

Lernen Sie uns doch einfach mal kennen. Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

****Hotel Kapplerhof
Herr A. Häseler (Küchenchef)
oder Herr O. Som (Sous-chef)
Kapplerstrasse 111, 9642 Ebnat-Kappel.

Noch Fragen ...?
Telefon 071 993 91 91

112479/274801



HOTEL FORNI AIROLO

Hotel Ristorante Forni***
CH-6780 Airole/Ticino

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung (Jahres- oder Saisonstelle)

1 Servicefachgestellte/ Kellner

Wir sind ein familiär geführtes ***-Hotel-Restaurant mit angenehmem Betriebsklima.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Forni
Marzio Forni
6780 Airole
Telefon 091 869 12 70
Fax 091 869 15 23
E-mail: info@forni.ch
Internet: www.forni.ch

112550/64203

Landgasthof Breifeld
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



Für unser gemütliches ***-Hotel-Restaurant suchen wir ab Mitte April/Anfang Mai 1999

Réceptionistin

Wenn Sie den Umgang mit Stammgästen lieben, belastbar und flexibel einsetzbar sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme.

Fam. Louis Brendel-Bühlmann
Hotel-Restaurant Alpina
CH-3954 Leukerbad
Telefon 027 472 27 27
Fax 027 472 27 47

112061/20222

NEW YORK - MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA
ALGARVE - WIEN - ...



Ihre eigene Ferienwelt

Wir sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig über 50 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten. Für unsere weiteren Ausbaupläne suchen wir fachlich und menschlich kompetente

FerienberaterInnen

Sie stellen eine optimale telefonische Kundenberatung sicher und reservieren Ferienwohnungen, Flüge, Transfers, Mietwagen und Hotels

- Sie bringen mit:**
- abgeschlossene Reisebürolehre oder eine ähnliche Ausbildung im Tourismus/ Tour-Operating
 - Fähigkeit für einfache Korrespondenz/ Konversation in E oder F
 - Anwenderkenntnisse der Systeme Galileo oder anderen CRS von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

- ein kollegiales Team
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen und attraktiven Mitarbeitervergünstigungen

Unsere Personalassistentin, Frau Gabriela Schmid (Tel. 041-767 87 12), steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hapimag/Havag, Personalabteilung,
Neuhofstrasse 8/12, 6349 Baar

NEW YORK - MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA



Die Seiler Hotels in Zermatt AG sucht nach Über-einkunft in Jahresstelle eine

Lingeriegouvernante

Sie sind Schweizerin oder besitzen eine Jahresaufenthaltsbewilligung, sind flexibel, haben deutsche, französische und wenn möglich italienische Sprachkenntnisse, sind ein Organisationstalent und weisen mehrjährige Erfahrung auf.

Wir bieten eine interessante und lebhaftige Tätigkeit. Sie profitieren von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Anja Bumann-Arnold
Personalassistentin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54

PrimaHotels



112495/251461

Zunftthaus Bären



Zunftthaus Bären
Hotel/Restaurant
Am Klosterplatz
8840 Einsiedeln
Tel. 055/418 72 72
Fax 055/418 72 70

Für unseren traditionsreichen und bekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter.

Ab 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung

Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Maja und Werner Hübscher
Zunftthaus Bären
Hauptstrasse 76
CH-8840 Einsiedeln

112415/9557

CHEF GASTRONOMIE

Gesamtleiter

KOORDINATOR – INNOVATOR

Als Geschäftsleiter Gastronomie sind Sie aktiv involviert in die Entwicklung und Gestaltung neuzeitlicher Betriebskonzepte für die Angebote von 4 bestehenden Restaurants mit total ca. 250 Plätzen und 3 neuen Projekten im vegetarischen Bereich, einem ital. Angebot mit Schwergewicht Pizza & Pasta, Saftbars für Fitnessbetrieb; 7 Terrassenbetriebe saisonal 7 Mt. an der Seepromenade mit 450 Plätzen. Angegliedert sind 100 Hotelzimmer, Luxus-Level, 20 grosszügige Apartments für internat. verwöhnte Dauermieter; noch zu erstellende Klein-Apartments für extended stay internationaler Firmen.

Als Gesamtverantwortlicher aller Betriebe überwachen Sie Budgets, Finanzen, Kontrolle F&B Bereich. Die 15 Betriebe, teils verpachtet und mehrheitlich in Eigenregie sind unter einem Dach. Als Leiter sorgen Sie für die Kommunikation – Abstimmung und Ergänzung der Angebote – Anpassung an den Markt. Feasibility-Studien der möglichen Expansion im Bereiche **Catering-Bankette** mit europäischen Partnern.

Das Vorbereiten für die Abgabe einzelner Betriebe an Teilerpächter mit neuesten Erkenntnissen braucht Ihr Geschick und Sie sorgen für die Einbindung ins Gesamtkonzept.

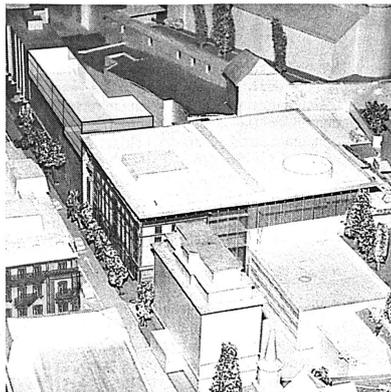
Sie sind ein Unternehmer, um 40, mit diplomatischem Geschick und besitzen betriebswirtschaftliches Know how, eine internat. Ausbildung & Erfahrung und sind sprachtalentiert D/E/F/I. Sie haben Wissen und Erfahrung im Bereiche Marketing & Sales. Ihren Stab bringen Sie mit oder bilden diesen auf Ende 1999.

Sie sind ein Unternehmer, der seinen Betrieb zum Erfolg bringt und sein Salär selber schreibt. Beginn dieser einmaligen Chance im Zentrum der Stadt Luzern in den ersten Tagen Januar 2000! Aufbau und Ausbau der Neubetriebe im 2000 bis Mitte 2001.

Interessiert Sie diese anspruchsvolle Position, dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung, adressiert an

Verwaltungsrat
Grand Hotel National AG
Haldenstrasse 4, CH-6006 Luzern

Situation



Der Arbeitsplatz



Die Aufgaben hier am See

IMMOBILIEN

Wir sind seit 40 Jahren im Bereiche Immobilien - Kauf & Verkauf, Vermietung, Verwaltung tätig. Ein eigenes Immobilien-Portfolio ist zu betreuen, zu ergänzen mit Zu- und Verkäufen.

Wir suchen eine

Persönlichkeit

mit hervorragenden Führungseigenschaften um 40, fliessend D/E/F. Sie übernehmen die Verantwortung für das Portfolio mit Geschäftsliegenschaften und Grundstücken in der ganzen CH + USA (ca. 1 Monat im Jahr). Sie sind in den Bereichen Verkauf und Marketing besonders begabt.

- Standort & Analysen des Marktes
- Erarbeiten der Nutzungskonzepte
- Verhandlungen mit Kaufinteressenten für Villen, Eigentum mit hohem Standard, abschlussreif verhandeln mit Mietern & Käufern und vollziehen der Kauf- & Verkaufsgeschäfte

Sie sind gebildet für die Branche und begegnen Menschen sehr gut, suchen eine Tätigkeit in einem anspruchsvollen Marktsegment, das eine besondere Herausforderung darstellt, und legen Wert auf ein schönes Umfeld.

Für diese Aufgabe haben Sie eine kaufm. Ausbildung und abgeschlossene HWV/SVIT. Der Leistungsausweis im Bereiche der Immobilien, beste mündliche u. schriftliche Fähigkeiten sich auszudrücken, um geschickt geführte Verhandlungen mit Erfolg abzuschliessen, sind ein Teil Ihrer Talente und Persönlichkeit. Nach einer sorgfältigen Einarbeitung und Auswahl sind Sie bei uns am Erfolg beteiligt. Wir bieten grosszügige Konditionen, ein Ihnen angepasstes Basisalar – Spesensatz – Erfolgsprämien – Umsatz- und Erfüllungsbonus. Uns ist es angenehm, wenn Sie Ihre Mitarbeiter finden und in unser Team einbringen.

Ihre vollständigen, schriftlichen Unterlagen senden Sie an

Verwaltungsrat
WISTRA HOLDING AG LUZERN
Bergstrasse 33, CH-6004 Luzern

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.

HOTEL ARENA ALVA LAAX

Echte Schweizer Tradition, gepaart mit Bündner Spezialitäten, persönlicher Gastfreundschaft und heimegelicher Atmosphäre; dies sind die Attribute, welche unsere Gäste im Arena Alva erwarten.

Um diese Erwartungen zu erfüllen, suchen wir für die kommende Sommersaison (Eintritt zirka per 11.5.1999)

Service: **Servicemitarbeiter/innen**
Küche: **Chef de partie, Commis**

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Hotel Arena Alva Laax
E. und W. Gaberthüel,
Besitzer
7031 Laax/Graubünden
Telefon 081 927 27 27



RENAISSANCE
HOTELS AND RESORTS



RENAISSANCE. ZÜRICH HOTEL

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer und Suiten, 3 Restaurants/Bar, Business Center, Health Club sowie Konferenz- und Bankett-räumlichkeiten bis zu 600 Personen, sucht per sofort (oder nach Vereinbarung) einen

SALES EXECUTIVE (D/E/F, m/w)

Ihr Profil:

- zwischen 25 und 30 Jahre jung
- gepflegtes und sicheres Auftreten
- kommunikationsfreudig und aufgeschlossen
- Freude am Verkauf
- ehrgeizig, kreativ und belastbar
- teamorientiert
- Hotelbusiness-Erfahrung (Hotelfachschule von Vorteil)
- EDV-Kenntnisse (Fidelio Sales&Catering von Vorteil)

Ramada Hotels

Marriott
HOTELS-RESORTS-SUITES

Marriott
HOTELS-RESORTS-SUITES

COURTYARD
Marriott

Sie dürfen von einer internationalen renommierten Hotelunternehmung einiges erwarten wie z. B.:

- modernen Arbeitsplatz und schönes Arbeitsumfeld
- Weiterbildung in und extern
- weltweite und in house Company-Vergünstigungen
- Personalwohnung und Parkplatzmöglichkeiten usw.

Ihre zukünftige Tätigkeit besteht vor allem im Verkauf unseres ganzen Produktes bei verschiedenen Firmen aller Branchen. Sie akquirieren Kunden (Ausserhaus-Besuche und Telemarketing), betreuen die bereits bestehende Kundenschaft und nehmen auch an verschiedenen Veranstaltungen teil. Via EDV pflegen Sie diverse Kundenkarten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto!

RENAISSANCE ZÜRICH HOTEL
z. H. Herrn Marc Walther
Talackerstrasse 1
8152 Glattpfug, Telefon 01 810 85 00

112417/307475

swissôtel + BASEL

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir...

Service- und BarmitarbeiterInnen

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

Leader Operations Front Office RezeptionistInnen

Sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in D, E und F, fundierte Rezeptionserfahrung, Führungsqualitäten und Erfahrung in ähnlicher Position sind für die Position des Leader Operations 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

112777/3387

GastroJob

Eine Dienstleistung der Union Helvetica

Unsere Kunden brauchen Verstärkung.

Saison- und Dauerstellen in allen Landesteilen für

Servicfachangestellte (w/m)
Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-chef

Sie sind ein Profi in Ihrem Fach und suchen eine neue Herausforderung?

Ja? Dann schicken Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an. Unsere BeraterInnen freuen sich, Ihnen überraschende Vorschläge zu machen.

Postfach 4870 • CH-6002 Luzern • fon 041 418 23 33 • fax 041 418 23 40
www.GastroLine.ch • e-mail: info@gastrojob.ch

112491/324133



Lust, ab sofort neue Wege zu gehen...?
Um unsere Gäste im Hotel & Chalets Seeburg noch besser verwöhnen zu können, suchen wir ab sofort in Jahresstelle:

Chef/in de réception
dem/der es Spass macht, auf die Wünsche unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft (Sprachen D/E/F, evtl. I) einzugehen...

Neben Ihren umfangreichen Aufgaben im Réceptionsbereich sind Sie ebenfalls für die Personaladministration inklusive Lohnbuchhaltung verantwortlich. Sie wirken mit bei der Neueröffnung unseres ****plus-Hotelneubaus sowie bei dem Umbau unserer Réception.

Ihre zukünftigen Arbeitskollegen/-innen würden sich freuen auf eine/n qualifizierte/n und motivierte/n Mitarbeiter/in, der/die mit ihnen gemeinsam die Atmosphäre unserer Seeburg prägen will!

Daher sind eine abgeschlossene Hotelfachschule und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position Voraussetzung.

Werden Sie ein Teil von uns!
Auf Ihr Bewerbungsdossier freut sich Claudia Möller.

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



HOTEL STADTHAUS
Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, das Tor zum Emmental, zunehmend bedeutende Regionalstadt mit Hightech-Industrie, einem einmaligen Hinterland und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, ist um ein Bijou reicher. Das Hotel Stadthaus, ein kleines, erstklassiges und sehr luxuriöses Boutiquehotel hat seine Pforten für ein nationales und internationales Publikum geöffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

Servicefachangestellte (m/w)

- fundierte Servicefach- und/oder Barkenntnisse in 4- und 5-Stern-Hotels
- gute Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E)
- initiativ, flexibel, dynamisch, qualitätsbewusst und Blick für Details
- ausgesprochener Teamgeist.

Wir bieten:

- junges und sehr motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- vielseitigen Arbeitsinhalt
- verantwortungsvolles und selbstgestaltetes Arbeitsumfeld.

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

Marc Aeberhard, General Manager,
Hotel Stadthaus AG, Brunnmattenstrasse 4a,
Postfach 583, 3401 Burgdorf,
Telefon 079 676 35 53, Fax 034 422 52 45



HOTEL MONTE ROSA ****
ZERMATT

Unsere MONTEROSE Bar ist bei vielen Zermatter Gästen und auch bei unseren einheimischen Stammkunden seit Jahren ein Geheimtip. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, suchen wir für unsere langjährige Bardame, welcher wir für die angenehme Zusammenarbeit herzlich danken, auf die kommende Sommersaison, in längerfristiger Engagement, eine Nachfolgerin als

Bardame

Wir wünschen uns eine Mitarbeiterin mit solidem Fachwissen, welche weiss, dass ein Long Island Ice Tea mit Tee gar nichts zu tun hat! Fröhlich, unkompliziert, konsequent freundlich und humorvoll, mehrsprachig kontaktfreudig (mindestens mündlich D, E, F), sollte sie sich für den Menschen interessieren, dabei jedoch Professionalität und Ausdauer zeigen.

Falls Sie sich angesprochen fühlen und in der Bar des traditionsreichsten Hotels des Matterhornortes während der Sommer- und Wintersaison mit längerfristigem Engagement Gastgeberin sein möchten, senden Sie bitte Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und ein neues Passfoto an:

Urs H. Keller, Direktor
Seiler Hotel Monte Rosa
Postfach 220
3920 Zermatt

SEILER HOTELS
ZERMATT



Strom für 850 000 Einwohner - wirtschaftlich, sicher, umweltgerecht

Mit einem kundenorientierten Auftreten und einer guten Qualität der Mahlzeiten versucht das Team des Personalrestaurants in Zürich, dass sich die rund 200 Gäste zufrieden fühlen. Das neu umgebaute, moderne Personalrestaurant soll die Zufriedenheit der Gäste noch zusätzlich erhöhen. Auf den Zeitpunkt der Wiedereröffnung im Juni 1999 möchten wir unser kleines Team mit folgenden zwei Personen ergänzen:

Köchin / Koch Personalrestaurant (80%)

die/der für folgende Aufgaben verantwortlich ist:

- Zubereiten der Mahlzeiten (z.T. mit "Wok")
- Vor- und Zubereiten des kalten Buffets
- Mithilfe bei Menüvorschlägen
- Erledigen der Bestellungen

Idealerweise bringen Sie für diese Stelle nach Lehrabschluss noch 2 bis 5 Jahre Berufserfahrung mit.

Zugleich suchen wir eine einsatzfreudige und zuverlässige

Servicemitarbeiterin (60%)

die vorwiegend über die Mittagszeit, bei Bedarf auch ganztags, am Buffet, an der Kasse, im Service und bei Aufräumarbeiten mithilft. Wichtig an dieser Stelle ist es, dass sie sehr kundenorientiert und selbständig arbeiten sowie sehr gut Deutsch sprechen. Etwas Berufserfahrung im Service oder im Verkauf sind ideale Voraussetzungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt: Susanne Christen,
Telefon 01/207 50 22 freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Elektrizitätswerke des Kantons Zürich
Dreikönigstrasse 18, Postfach, 8022 Zürich

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.

Für unser Gasthaus mit gepflegter Küche suchen wir nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Familie H. + M. Marty-Kurath
Telefon 071 672 25 41
Fax 071 672 26 05

Thuri's
BLUMENAU

In unserem kleinen Gourmet-Restaurant (mit Michelin-Stern) ist die Stelle als

Servicemitarbeiter/in

neu zu besetzen. Haben Sie den entsprechenden Berufsabschluss oder die nötige Erfahrung, sind Sie jung, deutschsprachig, verantwortungsbewusst, am Wohlbefinden unserer Gäste interessiert und können Sie selbständig arbeiten, dann melden Sie sich doch bei uns.

Familie T. und K. Maag
9308 Lömmenschwil
(Hauptstrasse St. Gallen-Romanshorn)
Telefon 071 298 35 70



La Fleur
RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTTERN A.A.

Auf Juni 1999 oder nach Übereinkunft suchen wir in unsere kleine, aber anspruchsvolle Küche mit Cuisine du marché einen/n

Jungkoch/-köchin

Wenn Sie Freude haben, mit Frischprodukten zu arbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

L. und P. Hagenbuch
Telefon 01 761 62 82

STOP AIDS



BRASSERIE LIPP RESTAURANT
Jules Verne

Für unsere Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs mit dem eigenen Savor-vivre-Charme suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie & Pâtissier

Wir pflegen die schmackhafte, solide, französische Küche auf der Basis von Frischprodukten.

Wenn teamorientiertes Denken, geregeltes Arbeiten und Freude an Ihrem «Metier» zu Ihren Leitsätzen gehören, dann reservieren Sie sich einen erstklassigen und zeitgerechten Arbeitsplatz.

Bewerbungsunterlagen und Anfragen richten Sie bitte an Herrn D. Hasselwander oder Frau B. Studer.

BRASSERIE LIPP
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 15 65
Fax 01 212 17 26



HIRSCHEN AM SEE
HOTEL • RESTAURANT • SEETERASSE • TAVERNE • BAR

Nur 15 Minuten von Zürich, direkt am See gelegen, befindet sich unser stilvolles Haus. Die Perle am Zürichsee verfügt über ein gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit Seeterrasse, eine südländische Taverne, eine schmucke Bar sowie 16 originell gestaltete Hotelzimmer.

In unsere kleine Traumwelt suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/in
mit Berufserfahrung

Sind Sie teamfähig, aufgestellt und haben Freude, unsere Gäste zu verwöhnen, dann sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann für unser junges, dynamisches Team.

Auf ein Telefon und Ihre Bewerbung freut sich ganz besonders:

Martin Stierli, Gastgeber
Hotel Hirschen am See
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Telefon 01 925 05 00, Fax 01 925 05 01



Porto
BAR RESTAURANT

Für unser portugiesisches Spezialitätenrestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

- Alleinkoch
- Küchen- und OfficemitarbeiterIn
- Bar- und ServicemitarbeiterIn

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Familie B. und M. Teixeira-Schmid, Blumenbergplatz 6,
9000 St. Gallen, Tel. 071 220 20 72



HOTEL RESTAURANT CORVATSCHE

Wir leiten in St. Moritz-Bad den gut bekannten ****Hotel- und Restaurationsbetrieb **Corvatsch** und suchen für die kommende Sommersaison (ab Ende Mai oder nach Vereinbarung) noch eine(n) erfahrene(n)

Réceptionsmitarbeiter(in)
(in Jahresstelle)

Mögen Sie den Umgang mit einer internationalen Gästeschar, sind für Sie die anfallenden administrativen Arbeiten nichts Neues? Haben Sie zudem Erfahrung mit Hotel-EDV und sind Ihnen Fremdsprachen (E, I, F) gut vertraut? Sind Sie ausserdem eine charmant Erscheinung und ein selbständiges Arbeiten gewöhnt? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und möchten Sie mehr über diese Stelle erfahren? Rufen Sie uns an über **Telefon 081 833 74 75**, und verlangen Sie Herrn oder Frau Aerni.

Hotel Terrace Engelberg

Grand Hotel aus der Jahrhundertwende
131 neu renovierte Zimmer mit 3 Stern-Komfort
Grosser Speise-/Balsaal für max. 500 Personen
Gepflegtes à-la-carte Restaurant
Bistro-Bar
Sonnen-/Aussichtsterrasse
Verschiedene Aufenthalts- und Gesellschaftsräume
Bar-Dancing

Ein Hotel erwacht aus dem Dornröschenschlaf!
Offizielle Wiedereröffnung 28. April 1999



Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir noch Kollegen und Kolleginnen für folgende Positionen:

Eintritt 15. April 1999 oder nach Vereinbarung:
Chef de service w/m
Anfangs-Chef de service w/m

Sie haben eine Servicelehre abgeschlossen, verfügen über Berufserfahrung, Organisationstalent, Improvisationsvermögen, sprach- und weltgewandtes Auftreten, extrovertiertes, freundliches Wesen.

Service-mitarbeiter w/m

Sie kennen sich aus in den verschiedenen Servicearten, Sie sind sprach- und weltoffen und freuen sich jedesmal, Ihre Gäste zu verwöhnen.

Sous-chef
Chef de partie (Allrounder)
Commis de cuisine (Allrounder)

Ein Arbeitsplatz, an dem Sie sich wohl fühlen werden: Eine mit modernen Geräten und Apparaten eingerichtete Küche, grosszügige Räumlichkeiten für Produktion und Lagerung, neuzeitliche Produktionsmethoden für Bankette und à-la-carte, Ausrüstung auf saisonale und marktorientierte Frischküche.

Empfangssekretär/in

Mit Hotelierfahrung und guten Sprachkenntnissen. Ihr freundliches, professionelles und hilfsbereites Auftreten garantiert unseren internationalen Gästen einen unbeschwernten Aufenthalt. Kenntnisse des EDV-Frontoffice-Programms HOGATEX von Vorteil.

Wir sind überzeugt, dass sich unsere Begeisterung für dieses traumhaft schöne, mit viel Liebe zum Detail renovierte Haus auch auf Sie übertragen wird und wir mit Ihnen in eine erfolgreiche neue Ära aufbrechen werden!

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo senden Sie bitte an:

Direktion Hotel Terrace
Terracestrasse 33
CH-6390 Engelberg
Telefonische Auskünfte erhalten Sie bei
Telefon +41/41-637 35 52
Voröffnungsbüro
von 09.00 - 11.00 / 14.00 - 16.00 Uhr

P 112473/401125

Für unser französisches Restaurant in der Stadt Zürich suchen wir nach Vereinbarung

einen Küchenchef
und einen Sous-chef

die Freude an der französischen Küche haben

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch bekannt.

Schriftliche Offerten sind zu richten an: Chiffre 112456, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

112456/48313

Hotel alexander

Als Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/einen erfahrene/n

Réceptionisten/-in

für unser mittelgrosses ***-Garni-Hotel, im Herzen der Altstadt Zürich gelegen.

Arbeiten Sie gerne selbständig und kompetent, sind sprachgewandt D/E/F/1 und haben Erfahrung mit Fide-lio, dann möchten wir Sie kennenlernen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

HOTEL ALEXANDER
Georges Mathis, Direktor
Postfach 227
8025 Zürich

111751/29802



Für unser renommiertes Romantikhotel JULIEN im Herzen des weltbekannten Kurorts ZERMATT suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter

für die kommende Sommersaison:

Réceptionistin
(D/F/E mit Erfahrung)
Servicefachangestellte (w/m)
Chef de partie
Commis de cuisine

Wenn Sie es verstehen, unsere internationale Kundschaft mit Ihrem Fachwissen sowie Ihrer Dynamik und Einsatzfreude optimal zu betreuen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf Ihre sofortige Kontaktaufnahme.

Anfragen erbeten an:
ROMANTIKHOTEL JULIEN
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 76 00
Fax 027 966 76 76

112535/39110

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
Ergschwiertelstrasse 56
8032 Zürich

112297/400441



Auf den 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Koch m/w

sowie

Service-Mitarbeiterinnen

Wir bieten Ihnen im Restaurant Time-Out auf der Davoser Eisbahn einen modernen Arbeitsplatz, geregelte Freizeit und guten Verdienst.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Melden Sie sich bitte bei
Frau Claudia Brocher
Sportzentrum Davos, Talstrasse 41
7270 Davos Platz, Telefon 081/415 36 36

DA 112502/30376

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 zuhänden Marion Reuss



Seminar-
und Erlebnishotel

RÖMERTURM
ÜBER DEM WALENSEE

IHR ERLEBNIS-HOTEL
8757 Filzbach/Kerenzenberg
Telefon 055/614 62 62, Fax 055/614 62 63

103786/227579

POSTE EXCEPTIONNEL POUR UN PROFESSIONNEL DE L'HÔTELLERIE

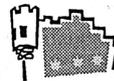
Aimeriez-vous encadrer une équipe dynamique au sein de notre établissement genevois en qualité de

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 exigeante, le sens de la coordination, de bonnes connaissances informatiques, 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.



Hotel Fravi
Bade-, Kur- & Ferienhotel

Bade-, Kur- & Ferienhotel
7440 Andeer

Wir sind ein gut frequentiertes ***-Hotel mit 70 Betten, A-la-carte-Restaurant, Gartenterrasse und verschiedenen Bankettmöglichkeiten und suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams auf Mai/Juni bis Ende Oktober 1999 aufgestellten, teamorientierten und flexiblen

Chef de partie (w/m)

und

Servicemitarbeiter (w/m)

Sie verwöhnen gerne unsere Gäste mit innovativen Ideen und einer guten Portion an Kreativität.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn Sie mehr über diese abwechslungsreichen Aufgaben wissen möchten, dann rufen Sie uns an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Daniel Hüribi, Direktor
7440 Andeer
Tel. 081 661 11 51, Fax 081 661 22 80

P 112568/728



**HOTEL
SCHIFF
MURTEN**

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murteensee!
Bester Fensterplatz mit
faszinierender Ambiance zu
vergeben:

Service

Stv. Chef de service
Servicefachangestellte/r
Servicepraktikant/in

Barmaid

Küche

Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine (w/m)
Pâtissier (w/m)
Kochpraktikant/in

Wann sprechen wir über Ihre grosse
Erfolgchance und die wesentliche Rolle,
die Sie dabei spielen können?

Pierre Lehmann
Hotel SCHIFF/Restaurant LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon 026 670 27 01
oder 079 412 63 53

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden,
weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

111652/08247

Im

**Landgasthof
Sternen Muri
bei Bern**



Läubli, Restaurant / Da Pietro, Ristorante
Gaststube, Restaurant
Bankette & Seminare / Hotelzimmer mit Charme

Wir lachen und haben Freude an unserer Arbeit. Wir sind ein junges Team mit jungen Teamleadern.

Auch in unserer Küche wird gelacht. Die tolle Küchencrew, mit dem Teamleader Günter Heilingen, sucht auf den 1./15. April eine/n junge/n, engagierte/n

Chef de partie
und eine/n

Demi-chef

Senden Sie Ihre Bewerbung an Günter Heilingen.

Landgasthof Sternen Muri bei Bern
Thunstrasse 80, CH-3074 Muri/Bern
Telefon 031 950 71 11

P 112544/52310



Grandhotel Giessbach

****-Grandhotel oberhalb des Brienzsees
70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants, Hotelbar und
Seeterrassen – Banketträume bis 350 Personen –
Seminar- und Tagungsräume

Wir suchen in unser junges Team aufgestellte
Berufsleute für die **Sommersaison 1999**
Mitte April bis Ende Oktober

Küche Demi-chefs de partie Commis de cuisine

Unser Küchenangebot ist vielfältig – ob preiswerte
Mittagsmenüs, originelle Schweizer Küche,
exklusive Gourmetmenüs oder Hochzeitsbuffets,
Sie werden begeistert sein.

Ihr nächster Schritt: Sie senden Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen an Grandhotel Giessbach,
Karin Schnurrenberger, 3855 Brienz.
www.giessbach.ch, e-mail: grandhotel@giessbach.ch
112413/5738

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



112175/9306

SWISS HOLIDAY PARK VIERWALDSTÄTTERSEE

HOTEL & KONGRESS-CENTER · ERLEBNIS-BÄDER · SPORT & WELLNESS-RESORT

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie!

Im neuesten und grössten Begegnungsort für
aktives und breitgefächertes Freizeitvergnügen
und Businessactivities, verbunden mit an-
spruchsvoller Gastronomie, sorgt ein fron-
torientiertes und dynamisches Team für die Durch-
führung eines zukunftsorientierten Dienstlei-
stungskonzeptes, welches sich durch freundli-
chen und effizienten Service auszeichnet.

Zum baldmöglichsten Eintritt suchen wir begei-
sterungsfähige Damen oder Herren als

– **RÉCEPTIONIST/INNEN** D/E evtl. F
Vorzugsweise Fidello-Erfahrung

– **SEKRETÄRIN** D/E evtl. F
Für Verkaufs- und Konferenz-/Bankettabt.

– **COMMIS DE CUISINE**

Wenn Sie eine entsprechende Berufsausbildung
und -praxis vorweisen können sowie die Bereit-
schaft zu überdurchschnittlichem Einsatz und
Flexibilität mitbringen, heissen wir Sie in unserem
vorwärtsstrebenden und motivierten Team herz-
lich willkommen. Es erwarten Sie ein interessan-
ter Aufgabenbereich mit vielen Entfaltungsmög-
lichkeiten, ein angenehmes Arbeitsklima sowie
neuzzeitliche Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie
bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

112416/384837

SWISS HOLIDAY PARK, Vierwaldstättersee – 6443 Morschach
TELEFON 041 825 50 50, FAX 825 50 60
[shp@centralnet.ch](http://shp.centralnet.ch), <http://www.shp.ch>

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(s) de faire parvenir leur dossier de candidature complet
avec photographie sous chiffre 112352, *hôtel revue*,
case postale, 3001 Berne.



Landgasthof 7315 Vättis Tamina

Gesucht für die Sommersaison (Zirka
Mai) in lebhaften Landgasthof im idylli-
schen Heildal:

Koch m/w

Wir legen grossen Wert auf A-la-carte-
und Banketterfahrung. Wenn Sie dazu
selbständiges Arbeiten schätzen und
auch bereit sind, Neues dazuzulernen,
freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Serviceangestellte m/w

Sie sind jung, motiviert, selbständig
und verantwortungsbewusst. Das
Arbeiten im Team macht Ihnen Spass,
und idealerweise haben Sie schon
Erfahrung im A-la-carte-Service
gesammelt.

Wir bieten Ihnen geregelte Freizeit,
Arbeiten in wunderschönem Naherho-
lungsgebiet und einen leistungsbezogenen
Lohn.

Familie Sprecher
Hotel Tamina
7315 Vättis bei Bad Ragaz
Telefon 081 306 11 73

112405/251402



Hotel Bünda Davos

Ihr neuer Arbeitsplatz
in den Bündner Bergen

Für unser lebhaftes ****Hotel mit
65 Betten, Restaurant und grosser
Terasse suchen wir für die kommende
Sommersaison noch folgende
Mitarbeiter

Servicemitarbeiter/in Saaltochter

mit Möglichkeit in Jahresstellung
für den gepflegten A-la-carte-Service
und unsere Hausgäste

Chef de partie Commis de cuisine

für unsere internationale Küche

Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen
gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

Eintritt Anfang Juni oder
nach Vereinbarung

Herrn Hansjörg Cavagn
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon 0041 (0)91 416 37 57

112482/8907



HAUS ZUM RÜDEN ZÜRICH

Wir suchen per sofort oder
nach Übereinkunft einen
fachlich gut ausgewiesenen

Sous-Chef

Unser Betrieb verfügt über
ein Erstklass-Restaurant
und Banketträumlichkeiten
bis 150 Personen

Geme erwarten wir Ihre
Unterlagen oder Ihr Telefon.
Herr W. Gloor gibt Ihnen
gerne weitere Auskünfte.

LIMMATQUAI 42, 8001 ZÜRICH
TELEFON 011 261 95 66



Für unser Erstklass-Familienhotel
mitten im Wandergebiet suchen wir
für die kommende Sommersaison
(ab 21. Mai 99 oder nach Vereinbar-
ung) noch folgende bestqualifi-
zierte Mitarbeiter.

Serviertochter oder Kellner

Réceptionspraktikant

Chef de partie

Jungkoch

Hilfskoch/Pizzaiole

Haben Sie Lust, in einem gut einge-
spielten Team mitzuarbeiten, dann
senden Sie uns bitte Ihre Bewer-
bungsunterlagen, oder rufen Sie uns
einfach an.

Hotel Toggenburg
Direktor Peter Arn
9658 Wildhaus
Tel. 071 999 23 23

112867/3061



HOTEL RESTAURANT WILDBACH

BRIENZ AM SEE

Berner Oberland

Um unser kleines Team zu vervoll-
ständigen, suchen wir für die Som-
mersaison in unsere modern einge-
richtete Küche

Chef de partie m/w

Haben Sie Freude, Ihre Ideen im Spei-
seangebot zu integrieren und die Gäs-
te mit feinen Fisch- und Fleisch-
kreationen 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

112184/12607



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.

112212/14548

Mit «aufgestellte» Mitarbeitern
wollen wir unser Team verstärken.
Sie denken und handeln gästeorientiert
und behalten dabei kühlen Kopf.
! Deshalb suchen wir Sie !

Zuverlässige/r

SERVICEFACHANGESTELLTE/IR in Speiseservice (nur D/A oder CH)

Flexible und kreative

KÖCHE w/m

Chef de partie und Commis
in Jahres- oder Saisonstelle

Selbständig arbeitender

PIZZAIOLO/HILFSKOCH für unsere Seeterrasse

Für unser Golfclub-Restaurant

ALLEINKOCH

All unsere Mitarbeiter sind so wichtig
wie das Haus voller glücklicher Gäste.

Auf Sie freuen sich Ihre Kollegen,
unsere Gäste und Fam. Nyffenegger



beinwil am see

SEEHOTEL HALLWIL

Familie Nyffenegger-Mathis
5712 Beinwil am See

Telefon 062 765 80 30
Fax 062 765 80 40

In Appenzell, am historischen Landsgemeindeplatz

liegt unser romantisches ****-Hotels.

Um unser Team wieder zu vervollständigen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

CHEF DE RECEPTION (w)

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz

in einem jungen Team, erstklassige Infrastruktur

und eine internationale, anspruchsvolle Kundschaft.

Von Ihnen erwarten wir ein professionelles Auftreten,

Belastbarkeit und ein hohes Mass an Selbständigkeit

bei der Erledigung Ihrer Aufgaben.

ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

Catriona & Stefan A. Heeb

Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell

Telefon 071 788 11 11 Telefax 071 788 11 10

E-mail: romantikhotelsaentis@bluwil.ch



HOTEL SEEGARTEN

ZÜRICH - SWITZERLAND
RESTAURANT - BAR LATINO

Für unser charmantes Hotel mit dem bekannten
Restaurant Latino im Zürcher Seefeld suchen wir per
sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin/ Chefreceptionistin

für 80-100%

Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen haben,
über Fremdsprachenkenntnisse verfügen, können wir
Sie in diese vielseitige Aufgabe auch einarbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:
Hotel Seegarten, Peter Berkemer
Seegartenstr. 14, 8008 Zürich.

112464/41078

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:

Reception: **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
Servicemitarbeiterin

Alpi: (A-la-carte-Rest. mit Tellerservice)

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 8547777; Fax 0041 33 8547770
 e-mail: sunstar.grindelwald@berneroberland.ch

111850/14737

HOTEL CHASA BELVAIR UND PIANO-BAR «CLOZZA»

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Piano-Bar:
Barmaid und Anfangs-Barmaid (in Jahresstelle)

Hotel:
Aide du patron (in Jahresstelle)
 und
Servicemitarbeiter in Saison- und Jahresstelle
 und
Hilfskoch in Saison- und Jahresstelle

Folgende Informationen sind für Sie wichtig:
 Der Geschäftsführer des Hotels sowie der Bar ist:
 - klein, dick und hässlich
 - faul, unzuverlässig und träge
 - hat keinen Humor und ist zudem noch unfreundlich
 - ist selten da, und wenn er da ist, dann vergrault er alle Gäste
 - ist mürrisch und launisch, unflexibel und intolerant
 - nicht motiviert und unglaublich stur.

Der gleiche Geschäftsführer erwartet:
 - genau das Gegenteil von ihm selbst...

Spass beiseite...

Wir bieten Ihnen einen neuzzeitlichen Betrieb, Ihrer Verantwortung und Eignung entsprechende Kompetenz, ein gutes Salär, 5-Tage-Woche sowie eine angenehme Unterkunft mit Dusche/WC. Wir streben eine kooperative Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern an und verzichten auf altmodische Führungsstrukturen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf über **Telefon 081 8649394, Hotel Chasa Belvaïr, z. H. Christian Rainer, CH-7550 Scuol-Engadin.**

112521/273449

Le compte à rebours a commencé...

Dans 2 à 3 mois, le Mövenpick Cendrier au centre ville de Genève ouvrira ses portes de nouveau. Nous accueillons nos hôtes avec plaisir et convivialité, dans un style et un concept de cuisine encore jamais vu à Genève. En gardant les plats classiques de Mövenpick, nous proposerons aussi des nouveaux mets créatifs ainsi que des spécialités asiatiques. Afin de mieux soigner nos clients, nous cherchons des cadres, engagés et motivés qui apprécient le travail au sein d'une brigade de 15 cuisiniers.

Si vous avez les capacités pour occuper la fonction de

Sous-Chef
Chef-Wok
Chef-Tandoori

Vous pouvez prendre part au début du succès à condition qu'en tant que professionnel vous avez une bonne formation de base en cuisine, de l'expérience correspondante aux postes, des notions de cuisine asiatique et un tempérament convaincant au sein du département dans lequel vous travaillez.

Si vous relevez le défi, nous nous réjouissons de recevoir votre curriculum vitae dans les plus brefs délais à l'adresse suivante:

Daniel Steinke
 Mövenpick Cendrier
 Rue du Cendrier 17
 1201 Genève
 Tél. 022 / 732 50 30

MÖVENPICK CENDRIER
Pick the Best

Grandhotel Giessbach

****-Grandhotel oberhalb des Brienzensees
 70 Zimmer und Suiten - 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen - Banketträume bis 350 Personen - Seminar- und Tagungsräume

Wir suchen in unser junges Team Berufsleute für die **Sommersaison 1999** (Mitte April bis Ende Oktober)

Service Chef de rang

Sie interessieren sich für den Bankettservice oder bevorzugen den à-la-carte-Bereich, arbeiten gerne in aufgestelltem Team und schätzen ein motivierendes Arbeitsumfeld.

Ihr nächster Schritt: Sie senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Grandhotel Giessbach, Karin Schnurrenberger, 3855 Brienz.
www.giessbach.ch, e-mail: grandhotel@giessbach.ch

112414/5738

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 Mitarbeitersteam. 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 «Wilhelm 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.**

112430/384762

human resources management

hotelstaff

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.Oehri@hotelstaff.ch

Ich möchte meine eigene

tourismus hotels

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

TICINO

ALBERGO RONCO
 6222 RONCO S/ASCONA

Für unser Familienhotel suchen wir für die kommende Sommersaison

Restaurationstochter
 oder **Kellner**
Saaltochter
 oder **Kellner**

Eintritt: Mitte April oder nach Vereinbarung

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns an.

Willi Casparis, **Albergo Ronco**, 6622 Ronco s/Ascona
 Telefon 091 791 52 65

112537/154377

HOTEL ADLON
 Berlin

Das HOTEL ADLON Berlin läßt an historischer Stelle den Geist aus den goldenen Jahren Anfang unseres Jahrhunderts wiederaufleben und setzt eine große Tradition fort. Das Haus verfügt über 337 Zimmer und Suiten sowie über ein Restaurant mit 150 Sitzplätzen sowie Bankettkapazitäten bis zu 700 Personen.

Zur Erweiterung unseres Gastronomiebereiches suchen wir ab sofort Mitarbeiter/innen in folgenden Positionen:

SOUSCHEF
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
OBERKELLNER
SOMMELIER
CHEF DE RANG

mit mehrjährigen Erfahrungen in der Spitzengastronomie. Sie sind eine engagierte Persönlichkeit und überzeugen durch Ihr gewandtes Auftreten. Natürliche Freundlichkeit und herzliche Ausstrahlung zählen zu Ihren Stärken.

Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung an folgende Adresse:

HOTEL ADLON
 Berlin
 Postfach 171 · 10002 Berlin

Kempinski
 HOTELS & RESORTS

HE 112563/401172

Willkommen

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

Nach Übereinkunft suchen wir für unseren lebhaften Stadtbetrieb einen

Chef pâtissier

Sie sind *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Küchenteams.

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr Emil Bolli, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

im Hotel Bern

3011 Bern
 Tel. 031-329 22 22
 Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS
 OF SWITZERLAND

P 112427/4693

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

Das Gerontopsychiatrische Zentrum Hegibach ist Teil der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich. Es ermöglicht eine integrierte psychiatrische Betreuung und Pflege betagter Menschen.

Im Gerontopsychiatrischen Zentrum Hegibach ist das Hotelleriekonzept umgesetzt. Alle hauswirtschaftlichen Arbeiten auf den Stationen werden durch gastgewerblich geschulte Fachkräfte ausgeführt. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 1999

Hotelfachassistent/in

Zu den wichtigsten Aufgaben gehört: das Servieren der Mahlzeiten auf den Stationen, die Anleitung und Kontrolle der Reinigungsmitarbeitenden, die Wäscheversorgung sowie Einsätze im Restaurant.

Voraussetzung für diese Stelle ist Interesse an den Anliegen älterer Menschen, Flexibilität, Teamgeist und Belastbarkeit. Eine sorgfältige, auf die Bedürfnisse unserer Patientinnen und Patienten abgestimmte Einführung wird gewährleistet.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: Frau C. Hartmann, Leiterin Hotellerie, Gerontopsychiatrisches Zentrum Hegibach, Postfach 823, 8029 Zürich 7, Telefon 01/389 14 83.

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich**

Gerontopsychiatrisches Zentrum Hegibach

**HOTEL
WALLISERHOF**



Rathausstrasse 38, 3954 Leukerbad
Telefon. 027 472 79 60 Fax 027 472 79 65

LEUKERBAD

Hotel im heimeligen Walliser-Chaletstil, 40 Bett / 25 Zimmer mit familiärer Atmosphäre sucht für die Sommersaison oder für's Jahr. Eintritt nach Vereinbarung

Hotelpraktikantin / Allrounderin

für Ablöse Hotelreception, Housekeeping, Service
Es macht Ihnen Spass, in allen Bereichen eines Familienbetriebes eingesetzt zu werden.
Sprachkenntnisse in D und F erwünscht.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an obige Adresse zu Händen Fam. Dominik Loretan

112427/2065



HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser einzigartiges ****Hotel im Herzen der Stadt Luzern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine qualifizierte, mehrsprachige

**Réceptions-
sekretärin**

**Anfangs-
réceptionistin**
Verfügen Sie über gute Umgangsformen, Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein sowie gute EDV-Kenntnisse, so sind Sie bei uns herzlich willkommen.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

1 Minute zum Kultur- und Kongresszentrum
PLATZSTRASSE 1, 6002 LUZERN, TEL. 211 00 22, FAX 210 60 01

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.



MOTEL-RESTAURANT

Das moderne ****-Hotel mit gepflegter Atmosphäre

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte, junge Mitarbeiter:

Sous-chef

selbständig, kreativ, belastbar

Anfangschef-de-service

CH oder C-Bew.

Bardame

für unsere Pöstli-Bar

Servicefachangestellte CH

Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch bei:

Mototel Postillon
Frau Odette Stierlin, Dir., 6374 Buochs
Telefon 041 620 54 54

Buochs - N2 - Luzern

111950/3840

J. O. S. E. F

Joy Of Serving Excellent Food

Gasometerstrasse 24, Zürich 5

Wir suchen per 1. Mai 1999 oder nach Vereinbarung

begeisterungsfähige Küchenfreaks:

- Koch (m/w)

und

- Koch (m/w)

für die Sommermonate

dessen Leidenschaft eine unkonventionelle, kreative, abwechslungsreiche und neuinternationale Küche ist. Wenn auch Dein Ziel das Leuchten in den Augen der Gäste ist und Du Dich mit unserem Credo «Joy Of Serving Excellent Food» identifizieren kannst, dann melde Dich bitte bei Sibylle Angst, Küchenchefin, über Telefon 01 271 65 95.

112494/246552



Pizzeria Grottino

Wir suchen für die Sommersaison 1999, evtl. auch ganzjährig:

- Serviceangestellte

- Küchenhilfe

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns an: 081 377 17 17, oder senden Ihre Bewerbung an:

Pizzeria Grottino GmbH, Postfach 172, 7050 Arosa.

112490/391913

Wir suchen per Mitte Mai 1999 oder nach Vereinbarung

**1 Koch
1 Servicemitarbeiterin**

in unseren lebhaften Betrieb in Saison- oder Jahresstelle.
Arbeiten Sie gerne selbstständig in einem jungen, aufgestellten Team, dann rufen Sie uns an.

Familie Plattner, Hotel Porta Sut,
7017 Films
Telefon 081 911 26 57 oder
081 911 01 57

112544/87319



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



Für unseren bestbekanntesten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Spiezler 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

Servicefachangestellte/n
mit A-la-carte-Erfahrung

Buffetbursche mit Erfahrung

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

112523/32085

Restaurant Piazzetta

in Ascona sucht ab Juni 1999

Kellnerin

mit Erfahrung.

Telefon 091 791 15 44

P 112571/093533



Wir suchen in unsere gepflegte A-la-carte- und Bankett-Küche jüngeren, aufgestellten

Chef de partie m/w

Eintritt nach Übereinkunft.
Wir bieten Ihnen ein gutes Arbeitsklima, geregelte Einsatzzeiten und einen Arbeitsplatz mitten in der Altstadt (optimale Bus- und Bahnverbindungen).

Sonntag geschlossen.

L. und E. Grimmelikhuijsen-Haller
Hotel und Restaurants
Marktgasse 49, 8401 Winterthur
Telefon 052 213 25 21, Fax 052 213 48 08

P 112569/38342

venzi+ paganini ag
import

Wir sind ein solides, führendes Handelsunternehmen in der Früchte- und Gemüsebranche mit Hauptsitz im Oberengadin sowie weiteren Sitzen in Zürich und Mailand. Zur Verstärkung unseres Einkaufs-/Verkaufsteams suchen wir nach Vereinbarung eine/n initiative/n und verhandlungsgewandte/n, jüngere/n

Verkäufer/in / Disponenten/-in

Nach einer sorgfältigen Einführung werden Sie kompetent folgende Bereiche betreuen:

- Disposition und Verkauf von Früchten und Gemüse
- fachliche Kundenbetreuung
- Qualitätskontrolle
- verkaufsbezogene adm. Arbeiten.

Wir erwarten:

- kaufm. Ausbildung oder Abschluss in der Gastronomie oder im Detailhandel
- einige Jahre Berufserfahrung
- Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit
- selbstständige Arbeitsweise
- überdurchschnittlichen Einsatz
- Italienischkenntnisse von Vorteil.

Wir bieten:

- leistungsorientierte Entlohnung
- überdurchschnittliche Sozialleistungen
- ausbaufähige Position.

Interessiert? Dann freuen wir uns, Sie in einem persönlichen Gespräch über weitere Einzelheiten dieser vielseitigen und interessanten Tätigkeit zu informieren. Diskretion wird zugesichert. Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Venzi + Paganini AG
zuhanden Geschäftsleitung
Postfach
7503 Samedan

P 112500/39822



Für unser modernes, den 3-Sterne-Komfort der neuen Generation, ein Stadthotel mit 74 Zimmern und dem Bistro/Bar «Le Lyonnais», nur 3 Minuten vom Hauptbahnhof Zürich, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche, sprachgewandte, kommunikations- und einsatzfreudige

Mitarbeiterin für Réception

Schätzen Sie den täglichen Kontakt zu Gästen aus aller Welt in einem pulsierenden Stadthotel... möchten Sie zusammen mit einem jungen, motivierten Team Aussergewöhnliches leisten?... Dann müssen Sie sich bei uns melden... auf Sie haben wir gewartet...

Sollten Sie eine kaufmännische und/oder gastgewerbliche Grundausbildung absolviert haben und über Fremdsprachenkenntnisse, je mehr desto besser, verfügen, so erzählen wir Ihnen gerne alles Weitere bei einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen:

Cornelia Schmid oder Rolf Pfister, Hotel Montana,
Konradstrasse 39, 8005 Zürich, Telefon 01 271 69 00.

109144/4072



CH-7550 S-CHARL/SCUOL
TEL 081 - 864 14 05 FAX 081 - 864 14 06

Dort arbeiten, wo das ENGADIN am schönsten ist!

Wir sind motivierte Gastgeber und haben viele verständnisvolle, gute Gäste. Was uns für die kommende Sommersaison noch fehlt, sind folgende aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Sous-chef
(evtl. in Jahresstelle)

(evtl. in Jahresstelle)

**Entremetier
Commis de cuisine
Servicemitarbeiterinnen
Kinderbetreuung**

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Sie fühlen sich angesprochen? Super! Und jetzt senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns zuerst einmal an!

Wir freuen uns auf Sie!
Familie Sutter-Coretti

Landgasthof CRUSCH ALBA ed ALVETERN
CH - 7550 S-charl/Scuol (Engadin)
Telefon 0041 81 864 14 05
Fax 0041 81 864 14 06
E-Mail: cruschalba@sunweb.ch

112508/30570

Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restaurants und Spielcasinos sind unserem Unternehmen angegliedert.

Für unser Bistrotrestaurant «Le Petit Casino» und dem japanischen Spezialitätenrestaurant «Fujiyama» suchen wir die/den

Jungkoch Hilfskoch Servicemitarbeiter/innen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Nur Schweizer oder Bewilligung B und C.

Interessiert?



Stefan Toggenburg
Leiter Rest. Le Petit Casino
Telefon 033 827 61 50

André Mangold/Vizedirektor
Food & Beverage Manager
Telefon 033 827 61 34

Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken
112420/16411

Hôtel Le Cèdre*** Bex/Waadtländ – Schweiz Qualität ist unser Motto

Unser Super-Team sucht für die kommende Saison (zirka 15. April bis Ende Oktober) eine super aufgeschlossene

Hotelfachschul-Praktikantin (D/F, evtl. E) für Service und Housekeeping

die sich in der französischen Sprache vervollkommen möchte. Wenn Sie motiviert sind, ein gepflegtes und sicheres Auftreten sowie Freude am Umgang mit Menschen haben (Schweizerin oder Arbeitsbewilligung C), erwarten wir gerne Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto.

24 Avenue de la Gare – CH-1880 Bex/Schweiz
Tel. +41(0) 24 463 01 11 – Fax +41(0) 24 463 42 88
e-Mail: ddoll@spectraweb.ch

Mitglied SHV – G.I.T.E. – Eurotoques
112457/343790

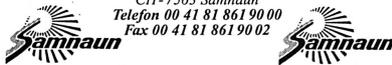
SPA-HOTEL CHASA MONTANA ★★★★

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 anspruchsvolle 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



delikatessen & TRINKEN



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ein zukunftsorientiertes Dienstleistungsunternehmen und sind mit 1500 Sitzplätzen das grösste Bahnhof Buffet in Europa. Wir verfügen über 13 verschiedene Restaurants, 10 Banketträume und einen weitbekannten Partyservice bis 1500 Personen.

Um die Abteilung Wareneinkauf und Controlling noch effizienter zu gestalten, wird dieser Bereich ausgebaut und das kleine Team ergänzt. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir deshalb eine/n

Assistentin/Assistenten Einkauf und Controlling

Sie sind unter anderem verantwortlich für die Rechnungskontrolle, das Erstellen und Auswerten von Inventaren, Rezepturen, Kalkulationen und Statistiken. Weiter übernehmen Sie Kontrollaufgaben in der Weinkellerei und im Economat und vertreten den Abteilungsleiter bei Abwesenheiten.

Diese Position eignet sich bestens für eine/n jüngere/n Hotelfachschulabsolventin/-en mit einer gastronomischen Grundausbildung (idealerweise als Koch), die/der den Umgang mit Zahlen nicht scheut und genaues, detailorientiertes Arbeiten bevorzugt. Qualitäts- und Kostenbewusstsein sind uns sehr wichtig. Der Umgang mit moderner EDV (Excel, Word) sollten Ihnen keine Mühe bereiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie gerne mehr über diese interessante Tätigkeit erfahren? Wir freuen uns auf jeden Fall auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse senden:

Bahnhof Buffet Zürich, Frau S. Schnyder, Personalverantwortliche,
Postfach, 8023 Zürich.
111300/39870

meielis Begegnung mit Aussicht ... alp

Hotel
Restaurant

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

Club-Hotel Valaisia mit Solebad/Wellnesszentrum 3962 Montana Crans

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/innen für die Sommersaison 1. Juni bis 15. Oktober 99

Betriebsassistent/in D/F (Jahresstelle)

Réception:
Réceptionist/in CH D/F

Speisesaal/Cafeteria/Pergola:
Servicemitarbeiter/in

Club-Bar:
junge, charmante Barmaid

D/F-Kenntnisse (auch Anfängerin)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung, Telefon 027 481 26 12, Fax 027 481 26 60, Herr U. Häfliger, Dir.
112557/25064

Gasthof/Hotel Rössli 9524 Zuzwil bei Wil SG

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter für Service (w/m)

Wir sind ein Speise-/A-la-carte-Restaurant und möchten unseren Gästen einen Top-Service bieten. Fühlen Sie sich angesprochen und wollen unsere neue/r Mitarbeiter/in werden?

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Familie Hollenstein, Gasthof Rössli, Zuzwil.
Telefon 071 944 11 33
112488/20204

Ristorante italiana Papamia
8586 Erlen/Thurgau
Gesucht per sofort

– Koch/Köchin
(italienische Spezialitäten-Küche)

– Küchenhilfe

– Servicemitarbeiterin
(italienisch und deutsch sprechend)

Zimmer vorhanden.
Auf Ihren Anruf freut sich:
Ramón Garrido, Telefon 071 648 11 44.
112527/401158

Elegantes Cabaret, Bar, Night Club im Herzen der Stadt Zürich sucht per 1. Mai 1999 weibliche, charmante, attraktive

Bar-Aushilfen

für 2–4 Abende pro Woche, Zimmer vorhanden sowie

Discjockey/-euse

welche/r in der Lage ist, den Programmablauf im Nigth Club selbstständig zu gestalten. Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter Tel. 079 207 82 82.
112488/298120

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

Jede Woche neu!



Um unser Küchenteam zu vervollständigen, suchen wir per sofort:

1 Hilfskoch od. -Köchin
mit einem oder mehr Jahren Erfahrung
in dieser Position

1 commis de cuisine
mit abgeschlossener Lehre und
wenn möglich mit 1 oder mehr Jahren Erfahrung

Bitte senden Sie Ihr Curriculum Vitae und
Zeugniskopien an: (nur Schweizer oder mit B od. C
Bewilligung):
Thomas Galliker, Hotel Federale, 6903 Lugano

Restaurant St. Cassian

Riccarda und Frank Wegener-Tasio

Wir suchen für unser bekanntes
Speise- und Ausflugsrestaurant bei
Lenzerheide GR per 1. Mai oder
nach Vereinbarung

**Chef de service
Servicefachangestellte**

in Saison- (Bewilligung vorhanden)
oder Jahresstelle.

Wir bieten:
regelmässige Arbeitszeit, eingespiltes
Team, zeitgemässe Entlohnung,
Vertrag nach L-GAV.
1125042/0286

7083 Lantsch/Lenz • Tel. 081 384 14 57



Für unser einzigartig gelegenes, gepflegtes ***-Hotel mit einem aussergewöhnlich hohen Stammkundenkreis suchen wir per Juni 1999 die folgende, aufgestellte und fröhliche Mitarbeiterin:

Bardame (Saisonstelle)

deutschsprachig, mit Erfahrung für die selbständige Führung unserer Hotelbar/Kaminhalle.

Wir bieten Ihnen eine längerfristige Herausforderung in einem jungen, aufgestellten Team und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihrem Anruf.

Tomas Courtin, Hotel Chasa Randolina, 7515 Sils
Baselgia, Telefon 081 826 51 51, Telefax 081 826 56 00.
111986/31224



MOROSANI POSTHOTEL ★★★★

Persönliche Herzlichkeit und erfrischender
Bergsommer in Davos!

Für die kommende Saison von Mai bis Oktober 1999 suchen wir in unser Viersternhaus noch motivierte Mitarbeiter/innen.

Für einen herzlichen Empfang:

Chef de Réception

Eine/n Teamleader/in für vier bis acht Mitarbeiter/innen. Fidelio- und Führungserfahrung in der Vierstern-Saisonhotellerie, D/E/F. Antritt der gut dotierten Jahresstelle anfangs Mai 1999.

1. Réceptionist/in

Als Stellvertretung für Chef de Réception.
Mit Fidelio-Kenntnissen und Erfahrung in der Viersternhotellerie, D/E/F.
Antritt der Saisonstelle Mitte Mai 1999.

Réceptionist/in

Mit Fidelio-Kenntnissen und Erfahrung in der Viersternhotellerie. D/E/F.

Nachportier

Mit kaufmännischen Grundkenntnissen, D/E.

Verspüren Sie Lust in unserem eingespielten Team mitzuarbeiten und mit Ihrem persönlichen Einsatz zum gemeinsamen Erfolg beizutragen? Margreth Gubser, Leiterin Personal, freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Morosani Posthotel, Promenade 42, 7270 Davos Platz
Tel. 081 413 74 74, www.morosani.ch



Direktorenstellen
 Hotel + Tourismus
 111300/39870

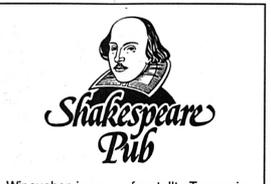
Finden Sie mit einem
Inserat im Stellen-
anzeiger der hotel +
tourismus revue!
Tel. 031 370 42 22

Steiner - Personal AG

Sie suchen einen JOB...
 ...In Küche oder Backstube...
 ...der SPASS macht...
 ...Service / Bar / Réception...
 ...bei dem das KLIMA stimmt...
 ...Zimmer / Etage / Lingerie...
 ...UND der LOHN ??
Rufen Sie UNS an !!
 Wir suchen motivierte Leute zur optimalen Besetzung offener Stellen in der schönsten Feriencke der Schweiz.
 Direktwahl
 081/250 45 90
 Yvonne Kasper
 Dauer-Saisonstellen
 In Zusammenarbeit mit Gastro Gräuböndlen
 Quadstrasse 7
 7000 Chur
 www.steiner-personal.ch
 e-mail: info@steiner-personal.ch
 Tel. 081 253 93 94



Für unser rustikales Hafen-Restaurant ausserhalb von Faulensee suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison in kleine Brigade, mit vielseitigem A-la-carte- und Bankett-Angebot
Jungkoch m/w
 Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, in einer modern eingerichteten Küche und pflegen Sie die Details, die unseren Erfolg ausmachen, dann sind Sie unser/e Mitarbeiter/in.
 Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und leistungsgerechte Entlohnung sind selbstverständlich.
 Sind Sie interessiert? Bitte rufen Sie gleich an und verlangen Sie Hans Oberli oder René Brechbühler.
Telefon 033 654 68 66
 112497/00540



Wir suchen junge, aufgestellte Teamspieler mit oder ohne Servicelehraabschluss in Teil- oder Vollzeitbeschäftigung.
Barman oder Barmaid
 Wer das Zusammenspiel zwischen Mitarbeitern und Gästebetreuung beherrscht und auch in der hektisch sein Lächeln behält, sollte sich melden bei:
 Andreas Hubschmid
 Shakespeare Pub & Röschli Chäller
 Gerbergasse 12
 4800 Zolingen
Telefon 062 751 11 49
 P. 112450/191566



Für unser Hotel in Engelberg mit seinem unvergleichlichen Charme der Jahrhundertwende suchen wir ab Mitte Mai oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:
- Réceptionisten/-in (D/E/F)
- Réceptionspraktikantin (D/E)
 Wenn Sie gerne in einem stilvollen Hotel mit seinem netten Team Ihre Erfahrung einbringen möchten, dann rufen Sie uns an!
Hotel Europe
 Dorfstrasse 40, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 00 94
 Frau S. Lagger, Direktion
 95449/10278

SOMMER IM SONNIGEN ENGADIN
 Ab 10. Juni 1999 suchen wir in Saison- oder Jahresstellung
 Küche: **einen kreativen Jungkoch zur Unterstützung unseres Chefs und einen Commis de cuisine**
 Bar: **junge charmante Bardame**
 Service: **Serviceangestellte mit deutscher Muttersprache (weiblich)**
 Sie sind zwischen 18 und 28 Jahre jung, flexibel, belastbar und arbeiten gerne in einem jungen Team, dann sind SIE die richtigen Mitarbeiter/innen für unser Haus.
 Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, der Sie ein Foto beilegen möchten.
Familie Egon Weiss
 Hotel Post
 CH-7504 Pontresina
 Tel. Nr. 0041 81 838 93 00
 Fax Nr. 0041 81 838 93 01
 112445/27863



S. von Allmen
 3825 Müren
 Schweiz
 E-Mail: edelweiss@muerren.ch
 Tel. 033 855 13 12
 Fax 033 855 42 02
 Für unser gepflegtes ***-Hotel im Herzen des Berner Oberlandes suchen wir auf Anfang Juni eine junge, aufgestellte und motivierte
Réceptionistin
 mit guten Fremdsprachenkenntnissen, gepflegten Umgangsformen und Freude am aktiven Verkaufen.
 Saison- oder Jahresstelle.
 Gerne lernen wir Sie kennen.
 Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Photo oder rufen Sie an. Frau Sandra von Allmen erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
 112539/25984



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



Rustikal, gemütliches ****-Ferienhotel inmitten der herrlichen Bergwelt!
 Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir auf Juni 1999 (in Jahresstelle) noch eine «fröhliche und aufgeschlossene»
Réceptionistin
 Arbeiten Sie gerne selbständig und kompetent, haben Berufserfahrung, vielleicht auch Fido-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 Klösters Dorf
Telefon 081 423 21 00
 112280/67971

RESTAURANT DES TROIS TOURS

Um unser Team zu ergänzen für unser 16 Gault-Millau Punkte und einen Michelin Stern Haus, suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft eine/n junge/n und motivierte/n
Servicefachangestellte/n
 sowie einen ehrgeizigen und motivierter **Chef de partie**
 Schriftliche Bewerbungen an:
Herr Alain Büchler, Tel. 028 322 30 69
 Rte de Bourgillon 15
 1722 Fribourg-Bourgillon
 Sonntag und Montag geschlossen
 112559/218243

Hotel Bellevue
 Marktgasse 59
3800 Interlaken
 Für die Sommersaison suchen wir in unser Team
Réceptionist/in
 mit Berufserfahrung D/E/F
 Ihre Freude am Beruf, Ihre Freundlichkeit und Fröhlichkeit werden in diesem Sommer die Atmosphäre in unserem Hause prägen.
 Marianne Kuchen
Telefon 033 822 44 31
 112550/16136

Event- & Congress Management
Offne Stellen!
www.spectrum-ch.com
 112481/284179

Arbeiten Sie derzeit mit einem renommierten Küchenchef zusammen? Möchten Sie den Sprung nach oben wagen, dann interessiert uns Ihr Angebot. Wir suchen per 1. Mai oder 1. Juni 1999
Koch mit Ambitionen zum Chef
 Sie sind ein jüngerer Berufsmann mit einigen Jahren Erfahrung (auch in Gault-Millau-Betrieben). Ihre Leistung sollte eine Symbiose der traditionellen französischen Küche sein, verbunden mit der heutigen Esskultur. Kosten und Qualität, bewusste Gerichte mit neuen Ideen und Kreativität zuzubereiten sollte für Sie eine Berufung sein. Trauen Sie sich an diese Herausforderung heran, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Unterlagen.
 Arbeitsort: Bern-Stadt.
 Offerten unter Chiffre Z 005-630982, an Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern
 P. 112453/44300

ReisedisponentIn Trainee

Sie suchen den Einstieg in die Reisebranche? Bei uns ist ein Platz an der Sonne frei.
 Dank Ihrem Lehr- oder Mittelschulabschluss, Ihren sehr guten Sprachkenntnissen in F/E, Ihrem Verkaufstalent und Ihrem jugendlichen Alter fällt Ihnen der Einstieg in unsere Reisewelt leicht! Sie lieben den regen telefonischen Kontakt mit unseren Kunden resp. Leistungsträgern, Belastbarkeit und Flexibilität zählen Sie zu Ihren Stärken, und Sie fühlen sich in einer hektischen und unkomplizierten Atmosphäre wohl.
 Gute Sozialleistungen und Reisevergünstigungen sind bei uns selbstverständlich.
 Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Kuoni Reisen AG, Personalabteilung, Frau Gabriela Buchmüller, Postfach, Neue Hard 7, 8010 Zürich.
 Unsere offenen Stellen finden Sie übrigens auch im Internet: <http://www.kuoni.ch>
KUONI
 A World of Difference
 112555/387912

TOURISMUS

gegen. Neuen Horizonte
 Als Flight Attendant fliegen Sie neuen Horizonten entgegen.
 en Horizonten entgegen.
 izonten entgegen. Ne

Haben Sie Lust auf Veränderung? Sind Sie interessiert an einer abwechslungsreichen und aussergewöhnlichen Tätigkeit? Möchten Sie gerne in einem dynamischen und multi-kulturellen Umfeld arbeiten? Sind Sie zudem jung, flexibel und lieben den Kundenkontakt?
Dann sind Sie bei uns richtig!
 Als Flight Attendant werden Sie nach einer intensiven Ausbildung auf unserem weltweiten Streckennetz eingesetzt. Herzlich und professionell betreuen Sie unsere internationalen Gäste. Die Arbeit in wechselnden Teams ist für Sie eine Selbstverständlichkeit, unregelmässige Arbeitszeiten und Aufenthalte im Ausland bereichern Ihren Arbeitsalltag.

- Was wir sonst noch von Ihnen erwarten:**
- Schweizerische Nationalität oder Niederlassung "C"
 - Alter zwischen 20 und 30 Jahren
 - Mindestgrösse 157cm
 - abgeschlossene Berufslehre oder entsprechende Schulbildung
 - sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
 - gepflegte Erscheinung, natürliches Auftreten, positive Ausstrahlung
 - hohe Dienstleistungsbereitschaft
 - gute Gesundheit

Bewerbungsunterlagen und zusätzliche Informationen, auch über Anstellungsmöglichkeiten als Seasonal-Flight Attendant, erhalten Sie unter Tel. 01/812 56 46. Eintrittsmöglichkeiten ab Mai 1999.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
 Swissair, Human Resources Cabin Personnel, PFKC, 8058 Zürich-Flughafen



Für die Sommersaison 1999 suchen wir noch:
Servicemitarbeiterin
 Bewerbung bitte an:
Hotel-Ristorante-Pizzeria AL FARO
 Postfach 434
 6612 Ascona
Telefon 091 791 85 15
 112558/13819

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach, CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 372 23 95



MARCHÉ DE L'EMPLOI

hoteljob

Placement accéléré

031 370 42 79

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement des talons de demandes d'emploi de postulants. Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
396	Koch	23	CH	April	D	Tagesbetr., ZH + Umgeb.	
402	Koch	21	CH	Juni	D/F	Tagesbetr., Bener-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. mit 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	Tagesbetr., GR	
418	Koch	62	CH	sofort	D/F/I	Tagesbetr., AG/ZH/LU	
420	Koch-Pizzaaiolo	37	PT	A Juni	P/D/F	GR, zus. mit 421	
427	Koch	48	CH	April	D/F/E	Ostschweiz	
429	Küchenchef	59	CH	sofort	D/F/E	3*Hotel, GE/VD	
430	Hilfskoch	28	AR	B n. Ver.	D/I	ZH	
432	Küchenchef	55	CH	n. Ver.	D/E	ZH	
433	Chef de partie	33	DE	B April	D/E	NW/OW/LU	
434	Koch	47	CH	April	D/F/E	ZH/SG	
436	Küchenchef	33	CH	April	D/F	Ost-CH	
437	Chef de partie	24	CH	Juni	D/E	Tagesbetr., ZH	
439	Hilfskoch	45	MK	C Mai	D/F/I	ZH	
440	Küchenchef	35	AT	A Mai	D/E		

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
398	Chef de service	54	CH	sofort	D/F/E	Chur/Zürich + Umgeb.	
400	Sefq	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. mit 411, Inner-CH	
419	Chef de service	31	DE	A sofort	D/E	BE/GR	
422	Bardame	37	RU	B sofort	D/E	Bern	
424	Sefa	21	DE	A sofort	D/E	GR	
426	Bardame	25	AT	A Juni	D/E/I	Davos	
428	Kellner	25	CH	Juni	F/D/E	GE/VD	
431	Chef de rang/w.	36	FR	A Juni	F/D/E	GR/ZH/LU/BE	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
395	Réceptionniste	21	CH	Juni	D/F/E	3*-5*Hotel, Thun	
399	Réceptionniste	20	CH	Juni	D/F/E	1*-4*Hotel	
417	Night-auditor	33	CH	sofort	F/D/E	3*-5*Hotel, VS/VD	
425	Réceptionniste	27	CH	Mai	D/E/F	3*-4*Hotel, TI	
435	Réceptionniste	28	TW	B April	D/E/F	ZH	
438	Réceptionniste	22	CH	Juli	D/I/E	3*-4*Hotel, BE/SO/AG	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
401	Hofa	20	CH	Juni	D/E	TG	
404	Chauffeur/Gärtner	38	CH	Mai	D/E	Ob. Engadina	
405	Zimmerfrau	28	JU	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. mit 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 Eintritsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr 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.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans l'hotel + tourismus revue sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient.

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée: _____

Type d'établissement souhaité: _____ Région: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ N° postal/Ville: _____

Né(e) le: _____ Nationalité: _____

N° téléphone privé: _____ N° téléphone professionnel: _____

Langue maternelle: _____ Permis de travail: _____

Remarques: _____

Connaissances linguistiques:

Allemand: _____ Français: _____ Italien: _____ Anglais: _____

(1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:

Etablissement: _____ Lieu: _____ Fonction: _____ Durée: _____

1. _____

2. _____

3. _____

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. _____ Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne (Les certificats ne sont pas nécessaires!)

112540/84735

Annonces par Téléfax: 031 372 23 95



Nous choisissons 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 :



**Maître d'hôtel
banquets et
traiteur**

Le poste conviendrait idéalement à une personnalité possédant un sens très développé de l'organisation, apte à diriger une grande équipe.

Vous avez une expérience réussie dans un poste à responsabilités, vous aimez le travail de terrain et vous vous accordez d'horaires irréguliers.

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

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre



HOTEL MONTPELIER VERBIER

(Restaurant gastronomique 15/20 GM)

et

Restaurant «LE HAMEAU» Verbier
(Tradition et modernité)

cherchent pour la saison d'été 1999 et hiver 1999/2000

Réception: secrétaire de réception
stagiaire de réception

Cuisine: chef de partie confirmé
demi-chef de partie
commis de cuisine
casserolier-garçon de maison

Loge: portier de nuit
portier d'étages

Restaurant: serveurs/serveuses

Etage: femmes de chambres/lingères

Veillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier &
Restaurant «Le Hameau» Verbier
Jürg Brupbacher, 1936 Verbier VS
Fax 027 771 46 89

112560/243006

VERBIER VAL DE BAGES

L'Office du Tourisme de Verbier recherche pour son département marketing/promotions

un/e assistant/e marketing
rattaché/e à la directrice marketing

Tâches:

- administration des dossiers de promotion, publicité, RP, etc.
- accueil de représentants média et trade
- représentations extérieures.

Profil:

- formation supérieure UNI, ESCEA, EST ou équivalent
- français, allemand et anglais. Une quatrième langue représente un atout
- Sens du contact et de l'organisation
- esprit d'initiative
- maîtrise des outils informatiques
- disponibilité pour voyager
- age: 25 - 40 ans.

Nous offrons:

- poste stable au sein d'une petite équipe dynamique
- activité variée
- rémunération adaptée aux exigences du poste.

Entrée en fonction: été 1999 ou à convenir.

Veillez faire parvenir votre dossier complet à:

Verbier/Val de Bagnes Tourisme - Direction - 1936 Verbier

P 112507/10084

**Vous êtes
pressé?...**



...transmettez alors vos annonces par téléfax,
24 heures sur 24.
Au numéro **031 372 23 95**.



HÔTEL ***
Magrappé

CH-1993 Veysonnaz (4 Vallées)

Hôtels*** en Valais ensoleillé avec une vue magnifique sur la Vallée du Rhône et les Alpes et une ambiance chaleureuse

cherchent pour entrée début mai 1999 ou à convenir:

réceptionniste-secrétaire
avec expérience et très bonnes connaissances de la langue allemande

cuisinier seul
pour restaurant italien «Magrappé»

chef de partie

commis de cuisine
pour cuisine française et internationale

personne
pour l'entretien et tout autre travail autour des deux hôtels (homme à tout faire)
Personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à la direction de l'Hôtel Chalet Royal. Pour de plus amples renseignements: 027 208 56 44, Monsieur ou Madame Pontet.

112480/367818

Le Restaurant MILLEPASTI
à Lausanne
engage

1 cuisinier pour compléter son équipe
1, rue du Tunnel, 1005 Lausanne,
Tél. 021 323 51 95/323 51 91

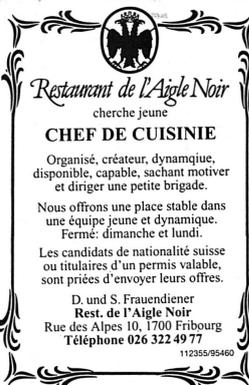
P 112452/292656

Auberge de la Tonnelle
café, restaurant gastronomique
CH-1604 Puidoux-gare
Rivière vaudoise, Lac Léman

cherche pour saison d'été 1999, à l'année jeune et jolie serveuse qualifiée, rapide et efficace dans petite et jeune équipe. Bonnes connaissances du français: un atout!

Écrire à:
Thierry Meyer, Auberge de la Tonnelle
CH-1604 Puidoux.

112435/334456



Restaurant de l'Aigle Noir
cherche jeune
CHEF DE CUISINIE

Organisé, créateur, dynamique, 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 priés 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



Nous recherchons pour renforcer notre Team d'huissiers à Genève:

**Personnel d'Accueil,
Réception Clientèle**

Votre travail consistera à accueillir notre clientèle nationale et internationale sur nos différents sites à Genève, et à gérer l'infrastructure nécessaire.

Profil demandé:

- 30 à 45 ans
- nationalité suisse ou permis C
- expérience de 5 ans dans le domaine de l'accueil en particulier les secteurs bancaire, hôtellerie, vente ou compagnie d'aviation
- Excellentes connaissances de l'anglais et du français, bonnes connaissances d'une autre langue
- sens aigu de l'accueil clientèle, entretient
- facilité dans les contacts
- discret
- présentation impeccable
- connaissances des outils informatique tels que: Winword et Excel

Si vous aimez travailler en team, que vous êtes motivé, alors n'hésitez pas à nous envoyer votre dossier complet à:

UBS SA
Georges Savary
Case postale 2600
1211 Genève 2
savary.georges@ubs.com



Cherche pour renforcer sa brigade

**CHEF DE PARTIE AMBITIEUX
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG**

entrée de suite ou à convenir.

Offres à l'attention de
Madame ou de Monsieur Klüvers-Jaeger



Salon de conférences - 15 chambres personnalisées
1025 Saint-Sulpice - Face à l'église romane - Tony et Caroline Klüvers-Jaeger, prop.
TVA 243 531 - Téléphone 021 691 57 47 - Fax 691 50 79

112410/34215

Annonces par Téléfax: 031 372 23 95

ALBERGO MOTTA SA

Airolo, centro turistico e residenziale ai piedi del S. Gottardo, sull'asse autostradale e ferroviario nord-sud.

Cerchiamo dinamico gerente

per il ristrutturato Albergo Motta & Posta (tre stelle) sito nel centro del paese. 56 posti letto, ristorante 92 coperti, terrazza 50 coperti, 2 sale riunioni, piano bar/discoteca 120 posti, autorimessa e posteggi bus

Offriamo:

- Stipendio adeguato alle prestazioni
- Oppure possibilità di gestione in affitto della struttura

Richiediamo:

- Diploma scuola alberghiera oppure certificato tipo 1;
- Lingue nazionali parlate e scritte, evtl. Inglese;
- Comprovata esperienza nella conduzioni di alberghi e ristoranti;
- Amante e conoscitore della montagna;
- Inizio collaborazione da subito, apertura aprile 2000

Offerte da inviare a: Casella Postale 463, 6602 Muralto
112429/15640

**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

Le compte à rebours a commencé.....

Dans 2-3 mois le Mövenpick Cendrier au centre ville de Genève ouvrira ses portes à nouveau. Dans un style tout nouveau et avec un concept de cuisine jamais vu à Genève, nous accueillerons nos hôtes avec plaisir. En gardant les plats classiques Mövenpick, nous offrirons des nouveaux mets créatifs ainsi que des spécialités Asiatiques. À partir du mois d'Avril, vous pouvez prendre part au nouveau début et au succès, en occupant la fonction de



Nous souhaiterions offrir ce «challenge» à une personnalité dynamique de carrière classique hôtelière ou restauratrice avec formation supérieure hôtelière et avec une éventuelle expérience à l'étranger, qui a la capacité de reprendre la direction d'une entreprise au cours de l'année. Etant organisateur, administrateur et partenaire en team vous assistez le Directeur dans les domaines de la gestion d'entreprise ainsi qu'opérationnels. Soigner nos clients, une excellente qualité de produits et prestations ainsi qu'un bon climat de travail sont nos et vos moteurs de succès et de motivation.

Si vos ambitions correspondent à nos attentes, vous êtes intéressé de faire partie d'un management moderne, vous êtes prêt à vous élaner dans l'ouverture d'un concept tout nouveau, vous avez plus de 30 ans et des connaissances en langues F/A, vous êtes notre partenaire dans une compagnie internationale en pleine expansion.

Si vous relevez le défi, nous nous réjouissons de recevoir votre curriculum vitae.

Mövenpick Restaurant Cendrier
Daniel Steinke
17, rue du Cendrier
CH-1201 Genève



P 112449/351

**EXCELSIOR MILAHÔTELS
CRANS-MONTANA, SUISSE**

Hôtel 4 étoiles de 100 lits, Restaurant gastronomique, Carnotzet, Salle de conférence, Fitness, Sauna recherche pour la saison d'été ou à l'année

pour notre restaurant gastronomique

chef pâtissier

pour l'hôtel

sous-directeur-restauration

chef de service (bilingue)

chef de rang

chef de partie

plongeur

réceptionniste-sales (F-I-év. D)

portier-chasseur

Les personnes possédant une expérience dans l'hôtellerie de luxe ou la restauration étoilée sont priées d'envoyer leur dossier complet avec une photo à:

Matthias Wiesmann, directeur général
Excelsior MilaHôtels, CH-3963 Crans-sur-Sierre
Tél. 0041 27 480 11 61, Fax 0041 27 481 95 61
e-mail: excelsiorcrans@swissonline.ch

112568/3559



Vous êtes motivé(e), avez l'ambition de travailler dans une équipe jeune? Nous cherchons pour la saison d'été et si bonne entente saison d'hiver un

Commis de cuisine (CFC)

et une

Sommelière/Barmaid

F/E (Allemand un atout)

Nous vous offrons une place de travail intéressante dans une ambiance sympathique.

Béatrice et Urs Benz se réjouissent de votre dossier de candidature à envoyer avec photo à l'adresse suivante:

helvetia Intergolf****

3962 Crans-Montana ☎ 027/485 88 88

! ATTENTION !

Délai pour les annonces à l'occasion des fêtes de Pâques

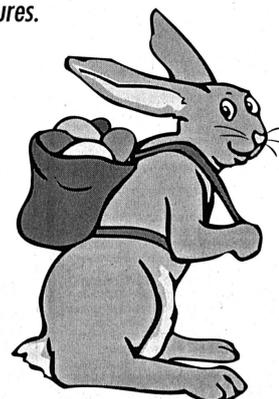
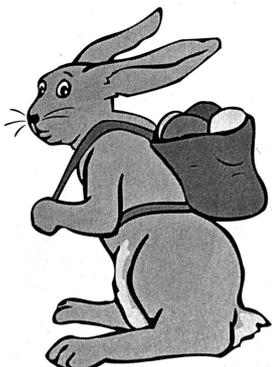
Le dernier délai pour les annonces immobilières et commerciales ainsi que pour les réclames et la rubrique bazar pendant la période des fêtes de Pâques est fixé de la manière suivante:

Parution dans l'édition No 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 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).



INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

VIKING RIVER CRUISES
VIKING CATERING AG

Wir sind auf **Expansionskurs**, die **Viking River Catering AG** verstärkt ihr Team. Suchen Sie eine neue Herausforderung auf **Flussschiffen in Russland, Deutschland oder Österreich?** Übernehmen Sie gerne Verantwortung? Wirken Sie gerne in einem jungen, dynamischen, aufgestellten Team mit?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

- **Hotelmanager/in**
- **Assistant Hotelmanager/in**
- **Restaurantleiter/Oberkellner**
- **Barkeeper/Barman**
- **Küchenchef**
- **Jungkoch**
- **Reiseleiter/in**
- **Nachtportier**
- **Restaurantmitarbeiter/innen**
- **Zimmermädchen**

Melden Sie sich noch heute, und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen z. Hd. Herrn Beat Waeny, Viking Catering AG, River Cruises unter swiss management, Postfach 142, Schaffhauserstrasse 33, CH-4332 Stein, Tel. +41 62 873 03 34 – Fax +41 62 873 54 44 e-Mail: mcm@email.ch

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 Neuaquisition 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, Zeugnis kopien, 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.

Job-Guide: Neuausgabe 1999!
Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismusstellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Ferienclubs, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebsvorstellungen (Lohnhöhe, Unterkunftsstandards, Freizeitrichtungen frei, etc.) und vieles mehr! Im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675935) oder schneller: Tel. 0043-5522-75553, Fax 82134, E-Mail: oscar@oscar.at oder Internet www.oscar.at oscar, P. 588, A-6800 Feldkirch

TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN

Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen
Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor. Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenveranschlag.

JCW SERVICES (Übersetzungsdienst), Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden
☎ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

Ristorante Italiano in Puerto de Pollenza (Mallorca)
Espagna, aperto tutto l'anno

Cerca: cuochi (chef de partie e commis)
éta 19 a 26 anni

Inizio lavoro April/Maggio 1999.

Interessati chiamare al tel. 0034-971-864 266 o mandare referenze per fax 0034-971-865 232 Signor Roque.

KOCH/KÖCHIN
für mediterran orientierte Küche mit wechselnder Tageskarte gesucht. Selbstandiges, kreatives Arbeiten wird vorausgesetzt; 80 Plätze; ab April/Sommersaison BRD, Nähe Baden-Baden. Details über:
Telefon 0049 7222 93 83 80 Fax 0049 7222 93 83 81 E-mail: Romano.Romano@t-online.de

WIPS
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
international placement services

ITALY • KUWAIT • LONDON BERMUDAS • VIETNAM etc.

Have you ever considered a fresh start abroad? If yes, look that you have the right partner to help you! Contact us if you are looking for a position as:

SOUS CHEF/CHEF de PARTIE BAKER and BUTCHER ITALIAN CHEF COMMIS de CUISINE PASTRY CHEF

HEAD HOUSEKEEPER FLOOR SUPERVISOR CONCIERGE

SALES MANAGER and other positions

Send your application or call us to hear more about the actual opportunities or look into our home page: www.access.ch/wips.
WIPS, Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel ☎ +41-61422 06 55, Fax 422 06 56 E-mail: wips@access.ch web page: www.access.ch/wips

Relais & Châteaux hotel and restaurant in the Cape Town area is looking for a Head Chef for the new season starting mid-August 1999 until 31 May 2000.

Age: 28/38
English language: Fluent speaking and writing.
Experience: Gourmet cuisine, à la carte, French style.
Level of quality: One star Michelin or similar
Restaurant: 40 seats.

Chef will be required to be totally "HANDS ON".

Please contact: Serge Olchanetzky at: Willowbrook Lodge, PO Box 1892 Somerset West, 7129, South Africa
Tel: +27-21-951 3759 Fax: +27-21-851 4152
E-mail: willowb@africa.com <<mailto:willowb@africa.com>>
Web Site: <http://www.willowbrook.co.za> <<http://www.willowbrook.co.za>>

PALAZZO ARZAGA GOLF HOTEL & RESORT ITALIEN

In diesem einzigartigen ****-90-Zimmer-Hotel mit zwei Restaurants, Bar, Fitness und Kuranlage, und mit zwei Golfplätzen, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre italienischen Kenntnisse zu ergänzen, aufzufrischen oder neu zu erlernen. Wir suchen noch zur Ergänzung unseres Teams

1. HAUSDAME ETAGEGOUVERNANTEN ZIMMERMÄDCHEN HAUSBURSCHEN/PORTIERS

CONCIERGE
CHEFS DE RANG
CHEF DE PARTIE

Wir bieten Nettogehalt, freie Kost und Logis. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
PALAZZO ARZAGA Resonanz Europa c/o Waldhofstrasse 43 CH-4310 Rheinfelden Telefon +41 61 423 10 06, Fax +41 61 422 06 56

HOTEL FORmentor
07470 Port de Pollença Mallorca - Balears
Telefon 971 89 91 00 Fax 971 86 51 55
Wir benötigen:
Koch/Köchin Hilfskonditor/in
Kontaktperson: Miquel Socias

A large cruise shipping Company operating world-wide is seeking for employment on its shipboard medical facilities

Female/Male Nurse – (Pos.Code Nu-99)

The perfect candidate, who will work under the supervision of the ship's doctor, should be less than 35 years of age, duly licensed from a professional School and qualified with a minimum of two years experience in a hospital, clinic or other medical environment. English is mandatory for the position and the knowledge of Italian will be regarded as a plus.

Please send your full resume and a passport photograph to: **Cruise Ships Catering & Services S.A.M., Gildo Pastor Center, 7 Rue du Gabian, MC 98000 MONACO (Principauté de Monaco). Tel.: (377)-92-050-220, Telefax (377)-92-050-270.** The selections and interviews will be conducted directly by Cruise Company officials.

LIVE-IN RESTAURANT MANAGER - LUXURY HOTEL

WE ARE A FRIENDLY, SMALL, FAMILY RUN LUXURY HOTEL IN ENGLANDS NEW FOREST, 200 METRES FROM THE SEA, OVERLOOKING THE ISL OF WIGHT. WE HAVE 14 STYLISH BEDROOMS, 40 SEAT RESTAURANT, 26 SEAT BAR AND A SUCCESSFUL WEDDING BUSINESS.

WE ARE LOOKING FOR A YOUNG, ENTHUSIASTIC, CAPABLE PERSON TO LEAD A SMALL TEAM. YOU WOULD BE RESPONSIBLE FOR THE RESTAURANT, BAR AND HELPING ORGANISE BANQUETS AND WEDDINGS. YOU WILL ALSO BE CAPABLE OF ASSISTING W/HT RELIEF RECEPTION DUTIES ON OCCASION.

PLEASE SEND YOUR C.V. WITH PHOTO TO: Mr R.A. MECHEM, WESTOVER HALL HOTEL, PARK LANE, MILFORD-ON-SEA, LYMINGTON, HAMPSHIRE SO41 OPT, ENGLAND.

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, Koffertträger
Haustechnik: Hausmeister, Hoteltechniker.

Wir wünschen uns einsetzfreudige, 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

Inserieren Sie in der...
... über Telefon: 031 370 42 23

STELLENGESUCHE

Praxisbezogene Privatunternehmung, seit 17 Jahren bestehend, bietet Ihnen Ihre Dienste an In...?

Sind Sie Eigentümer eines Hotels, Restaurants, Gasthof... oder Garbitriebes? ... oder denken Sie eines in Zukunft zu betreiben? ... stehen evtl. notwendige Renovierungen an? ... und die daraus resultierenden Kosten? ... lohnen sich all diese Investitionen?; werden diese zweckmässig eingeplant?

... oder befassen Sie sich momentan um die Nachfolgeregelung Ihrer derzeitigen **Direktion bzw. Restaurantleitung u.w.m.**? ... oder möchten Sie Ihr Objekt einem qualifizierten **Mieter (Ehe-)Paar** anvertrauen?

Wir sind für Sie im **(Zeitaufwand) tätig. Seriöses Arbeiten, Vertrauen und Diskretion** bescheinigt unser Firmenname. Kontaktieren Sie uns **unverbindlich**. Professionell beantworten wir Ihre Fragen.

112461/211990
Terminia Consulting
Steinstrasse 21 8036 Zürich ☎ 01 451 00 11 ☎ 01 463 52 90

Annalisa Casaluci und Dominik Chammartin

wünschen Ihnen ein **frohes Osterfest**

Produkte eher weniger

Krise

Vitalis-Culinarium

Rein umsatzmässig

Regalen d. Betriebe

Vitalis

fungt

satz

Die

Produ

Ota

dega

August

tingen

in

tezi-Linie

hat

man

Protega

me

erwart

erwar

ist

diese

Re