

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 16

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>

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.hlr.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

Mysteries kostet 80 Mio. 3

Noch ist die Finanzierung des Projekts *Mysteries of the World* in Interlaken nicht gesichert, doch die Initianten sind zuversichtlich. Im Jahr 2002 sollen jährlich 500 000 Besucher kommen.

Radfahren und Natur 5

Berichten ausländische Reisejournalisten über die Schweiz, stehen die Themen Velotourismus sowie Natur und Landschaft an erster Stelle. Als gut wird das Preis-Leistungs-Verhältnis taxiert.

HOTELLERIE

Verschuldungspotential 7

Innerhalb der Hotelfinanzierung gilt als Schlüsselgrösse immer mehr auch das Verschuldungspotential eines Betriebes. UBS-Spezialist Peter Häberlin äussert sich zum Methodenwandel (Teil 2).

Fünf Hotels wollen mehr 9

Ein Familienunternehmen tritt aus seinem eigenen Schatten: Die Turicum Hotel Management Group in Zürich führt fünf eigenständige Hotels und will vor allem in der Verkaufsförderung zulegen.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Preisdruck bei Spirituosen 11

Ab 1. Juli dieses Jahres gilt in der Schweiz eine einheitliche Spirituosensteuer für inländische und importierte Produkte. Ausländische Spirituosen werden billiger, einheimische leicht teurer.

Datenbank: Schlachttiere 11

Die Tierverskehrs-Datenbank ist eines der Instrumente, aus denen das Kontrollsystem für Schlachttiere künftig bestehen soll. Die schrittweise Einführung beginnt am 1. Juli 1999.

HOTEL · TOURISME

Dépenses touristiques 16

Une étude a analysé les dépenses des touristes de passage à Genève. L'hébergement vient en tête, bien évidemment. Le shopping suit. La culture est loin derrière.

«Plus de sites éclatés» 17

«Plus de sites éclatés». C'est une des conclusions que Yann Engel, directeur de Tourisme neuchâtois, tire de l'organisation du Switzerland Travel Mart à Neuchâtel.

Seilbahnen



Investitionen für neue Höhenflüge

Trotz Umsatzeinbußen in der Höhe von rund 66 Mio. Franken in diesem Winter schauen die Seilbahnunternehmen optimistisch in die Zukunft. In den nächsten

Jahren wird kräftig in Sanierungen und die technische Beschneidung investiert. Ein Stelldichein gibt sich die Branche an der 9. Auflage der Swiss Alpina in Mar-

tigny. An der dreitägigen Fachmesse werden zwei Tagungen zu den Themen Investitionen und Lawinenprävention organisiert. (Foto: zvg) **Seiten 2 und 15**

Hotellerie weltweit

Post-Babyboomer füllen die Hotels

Besonders in Europa wird wegen der Zunahme der nachfragestarken Post-Babyboom-Touristen ab 45 Jahren viel in Hotel-Resorts und Ferienhotels investiert werden. Einige Hotelketten sind schon daran, hier viel Geld einzulegen.

wonnen werden, schätzt Murray Bailey, Autor des jüngst erschienenen 2. TTI-Reports «The International Hotel Industry». Diese Generation habe nun geringere «fixe Lebenskosten» wie etwa Hypokreditabzahlungen, aber noch eine hohe Lebenserwartung und genügend vorhandenes Einkommen.

In Europa, wo in weiten Teilen die unabhängige KMU-Hotellerie vorherrscht,

sind gemäss TTI grosse Änderungen zu erwarten, da besonders die Budgethotelketten ihren Einmarsch schon begonnen haben. Frankreich gilt hier als Land, dessen Hotelstrukturen innerhalb Kontinentaleuropas diesen Trend am schnellsten aufzuzeigen.

Verstärkte Konzentration

Die führenden Hotelketten mögen zwar noch einen kleinen Teil der Zimmerkapazitäten beherrschen, doch ist ihr Gebaren für die Entwicklung des gesamten Sektors dominant: Gegenseitige Aufkäufe, Mergers und Fusionen zeigen nur die Konzentrationstendenz an, die die gesamte Hotelbranche erfasst hat und die sich verstärken wird.

In nur einem Jahr, ab 1996, wuchs der Ketten-Anteil am gesamten Welt-Zimmerkuchen um 5 Prozentpunkte auf 35,5% (siehe Tabelle), nachdem er von 1992 bis 1996 fast konstant geblieben war. Inzwischen kommen nur elf Hotelgiganten auf eine Zimmerranzahl von über 100 000 plus eine ausgeglichene geografische Abdeckung. Sie beherrschen 21% der weltweiten Zimmerkapazitäten von gemäss WTO-Angaben knapp 13 Mio. **Seite 10**

Kapazität und Anteil

Die Hotelkapazitäten haben sich weltweit von 1989 bis 1997 um rund 3 Mio. Zimmer erhöht. Im selben Zeitraum nahm der Anteil Zimmer, der auf Hotelketten entfällt, von rund einem Viertel auf ein Drittel zu.

Total Anzahl Zimmer (in 1000)
1989: 10 880 1997: 13 599

Anteil der Hotelketten (in 1000)
1989: 2853 1997: 4795

Kettenanteil in %
1989: 26,2 1997: 35,3

Quelle: WTO; «Hotels; TTI

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Trends im weltweiten Tourismus geben Aufschluss darüber, wieviel Nachfrage nach Hotelkapazitäten in den kommenden Jahren zu erwarten sind. Nach der globalen Wachstumsrate von Reisen von jährlich 5,7% für die Periode 1985 bis 1995 erwartet Travel & Tourism Intelligence TTI für 1995 bis 2000 einen Anteil von 3,4%, dann aber ab 2000 bis 2005 und sogar 2010 wieder 4,4%. Die an sich gesättigten Hotel-Destinationen (wie Europa und die Schweiz) werden vor allem in den «Post-Babyboomern» einen riesigen Reise-Quellmarkt finden. Die Bevölkerung ab 45 Jahren dürfte vor allem für die Ferienhotellerie für zahlreiche kommende Jahre als Kundschaft ge-

McDonald's

Weltpremiere mit «McHotel»

Die Schweiz ist für Weltpremierens des Fast-Food-Konzerns McDonald ein ganz heisses Pflaster: Der Hamburger-Riese will Ende dieses Jahres in die Hotellerie einsteigen und eröffnet in der Nähe von Zürich das weltweit erste Hotel. «McHotel» soll im der Mittelklassenkategorie positioniert werden und rund 200 Zimmer aufweisen. Ein McDonald's-Restaurant mit «Drive through» gehört natürlich auch dazu. **Seite 7**

Hotelier und Politiker

Kneschaurek im Tessiner Grossrat

Der Hotelfuchs Corrado Kneschaurek («Du Lac» Lugano) will nun auch ein Politfuchs werden. Am Wochenende wählten ihn die Luganeserinnen und Luganeser in den Grossen Rat des Kantons Tessin. Kneschaurek kandidierte für die FDP und landete unter 90 Kandidaten auf dem guten 12. Platz von 29 gewählten FDP-Leuten. In einem Interview mit der *hzt* erz er auf, wie er sich seine Rolle als Hotelier und Politiker vorstellt. **Seite 9**

Internet und Sicherheit

Klug nicht erst durch Schaden

Während oft Unsummen in Konzepte, Infrastruktur und Design einer Präsenz im World Wide Web (www) investiert werden, will an die Rechtsfragen kaum jemand denken. Denn auf den ersten Blick kosten und bremsen sie nur. Und die Perspektiven sind glänzend: Das www scheint für den Hotelier wie geschaffen. Das Internet erlaubt eine internationale Präsenz. Doch es gilt, einige wichtige Grundsätze zu beachten. **Seite 14**

Restauration

Le bon conseil au client est encore rare

Le client d'un hôtel ou plus encore d'un restaurant aime se faire conseiller. Certes, le conseil n'est pas absent dans ces établissements, mais les professionnels de la branche pourraient faire mieux encore pour satisfaire les besoins de leurs hôtes. C'est le résultat d'un sondage réalisé en Suisse et présenté la semaine dernière à Genève lors du 2e Forum interprofessionnel de la qualité organisé par Moët & Chandon (Suisse) SA. **Page 18**

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

Wir checken **out** in Schlieren
und **in** in Sellenbüren.
Ab **26. April** gelten die neuen Koordinaten:
CHECK IN DATA
Check-In Data AG, Rainstrasse 1, 8143 Sellenbüren, Zürich, Tel. 01 701 96 96, Fax 01 701 96 01
Micros Systems AG, Rainstrasse 1, 8143 Sellenbüren, Zürich, Tel. 01 701 97 97, Fax 01 701 97 01

RAMAZZOTTI
AMARO
FELSINA RAMAZZOTTI
SPECIALITÀ DELLA DITTA
F.LLI RAMAZZOTTI
MILANO
e 70 cl 30% vol.

MIRUS
Software
MIRUS 2000
MITARBEITERMANAGEMENT
EINFACH – PROFESSIONELL
MIRUS aus dem Bündnerland
Software von Profis aus erster Hand
MIRUS Software GmbH
Mattenstrasse 10 · CH-7270 Davos Platz
Tel 081 415 66 88 · Fax 081 415 66 78
Internet: http://www.mirus.ch · E-Mail: info@mirus.ch

Seilbahnen

Die Branche hält sich auf Investitionskurs

Die Seilbahnbranche ist trotz der durch das Schneechaos verursachten Verluste zuversichtlich. Viele Unternehmen planen Investitionen in Millionenhöhe. Der Trend zu Fusionen oder Kooperationen zeichnet sich weiterhin ab.

FELIX MAURHOFER

Vom Wachstum in der Tourismuswirtschaft haben auch die Seilbahnunternehmen einiges abbekommen. Die Umsatzzahlen der Branche lassen sich sehen: Im Sommer 1997/98 stieg der Umsatz im Vergleich zum Vorjahr um 8% und im Winter um 3% auf insgesamt rund 860 Mio. Franken. Wermustropfen sind dabei aber die ständig sinkenden Cash-flow-Raten. Dazu kommt noch der recht hohe Investitionsbedarf für Schneeanlagen. Obschon auch der Beginn des Winters 1998/99 vielversprechend begonnen hat, riss das Schneechaos während des Monats Februar ein 66-Mio.-Franken-Loch in die Kassen der Seilbahnunternehmen, wie eine provisorische Zwischenbilanz zeigt. So mussten die von den riesigen Schneemengen betroffenen Skigebiete einen Umsatzrückgang von gegen 9% hinnehmen.

Fehlende Investitionsgelder

Für einige Unternehmen fallen diese Umsatzeinbußen auch ins Gewicht, weil nun wichtige Investitionsgelder fehlen. «Wir müssen bei unseren Investitionen über die Bücher, weil wir im Februar 1999 rund 1 Mio. Franken weniger einführen», sagt Georges Burger, Direktor der AG Davos-Paradise-Bahnen. Diese Verluste erlitten die Bahnen nicht nur wegen der fehlenden Gäste, sondern auch der höheren Aufwendungen in den Bereichen Lawinensicherung und Pistenspreparation. Mit einem Ausfall in der Höhe von 35% rechnet Peter Heinzer, Direktor der Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG. Wie andere Bahnunternehmen auch, erlitten die Anlagen am Eggishorn keine Schäden durch Lawinenniedergänge. Im Titisgebiet belaufen sich die Mindereinnahmen auf über 2 Mio. Franken.



Trotz Februarloch lassen die Bahnen die Seile nicht hängen: Die meisten Unternehmen haben Investitionen in Millionenhöhe vor.

Foto: zgr

In kaum einer Tourismusbranche ist in den letzten Jahren soviel investiert worden, wie bei den Seilbahnen. Laut Peter Heinzer, ist der Standard der Schweizer Seilbahnen auf einem hohen Niveau. «Diesen Stand zu halten, kostet aber viel Geld, was für einige Unternehmen auch zum Fallstrick werden könnte. Die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG hat im letzten Jahr für 7 Mio. Franken eine Schneeanlage gebaut und will, wenn die Ertragslage stimmt, den Heimatt-Skilift durch eine 5 Mio. Franken teure Sesselbahn ersetzen. Grosses im Sinn haben auch die Titisbahnen: Wie Rüegger sagt, sollen dort während der nächsten fünf Jahren 34 Mio. Franken investiert werden. Darin

enthalten sind der Bau von drei neuen Sesselbahnen. Im Hinblick auf die Ski-WM-Austragung 2003 haben die Bergbahnen im Oberengadin gewaltig aufgedreht. Gemäss Robert Bachmann, Präsident der Arbeitsgemeinschaft Oberengadiner Bergbahnen, werden bis zum WM-Start rund 200 Mio. Franken verbaut sein. Der Hauptzweck dieser Gelder wird in ein neues Ticketing, Bahnansparungen sowie die technische Beschleunigung investiert.

Fusionen werden erwogen

Bei den Schweizer Seilbahnen zeichnen sich für die Zukunft zwei Haupttendenzen ab: Einerseits werden die Bahnen moderner, sicherer und komfortabler, an-

dererseits wird immer im grösseren Rahmen fusioniert oder zumindest enger zusammengearbeitet. Wie die Umfrage aber zeigt, sind Diversifikationen zwischen Bahnen und anderen Tourismusangeboten noch kein Thema. Georges Burger ist von der Fusion zwischen grossen Bahnunternehmen überzeugt. Von der Parkplatzbewirtschaftung bis zum Bergrestaurant sollte seiner Meinung nach alles unter einem Management abgewickelt werden.

Umfangreiche Studien zum Thema Fusionen werden derzeit im Oberengadin erstellt. «Unter anderem ist eine Servicegesellschaft geplant, die für alle Bahnen im Gebiet Dienstleistungen ausführt», erklärt Robert Bachmann.

In Engelberg ist man bereits einen Schritt weitergegangen. Dort haben die Titisbahnen mit dem Tourismusverein Engelberg die Engelberg-Titlis AG gegründet. Zudem habe die Bergbahn die Zusammenarbeit mit dem Hotel Terrace verstärkt, wie Eugenio Rüegger, Geschäftsführer der Titisbahnen, erklärte. Im Gegensatz zu Engelberg sind im Aletschgebiet Bahnfusionen noch kein Thema. Immerhin machen aber die Bahnunternehmen gemäss Heinzer innerhalb des Aletschverbundes gemeinsam Werbeaufträge. Zudem werde ein neues Ticketing-System eruiert, das für die ganze Destination Aletsch kompatibel sein soll.

Peter Feuz, Präsident SVS

«Wir haben mächtig aufgeholt»

Peter Feuz, Präsident des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmen (SVS), erklärt im Interview, wie sich die Zukunft der Bergbahnen gestalten wird. Trotz hartem Markt und der globalen Erwärmung ist Feuz optimistisch.

Interview:

FELIX MAURHOFER

In welche Richtung werden sich die Seilbahnen entwickeln?

Während der letzten Jahre ist der Sanierungs- und Erneuerungsbedarf bei den Bahnen mehrheitlich abgedeckt worden. Die Seilbahnen sind sicherer, schneller und komfortabler geworden, was eine Entwicklung in die richtige Richtung ist. Mit diesen Erneuerungen sind die Förderleistungen gestiegen. Das bedingt nun neue Märkte, die wir für unsere Bahnen suchen müssen.

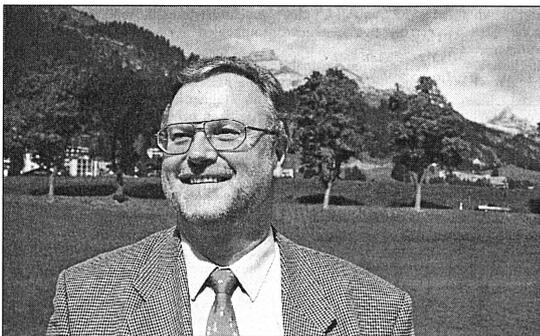
«Wir brauchen neue Märkte.»

Sind unsere Bahnen gegenüber dem Ausland nun konkurrenzfähig geworden?

Ja, vor ein paar Jahren noch hinkten wir der Konkurrenz hinterher. Inzwischen haben wir aufgeholt und können beste Qualität bieten. Auch im Erkennen von Trends haben wir uns verbessert.

Sind denn technische Neuerungen überhaupt noch nötig?

Den Gästebedürfnissen entsprechend müssen wir Service und Komfort ständig



SVS-Präsident Peter Feuz sieht der Zukunft der Seilbahnbranche optimistisch entgegen.

Foto: Felix Maurhofer

verbessern. Das heisst aber nicht, dass nur noch modernste Technologie angeschafft werden muss. Eine alte Sesselbahn kann beispielsweise mit einem Rolletoppich massiv aufgewertet werden. Nachholbedarf besteht bei der technischen Beschneidung. Dort muss die Technologie verbessert und automatisiert werden, damit die Betriebskosten gesenkt werden können.

Mit den Modernisierungen entstehen auch Überkapazitäten. Wie können die kompensiert werden?

Nebst der reinen Transportleistung oder dem Wintersport wollen die Gäste winters wie sommers Unterhaltung. Die Bahnen müssen Schichtwetterattraktionen bieten können, sollten beispielsweise auch das Kindersegment ansprechen oder auf ihrem Berg Abenteueraktivitäten anbieten.

Zwar können viele Unternehmen den Umsatz steigern, doch nimmt der Cash-flow ab. Gibt es ein Gegenmittel?

Tatsache ist, dass bei stabilen Abopreisen die Investitionen ständig ansteigen. Also müssen die Betriebsaufwände optimiert werden. Das kann mit einem rationalen Personaleinsatz ohne Leistungsabbau für den Gast erreicht werden. Zudem muss die gesamte Leistungskette qualitativ abgestimmt sein, denn nur so können wir wertvolle Stammkunden gewinnen.

«Nebst der Transportleistung müssen wir Unterhaltung bieten.»

Wären denn nicht Bahnfusionen das richtige Mittel, um die Betriebskosten zu senken?

Die machen nur Sinn, wenn damit ein unternehmerisches Ziel erreicht werden kann. Also mit gleichviel Geld mehr Gewinn erwirtschaftet werden kann. Meiner Meinung nach sind Betriebsgemeinschaften ebenso sinnvoll wie Fusionen.

«Betriebsgemeinschaften sind ebenso sinnvoll wie Fusionen.»

Sollten die Bahnen nicht noch enger mit anderen touristischen Anbietern zusammenarbeiten?

Dass eine Bahn alleine noch keinen Tourismus ausmacht, ist bekannt. Ich erwarte es als Aufgabe der Tourismusorganisationen, die Koordination der Leistungsträger zu gewährleisten.

Wie schätzen Sie die pessimistischen Klimaszenerien ein?

Trotz des vielen Schnees hat auch dieser Winter gezeigt, dass wir offenbar mit einer Erwärmung rechnen müssen. Wir müssen uns darauf einstellen und das Grundangebot technisch sicherstellen. Ich bin aber trotz allem zuversichtlich und habe keinen Grund zur Resignation.

Wird die Erwärmung eine Strukturereinigung für Bahnen in tiefen Höhenlagen zur Folge haben?

Dieser Winter hat den Beweis erbracht, dass voralpine Skigebiete durchaus ihre Berechtigung haben. Denn als wir im Schnee versanken, konnte dort Wintersport betrieben werden. Was hingegen stattfinden wird, ist eine Optimierung der Betriebsgrößen verschiedener Unternehmen.

Swiss Alpina '99

Stelldichein der Seilbahnbranche

Die 9. Auflage der Swiss Alpina in Martigny, welche vom 28. Bis 30. April stattfindet, wartet wiederum mit neuesten Technologien der Seilbahntechnik, der Pistenspreparation, dem Ticketing oder mit neuen Wintersportgeräten auf. Die Messe ist der Treffpunkt der gesamten Seilbahnbranche schlechthin. In Martigny orientieren sich die Verantwortlichen der Bahnunternehmen über neue Produkte und pflegen fachliche Kontakte mit den 140 Ausstellern.

Nebst der Ausstellung lädt die Swiss Alpina zu zwei Tagungen ein. Der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmen (SVS) thematisiert an seiner Tagung die Investitionen der Bergbahnen. Die zweite Tagung ist dem Thema Lawinen gewidmet. Das Eidgenössische Institut für Schnee- und Lawinenforschung orientiert am Symposium über den Stand der Forschungen.

An der Swiss Alpina werden im technischen Bereich auch Tendenzen auszumachen sein, wie Niklaus Moser, Verkaufsleiter der Von Roll Seilbahnen AG, erklärt. Seiner Meinung nach werden die Bahnanlagen der Zukunft noch komfortabler gebaut und schneller unterwegs sein. Die Bahnhersteller würden ihre Produkte ökonomischer und wartungsfreundlicher entwickeln. Bei den Bahntypen werden die Dreiseil-Umlaufbahnen an Bedeutung gewinnen. Auch zeichne sich die Tendenz ab, dass Bügelhilfe durch kuppelbare Sessellifte abgelöst werden. FM

Informationen Swiss Alpina: Case postale 224, 1920 Martigny, Telefon 027 722 0034. Intern: www.lenouveliste.ch/cerm/cerm.htm

Erlebnispark «Mysteries of the World», Interlaken

Finanzierung nach wie vor ein Rätsel

Die grossen Rätsel dieser Welt sollen im Jahr 2002 im Erlebnis- und Begegnungspark «Mysteries of the World» in Interlaken präsentiert werden. Das grösste Geheimnis rund um den Mysteries-Park wurde letzten Freitag gelüftet: Das Modell des ambitionösen 80-Mio.-Projektes. Doch noch bleibt die Finanzierung ein Rätsel.

SILVIA METTLER

«Es wird weder ein Disneyland noch ein Ufo-Park geben», versichert der geistige Vater des Projektes, *Erich von Däniken*. «Wir wollen inmitten einer herrlichen Landschaft im Berner Oberland ein Begegnungsort für die Wissenschaft und das breite Publikum realisieren, um die Welt in ihrer ganzen Dimension auszuleuchten. Wir wollen weg vom langweiligen musealen Gehabe, die Rätsel sollen cool, humorvoll, witzig holographisch und dreidimensional dargestellt werden.» Der Forscher und Autor diverser Sachbücher will die unerklärlichen und doch real existierenden Welt-Phänomene mit modernsten multimedialen Mitteln auf einem rund 70 000 Quadratmeter grossen Park auf dem Flugplatz in Matten bei Interlaken der Öffentlichkeit zugänglich machen. 40 Stellen sollen im Park, gleich viele im Businesscenter geschaffen werden. Dazu wurde vor zwei Jahren für die Planung, den Bau und Betrieb eine Aktiengesellschaft gegründet. Der Präsident der vor zwei Jahren gegründeten «Mysteries of the World» (MoW) AG, *Oskar Schärz*, gibt sich überzeugt, den Park am 14. April 2002 eröffnen zu können.

Geldgeber gesucht

Doch bevor der Park überhaupt gebaut werden kann, muss ein grösseres «Mystery» überwunden werden. Die Finanzierung des 80-Mio.-Projektes ist nämlich noch nicht sichergestellt.



Die einzelnen Themenparks sind mittels Glasgang miteinander verbunden.

Zeichnung: zvg

Derzeit verfügt die Mysteries of the World AG über ein Grundkapital von 400 000 Franken, welches zur Finanzierung der ersten Projektarbeiten eingesetzt wird. Das Finanzierungsmodell sieht ausschliesslich Eigenmittel von Trägerschaften vor: Erich von Däniken 10%, die Aktionäre 40% und 30% soll von den Sponsoren (sie werden Kommunikationspartner genannt) und Stockwerkeigentümern finanziert werden. Die Kommunikationspartner sollen sich in diversen Bereichen engagieren können. Ein professionelles Sponsoringkonzept ist bereits ausgearbeitet. Die Verantwortlichen geben sich zuversichtlich: «Wir sind überzeugt, potentielle Sponsoren für unser innovatives

Projekt gewinnen zu können», sagt Oskar Schärz. Innerhalb eines Jahres sollen genügend Investoren, Sponsoren und Spender gefunden sein. Den Aktionären stellen die Verantwortlichen eine mögliche Rendite von 10 bis 20% (vor Steuern) in Aussicht. Der erwartete Cash-flow in Prozent des Umsatzes beträgt 55 bis 57%.

Harmonisch in der Landschaft

Die Planer haben bei der Konstruktion des neuen Parks Rücksicht auf die intakte Umgebung genommen. Die futuristische Anlage fügt sich harmonisch in die Landschaft ein. Im Zentrum der kreisförmigen Anlage sind Verwaltung, Wissenschaft, Erlebnisbereich und Restau-

rants sowie Shops untergebracht. Von da aus sind sieben Themenpavillons «angedockt» wie zum Beispiel die Pyramide von Gizeh oder ein indischer Tempel. Die verschiedenen Themengebäude sind durch gläserne Korridore miteinander verbunden und bilden so ein harmonisches Gesamtkunstwerk. Geplant ist auch ein Grosseinwandkino in dem spektakuläre Bilder aus der Wanderer- oder Helikopterperspektive gezeigt werden. Gemäss einer Marktstudie sind im ganzjährig geöffneten Park jährlich rund 500 000 Besucher zu erwarten. Der Eintrittspreis ist auf 26 Franken festgelegt.

Mysteries of the World auf dem Internet: www.worldmysteries.ch

Greater Zürich Area

Zürich wird zum «Little big country»

Die vor Jahresfrist gegründete Greater Zürich Area ist nun mit den ersten Angeboten im Markt. Unter dem Brand «Zürich – Little big country» ist die erste Broschüre mit Packages aus den acht beteiligten Regionen veröffentlicht worden. Zentrale Buchungsstelle ist Zürich Tourismus oder das Internet und – nach Behebung von technischen Problemen – schon bald auch SDM.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Hat Zürich einen Anfall von Grössenwahn? Nein, ganz im Gegenteil, entgegen der Tourismusdirektorin *Edith Strub*. Um im globalen Markt erfolgreich zu sein, genügt das Bisherige einfach nicht mehr. Dem Gast sei es egal, in welchem Kanton er sich befinde. Mit ein Grund, dass die touristische Destination Zürich seit rund einem Jahr weit über die Kantons Grenzen hinausreicht. Acht Regionen haben sich in der Greater Zürich Area – dieser Begriff diene lediglich als Arbeitstitel – zusammengetan. Nebst der federführenden Organisation Zürich Tourismus machen Baden, Winterthur, Schaffhausen, Rapperswil, Einsiedeln, Glarnerland und Heilidand Schluss mit dem Gärtchendenken. Sie alle haben – analog den zwölf Tourismusregionen von Schweiz Tourismus – eine Kooperationsvereinbarung unterzeichnet. «Little big country», wie sich die Destination jetzt nennt, hat attraktive Angebot aus der ganzen Region gebündelt und bringt sie nun auf den Markt. So können Doppelspurigkeiten abgebaut und frei werdenden Mittel gezielt eingesetzt werden.

Neue Broschüren

Als erstes Resultat von Sitzungen der Planungskommission liegen nun die

ersten zwei Broschüren vor. Während die bisherige Moodmaking-Broschüre «Zürich – Little big city» angepasst worden ist (Auflage deutsch und englisch total 260 000 Exemplare bei Kosten von 135 000 Franken) handelt es sich bei der Angebotsbroschüre «Zürich – Little big country» um ein neues Produkt. Die vorliegende Sommerausgabe erscheint in Deutsch und Englisch in je 30 000 Exemplaren und kostete 210 000 Franken. Der Gast findet in der Broschüre die Highlights jedes Orts. Die Packages beinhalten Ausflüge, Wochenenden und Kurzaufenthalte für Kultur-, Kunst- und Sport-Begeisterte. Sie sollen auch die Bedürfnisse von Familien und Senioren abdecken. Ein dritter Teil weist auf Veranstaltungen der entsprechenden Region hin. Eine weitere Broschüre mit Angeboten und Packages für Seminare und Tagungen soll Ende April erscheinen.

Vernetzung für Cross-selling

Zentrale und einheitliche Buchungsstelle sämtlicher Angebote ist Zürich Tourismus. Ebenfalls über Internet abrufbar sind sämtliche Packages, und natürlich sollten Buchungen auch über SDM möglich sein. «Noch gilt es, ein kleines technisches, mir unbekanntes Problem zu beheben», erklärt *Edith Strub*, «aber wir hoffen, dass dies innert Monatsfrist gelöst ist.» Zusätzlich sind die Organisatoren damit beschäftigt, die acht Regionen miteinander elektronisch zu vernetzen. Das Cross-selling erlaubt es dann jedem Partner, die Angebote der anderen Regionen zu verkaufen und dafür mit einer Kommission entschädigt zu werden. Eine erste Feuerprobe hat «Little big country» übrigens bereits mit Erfolg bestanden. Gemäss *Edith Strub* ist am STM in Neuchâtel das Echo auf den gemeinsamen Auftritt erfreulich ausgefallen. Insbesondere Nachfrager, die mehr als «nur» die Stadt wollen, oder «Little big city» schon kennen, hätten sich positiv geäussert.

Crossair

Das beste Geschäftsjahr: Mia.-Grenze überschritten

Das Geschäftsjahr 1998 war für die Crossair das weitaus beste ihrer Geschichte. Der Umsatz übertraf erstmals 1 Mia. Franken und die Zahl der Passagiere stieg um 24%. Im laufenden Jahr steht der Grundsatzentscheid für eine neue Familie von Jet-Flugzeugen an. Bereits im Sommer 2000 dürften die ersten 50plätzigen Jets vom Typ «Embraer 145» zur Crossair-Flotte stossen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Zufriedene Gesichter Gesichter bei Crossair: Das Geschäftsjahr 1998 war das bisher weitaus beste. Es berührte ihn schon emotional, dass «sleine Crossair» erstmals die Umsatzmilliarde überschreiten konnte, sagte Direktor *Moritz Suter* anlässlich der Bilanzpressekonferenz. Nachdem schon die Swissair von einem erfolgreichen vergangenen Jahr berichtet konnte, tat es ihre «Regionalschwester» gleich: Bei einer Verkehrszunahme von 24% konnten insgesamt 5,4 Mio. Passagiere (+14%) transportiert werden. Zwar boten die mittlerweile 74 Flugzeuge 19% mehr Sitze an, doch war die Nachfragesteigerung grösser, so dass eine bessere Sitzplatzauslastung resultierte. Ende des vergangenen Jahres lag der Personalbestand mit 2803 Mitarbeitern um rund 20% über jenem des Vorjahres dieses Jahr wird erstmals die 3000er Grenze überschreiten. Nach Ausschüttung einer Mitarbeitergewinnbeteiligung von 25 Mio. Franken lag der Gewinn mit 63,5 Mio. Franken rund 50% über jenem von 1997. Ein grosser Teil des Erfolgs wird der vor einem Jahr lancierten Verkehrscheibe EuroCross auf dem Euro-Airport zugeschrieben. Der europäische

Hub entwickelt sich über Erwarten gut. Vor allem die Nord-Süd-Achse erfreut sich einer überdurchschnittlichen Nachfrage.

Neue Jets und Uniformen

Für das laufende Jahr erwarten die Crossair-Verantwortlichen eine leichte Konjunktur-Abschwächung und demzufolge einen Anstieg der Passagierzahlen um 6%. Die nächsten Monate stehen bei der Crossair indes ganz im Zeichen der Grundsatzentscheidung hinsichtlich der Flottenentwicklung. Weil der schwedische Flugzeughersteller Saab die Produktion von zivilen Flugzeugen einstellt, erfolgt bereits Ende dieses Monats die Auslieferung der 34. und letzten Saab 2000 Concordino. Bis Mitte Jahr will sich die Geschäftsleitung entscheiden, ob der Zuschlag für eine neue Familie von Jet-Flugzeugen mit 70 bis 100 Sitzen an die deutsche Fairchild-Dornier oder den brasilianischen Flugzeugbauer Embraer geht. Beide haben den Baslern die Auslieferung der ersten Maschinen für das Jahr 2002 zugesichert.

Für die direkte Ablösung der 33plätzigen Saab 340 und der 50plätzigen Saab 2000 dürfte aber schon im kommenden Jahr ein neues Flugzeug zur Crossair-Flotte stossen. Wie *Richard Heidecker*, Vice President und General Manager Product-Management, auf Anfrage bestätigte, sind die Pläne für den Kauf von 15 Jets des Typs «Embraer 145» schon sehr weit fortgeschritten. Weil sich dieses Flugzeug mit 50 Sitzen bereits im Liniendienst bewährt, dürfte der entsprechende Entscheid der Geschäftsleitung schon in den nächsten Wochen fallen.

Nicht mehr mausgrau, sondern in elegant-klassischem Dunkelblau werden ab 1. Januar 2000 die rund 1000 Cabin Attendants und ihre Kolleginnen vom Bodenpersonal zur Arbeit erscheinen. Entworfen hat die Nadelstreifen-Kreation das St. Galler Prêt-à-porter-Unternehmen Akris.

Tessin

SDM geht mit TicinoInfo

Die TicinoInfo AG, die für die italienische Schweiz ein umfassendes Tourismus-Informationssystem entwickelt, und Switzerland Destination Management (SDM) haben gemäss einem Communiqué einen Zusammenarbeitsvertrag unterzeichnet.

Beim Produkt TicinoInfo handelt es sich um eine vom Locarnese Verlagshaus Rezzonico aufgebaute Datenbank, die über 6000 Sites zu allen touristisch relevanten Gebieten – Hotels, Restaurants, Veranstaltungen, Museen, Wanderungen, Sportangebote – enthält wird. Bis dato ist TicinoInfo allerdings noch nicht in Betrieb: Wie *Alberto Amstutz*, Hotelier in Orselina und Präsident der TicinoInfo AG, auf Anfrage ausführte, soll der gemeinsame Internet-Auftritt des Tessiner Tourismusgewerbes «in den nächsten Monaten» definitiv im Netz abrufbar sein. Der Start von «TicinoInfo» wurde bereits verschiedentlich angekündigt – doch es hapert mit den Finanzierungszusicherungen. Getragen wird das Vorhaben von Ticino Turismo, GastroTicino, dem Tessiner Hotelier-Verein sowie den lokalen Verkehrsvereinen. Letztere tun sich aber mit ihrer definitiven Zusage schwer.

Auch für Ferienwohnungen

Alberto Amstutz hielt gegenüber der *htr* fest, dass die Kooperation von SDM und TicinoInfo namentlich den Hoteliers handfeste Vorteile bieten werde. Bettenkontingente, die sie an TicinoInfo zur Vermarktung abtreten, würden gleichzeitig auch über SDM vermarktet. Das Produkt laufe also gleichzeitig über zwei Verkaufskanäle. Bisher allerdings wurde in Fachkreisen stets moniert, das Interesse an Kontingentsystemen sei, im Tessin höchstens in der Nebensaison vorhanden, weil es überdurchschnittlich viele Kleinhotels gibt. Diese vermögen ihre Betten in der Hochsaison problemlos selber zu füllen.

Gemäss Amstutz sollen TicinoInfo und SDM in den kommenden zwei Monaten gemeinsam ein Buchungssystem für Ferienwohnungen erarbeiten. JSZ

MwSt und Verkehrsvereine

Positiv vorgespurt

Nachdem bei der Behandlung des Mehrwertsteuergesetzes durch das Parlament der reduzierte Satz für die Beherbergung bis Ende 2003 verlängert werden konnte, besteht noch eine wesentliche Differenz zwischen den beiden Kammern. Während der Ständerat die Kur- und Verkehrsvereine entlasten wollte, wenn sie Leistungen zu Gunsten der Allgemeinheit erbringen, lehnte der Nationalrat dieses Anliegen im März ab. Damit muss der Ständerat ein weiteres Mal beraten. Er wird dies am 22. April tun. Die Wirtschafts- und Abgabekommission WAK der kleinen Kammer hat positiv vorgespurt: Sie stimmt mit 11 zu 0 Stimmen bei 2 Enthaltungen folgend dem Antrag von *Theo Maissen* zu: «Leistungen der Kur- und Verkehrsvereine, die sie zu Gunsten der Allgemeinheit ohne Entgelt erbringen und für die sie aus dem Ertrag öffentlich-rechtlicher Tourismusabgaben entschädigt werden, sind nicht steuerbar.» Es ist zu hoffen, dass der Ständerat diesem Antrag mit grossem Mehr zustimmt, damit der Nationalrat im Juni auf seinen Entscheid zurückkommt und sich dem Ständerat anschliesst. GFK

SWISSORAMA

Männlichenbahn Grindelwald beantragt Dividendenerhöhung. Der Verwaltungsrat der Gondelbahn Grindelwald-Männlichen AG beantragt seinen Aktionären für 1998 eine Erhöhung der Dividende von 20 auf 25 Franken pro Namenaktie im Nennwert von 500 Franken. Dies aufgrund des positiven Geschäftsverlaufs im 21. Betriebsjahr. Die Bahn erwirtschaftete 1998 einen Cash-flow von 1,498 Mio. Franken. Nach Abschreibungen von 1,158 Mio. Franken resultiert ein Jahresgewinn in Höhe von 329 000 Franken. Insgesamt wurden im vergangenen Jahr rund 1,15 Mio. Personen befördert. sda

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Stress oder Gelassenheit?

Datum/Kursort: Montag, 3. und Dienstag, 4. Mai 1999, Hotel Allegro, Bern
Referent: Max Eller, Team Training AG, Adligenswil
Kursziele: Wenn Sie und Ihre MitarbeiterInnen unter Hochdruck arbeiten, wenn dann Unvorhergesehenes dazukommt und vielleicht Pannen passieren – dann droht Stressgefahr. Stress verstärkt die Belastungssituationen und beeinträchtigt etwas, worauf Ihre Gäste sehr sensibel reagieren – das positive Klima. In diesem Seminar lernen Sie, wie man Stress vermeiden kann; und wie Sie Stress, der nicht vermeidbar ist, bewältigen können.

- Aus dem Kursinhalt:**
- Stress muss nicht unbedingt auch belastend sein
 - Stressquellen: selbstgemachte und fremde
 - Umgang mit Stress: Vermeidung, Minimierung, Kontrolle, Bewältigung, Abbau
 - Strategien, Techniken, Instrumente, usw. im Umgang mit Stress
 - Kennen der eigenen Stresspunkte
 - Stressgefahren erkennen (bei sich und anderen) und richtig reagieren
 - Anderen (MitarbeiterInnen, Gästen) helfen, Stress zu vermeiden
 - Stress zu neutralisieren
 - Gelassenheit ist nicht angeboren, man kann sie trainieren
- Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 790.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 930.- (inkl. MwSt)

Die betriebliche Schulung – so müssen Sie es anpacken!

Datum/Kursort: Mittwoch, 5. Mai 1999, Hotel Johanner, Luzern
Referent: Fritz Sjerchi, dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern
Kursziele: Für Sie bedeutet Führen auch Ausbilden. Sie wollen Wissen an Ihre MitarbeiterInnen weitergeben und diese noch wirksamer ausbilden. Sie haben nur wenig Zeit für die Schulung im Betrieb, wollen aber trotz kurzer Vorbereitungszeit effizient und mit Erfolg ausbilden. Sie erhalten ein wirksames Leistungspaket: praxisorientierter Seminarablauf und Unterlagen (Checklisten, Arbeits- und Planungsinstrumente) mit kurzen Einführungen, Trainings, Anwendungen in Ihrem eigenen Praxisumfeld, d.h. Sie arbeiten an konkreten Aufgabenstellungen aus Ihrem Betrieb.

- Kursinhalte:**
- Betriebliche Ausbildung und Wettbewerbsfähigkeit
 - Wann ist eine Ausbildung gut? Wirksamkeit als wichtigste Messgrösse
 - Kurze Vorbereitung – wirksame Ausbildung
 - Einsatz von Methoden und Hilfsmitteln
 - Erfolgskontrolle von Ausbildungsaktivitäten
- Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 360.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 420.- (inkl. MwSt)

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



HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

Sprachkurse weltweit

46 Kurszentren in 13 Ländern

- Intensiv- und Feriensprachkurse
- Langzeit- u. Examenkurse
- Sprachferien für Schüler

Broschüren und Beratung:

ISI Sprachreisen

Seestr. 412 e - 8038 Zürich
 Telefon 01/487 30 40
 Telefax 01/487 30 45
 isi-sprachen@bluewin.ch



Beauftragen Sie uns, den Völkern in Not medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2



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: _____

SC 108404/262995

MINERVA EIN INSTITUT DER AKAD-GRUPPE
SCHULE FÜR CHANCEN.

HOTEL-HANDELSCHULE SHV

DIE 5***-AUSBILDUNG**

Buchen Sie Ihr persönliches Arrangement: Diplom Hotelsekretärin SHV mit bezahltem Praktikum nach 2 Jahren, Vorbereitung auf KV-Abschluss mit Eid, Fähigkeitszeugnis nach 3 Jahren, internationale Sprachdiplome inklusive.

SCHULBEGINN: Ende August

WEITERE INFORMATIONEN:
 MINERVA ZÜRICH, SCHEUCHZERSTRASSE 2, 8006 ZÜRICH
 TELEFON 01/368 40 20, TELEFAX 01/368 40 10
 E-MAIL INFO@MINERVAZUERICH.CH, WWW.MINERVAZUERICH

HVA Fachschulen

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

Hotelsekretär/in

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



Kursbeginn August/Februar

Name: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
FRANZÖSISCH
 CCIEL, Nègressaave
 F-79370 CELLES/BELLE
 Tel/Fax 0033-5-49-273 275
 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

ENGLISH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
 - Anfänger- bis Diplommkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
 - Intensivkurse ab 4 Wochen
 - Grosses Freizeit- und Sportangebot
 - Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
 André Gobat, 6390 Engelberg
 Telefon 041 637 30 13
 Fax 041 637 43 28

94530/328405

ENGLISH Top Jobs weltweit

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
 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 Gümligen

Künstleragentur & Tanzschul-Center

Grabenstrasse 9
 8952 Schlieren
 ☎ 01/730 08 00

Berufsausbildung in Showtanz & Hotelanimation
 günstige Hobbykurse:
 Hip-Hop/Street, Jazzdance
 Gesellschaftstänze, Aerobic
 Sinderjazz- u. Hip-Hop etc.

Erther Gabriel



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

Rue du Petit-Chêne 38
 1003 LAUSANNE (face à la gare)

COURS DE GESTION POUR RESTAURATEURS ET HÔTELIERS

Matières traitées:
 Gestion d'entreprise, ressources humaines, production, marketing, administration et informatique, comptabilité, analyse financière, questions économiques, juridiques, etc.



354 périodes de cours + examens
Cours intensif: 3 jours par semaine
du 22 septembre 1999 au 21 janvier 2000
 ou
le mercredi en journée
Horaire: 8h30-11h45 / 13h00-16h15
du 27 octobre 1999 à janvier 2001

Séances d'informations:
mercredi 19 mai 1999 à LAUSANNE de 14 h 30 à 16 h 00

Les informations complémentaires vous seront envoyées par courrier.

Nom _____ Prénom _____
 Adresse _____
 N° postal _____ Ville _____
 Téléphone _____

Inscription par téléphone au 021/319 79 79 ou par fax 021/319 79 05

Weiterbildung SHV

Ihre Schwäche – unsere Stärke

031 370 41 11

Die Schweiz aus der Sicht ausländischer Tourismusjournalisten



Die Journalistengruppe im Uhrenmuseum von La Chaux-de-Fonds: Das Preis-Leistungs-Verhältnis in der Schweiz stimmt, so der Tenor der Fachjournalisten. Foto: Susanne Richard

«Die Schweiz – Vorzimmer zum Paradies»

Für eine asiatische Journalistin ist die Schweiz «das Vorzimmer des Paradieses.» Natur und Landschaft sowie Velotourismus sind jene Themen, über die ausländische Journalistinnen und Journalisten hauptsächlich berichten wollen, die am Switzerland Travel Mart teilgenommen haben. Hingegen stösst die Expo.01 auf weniger Interesse.

SUSANNE RICHARD

«Das Preis-Leistungs-Verhältnis in der Schweiz ist sehr gut», findet Patrick Dineen, Redaktor des kanadischen «Travelweek» und profundere Schweiz-Kenner. «Die Preise sind klar, und in den Restaurants kommen nicht noch 20 bis 30% Steuern dazu, wie in Kanada oder in den USA.» Doch werde in der Schweiz – anders als in Nordamerika – unabhängig von der Qualität der Serviceleistung – ein saftiges Trinkgeld erwartet. Wenig anfangen kann Dineen mit dem Thema Expo.01. Er sieht kaum Möglichkeiten, die Expo in Kanada zu kommunizieren. Wesentlich mehr Interesse als für die Expo bringen die Kanadier dem Veloland Schweiz entgegen. Die Journalistin Louise Gaboury vom «Bulletin Voyages» in Montréal, will sich dem Thema Velotourismus annehmen. «Radfahren ist in Kanada derzeit auch hoch im Trend.

Der weltweit grösste Fun-Bike-Anlass findet jeweils in Montreal statt.» Rund 45 000 Radfahrer würden anfangs Juni rund um die Grossstadt herumradeln, jährlich auf einer anderen Route. Die meisten dieser Bike-«Freaks» würden, so Gaboury, auch viel Geld für das Equipment ausgeben und seien an Radreisen im Ausland interessiert. Selbst in Japan glaubt die Tokioter Journalistin Tayama Sachiko einen Markt für das Schweizer Radangebot zu erkennen. Sie schreibt für das japanische «Travel Journal» und ist zum ersten Mal in der Schweiz. Sie will den Japanern das Veloland Schweiz näherbringen und hat dazu exemplarisch das Freiburgerland ausgewählt. Sie liess sich deshalb als Post-Convention-Tour einen Veloflug ins Freiburgerland arrangieren.

Landschafts-«Paradies» Schweiz
Yun-Pin Wang aus Taiwan ist schon zum zweiten Mal in der Schweiz und hat bislang bereits das Tessin, das Wallis und die Genferseeregion kennengelernt. «Was den Taiwanese fehlt und was sie in der Schweiz suchen, ist Natur und intakte Landschaft», sagt Yun-Pin Wang. «Die Schweiz ist für uns nach wie vor ein Vorzimmer zum Paradieses», schwärmt sie. Selbst das Preis-Leistungs-Verhältnis sei gut. Sie möchte ihren Lesern das Engadin vorstellen und nahm deshalb an der Post-Convention-Tour nach St. Moritz teil. Was Yun-Pin Wang und zuvor schon Patrick Dineen betonten,

bestätigen auch andere Journalisten: Das Preisniveau sei zwar hoch, angesichts der gebotenen Leistung aber erträglich. In Italien sei es dank der günstigeren Wechselkurse wieder spürbar einfacher geworden, die Schweiz als Feriendland zu positionieren, erklärt die italienische Journalistin Vittoria Garlanda von «L'agenzia di Viaggi». «Über die Expo werde ich kaum schreiben können, das dieses Thema in Italien nicht interessieren dürfte», meint sie. Eine Meinung, die übrigens von zahlreichen Journalisten geteilt wird. Zumindest aus den Fernmärkten war das Expo-Interesse gering.

Leisure & Discover Trip

Fast zwanzig ausländische Teilnehmerinnen und Teilnehmer nahmen am eintägigen «Leisure und Discover Trip» für Journalisten im Rahmen des STM 1999 teil. Der Ausflug führte von Neuenburg nach La Chaux-de-Fonds zu einem Besuch des Uhrenherstellers Ebel. Der Firmensitz ist in der von Le Corbusier erbauten «Villa Turque». Anschließend tauchte die Journalistengruppe in die «Unterwelt» für die Besichtigung der unterirdischen Mühlen von Le Locle. Zum Abschluss stand eine Führung durch das Internationale Uhrenmuseum in La Chaux-de-Fonds auf dem Programm. SR

Marketing Expo.01

Erste Expo.01-Packages sind buchbar

Die Tourismusbranche präsentierte am Swiss Travel Mart 1999 erste buchbare Pauschalen für die Expo.01. Trotz der (zu) ausführlichen Projektpräsentation blieb das touristische Produkt für viele der ausländischen Einkäufer als Basis für konkrete Programme noch zu wenig greifbar.

SUSANNE RICHARD

Das gesetzte Ziel, am Switzerland Travel Mart 1999 bereits eine Anzahl buchbare Expo-Angebote aufzulegen, wurde erreicht. Allen voran Switzerland Destination Management (SDM) als Verkaufsgesellschaft der Expo.01-Tickets wartete mit konkreten Preisen auf. Auch etliche touristische Anbieter aus der Drei-Seen-Region hatten ihre bereits bestehende Pack-

ages um einen Expo.01-Tag erweitert. Einige dieser Pauschalen schliessen den Eintritt allerdings noch nicht mit ein, weil die Expo.01 die Gruppenpreise erst kürzlich kommuniziert habe, so die Anbieter. Der Expo.01-Sonntag hat seine Wirkung offenbar nicht verfehlt. «Das konkrete Interesse der Einkäufer an der Expo.01 hat mich selber überrascht», sagt Christian Vulliamy, Vizedirektor von SDM. Die Expo-Präsentation habe primär das Interesse bei den europäischen Nachbarländern, aber teilweise sogar in Übersee geweckt. Für die Nachbearbeitung der am STM getätigten Optionen über rund 50 000 Eintritte sind nun je nach Buchungsvolumen SDM oder das Key Account Management von Schweiz Tourismus zuständig. Entscheidend für den erfolgreichen Verkauf der Expo.01 sei die optimale Koordination von SDM und das Key Account Management von STM mit den expo-eigenen Kontakten, so Vulliamy.

Übersicht über die Expo.01-Angebote

SDM: Die von SDM publizierte Preisliste ist nur gültig für Buchungen, die bis Ende 1999 getätigt werden. Die Klassierung erfolgt in 1 bis 5 Segel, die in etwa den SHV-Sternen entsprechen. Das Preisspektrum reicht vom Einzelzimmer im 1-Segel-Hotel für 46 bis 49 Franken bis zum Doppelzimmer im 4-Segel-Hotel für 157 bis 174 Franken, Frühstück immer inklusive. Die Übernachtung im Doppelzimmer im Modulhotel kostet pro Person bei Doppelbelegung 100 Franken in der 2- bis 3-Segel-Kategorie und maximal 166 Franken in der 4 Segel-Kategorie. Der Übernachtungspreis im Doppelzimmer für Gruppen beläuft sich auf 65 Franken inklusive Frühstück. Diese Preise sind normal kommissionierbar.

Pass plus eine Übernachtung im Hotel und drei Übernachtung in Campshöfen inklusive Frühstück, Mietvelo und Gepäcktransport kostet rund 580 Franken.

Estavayer: Der im Sommer meist ohnehin voll ausgebuchte Ort will mit seinen preisgünstigen Packages lediglich die Nische «Jugendliche» ansprechen. 3-Tage-Packages für Gruppen inklusive Übernachtung in Zeltdorf, Gruppenunterkunft oder Hotel kosten pro Person pro Tag mit Halbpension (ohne Expo-Eintritt) 95 Franken. Inbegriffen ist auch ein «ecothelisches Mittagessen» und eine Fahrt mit dem «Petit Train touristique». Um die Preise tief zu halten, soll auf SDM als Verkaufskanal verzichtet werden.

Freiburgerland: Das Freiburgerland schliesst in seine üblichen Packages einen Tag Expo.01 ein, hat aber noch keine konkreten Preise.

OSST Reisen: Das Transportunternehmen OSST will ebenfalls seine bisherigen Unterkunftsangebote mit Expo.01-Tickets und Transportleistungen kombinieren.

Schiffahrt Drei-Seen-Region: Weil die Expo.01 sich noch nicht klar über ihre Bedürfnisse an Schiffen geäußert hat, sind die betroffenen Schiffahrtsgesellschaften noch vorsichtig mit konkreten Angeboten. SR

«Gates to the Expo»: Die Städte Biel, Bern, Solothurn, Thun, Interlaken, Murten, Yverdon, Neuenburg – Burgdorf will noch dazustossen – machen mit einem gemeinsamen Prospekt aufmerksam auf die (relativ) kurze Reise- und Aufenthaltsdauer.

Eurotrek: Der Prospekt von Eurotrek zur Human Powered Mobility informiert über HPM-Strecken innerhalb der Expo.01 und die möglichen Fortbewegungsmittel. Zu all diesen Wasser- oder Landrouten wird ein Gepäcktransport angeboten. 2- bis 8-tägige Pauschalangebote sind möglich. Konkretes Angebot: Die 5-tägige Pauschale inklusive 3-Tage-Expo.01-

Post-Convention-Tours

Niemand möchte diese Kontakte missen

Obwohl die STM-Nachfrager und die ausländischen Journalisten immer weniger Zeit haben, bei einer Post-Convention-Tour mitzumachen, sind die regionalen Tourismusorganisationen mit der Teilnahme zufrieden. Alle Befragten beurteilen diese Reisen als sinnvoll.

CHRISTINE KÜNZLER

Je attraktiver die Tour, desto mehr Teilnehmer: 40 meldeten sich an für die Post-Conventions-Tour von Graubünden Ferien und 50 für jene von Wallis Tourismus. Die meisten kurzfristig, am Switzerland Travel Mart (STM) selber. Die Bündner machten dort mit Plakaten auf ihre Tour aufmerksam. Sie war attraktiv: Ein Rundflug mit der Classic Air ab Bern, eine Fahrt in einem Wagen nach Wahl in der Rhätischen Bahn, ein Nachtessen auf dem Corviglia und am zweiten Tag eine Fahrt nach Davos. Einen Flug boten auch die Walliser ihren Teilnehmerinnen und Teilnehmern: Mit der Crossair Olympia-Maschine von Payeron nach Sion. Nach einem Besuch im Olympia-Kandidaturbüro in der Villa de Riedmatten brachten die Organisatoren die Teilnehmer in die verschiedenen Orte, wo sie auch über-

nachteten. «Wir sind mit der Teilnahme zufrieden», sagen Nathalie Kennequin von Wallis Tourismus und Yvonne Vogel von Graubünden Ferien. Dies, obwohl die Walliser vor zwei Jahren mehr Anmeldungen verbuchen konnten.

Alle Befragten haben die gleiche Erfahrung gemacht: Die meisten Teilnehmerinnen und Teilnehmer meldeten sich erst am STM für die Post-Convention-Tour an. Das Feedback auf die Einladungen, die die Tourismusverantwortlichen im voraus verschickt hatten, war gering. Ticino Tourismus beispielsweise hat gar nicht im Voraus eingeladen. «Rund 20 nahmen teil», sagt Direktor Eugenio Foglia. «Etwas gleichviel wie vor zwei Jahren.» Auch er zeigt sich mit der Teilnehmerzahl zufrieden, obwohl das Tessin durchaus mehr Gäste hätte empfangen können. «Wir machten uns keine Illusionen bei der grossen Distanz.» Für Foglia sind diese Tours eine gute Einrichtung, weil sie den direkten Kontakt mit Nachfragern und Anbietern ermöglichen.

Keine Tour

Keine Post-Convention-Tour organisiert hat Berner Oberland Tourismus. «Das haben unsere Partner für uns getan», so Regi Wittwer. Auch der Tourismusverband Ostschweiz bietet keine Post-Convention-Tours an. «Das liegt an unserem Auftrag, kein aktives Marketing zu be-

treiben», erklärt Hanspeter Mazonauer. «Wir haben gar kein Budget für den STM.» Die interessierten Destinationen müssten auf eigene Faust Post-Convention-Tours durchführen.

Städte: Anderes Programm

Weniger spektakulär als die Ferienregionen gestalteten die Städte ihre Post-Convention-Tours. Sie beinhalteten eine Stadtrundfahrt, einen Stadtbummel, Essen und Übernachtung. Am zweiten Tag standen Ausflüge auf dem Programm, teilweise in eigener Regie der Gäste. 17 Teilnehmer – mehr als am letzten STM – sahen sich Bern an. «Die meisten nutzten die Tour, um sich Hotels anzusehen. Das heisst, sie beteiligten sich nicht am Ausflug auf das Jungfraujoche», fasst Markus Schmid von Bern Tourismus zusammen. Beispielsweise war auch niemand daran interessiert, sich das erweiterte «Expoland» anzusehen.

Eine etwas besondere Situation haben die Zürcher: «Wir wissen nicht genau, ob die Teilnehmer aus Interesse an Zürich kommen oder ob sie mitmachen, weil sie von Zürich aus nachhause fliegen», sagt Janine Marti von Zürich Tourismus. 30 meldeten sich dieses Jahr an, 38 waren es vor zwei Jahren. Für sie sind diese Tours grundsätzlich eine gute Sache. Basel hat dieses Jahr die erste Post-Convention-Tour durchgeführt. «In anderen

Jahren waren die Hotelbetten während der STM-Zeit besetzt. Doch jetzt findet die Uhren- und Schmuckmesse an einem anderen Datum statt», erklärt Dorle Schürmann von Basel Tourismus. Neun Teilnehmer waren es. «Mit mehr haben wir nicht gerechnet», sagt sie. «Die meisten hatten ein konkretes Programm. So kümmerten sich mehrheitlich die Hoteliers um die Gäste.» Mit weniger Anmeldungen als vor zwei Jahren musste sich Zentralschweiz Tourismus begnügen. Aber für Rolf Wild war es mit den 27 Teilnehmern auch dieses Jahr «eine sehr gute Sache.» Die Teilnehmerzahl hänge vom Programm ab. Deshalb, so glaubt er, ist die Nachfrage grösser, bei jenen Regionen, die Flüge anbieten. Er wünscht sich gleich lange Spiesse für alle: «Vielleicht wäre es sinnvoll, eine koordinierte Post-Convention-Tour zu organisieren, an der alle Regionen teilnehmen.»

STM-Atmosphäre auf dem Internet

Wer den Switzerland Travel-Mart atmosphärisch noch einmal miterleben möchte, oder wer selber nicht dabei sein konnte, kann das virtuell nachholen: <http://www.schweizferien.ch/stm/>. CK

SWISSORAMA

Anbieter zufrieden. Gemäss einer Umfrage zeigten sich die STM-Aussteller mit dem Verlauf der Messe zufrieden. CK

REKLAME

POS systems

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

P.O.S. SYSTEMS AG
Grindelstrasse 5
6304 Wallisellen
Telefon 01 877 70 40
Telefax 01 877 70 50

Industriestrasse 9
8010 Kriens
Telefon 041 340 90 50
Telefax 041 340 90 91

P.O.S. SYSTEMS MAEGELI
Vaudstrasse 12
4002 Basel
Telefon 061 281 75 70
Telefax 061 281 75 51

Österreichs Buchungswege

Zwei unterschiedliche Wege zum Gast

Beim Versuch österreichischer Bundesländer, höhere Buchungsanteile über Reisebüros zu erhalten, verlässt sich Oberösterreich auf die Marktmacht der TUI. Kärnten indes vertraut der eigenen Stärke.

FRED FETNER

Kärnten und Oberösterreich wollen vermehrt in den Blickpunkt der Reisebüros rücken. Beide Bundesländer spielen im Vergleich zu Tirol, Salzburg oder Wien in den Katalogen deutscher Grossveranstalter eine eher untergeordnete Rolle. «Wer in deutschen Reisebüros verkauft werden will, der braucht einen starken Partner», ist der Geschäftsführer der Oberösterreich Touristik, *Wilhelm Prommegger*, überzeugt. Mit dem europaweiten Branchenführer TUI konnte er den mächtigsten aller möglichen Partner gewinnen. Seit Mitte Januar 1999 ist nun der erste TUI-Bundesländerkatalog im Reisebürovertrieb. Bisher zeigt die Buchungsentwicklung für das TUI-Produkt bei TUI ein Plus von 250%. Gerechnet wurde nur mit der Verdoppelung des Aufkommens. Angestrebt werden rund 1000 Übernachtungen. Der Einsatz der Oberösterreichler für 36 Hotels im TUI-Katalog ist mit 1 Mio. Schilling (rund 120 000 Franken) beachtlich und wird vom Landesverband getragen. Die teilnehmenden Hotels haben je nach Darstellung nur um die 1000 Franken investiert, weniger, als sonst für die Präsenz im Hauptkatalog zu zahlen wäre. Mindestens 15 Betten müssen die 3-Stern-, mindestens 20 Betten die 4-Stern-Hotels als Kontingenz an TUI abtreten. Die Mindestprovision beträgt die gängigen 25%, knapp die Hälfte davon gibt der Veranstalter an die Reisemittler weiter. Das Angebot ist nun fast flächendeckend, früher waren nur der TUI-eigene Robinson Club Ampfelfwand und das Salzkammergut buchbar.

Kärnten auf eigene Faust
Kärnten dagegen will sich mit einem eigenen Verkaufskatalog präsentieren. Eine Woche, nachdem die Aussendung an 17 000 deutsche Reisebüros erfolgt ist, hatten bereits 1000 Agenturen zusätzliche Kataloge angefordert. Kärnten Verkauf richtet sich vor allem an kleinere



Oberösterreich will mit TUI den Gipfel der Gästezahlen erklimmen. Anders Kärnten: Die Region versucht es auf eigene Faust. Foto: zvg

Reisebüroketten und freie Reisemittler, für die ein garantierter Mindestprovisionsatz von 12% höchst attraktiv ist. Mit dem Vertrieb über Infox Bonn und die Freiburger Tourismus Service GmbH greift Kärnten auf für deutsche Reisemittler bekannte Partner zurück. Wie TUI-Oberösterreich ist auch das Kärntner Angebot via START elektronisch buchbar.

Im Kärnten-Katalog sind mit 407 Unternehmen rund 13% aller Kärntner Unterkunftsgeber vertreten. Kleinbetriebe können ihre Zimmer bei Eigenbedarf kostenfrei wieder aus dem System nehmen. Wer zwischen 11 und 20 Zimmer vermietet, muss zumindest für ein Zimmer die Systemgebühr von 6% bezahlen. Bei noch grösseren Einheiten sind es zwei Zimmer. Der Provisionsatz beträgt 20%. Druckkostenbeitrag war keiner zu

leisten. Der Geschäftsführer des Kärnten Verkaufs, *Johannes Gatterer*, erwartet, dass die Katalogkosten von rund 500 000 Franken und jene des Call-Centers durch die Provision gedeckt werden können. Die Vertriebskosten trägt 1999 noch die Kärnten Werbung.

Gut angelaufen

Das von Kontingenten getragene und im Verkauf elektronisch gestützte Angebot macht Kärnten nicht nur über Reisebüros besser buchbar. Bereits seit einem Monat wird der Katalog an Direktkunden abgegeben. «Es ist enorm gut angelaufen, das Echo ist unglaublich», jubelt Gatterer. Täglich werden bereits 15 Buchungen getätigt. Grossteils via Call-Center, aber auch via Antwortpostkarten oder E-Mail. Pro durchschnittlicher Buchung (6,3 Nächte zu 2,33 Personen) werden statt

der erwarteten 5000 über 6000 Schilling (rund 750 Franken) Umsatz erzielt. Sollten die angestrebten 4000 Buchungen erreicht werden, könnte das Umsatzziel von 20 Mio. Schilling sogar deutlich übertroffen werden.

Keine Planzahlen gibt es zum Anteil der Reisebürobuchungen. Ziel ist jedoch, den im Vergleich zu Bundesländern wie Tirol oder Salzburg sehr geringen Wert von unter 10% deutlich zu steigern. Auch wenn Kärnten Verkauf im Eigenvertrieb auf den Markt kam, sind Partnerschaften mit Veranstaltern nicht ausgeschlossen. In den Reformstaaten (Beispiel Moskau) wird das Produkt bereits über den jeweiligen «Platzhirsch» vertrieben und auch ein Wiener Veranstalter mit starker Reisebüro-Kette zeigt Interesse, den Katalog unter eigener Marke ans Publikum zu bringen.

Martin Uitz

Kein Risiko übernehmen

Die Veranstalter versuchen bei den europäischen Destinationen besonders stark, ihr Risiko zu minimieren. Martin Uitz, Geschäftsführer der Salzburger Land Tourismus GmbH (SLTG), äussert sich zu diesem Trend.

Interview: FRED FETNER

Haben die internationalen Reiseveranstalter, speziell jene in Deutschland, Österreich wieder stärker im Visier?

Wenn ich mir die Veranstalter ansehe, so verstärken sie im wesentlichen in einem zyklischen Markt die Trends. Wenn sich das Kundenverhalten besser entwickelt, dann sind sie auch da. Ich erinnere an Anfang der 90er Jahre, wo sie sogar Hotels in den Ferienregionen bauen wollten. Als es schlechter ging, war keine Rede mehr davon. Österreich verschwand sogar aus manchen Katalogen.

Aber die Veranstalter müssen doch zumindest ein Jahr vor dem Reiseterrain einkaufen?

Sie haben die Instrumente der Marktforschung – so scheinen sie dem Buchungsverhalten voraus zu sein. Aber bei den sogenannten Bodentouristik helfen Reiseveranstalter bestimmt nicht mit, Destinationen zu sichern. Anders bei den Flugpauschalreisen: Da müssen sie mit werblichen Massnahmen für die Auslastung sorgen, weil es zu kostspielig ist, sich einfach kurzfristig aus einem Zielgebiet zurückziehen. Wir merken und nutzen das bei den Flugmärkten: den Briten, bei den nun zwei wöchentlichen Charterflügen aus Polen sowie den sechs aus Russland.

Aber Kosten entstehen Veranstaltern doch auch bei reinen Hotelkatalogen?

Immer geringere. Gerade die grossen Veranstalter sind heute sehr bemüht, die Katalogkosten abzuwälzen. Es gab Zeiten, da hatten sich grosse Reiseveranstalter geweigert, Geld für die umfangreichere Darstellung eines Hotels im Reiseprospekt anzunehmen. Heute ist es umgekehrt. Ich halte diese Entwicklung im Nichtrisikobereich für bedenklich.

Wie weit beeinflussen Reiseveranstalter insgesamt die Angebote in Österreich?

Das Familienthema ist ein positives Beispiel. Da wurde von den deutschen Veranstaltern erstmals gezielt mitgetrommelt. Sie haben gesehen, dass es um die klassische Zielgruppe geht, die als Vor-ausbucher besonders stark das Reisebüro nutzt. Auch in der Entwicklung von «All-inclusive»-Angeboten spielen sie auf Betriebsebene eine Rolle.

Martin Uitz war vor seiner Tätigkeit Geschäftsführer der Salzburger Land Tourismus GmbH Geschäftsführer beim Reiseveranstalter Necker-mann Österreich.

DRUCKFRISCH

Deutschland per Rad entdecken



Ein Jahr nach der Lancierung des Schweizer Veloland setzt auch das nördliche Nachbarland Deutschland auf das Radsegment. Die 60-seitige Broschüre «Deutschland per Rad entdecken» ist vom Deutschen Tourismusverband (DTV) und dem Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) herausgegeben worden und bringt einen Überblick über Deutschlands schönste Radrouten. Sie beinhaltet auch 39 buchbare Angebote. Die Broschüre ist in einer Auflage von 250 000 Exemplaren erschienen.

Das Radwegnetz wird koordiniert und nach Möglichkeit vereinheitlicht vom Deutschen Tourismusverband (DTV) und dem Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) mit Unterstützung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie. SR

Die Broschüre kann gegen einen Versandkostenbeitrag von 5 DM bezogen werden bei der ADFC-Bundesgeschäftsstelle, Postfach 10 77 47, 28077 Bremen, Telefon ++49 421 34629-0, Fax ++49 421 346 29 50.

All-inclusive-Cards

Neues von Österreichs «Kartenspielern»

Die «All-inclusive-Cards» der drei österreichischen Bundesländer Salzburger Land, Kärnten und Vorarlberg warten nach positiven Zahlen 1998 mit Innovationen auf.

FRED FETNER

Das Geschäft mit den All-inclusive-Cards stösst bei den Österreich-Gästen auf immer mehr Interesse. Im Salzburger Land wurden diesen Sommer über 20 000 Sommerjoker, die 150 Freizeitangebote einschliessen, verkauft. Die Erwartungen waren laut Projektleiter *Leo Bauernberger* höher geschraubt, doch im Einführungsjahr wusste erst ein Viertel der Käufer schon vor Anreise über das Angebot Bescheid. Jene, die den Joker 1998 kauften, nutzten die Karte im Schnitt 12mal und befanden zu zwei Dritteln, dass der Sommerjoker das Salzburger Land wesentlich attraktiver mache. Ebenso viele äusserten eine deutliche Wiederkaufsabsicht. Mit konkreter Vorausinformation soll das Potenzial 1999 besser ausgeschöpft werden. Weiter ist «Grenzüberschreitung» angesagt. So sollen künftig grenznah Attraktionen Kärntens und der Steiermark in die Card aufgenommen werden. Verkaufsprovision von 5% und Vertriebsvereinfachungen sollen eine verbesserte interne Aufnahme fördern.

Erlebnisorientiertes Kärnten
Die Umfrage zum Salzburger Sommerjoker zeigte, dass die etablierte Kärnten Card bei den Gästen im vergangenen Jahr etwas besser aufgenommen wurde.

Sie wurde 1998 138 000mal (+7%) verkauft. Total sind bereits 377 300 Karten verkauft worden. In Zukunft ist eine stärkere Erlebnisorientierung geplant. Projektleiterin *Ilse Schmalz*, Kärnten Werbung: «Qualität und Überraschung werden unsere Devisen sein. Wir sind in der Startphase zu einer echten Erlebnis-card.» Die Angebote werden in Themenbereiche zusammengefasst und ein Leitsystem zu den Card-Betrieben Kärntens wird geschaffen.

Die Kärnten Card wird auch von Einheimischen genutzt. So werden auf der anderen organisierten und mit einer Zahlungsfunktion ausgestatteten «Kärnten Shopping Card» Bonuspunkte gesammelt. Diese können gegen eine – in dieser Form nicht käufliche – Kärnten Card für die ganze Sommersaison von Mai bis Oktober 1999 getauscht werden. Die Kärnten Card selbst ist aus Kostengründen vorläufig nicht mit einer Zahlungsfunktion ausgestattet. Das Ziel der

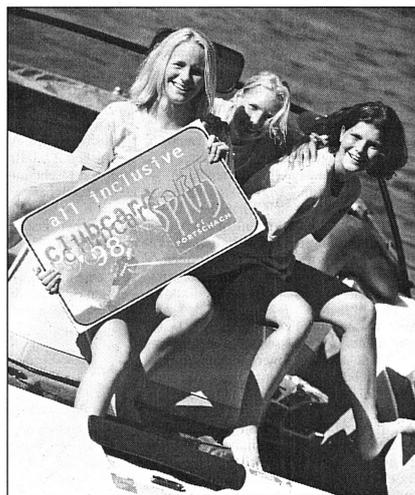
Kundenbindung – sprich Clubfunktion – kann somit nicht optimal ausgenutzt werden.

Ausweitung in Vorarlberg

Beachtliche Zuwächse erzielten auch die regionsweise aufgeteilten Vorarlberger Inclusive-Cards. Der Verkauf lag mit 171 300 Cards um 7,2% über der Zunahme der Gästeankünfte im Ländle. Da im Kleinwalsertal und in Lech die Karten im Zimmerpreis inbegriffen sind, lag der Zuwachs an Kaufkarten in den anderen Regionen mit 26,5% noch deutlich höher. Die Bedeutung der «Sommer-Aktiv-Inklusiv»-Karte für Lech lässt sich nicht in simple Zahlen fassen. *Hubert Schwärzler*, Direktor Lech Tourismus, sieht die Hauptbedeutung in der wachsenden Zahl an geöffneten Häusern. Und in der Präsenz des aufgewerteten Lech-Sommers bei englischen und deutschen Veranstaltern.

Auch in Vorarlberg wird es 1999 Neuerungen geben. So ist künftig zusätzlich auch in der Region Bregenzerwald die Card bereits im Aufenthaltspreis (ab drei Tagen) inbegriffen. Keinesfalls gratis, sondern für eine Woche immerhin 515 Schilling (ca. 60 Franken) teuer ist die «Montafoner SPass-Card». Trotzdem werden auch 1999 viele Käufer erwartet und ihr Leistungsspektrum wird deutlich erweitert. Erstmals wird dabei die Grenze nach Tirol überschritten. Freizeiteinrichtungen im Tiroler Paznauntal sind 1999 ebenso in der Card enthalten, wie auch der Besuch des Schloss Landeck sowie öffentliche Verkehrsmittel ab Landeck über die Silvretta-Mautstrasse.

Mitarbeit: Susanne Richard



All-inclusive-Cards sind beliebt: Sie werden immer häufiger gekauft. Foto: zvg

McDonald's Restaurants (Suisse) SA

Ketchup zwischen den Laken: «McHotel» kommt

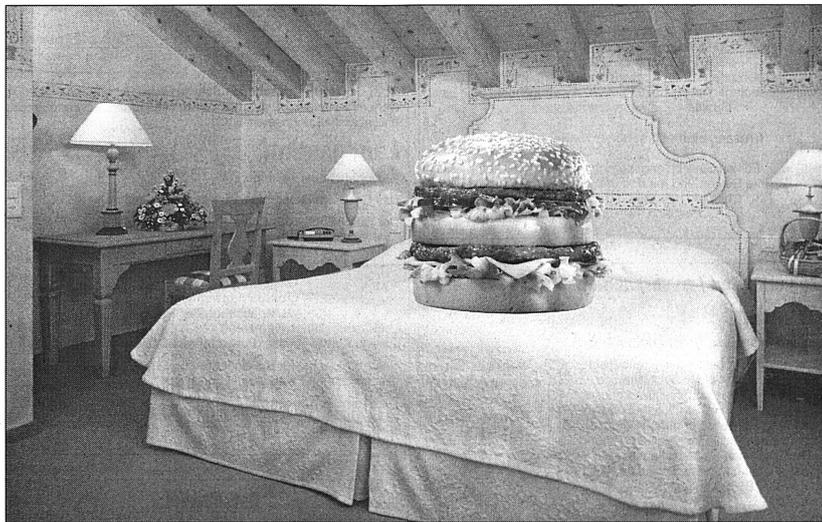
Ende des kommenden Jahres feiert McDonald's in der Schweiz eine weitere Weltpremiere: In Rümlang bei Zürich eröffnet der Hamburger-Riese sein erstes Hotel überhaupt. Das Haus in der Kategorie Mittelklasse verfügt über 200 Zimmer und natürlich ein angrenzendes McDonald's Restaurant mit Drive through. Das Kundensegment soll sich aus dem Business- und Leisurebereich zusammensetzen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Wo sich doch die Schweiz nun wirklich nicht als Hochburg des Fastfood schimpfen mag. Aber nach den Weltpremiere mit dem ersten mobilen McDonald's Restaurant, dem ersten McDonald's Speisewagen auf Schienen, dem ersten McBus und der ersten fliegenden McDonald's-Kiste, dem sogenannten McPlane der Crossair, wird Helvetien schon bald für weitere Schnellimbiss-Schlagzeilen sorgen: Auch das auf Schweizer Boden geplante McDonald's Hotel wird nämlich die erste Herberge des Hamburger-Riesen sein, weltweit versteht sich.

«Wir gelten als innovativ»

Diesen doch etwas überraschenden Sachverhalt bestätigte Urs Hammer auf Anfrage der htr. «Wir geniessen in der Schweiz tatsächlich einen innovativen Ruf», ergänzt der Generaldirektor und Joint-Venture-Partner von McDonald's Restaurants (Suisse) SA. Die Entwicklung mit dem Hotel habe sich dank der Standortlage und der Grundstücks-



Das symbolträchtige Pilotprojekt eines McDonald's-Hotels in Rümlang wird vom amerikanischen Partner der McDonald's (Suisse) SA unterstützt.

Fotos/Montage: htr

verhältnisses einfach so ergeben, meint er weiter, wobei seine persönliche berufliche Karriere – Hammer blickt auf eine traditionelle Hotellaufbahn zurück – das seine dazu beigetragen hat. Nur wenige Autominuten vom Flughafen Zürich-Kloten entfernt ist es Hammer gelungen, einen langfristigen Baurechtsvertrag abzuschliessen. Das Grundstück an der Flughafstrasse am Dorfeingang

von Rümlang bezeichnet der Initiator, nicht nur wegen des nahen internationalen Airport, als idealen Standort. Unweit des Autobahnanschlusses und in der Agglomeration der Stadt Zürich gelegen richtet sich das Angebot an eine breite Kundenschicht wie etwa Geschäftsleute, Passagiere oder Touristen, soll also den Business- ebenso wie den Leisurebereich ansprechen. Noch habe erst die Pla-

nungsphase eingesetzt und sehr vieles sei noch nicht festgelegt, heisst es weiter am Hauptsitz in Crissier. Soviel ist aber schon bekannt: Vorgesehen sind rund 200 Zimmer im Bereich Mittelklasse.

Welche Klassifikation

Dabei sollen das weltweit erste McDonald's Hotel weder Sterne noch andere Signete, wie etwa Hamburger oder ähn-

liches zieren. «In unserem Haus wird eine eigene Grundphilosophie gelebt», kommentiert Hammer die vorgesehene Nichtklassifizierung nach herkömmlicher Art. Im Vordergrund würden dabei die Attribute Qualität, Service, Sauberkeit, Preis und Sicherheit stehen und selbstverständlich auch die Komfortansprüche des zukünftigen Gastes berücksichtigt. Dass man aber von McDonald's etwas Spezielles, etwas Aussergewöhnliches oder vielleicht sogar einen «Gag» erwartet, weiss natürlich auch der Ex-Hotelier nur allzu gut. «Ein me-to-Produkt wird es mit Sicherheit nicht», verspricht er, «und wir stellen uns diesbezüglich Überlegungen an.» Mehr kann oder will Hammer zum jetzigen Zeitpunkt nicht sagen. Bekannt ist aber auch schon, dass man sich Synergien des auf demselben Grundstück entstehenden McDonald's Restaurant mit Drive-through erhofft.

Restauration bleibt Kern

Einerseits wird das Hotel vom bekannten Brand stark profitieren können, andererseits werden aber auch von der technischen Seite, wie etwa der Nutzung des Wärmeüberschusses aus dem Restaurant, gewisse Erwartungen gestellt. Verläuft alles nach Plan, so rechnen die Bauherren mit der Eröffnung in rund 20 Monaten, also Ende des Jahres 2000. Weitere Hotelprojekte hat Hammer nach eigenen Angaben vorerst nicht im Köcher: «Vorerst verfolgen wir dieses Pilotprojekt in Rümlang, welches übrigens auch von unserem amerikanischen Partner unterstützt wird, und hoffen auf Erfolg.» Um gleichzeitig zu betonen, dass das Kerngeschäft der McDonald's (Suisse) SA weiterhin die Restauration bleibt.

Golden Tulip Worldwide

Mit Discount-Raten die Welt entdecken

Ab sofort können Golden Tulip Hotelgäste ganzjährig mit Discount-Raten die Welt entdecken. Nach dem erfolgreichen Start des «Discover the World»-Programms im letzten Jahr hat Golden Tulip Worldwide jetzt sein Marketingprogramm speziell für den Freizeitbereich ausgebaut. Bisher war das Programm auf die Monate Juni, Juli und August beschränkt.

Mehr als 300 Golden Tulip Hotels und Tulip Inns nehmen an dem «Discover the World» Programm teil und bieten bis zu 40% ermässigte Zimmerpreise sowie einige zusätzliche Vorteile wie «Upgrades». Bei einigen Hotels ist ein Mindestaufenthalt erforderlich. Ruth Dawson, Marketing Director von Golden Tulip Worldwide, möchte mit dem neuen Konzept das jährliche Einkommen aus dem «Discover the World»-Programm um 30% steigern, wobei über 80% der Buchungen vis GDS erfolgen sollen. Die Raten sind auch in Reisebüros und über das Internet unter www.goldentulip.com buchbar. Golden Tulip Worldwide ist in über 175 Destinationen und 50 Ländern rund um den Globus vertreten. Mit der Erweiterung des «Discover the World»-Programms auf das gesamte Jahr kann nun jedes Hotel selbst den Zeitraum bestimmen, in dem seine Angebotsrate gültig ist. KJV

HOT-TELL

Hotel-Einkauf grosser Gruppen trotz Asienkrise. Die Asienkrise lässt einige grosse Hotelgruppierungen kalt. Die Starwood Hotels & Resorts vertrauen auf die langfristig positive Entwicklung in Asien und im pazifischen Raum. Daher will der Schweizer Senior Vice President und Director Marketing von Starwood, Paul Tribolet, den zu Starwood gehörenden Marken Sheraton, Westin und Luxury Collection im asiatischen Raum weitere Häuser hinzufügen. Gleichzeitig verstärkt auch das Familienunternehmen Marriott sein Asien-Engagement. In Künming eröffnet die Gruppe gerade jetzt ihr sechstes Courtyard by Marriott in China. Und in Haiku übernahm Marriott das sechste Hotel in China. Es wird der Marke Marriott Hotels, Resorts & Suites zugeschlagen. GU

Methodenwandel bei der Hotelfinanzierung (Teil 2)

Verschuldungspotential als Wertmass für Hotelfinanzierung

Die Frage, welcher Wert massgebend für einen Hotelbetrieb ist, wird ständig neu gestellt. Was vorgestern als Realwert noch etwas galt, wich bald dem Ertrags- und dann dem Verkehrswert. Neuerdings wird auch im Verschuldungspotential eine für Finanzierung massgebliche Schlüsselgrösse gesehen.

PETER HÄBERLIN*

Die Finanzierungskriterien für Hotelbetriebe verändern sich mit der Zeit. Die Banken brauchen einen Schlüsselwert, der für sie als Hauptkriterium für das Finanzierungsausmass gilt. Dieser Wert gilt dann auch als Mass für den Anteil, für den die Bank in Kredit- oder anderer Form aufkommt. Lange Zeit fungierten Real-, dann Ertrags- und schliesslich Verkehrswert und deren Kombination als Schlüssel.

Beschränkter Prognosehorizont

Mit der Debt Capacity respektive dem Verschuldungspotential kommt nun eine weitere Schlüsselgrösse auf. Die Grundüberlegung geht dahin, dass man sich sagt, dass der Prognosehorizont für jede Unternehmung und damit auch ein Hotel beschränkt ist, bei Hotels oft viel kürzer als die Lebensdauer des Hauses an sich. Die Finanzierung müsse sich deshalb als Modell dieser beschränkten Vorhersehbarkeit anpassen, was wiederum heisst, dass das verzinsbare Fremdkapital innerhalb einer bestimmten, überschaubaren Frist verzinst und zurückbezahlt werden muss. Dazu kommt, dass auch die ertragsbringende Periode einer gegebenen Anlage limitiert ist, wobei es nicht um die bauliche, technische oder physische Lebensdauer geht, sondern um die Demodierung eines physisch intakten Angebots, das aber wegen

einer veränderten Marktconstellation die budgetierten Erträge ab irgend einem Zeitpunkt nicht mehr generiert. Im Modellansatz werden nicht nur die Abschreibungen, sondern auch die für die Aufrechterhaltung der Servicequalität nötigen Ersatzinvestitionen in einem Nullwachstum-Szenario berücksichtigt.

Free Cash-flow

Es handelt sich um eine abgeänderte, verfeinerte Ertragswert-Berechnung, deren zentrales Element der nachhaltige Free Cash-flow FCF zur Ermittlung der Verschuldungskapazität ist. Ausgegangen wird vom EBIT (Ertrag vor Zinsen und Steuern); dieser Betrag wird steuerbereinigt und ergänzt durch die betriebswirtschaftlich notwendigen Abschreibungen. Sofern keine Anlagenrechnung besteht, müssen die buchhalterischen Abschreibungen eingesetzt werden. Zudem werden die für die Aufrechterhaltung der vorgegebenen Betriebsqualität und -quantität notwendigen Ersatzinvestitionen abgezogen. Weiter abgezogen werden zusätzliche Mittelabgänge, wie vorgesehene Dividenden. Als Ergebnis bleibt der Free Cash-flow (FCF), der für den Kapitaldienst des eingesetzten Kapitals verfügbar ist:

Betriebsergebnis (EBIT)
 – kalkulatorische Steuern
 + Abschreibungen
 – Ersatzinvestitionen
 + aktivierbarer Teil des Unterhalts
 = betrieblicher Free Cash-flow

Dieser nachhaltige, zukünftige FCF wird im Sinne eines Discounted Cash-flows kapitalisiert (NPV-Barwert (Zins und Amortisation) über eine bestimmte Dauer, zirka 10 bis 15 Jahre), womit man ein sinnvolles Verschuldungspotential oder eben die Debt Capacity erhält. Allfällige nicht betriebliche Erträge, wie Mieterträge, werden zu einem normalen Satz von derzeit rund 7,5% kapitalisiert und der daraus resultierende Betrag wird

zur Debt Capacity dazugezählt. Diese wird schliesslich mit der bestehenden verzinsbaren Verschuldung verglichen, wobei vorhandene freie liquide Mittel von der Schuld abgezogen werden.

Fremdkapital – Debt Capacity

Übersteigt nun das verzinsbare Fremdkapital die Debt Capacity, so heisst dies, dass ein Teil der Schulden ein höheres Risiko trägt und somit eine höhere Risikoprämie erfordert. Zwischen dem verzinsbaren Fremdkapital («Senior Debt») und dem Eigenkapital liegt der Bereich der sogenannten «Mezzanine Debt». Diese Schuld besteht aus nachrangigen oder partiarischen Darlehen sowie weiteren Instrumenten, denen ein gewisser Eigenkapitalcharakter zukommt. In der Praxis sind dies vielfach Verkäufer- oder Familiendarlehen.

Kurz und bestimmbar

Die DC-Methode bringt einen differenziernten und plausiblen Beurteilungsstab, weil sie einerseits die Nutzungsdauer nicht mehr quasi als «ewig» annimmt, sondern gemäss der beschränkten Vorhersehbarkeit auf einen kurzen, bestimmbareren Zeitraum reduziert. Dies heisst aber keineswegs, dass man damit die effektive Lebensdauer eines Produktes oder hier eines Hotels in Abrede stellt. Doch geht es darum, den Kapitaldienst innerhalb der überschaubaren Frist sicherzustellen.

Alles in allem handelt es sich um eine zukunftsorientierte Methode, die das Ausmass des verzinslichen Fremdkapitals klar im Sinn der Senior Debt definiert. Die Bestimmung erfolgt auf der Basis des nachhaltigen Free Cash-flow und legt somit eine klar ertragsorientierte dynamische Finanzierungsbasis. Wie bei jeder Wert-beziehungsweise Begriffsermittlung bleiben aber auch Parameter, die beim Analysen ein klares Beurteilungsvermögen und Branchenkenntnisse voraussetzen. Denn er erhält nicht alle für die Berechnung nötigen Angaben angeliefert, sondern gewisse Werte, die er zwar in Kenntnis der Materie, letztlich aber nach eigenem Ermessen einsetzen muss.

Ferienresidenzen

Pierre et Vacances übernimmt Orion

In Frankreich geht der Konzentrationsprozess im Segment der Ferienresidenzen weiter. So hat Pierre et Vacances letzte Woche die Leisure-Residenzen der Orion-Gruppe übernommen, die vom Whitehall Investmentfond (Goldman Sachs) und der Westmont-Gruppe kontrolliert wird. Dabei wechselten 24 Residenzen mit 1800 Ferienwohnungen und insgesamt 7100 Betten den Besitzer, deren Gros am Meer liegt, während rund ein Viertel in den Bergregionen angesiedelt ist. Die Westmont-Gruppe, zu der auch die Citadines gehören, behält ihrerseits die Orion-City-Residenzen, um sich so ganz auf die urbanen Standorte zu konzentrieren.

Mit der Transaktion avanciert Pierre et Vacances zur Nummer eins auf den Ferienresidenzen mit insgesamt 93 000 Betten, vor der Gruppe Maeva-Vacantel mit 83 400 Betten. Zudem bedeutet der Orion-Kauf eine gewisse Revanche für Pierre et Vacances, denn im vergangenen Jahr war es dem Ferienwohnungspezialisten nicht geglückt, Maeva von Havas zu übernehmen. Vielmehr ging Maeva an die Vivendi-Filiale CGIS (Compagnie Générale d'Immobilier et de Service).

Wenn man aber weiss, dass die CGIS derzeit damit liebäugelt, ihre acht Westin-Hotels und die 43 Libertel-Häuser abzustossen, um sich aus dem Hotelbusiness zurückzuziehen, könnten in den nächsten Monaten auch auf dem Sektor der Ferienresidenzen Turbulenzen entstehen, falls die CGIS sich auch von ihren Ferienwohnungen trennen will. HAS

HOT-TELL

Hotel Château Gütsch in Luzern schliesst sich Kempinski an. Der Schweizer CEO von Kempinski Hotels & Resort, Reto Wittwer, hält nach wie vor ein Auge auf seine alte Heimat. Die renommierte Luxus-Hotelgruppe Kempinski wird das Hotel Château Gütsch in Luzern Ende April integrieren. Die Besitzverhältnisse im 5-Stern-Hotel Château Gütsch bleiben jedoch unverändert bestehen. Immobilienpezialist Franz Glanzmann ist und bleibt Hauptaktionär. IY

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES,
AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHÜTZUNG?

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

MÖCHTEN SIE SICH BERUFlich VER-
ÄNDERN UND SUCHEN EINEN BETRIEB ZU
KAUFEN - ZU MIETEN - ODER ZU FÜHREN?

SENDEN SIE UNS UNTERLAGEN ODER RUFEIN
SIE UNS AN, WIR VERFÜGEN ÜBER KONTAKE.

POSTSTRASSE 5, 8808 PFÄFFIKON
055/41 0' 15' 57 - 079/422' 37' 24
ODER TEL./FAX 055/612' 50' 15

Tea-Room in Biglen

Wir vermieten an der Rohrstrasse
in Biglen ein

Tea-Room mit 50 Plätzen

sehr moderne leistungsfähige Küche,
Möbiliar muss durch den Mieter
gestellt werden.

Netto-Miete Fr. 1500.- monatlich

Auskünfte erteilt unter:
Telefon 031 997 66 03



GÖHNER MERKUR AG
Generalunternehmung und Immobilien

Morgenstrasse 136 - 3018 Bern
Internet: <http://www.goehnermerkur.ch>

P 112975/401386

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

ASCONA
auf Betriebspassage
zu vermieten ab Winter 1999

Kaffee-Bar - Pizzeria

mit Holzbackofen
und gedeckter Terrasse.

Ernsthafte Interessenten
melden sich unter Chiffre 113165,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

113165/401499

Für das Wohn- und Geschäftshaus

Restaurant Bahnhof

im Stauffacherdorf Steinen (Kt. SZ)
suchen wir Käufer!

Träumen Sie davon, in einem
historischen, charaktervollen Haus
Gäste zu verwöhnen?

- > Dorf-Beizli (50 Plätze) mit Bar
- > Gourmet-Stübli (20 Plätze)
- > Terrasse (30 Plätze, erweiterbar
auf 70 Plätze)
- > Kinderspielplatz
- > 25 Besucherparkplätze

sowie

- > Wirtwohnung (5 1/2 Zimmer)
im 1. OG
- > 5 1/2-Zimmer-Wohnung 2. OG
- > 4 1/2-Zimmer Dachwohnung mit
Galerie und Dachterrasse
- > 5 Garagenplätze

Verkaufspreis: Fr. 1 450 000.-

Mit zusätzlichen Investitionen
verwandeln Sie das Objekt in ein
stilvolles Dorfgasthaus mit viel
Ambiente.

Interessiert? Für weitere Auskünfte
oder eine Besichtigung stehen wir
Ihnen gerne zur Verfügung.



Legationsberatung, Vermit-
lungen, Bauverhandlung, Marketing
Verkauf und Vermietung von
Immobilien, Verkehrsmittel, Ver-
kehrsmittel, Bauverhandlung.

Herrngasse 7/9, 6430 Schwyz, Telefon 041 811 41 01

113216/339644

Zu verpachten ab 1. Oktober 1999, evtl. ab Sommer

an initiatives Pächter-Paar

schönes, gut eingerichtetes

Berggasthaus

Nähe Luzern, im Pilatusgebiet, an einmalig schöner Lage,
direkt an der **grössten Sommerrodelbahn** der Schweiz,
an Piste mit neusten Winterattraktionen
inmitten eines Wandergebietes.

Restaurant mit Sälil mit je ca. 80 Plätzen,
Sonnenterrasse mit ca. 100 Plätzen,
sieben Drei- und Zweibettzimmer mit
fliessend Kalt- und Warmwasser, Etagenbad und WC.
Vier Masselager mit je ca. 20 Plätzen, Waschanlagen, WC, usw.
Grosse 4 1/2-Zimmer-Wirtwohnung.

Grosser, einmalig schöner Kinderspielplatz.

Fühlen Sie sich angesprochen, so richten Sie
Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an
Chiffre F 185-785615 an Publicitas AG,
Postfach 991 6371 Stans.

P 113132/44300

Zu verkaufen / zu verpachten:

Trendige Bar

an einmaliger Lage in der **Zuger Altstadt**.
Das Lokal befindet sich in einem frisch
renovierten Zustand in der Nähe des
Kasinos und eines grossen Parkhauses.
Das Lokal hat zwei Stockwerke und
eine kleine Terrasse und bietet Platz für
ca. 150 Gäste. Die Möglichkeit bestünde
ebenfalls, einen Restaurationsbetrieb
(ausbaufähige Küche vorhanden) zu
betreiben. Büroräumlichkeiten sind
vorhanden.

Offerten unter Chiffre 113129,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

113129/401413

Einmalige Gelegenheit!

Zu vermieten Ladenlokal in Wetzikon-ZH
an Top-Lage (unter Bahnhofstrasse).
Günstiger Mietzins inkl. Parkplatz.
Ideal für Lebensmittel, Take away oder
sonstige Angebote im Gastro-Bereich.
Einrichtung muss teilweise übernommen
werden.

Interessenten melden sich unter
der Telefon-Nummer 055 442 81 46.

113278/401569

Altershalber zu verkaufen
an verkehrsgünstiger Lage Nähe Bern
gutgeführter

Landgasthof

(zur Zeit verpachtet) inkl. 4 1/2-Zimmer-
Wirtwohnung, Parkplätze und Garage
vorhanden. Sichere Existenz, auch geeignet
als Kapitalanlage, da guter Pächter vorhanden.
Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre C 005-637616 an Publicitas AG,
Postfach 7621, 30012 Bern.

P 113104/44300

Süddeutschland Nähe Schweiz - Bodensee

Hotel 70 Betten, 270 Sitzplätze, 2,7 Mio. SFr.
Hotel 54 Betten, 200 Sitzplätze, 2,2 Mio. SFr.
Beide Häuser mit komplettem Inventar,
bietet sofort übernahmefähigen Zustand.
Werden Sie Ihre eigener Chef, Finanzierungs-
hilfe möglich. Keine Maklerkosten.

Anfragen an:
Helmut Mattes, Immobilienwirt RDM
Rebenstrasse 1a, 78224 Singen
Telefon 0 77 31/4 70 70, Fax 0 77 31/4 78 68

113196/401531

**Eigener Herr + Meister sein, eigene
Existenz anbahnen...**

Aus 60jährigem Besitz verkaufen wir

100% unserer Familien-AG

SHV-***Ferienhotel (Jahresbetrieb).
16 Zimmer, 25 Betten, Restaurant
ca. 40/32/60, Gartenterrasse ca. 80
Plätze. Unverbaubare Panoramasicht.
1000 m ü. M. Eigene Parkplätze. Für
qualifizierte, innovative Gastronomen
interessante Existenz. Interessenten
werden persönlich vom Besitzer beraten.

Familie F. Steinmann-De Giorgi,
Hotel-Restaurant Niesenblick,
3625 Heiligenschwendi/Thun BO
Telefon 033 243 27 27, Fax 033 243 53 43

109359/15466

Zu kaufen gesucht:

Pension, Hotel oder Kurhotel

zum Umfunktionieren
in ein Seminar-/Tagungszentrum

ca. 20 Zimmer, bevorzugt in Seengebiet,
ruhig gelegen mit Garten, Umschwung.

Telefon 055 284 53 53 oder
052 745 30 40

113217/401401

Zu verkaufen

Landgasthof

8 Autominuten vom Zentrum Bern,
gute öffentliche Verkehrsverbindung

Gaststube 76 Sitzplätze, zwei Sälil 40 und 32 Sitzplätze,
Gartenterrasse 43 Sitzplätze, 10 Fremden- und
4 Personalzimmer, Parkplätze vorhanden.
(Auch für anderes Gewerbe denkbar)

Interessenten melden sich bei:
Widmer & Partner AG Liebefeld
Herr W. Schärer, Postfach 8818, 3001 Bern
Telefon 031 970 07 77

113173/401507

Über dem Nebel im schönen Schwarzenburgerland,
Naherholungsgebiet, möchten wir nach 32 Jahren Wirtstätigkeit
und altershalber unseren

Landgasthof

(Geschäftshaus) verkaufen.

Das Gebäude bietet folgende Räumlichkeiten an.

Der Gasthof: - Gaststube
- Sälil
- grosser Saal (unterteilbar)
- Bar
- Gästezimmer
- grosse Wirtwohnung
- weiter ausbaubares Raumangebot

Lebensmittelladen (vermietet)
Garage für Kleinbusse, Postautobetrieb und Schülertransport.

Unser Betrieb ist für die einheimische Bevölkerung und
die zahlreichen Passanten ein beliebter Treffpunkt.

Weitere Auskünfte erteilt:
W.+K. Heinger, Gasthof Hirschen, 3156 Riffenmatt
Telefon 031 735 51 53

113120/240982

Zu verkaufen:

Hotel-AG am Luganersee

61 Zimmer, 115 Betten, Dachterrasse,
6000 m², Seeblick-Park in Hanglage plus
Baulandreserve 4stöckig, Schwimmbad,
Boccia, diverse Balustraden-Terrassen,
Spielplatz, italienisches Ambiente mit
wasserspielenden Figuren, Römertreppi,
Musikpavillon plus 310 m² Seeterrasse
mit 6 Bootsplätzen, Badekabinen,
zu sFr. 2.8 Mio. Barzahlung.
Keine Hypothekenbelastung.

Telefon 091 996 22 60, 079 646 82 58,
Fax 091 996 22 43.

113164/393171

Ostschweiz

In schönem Skigebiet und Sommer-
kurort an bester Verkehrslage verkaufen
wir unser 1984 neu erbautes

***Hotel

mit Pizzeria und sehr gutem
Tagesrestaurant

- 30 Hotelbetten und Appartements
- 50 Sitzplätze im Restaurant
- 40 Sitzplätze in der Pizzeria
- 20 Sitzplätze im Stübli
- 80 Terrassen-Sitzplätze
- grosse Parkplätze

Das sehr schöne und gepflegte Hotel
eignet sich besonders als Familien-
betrieb.

Anfragen unter Chiffre 113196,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

113196/401534

Stadt Zürich
Zu verkaufen. Bestfrequentierte

In-Location (Discothek, Club)

sehr modern ausgebaut mit Live-Bühne,
gute Infrastruktur für ca. 1000 Gäste,
genügend Parkplätze vorhanden,
Top-Lage.

Umsatz über Fr. 3 000 000.-
Verkaufspreis Fr. 1 500 000.-

Salesunterlagen gegen Kapitalnachweis
zu beziehen unter Chiffre 113048,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern

113048/401418



HOTEL RESTAURANT WORBENBAD

3252 WORBEN b. LYSS

Ein bester Verkehrs- und Geschäftslage im Seeland ver-
kauft der Gemeindeverband Seelandheim Worben das

Hotel-Restaurant «Worbenbad» mit Hallenbad

Der Betrieb umfasst:

- Restaurant mit 100 Plätzen
- Saal Petinesca mit 40 Plätzen
- Saal Tribey mit 25 Plätzen
- Gartenterrasse mit 80 Plätzen
- 29 Hotelzimmer mit 49 Betten
- Konferenzräume Seminar
- Wellnessbad 35 Grad (25x12)
- Sauna, Massage, Dampfbad
- Fitness-Anlage
- Personalzimmer
- 4-Zimmer-Wohnung
- Gemeinsame Nutzung: Saal mit 170 Plätzen
- Tennisplätzen
- Grosser Parkplatz (ca. 4 800m²)

Sind Sie interessiert? Der Heimleiter, Herr H.U. Marthaler,
informiert Sie gerne über das Verkaufsobjekt.
Seelandheim, 3252 Worben
Tel. 032 387 96 96, Fax 032 387 96 00

Ihre Kaufofferte nehmen wir bis Freitag, 7. Mai 1999
an folgende Adresse entgegen:
Seelandheim Worben
z.H. Vorstand des Gemeindeverbandes
Kennwort: «Hotel Worbenbad»
3252 Worben

112958/38512

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

**ARBEITET IHR
WERBEERATER
AUCH AUF EINER
ERFOLGSBASIS?**

WIR VERFÜGEN ÜBER KNOW-HOW UND IDEEN.

POSTSTRASSE 5, 8808 PFÄFFIKON
055/41 0' 15' 57 - 079/422' 37' 24
ODER TEL./FAX 055/612' 50' 15



An hervorragender Verkehrslage in der
Deutschschweiz verkaufen wir ein

Drei-Sterne-Hotel (im Motel-Stil)

- über 60 Zimmer, 1 Restaurant,
22 500m² 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

Stadt Zürich
Zu verkaufen. Bestfrequentierte

In-Location (Discothek, Club)

sehr modern ausgebaut mit Live-Bühne,
gute Infrastruktur für ca. 1000 Gäste,
genügend Parkplätze vorhanden,
Top-Lage.

Umsatz über Fr. 3 000 000.-
Verkaufspreis Fr. 1 500 000.-

Salesunterlagen gegen Kapitalnachweis
zu beziehen unter Chiffre 113048,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern

113048/401418

Corrado Kneschaurek, Hotelier und Tessiner Grossrat

«Das Zusammengehörigkeitsgefühl stärken»

Corrado Kneschaurek will sich als frischgebackener Tessiner FDP-Grossrat für Tourismus und Hotellerie, aber auch für selbstständiges Unternehmertum und Familienbetriebe stark machen.

Interview:
PETER KÜHLER

Gratulation Herr Kneschaurek! Sie sind am Wochenende in den Grossen Rat des Kantons Tessin gewählt worden. Im Alter 50 noch in die Politik? Langweilen Sie sich in Ihrem Hotel?

Danke für die Gratulation! Langeweile? Nein, nie. Seit ich mit meiner Frau 1981 das Hotel übernommen habe, hatte ich immer viele Nebenaktivitäten. Nun habe ich die politische Herausforderung angenommen, um den Tourismus zu fördern und die Interessen unserer Branche zu verteidigen. Obwohl der Tourismus rund ein Viertel des kantonalen Bruttoerzeugnisses ausmacht, ist dieser Wirtschaftszweig im Parlament praktisch nicht vertreten. Ich werde aber auch die Stimme der selbstständigen Unternehmer, der Familienbetriebe und der Tessiner Wirtschaft allgemein sein. Dabei interessiere ich mich für Bürokratieabbau und schlanke Staatsinstitutionen, Staatsfinanzen und Steuerreform, Bildung und Ausbildung, Arbeitsmarkt und Arbeitslosigkeit sowie Fürsorge für die Schwächeren – aber nicht Aufbau eines Wohlfahrtsstaates.

Kann ein Grossrat überhaupt etwas bewegen? Oder anders: Ist der Grossrat

Zur Person

Corrado Kneschaurek (bald 50), Inhaber des 4-Stern-Hotels du Lac in Lugano, ist u.a. Präsident des Kantonalen Tessiner Hotelier-Vereins, Mitglied der ERF 29, Vorstandsmitglied des Luganeser und des Tessiner Verkehrsvereins, Mitglied des Präsidiums der Tessiner Handelskammer und des Lokalkomitees der Nationalbank sowie Mitglied des KMU-Forums des Bundesamtes für Wirtschaft und Arbeit (BWA). Seine Hobbies sind der eigene Gemüsegarten, die Fliegerei (Flugbrevet) und die Musik (2 Kassetten mit romantischen Evergreens). Er ist mit Christina Michel verheiratet und Vater von zwei Kindern: Lorenzo (14) und Alessandra (11). PK

für Sie nur eine Etappe zum Regierungsrat?

Wieso nicht zum Bundesrat? Spass beiseite und Hand aufs Herz: Ich habe überhaupt keine politische Erfahrung, da ich mich noch nie parteipolitisch engagiert habe. In einem Parlament kann eine Stimme nicht viel bewegen, aber man kann aktiv beeinflussen. Und falls ein Abgeordneter die Hotellerie als Krückenbranche bezeichnen würde, könnte ich ihn auf der Stelle zurechtweisen.

Welche Incentives bietet der Kanton Tessin jungen Unternehmern und wie werden die bestehenden Unternehmen gefördert?

Das Projekt «Copernico» soll mit Steuervorteilen junge Unternehmen und neues Kapital anziehen. 1998 wurden so etwas mehr als 400 Arbeitsplätze geschaffen.

«Der Tourismus wirft rund ein Viertel des kantonalen Bruttoerzeugnisses ab.»

Für die bestehenden Betriebe gibt es leider keine Steuervorteile. Im Gegenteil: Die Rahmenbedingungen sind nach wie vor schlecht. Ein Hotelier muss heutzutage mehr als zwei Dutzend Gebühren, Taxen und Abgaben entrichten. Dazu kommt noch die Erbschafts- und Schenkungssteuer, die im Tessin sehr hoch ist. Dadurch werden besonders Familienunternehmen bestraft.

Wir leiden unter einer antiquierten Abschreibepolitik, unter einer strengen Kreditpolitik der Banken und unter steigendem Preisdruck. Die Folgen: Mühsame Selbstfinanzierung, Schrumpfung des Hotelangebots und einige Hotel-Leichen, die man nicht einmal als Sondermüll entsorgen kann.

Der Arbeitsmarkt für das Gastgewerbe scheint gesamtswissenspezifisch auszutrocknen. Unterscheidet sich das Tessin von der übrigen Schweiz?

Nein. Der Arbeitsmarkt ist sehr angespannt. Obwohl im Juli 1998 noch 131 arbeitslose Kellner in den Statistiken aufgeführt waren, habe ich keinen einzigen gefunden. Zumindest nicht einen, der am Abend, oder am Wochenende, an Feiertagen oder im Juli/August arbeiten wollte. Die Arbeitsbewilligungen für Ausländer sind praktisch eingefroren. Diese Situation fördert Grau- und Schwarzarbeit.



Wurde am Wochenende in den Grossen Rat des Kantons Tessin gewählt: Hotelier Corrado Kneschaurek, Präsident des Tessiner Hotelier-Vereins. Foto: Peter Kühler

Die Beziehungen des Tessins zu Norditalien?

Die sind sehr gut, vor allem nach der Gründung der «Regio Insubrica», einer der «Regio Basiliensis» ähnlichen Vereinigung.

Das Wirtschaftspotential dieser Region ist sehr gross, aber leider aus touristischer Sicht nicht voll ausgeschöpft. Die schwache Lira, die Hexenjagd nach Fluchtgeldern dubioser Herkunft und unsere strengen Laden-Öffnungszeiten fördern nicht unbedingt die lokale Wirtschaft.

«Hotel-Leichen, die man nicht einmal als Sondermüll entsorgen kann.»

Malpensa?

Der neue Flughafen Malpensa ist für den Tessin sehr wichtig – und keine Konkurrenz zu Agno mit der Crossair. Malpensa wirkt komplementär. Jetzt müssen wir schnelle Strassen-

Bahnverbindungen zum neuen Flughafen bauen.

Wie stehen Sie zur EU?

Ich befürworte einen EWR. Aber auch im Tessin haben wir Parteien, die gegen eine Öffnung zur EU sind. Wir können aber nicht immer über die Wirtschaftssituation klagen und meinen, unsere Probleme könnten mit einem Zoll in Airolo und einem Stahlzaun in Chiasso gelöst werden.

Das Tessin ist eine europaweit bekannte Destination. Kann das touristische Marketing durch die aktuelle Fusionswelle der Verkehrsvereine gefördert werden?

Das ist eine politisch brisante Frage! Die Tessiner Hotellerie hat grosses Interesse an der Reduktion der vielen lokalen Verkehrsvereine zu grösseren und schlagkräftigeren Einheiten. Wir wollen auch eine klare Unterscheidung der Aufgaben- und Kompetenzteilung zwischen Ticino Turismo und den lokalen Verkehrsvereinen. Schliesslich zählt die Hotellerie alleine zirka 8 Mio.

von den gesamten 13 bis 14 Mio. Franken der Verkehrsvereinsbudgets.

Übrigens: Der Kanton steuert lediglich 900 000 Franken jährlich bei. Zusammenschlüsse wurden am Lago Maggiore und im Luganeser vollzogen. Die Richtung stimmt, die touristische Sensibilität ist zu verbessern, und das Tempo kann man noch etwas steigern. Nach drei Jahren Diskussionen ist endlich auch die touristische Datenbank entstanden, die kürzlich mit SDM einen Vertrag unterzeichnet hat.

«Die Hotellerie wünscht sich grössere und schlagkräftigere Verkehrsvereine.»

Kann die verkehrstechnische Anbindung des Tessins an die nördliche Schweiz verbessert werden?

Der Gotthard Tunnel ist noch der einzige Engpass zwischen Hamburg und Messina; eine zweite Röhre wäre sinnvoll. Aber wir kennen die Sensibilität der Talbewohner, die bilaterale Abmachungen für 40-Töner, die Einstellung des Bundesrats und das Resultat der Alpeninitiative. Bevor mit dem Bau der NEAT eine Umlagerung des Schwerverkehrs auf die Schiene stattfindet, wird ein zweiter Strassentunnel kaum zustandekommen.

Und eine politisch engere Anbindung?

Das Zusammengehörigkeitsgefühl sollte durch eine stärkere politische Vertretung im Bund, durch die Förderung der italienischen Sprache – auch in der hotel+tourismus revue! – und die Beibehaltung einer Tessiner TV- und Radio-Anstalt gefördert werden.

Last but not least: Wie beurteilen Sie den (haarigen) Weg des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) zu einem schlanken, unternehmerisch geführten Dienstleistungsunternehmen?

Hoteliere sind meist kreative Individualisten, die nicht sehr einfach unter einen Hut zu bringen sind. Zudem, denken Sie an die grossen Unterschiede von Region zu Region. Der SHV hat mit der Neuorientierung Unsicherheiten und Diskussionen ausgelöst und nicht immer eine klare transparente Informationspolitik betrieben. Dies hat wiederum «buschtelefontartige» Wellen ausgelöst, mit den Problemen, die wir kennen. Es ist Zeit, wieder zur Tagesordnung und zu den wichtigen Verbandsaufgaben zurückzukehren.

Turicum Hotel Management Group, Zürich

Eine Gruppe tritt aus ihrem eigenen Schatten

Beinahe «zufällig» und als Ursprung eines Familienunternehmens ist vor 18 Monaten in Zürich die Turicum Hotel Management Group gegründet worden. Vorläufig gehören der Gruppe fünf eigenständig geführte Hotels an, die von verschiedenen Leistungen im Managementbereich und wertvollen Synergien profitieren.

MICHAEL HUTSCHNECKER

Sie sind ungewohnt, die kürzlich publizierten Inserate. Ungewohnt zumindest für Stadtzürcher Verhältnisse. Nachlesen darin kann die breite Öffentlichkeit einen Dank der Hotels Adler und Righhof an eine ganze Liste von Ämtern und Behörden für die gute und speditive Zusammenarbeit. Beide Häuser sind in den letzten zwei Jahren umfassend restauriert und modernisiert worden, und beide Häuser sind Betriebe der Turicum Hotel Management Group (THMG), dem Auftraggeber der Anzeigen. Diese Aktiengesellschaft mit Sitz in Zürich ist erst vor 18 Monaten gegründet worden; den Ursprung bildete ein Familienunternehmen.

Im Alter von 82 Jahren begann 1992 Giovanni Zamboni sein Unternehmen sukzessive an seine Nachkommen zu übergeben. Seit den 50er Jahren war der Architekt mit dem Du Midi und Ambas-



Nach der soeben abgeschlossenen Renovation des Hotel Righhof wird als dritter Stadtzürcher Turicum-Betrieb das Hotel Du Théâtre am Central ab Oktober einer totalen Renovation unterzogen. Foto: Michael Hutschnecker

sador in Genf, dem Excelsior in Arosa und dem Du Théâtre und Adler in Zürich Besitzer von fünf Hotels. «Rein zufällig», wie Martin Emch gegenüber der htr betont, «haben Peter Krause und ich im Jahr 1997 die THMG gegründet.» Krause, ehemaliger Inhaber der Autronic AG (Schweizer Importeur von Nokia und Samsung) und Schwiegersohn von Zamboni hat mit dem Erwerb des Hotel Righhof in Zürich vor zwei Jahren den Zugang zur Hotellerie gefunden. Emch

seinerseits hat als ehemaliger Absolvent der Hotelfachschule Lausanne sämtliche Sparten der Hotellerie durchlaufen und zeichnete zuletzt als Vizedirektor im Schweizerhof Bern verantwortlich. Profunder Kenner der Branche also und somit prädestiniert für seine Aufgabe als Geschäftsführer der THMG.

«Überdotierte» Hoteldirektoren

Die THMG versteht sich, der Name sagt es, als ausgesprochener Management-

Betrieb. «Zentrales Anliegen ist es, dass die Hotels nicht nur ihren eigenen Namen, sondern auch ihre Eigenständigkeit und eigene Identität behalten», unterstreicht Emch die Ausrichtung. Nachdem die Zusammenarbeit zwischen den Mitglied-Häusern (in Zürich das Adler, Righhof und Du Théâtre, das Excelsior in Arosa und seit Januar 1998 der Landgasthof-Hotel Wassberg auf der Forch bei Zürich) und der Turicum bis jetzt auf eher loser Ebene basiert hat, werden zur Zeit für alle Betriebe Managementverträge ausgearbeitet.

Profitieren sollen die bis anhin fünf Hotels beispielsweise beim Einkauf von Gruppenvereinbarungen mit Lieferanten, der Führung der Buchhaltung (was übrigens auch für die beiden eingangs erwähnten Genfer Hotels zutrifft) und auch von gemeinsamen Verkaufsauftritten. Mitte dieses Jahres stösst ein Sales Representative zum THMG-Team, der sich zu Beginn seiner Tätigkeiten vor allem dem Aufbau einer Verkaufsorganisation widmen wird. Ein erster Prospekt, in welchem die fünf Turicum-Häuser vorgestellt werden, ist vor kurzem erschienen. Weitere Hilfe erwartet die Hotels beim Unterhalt der Liegenschaften. Ein eigener Turicum-Mitarbeiter – Emch spricht von einem Allrounder – arbeitet Wartungspläne aus und ist in der Lage, eigenhändig Reparaturen, Malerarbeiten und ähnliches auszuführen. Diese Lösung spare nicht nur wertvolle Zeit beim langen Warten auf externe Handwerker, sondern helfe

präventiv Kosten zu sparen. Die Erfahrung habe auch gezeigt, dass die Direktoren für die Grösse ihrer Hotel da und dort in gewissem Sinne «überdotiert» seien. Diese «Reserven» will Emch nun gezielt in die Gruppe einfließen lassen. Als Beispiel nennt er etwa die Direktorin des Righhof, Regula Wylsing, welche ihre ausgewiesenen Fachkenntnisse im Personalwesen jetzt der ganzen Gruppe zur Verfügung stellt und sich der Mitarbeiterförderung und Schulung annimmt.

Sechstes Haus in der Pipeline

Wachstum nicht um jeden Preis, lautet das Zukunfts-Kredo der Turicum Gruppe, «es muss schon Hand und Fuss haben», betont Emch. Priorität für weitere Hotels habe die Stadt, respektive der Grossraum Zürich, also weniger die Saisonhotellerie. Dabei sei Peter Krause durchaus bereit zu investieren. Bedingung sei jedoch, dass das investierte Kapital erwirtschaftet werden kann. Ein Projekt habe die Gruppe zwar schon in der Pipeline, doch seien Details zum möglichen Deal noch nicht spruchreif. Nicht zuletzt, weil die Geschäftsstelle vor wenigen Tagen neue Räumlichkeiten bezogen hat, sei man nun jedoch bereit, Buchhaltungsmandate oder ähnliches entgegenzunehmen. Und schliesslich steht der THMG ein weiteres grösseres Projekt bevor: Als dritter Stadtzürcher Turicum-Betrieb wird das Hotel Du Théâtre am Central ab Oktober einer totalen Renovation unterzogen.

Prämierung im Design-Center Langenthal

Präziser Möbelschnitt nach jedem Muster

Jeder Schreiner kann das bislang als Bäder- und Küchenmaterial bekannte Corian bearbeiten, das aus vermahlenem Bauxit-Gestein und Acryl besteht. Veranlasst durch einen Schweizer Wettbewerb, wurden nun sogar Möbel daraus hergestellt. Corian-Produzent Du Pont de Nemours präsentierte sie an der Internationalen Möbelmesse in Mailand.

KARL JOSEF VERDING

Die kürzliche Ausstellung und Preisverleihung im Design-Center Langenthal und die Präsentation an der Messe in Mailand waren Höhepunkte eines Projektes, das im Jahr 1998, anlässlich des 20jährigen Jubiläums des Corian-Generallieferanten Studer Handels AG in Dübendorf, entstanden war. Der Wettbewerb für Möbeldesign mit Corian sollte einerseits dem Schreiner die Chance geben, mit seinem Fachwissen die Gestaltungsmöglichkeiten dieses Werkstoffes auszunutzen. Andererseits waren Gestalter, Architekten, Designer und Innenarchitekten aufgefordert, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und zum Beispiel mit einem Schreiner ein Team zu bilden.



Die Gestaltung ist frei: Corian lässt sich auf verschiedenste Weise mechanisch bearbeiten und auch thermisch verformen. Fotos: Karl Josef Verding

Corian ist ein homogenes Plattenprodukt aus natürlichen Mineralien und einem Drittel Acryl. Es ist in sehr vielen verschiedenen Farben und Mustern erhält-

lich und lässt sich mechanisch bearbeiten, sägen, bohren, dreheln, schleifen und polieren. Sodann lässt es sich ohne sichtbare Fugen zusammensetzen und

auch thermisch verformen. Über 100 Teilnehmer am Wettbewerb bauten Prototypen von Mobiliar aus Corian und stellten sich der Jury. Sie bestand aus: Robert Hausmann (Vorsitz), Architekt BSA/SIA, von der Allgemeinen Entwurfsanstalt in Zürich, mit einer Professur an der Staatlichen Akademie der bildenden Künste in Stuttgart; Claudio Cavadini, Mitglied und Ex-Präsident des Verbands Schweizer Innenarchitekten VSI; der bekannte Hersteller von Design-Möbeln Peter Röhlsberger aus Gmüden; Margrit Erzhberger, Redaktionsleiterin der Schweizerischen Schreinerzeitung; und Eva Gerber, Programmleiterin des Design-Centers Langenthal und Geschäftsführerin des «design preis schweiz».

Hart und elastisch

Ein kennzeichnendes Objekt für das Material und die Perspektive seiner Möglichkeiten ist die Liege «Assis», entworfen vom Architekten Arthur Huser und dem Innenarchitekten Christof Anliker, und ausgeführt von der Ringstein + Co. AG in Bern: Eine flache Platte im Liegenformat mit wechselseitigen Einschnitten ist auf Kautschukzapfen gesetzt. Die Einschnitte bewirken eine elastische Anpassung an kleine Bodenebenen und eine Federung in der Querrichtung. Als grösster Erfolg des



Aus der flachen Schachtel genommen und zusammengesetzt: Kindersitz aus Corian.

Wettbewerbs um Möbel mit Corian wird die Kommunikation angesehen: ein reger Austausch, ein aktiver Dialog zwischen Lehrenden, Meistern, Studenten und Verarbeitern. Jetzt kommen die Nutzer in den Genuss von Möbel-Design mit dem dauerhaften Material.

«Schweizerhof», Luzern

Abbruch der Fassade

Die Fassade am Hauptgebäude der Hotels Schweizerhof in Luzern kann nach der dramatischen Absenkung nicht weiter renoviert werden. Stahlträger sollen das Gebäude bis zur Rekonstruktion halten.

Die Nordwest-Ecke des Hauptgebäudes «Schweizerhof» Luzern muss abgebrochen und dem ursprünglichen Erscheinungsbild getreu rekonstruiert werden. Stahlträger sollen bis Ende April montiert werden und zusammen mit den Holzbalken das Gebäude stabilisieren. Anschließend will die verantwortliche Generalunternehmung Anliker Luzern das Fundament sanieren.

Der «Schweizerhof» steht auf aufgeschüttetem Terrain. Die Fassade des am See stehenden 5-Stern-Hotels hatte sich vor drei Wochen abgesenkt und war wegen eines Wassereintruchs in Schräglage geraten. Laut Hotelier Patrick Hauser ist der Schaden gedeckt. Ausser den Umtrieben sollen daher keine zusätzlichen Kosten entstehen. Trotz der Schwierigkeiten werde das Hotel wie vorgesehen am 15. Dezember 1999 eröffnet. Häuser sagte allerdings, dass durch den Vorfall 10 bis 15 Zimmer im Bereich der Fassade erst am 1. April 2000 fertig würden. Die Renovation und der Umbau des aus dem 19. Jahrhundert stammenden Hotels mit den beiden legendären Sälen wird rund 45 Mio. Franken kosten, der gesamte Bau mit Migros-Einkaufszentrum, Clubshouse und unterirdischem Parkhaus zirka 90 Mio. Franken. VY

HOT-TELL

Sportthel in Uster geplant. Der Stadtrat von Uster, der drittgrössten Stadt des Kantons Zürich, lässt eine Studie erstellen, welche die Möglichkeiten für ein Hotel beim Sportplatz Buchholz aufzuzeigen sollen. Die vielen Anlagen (Sporthalle, Hallenbad, Leichtathletik, Tennis, Badminton, Boccia sowie Sportplätze) werden sich für Turniere und Trainingslager sehr gut eignen. Interesse am Standort Uster steigt die Hotelkette Ibis, welche von einem interessanten Standort spricht und 50 bis 60 Betten mit Preisen zwischen 90 und 100 Franken plant. Ob solche Ideen konkret werden könnten, hängt nicht zuletzt davon ab, ob Ibis an der Expo.01 präsent sein wird. Eines der fünf Module, in welche das Hotel nach der Expo zerlegt wird, würde dann nach Uster gezügelt. Sobald die Studie in etwa drei Monaten vorliegt, will die Regierung nach einem Investor Ausschau halten. HU

Hotelstudie Travel & Tourism Intelligence

Die Schweiz nach Japan zweitteuerstes Hotelland der Welt

Bei den grossen Hotelketten dominieren die US-Unternehmen, in den Hotelkapazitäten liegt Europa voran: 6 Mio. Hotelbetten, 2,4% davon entfallen auf die Schweiz.

ALEXANDER P. KÜNZLE

1990 umfasste die Zimmerkapazität der Destination Schweiz noch rund 147 000 Betten, 1997 waren es 142 000, was 2,4% aller Kapazitäten Europas entspricht. Westeuropas Bettenanteil an Europa beträgt 35,7%. Im Gegensatz zur Schweiz stiegen aber die Kapazitäten in Westeuropa von 1,74 Mio. 1990 auf über 2 Mio Betten. Stagniert haben indessen die Bettenzahlen in Südeuropa (ohne Türkei). Die betriebliche oder operating Performance der Hotelindustrie bewegt sich jedoch in ganz anderen Trends als die Veränderung der Kapazitäten: Weltweit stiegen die Belegungsraten der Zimmer von 61,9% 1991 auf 67,6% 1997. Auch die Preise stiegen von durchschnittlich 75,5 Dollar 1991 auf 88,8 Dollar 1997. Wobei die Hotels in Europa ihre Preise nur von 79,4 Dollar 1991 auf 84,24 Dollar 1997 erhöhen konnten.

Ertragserosion pro Zimmer

Einiges über die Hotel-«Kultur» der verschiedenen Kontinente sagt auch der Preis-Range zwischen Deluxe und Mid-market/economy aus. In Europa kostet ein Budgetzimmer 1997 durchschnittlich 60,1 Dollar, ein Deluxe-Zimmer jedoch 156 Dollar, mehr als das Doppelte. In den USA hingegen kostet ein Deluxe-Zimmer nur knapp das Doppelte eines Budgetrooms. Schlimm steht es in Europa mit dem durchschnittlichen täglichen «RevPar» (Erträge, revenue per available room): In der Deluxe-Hotellerie fiel er von 1994 noch 171 Dollar auf 1997 ganze 106,1 Dollar. Ähnlich erging es auch dem europäischen First-Class-Bereich. Nur im Budgetbereich ging RevPar-mässig bergauf: von 32,5 Dollar 1995 steigt er auf 38,6 Dollar 1997. Demgegenüber stieg der jährliche (annual) RevPar in allen Kategorien leicht an und erreichte 1997 durchschnittlich 39,7 Dollar.

Statistische Vergleiche?

Zum Leidwesen des Schweizer Betrachters von Preisstatistiken figuriert auch im TTI-Bericht die Schweiz nach Japan als zweitteuerstes Hotelland der Welt (Average Daily Room ADR Rate, Basis: Horwath International Zahlen). Der Durch-

schnittspreis in Dollar wird für 1995 für die Schweiz mit 188,6 angegeben, für Japan betrug er schwindelerregende 238,6 (Deutschland: 109,6; Benelux 100,2). In sämtlichen anderen Relationen, von der Belegungsrate über den Bruttoertrag (Gross Operating Profit) bis zu den Zimmer- und F&B-Erträgen weichen die Hotelraten für die Schweiz von den internationalen viel weniger ab. Die Hotelstatistiken zeigen im weiteren, so TTI-Report-Autor Murray Bailey, dass die Konjunkturzyklen den Geschäftsverlauf der Hotellerie wie jenen anderer Branchen stark mitbestimmen. Nur hat die Erfahrung gezeigt, dass die unterschiedlichen Hotel(ketten)-Typen auch unterschiedlich von der Konjunktur beeinflusst werden: So habe die Franchisehotellerie wegen der geringen Kapitalkosten die Rezession besser überstanden.

Auch sei der Drang der unabhängigen Hoteliers, sich Gruppierungen anzuschliessen, in Rezessionszeiten jeweils stark entwickelt, was wiederum eine Chance für Franchiseketten darstelle, in solchen Zeiten besonders zu wachsen. Hotelbesitzer-Gesellschaften (Immobilienfirmen) spüren die Effekte des Nachfragerückgangs in solchen Zeiten hingegen viel stärker. Ein weiteres Problem, das die ganze Branche teilt, liegt im Umstand, dass die Kapazitäten nicht kurzfristig angepasst werden können. Von der Hotelkonzeption bis zur Eröffnung kann es bis zu 5 Jahre dauern.

Besonders chaotisches 1998

1998 wird vom Autor weltweit als ein besonders chaotisches Hoteljahr eingestuft: Die ersten Anzeichen mehrten sich, dass in den USA der Zyklus die Sätti-

gung erreicht. Und in Asien ging es drunter und drüber: Die Erträge in lokaler Währung fielen über 50%; diese Währungen verloren noch dazu gegenüber dem Dollar an Gewicht; und nicht alle Hotels konnten die Preise in Dollar festlegen! Die Belegung fiel wegen der Krise im Geschäftsreisebereich und im regionalen jeweiligen Incoming. Gleichzeitig begann sich nun ein Boom aus den europäischen und US-Quellmärkten abzuzeichnen, weil Asien noch billiger geworden ist.

«The International Hotel Industry: Corporate Strategies and Global Opportunities», Autor: Murray Bailey, Research 2. Report (1. Report 1995); herausgegeben von Travel & Tourism Intelligence, Managing Editor: Nancy Cockerell, Tel: +44 171 814 3800; E-Mail: information@t-ti.com

Anzahl Hotel- und ähnliche Zimmer in ausgewählten europäischen Ländern 1990-97

	1990	1992	1993	1994	1995	1996	1997	jährliche Veränderung 1993-97	% Anteil 1997
Zentral/Osteuropa	310	324	340	521	540	5556	558	13.2	9.5
Nordeuropa	741	700	627	726	725	729	717	3.3	12.2
Grossbritannien	497	438	364	444	440	440	444	5.1	7.6
Schweden	82	84	83	100	100	102	106	6.4	1.8
Norwegen	54	57	57	59	60	61	63	2.6	1.1
Südeuropa	2.013	2.109	2.134	2.061	2.054	2.069	2.071	0.4	35.3
Italien	938	944	942	944	944	947	949	0.3	16.2
Spanien	603	639	641	586	565	570	563	-	9.6
Griechenland	233	253	257	270	283	289	301	4.0	5.1
Kroatien	104	106	118	85	85	83	79	-	1.4
Portugal	79	85	89	90	90	91	93	1.2	1.6
Westeuropa	1.737	1.909	1.931	1.939	2.012	2.048	2.095	2.2	35.7
Deutschland	609	730	744	778	819	843	889	4.4	15.1
Frankreich	547	599	589	567	597	612	624	1.5	10.6
Österreich	318	314	320	312	310	307	305	-	5.2
Schweiz	147	144	144	143	144	142	142	-	2.4
Holland	59	61	70	73	75	75	78	2.6	1.3
Belgien	49	51	54	57	60	61	63	4.0	1.1
Luxemburg	8	9	9	8	8	8	8	-	0.1
Östliches Mittelmeer	137	166	178	194	204	216	228	6.4	3.9
Türkei	81	104	112	126	133	143	156	8.6	2.6
Israel	31	31	33	35	36	37	38	3.6	0.6
Zypern	25	31	33	33	35	36	38	3.6	0.6
Total Europa	5.115	5.314	5.395	5.498	5.583	5.819	5.872	2.2	100.0

Quelle: WTO/The Int. Hotel Industry TTI

Die Hotelkapazitäten entwickelten sich der Schweiz (und in Österreich) rückläufig, wie in Südeuropa auch. Nur gehört die Schweiz touristisch zu Westeuropa, wo die Kapazitäten leicht stiegen. Tabelle: htr/BP

Spirituosensteuer

Spirituosenpreise unter Druck

Ab 1. Juli 1999 gilt in der Schweiz eine einheitliche Spirituosensteuer für inländische und importierte Produkte. Während ausländische Spirituosen billiger werden, kommen einheimische leicht teurer zu stehen. Inskünftig können Betriebe trinkfertige Spirituosen selbst importieren.

ISO AMBÜHL

Seit der Uruguay-Runde des GATT im Jahr 1994 sind die Möglichkeiten einzelner Staaten, ihre Märkte vor ausländischer Konkurrenz zu schützen, stark eingeschränkt. Diese weltweite Liberalisierung und Deregulierung wirkt sich auch auf das schweizerische Alkoholgeschäft aus. Und dies mit Folgen: Durch die GATT/WTO-bedingte Steuerharmonisierung ab diesem Juli steht dem inländischen Spirituosenexport ein Strukturwandel bevor. Importprodukte werden inskünftig weniger hoch besteuert sein: «Damit dürfte der Konkurrenzkampf im Schweizer Spirituosenmarkt noch stärker werden», heisst es in einem Dokument der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Inskünftig werden Schweizer Destillate somit verstärkt mit billigeren Importprodukten um Marktanteile kämpfen.

Höhere Importe erwartet

Zahlen ausgedrückt heisst dies: Ab 1. Juli werden importierte und Schweizer Spirituosen einheitlich mit 29 Franken pro Liter 100% Vol. Alkohol besteuert. Das heisst für alle Spirituosen von 40% Vol.: 11.60 Franken pro 100 cl und von 37.5% Vol. 10.87 Franken pro 100 cl. Für die inländischen Produkte bedeutet dies eine Steuererhöhung, weil sie bisher mit 26 Franken je Liter 100% Vol. besteuert wurden. Importierte Produkte dagegen, die bisher mit Steuern zwischen 32 und 58 Franken je Liter 100% Vol. belastet wurden, werden billiger. Nicht zuletzt aufgrund der höheren Mehrwertsteuern in Ausland werden die Schweizer Verkaufspreise für importierte Produkte inskünftig tiefer als in England, leicht höher als in Deutschland und immer noch viel höher als in Italien sein, wie die Diwisa Distillerie Willisau SA festhält. Dort rechnet man damit, dass der Umsatz der Importspirituosen hierzulande steigen werde. Mit ein Grund sei, dass ein Anteil der heutigen Kaufkraftabflüsse durch den Tourismusverkehr in der geschätzten Höhe von

Diese *ht*-Ausgabe enthält eine Beilage der Höheren Hotel- und Gastronomiefachschule Thun (HGF).



Brantweine aus heimischer Produktion werden ab dem 1. Juli 1999 aufgrund höherer Steuern teurer. Foto: express

450 Mio. Franken im Jahr wegen der billigeren Preise in Läden der Schweiz «zurückfliessen» werde. Tatsache ist, dass beliebte importierte Produkte wie Whisky oder Cognac teils um über 20% günstiger werden.

«Nichts Weltbewegendes»

Hans Peyer von Gastrosuisse betont allerdings, dass diese neue einheitliche Steuer für die Gastronomie nichts Weltbewegendes bedeute. Immerhin betrage der durchschnittliche Anteil der Spirituosen am Umsatz eines Betriebs lediglich 0,2%. Dazu stelle die leichte Steuererhöhung im inländischen Bereich «Peanuts» dar. Peyer rät trotzdem, falls genügend Kapazitäten und Absatz vorhanden seien, derzeit noch günstige inländische Produkte als Lagerbestände aufzubauen, während importierte Waren runterzufahren seien, um inskünftig von den günstigeren Preisen zu profitieren. In den Betrieben macht man sich allerdings noch keine grossen Gedanken: «Ich habe noch keine Strategie», sagt

Mark Hamilton vom Basler 5-Stern-Hotel Hilton. Zudem schreibe die Hilton-Gruppe teils europaweit aufgrund von Verträgen vor, wo Spirituosen einzukaufen seien. Da die Alkoholsteuer ab 1. Juli nach Liter reinem Alkohol und nicht mehr nach Kilogramm berechnet wird, dürften in Zukunft weit mehr in Flaschen abgefüllte Spirituosen eingeführt werden. Zudem kann künftig jeder Betrieb selbst trinkfertige Produkte einführen. «Ein Betrieb kann beispielsweise in Schottland selbst Whisky bestellen», betont Andreas Nauwer, Assistenz Marketing & Verkauf bei der Diwisa. Die hierseitigen Lieferanten müssen also gute Dienstleistungen anbieten, wenn sie weiterhin am Ball bleiben wollen.

Steuer- und Monopoländerungen ab 1.7.1999

Laut Angaben der Diwisa wird die einheitliche Steuer folgende Einflüsse haben:

1. Die Preise für Schweizer Produkte werden aufgrund der Steuererhöhung um Fr. 1.12 pro Liter 37,5% Vol. steigen. Die effektive Erhöhung hängt vom Früchtepreis der Ernte 1999/2000 ab.
2. Die Preise für Importprodukte mit dem ordentlichen Monopol (Fruchtdestillate wie ausländischer Kirsch, Pfümüli, Williams, Calvados usw.) werden leicht sinken. Grössenordnung: Fr. 0.30 bis 1.50 pro Liter à 37,5% Vol. Die genaue Reduktion

- ist von Faktoren wie Gradstärke, Tara usw. abhängig.
3. Die Preise werden für Importprodukte des erhöhten Monopols (im Fass importiert) stärker sinken. Je nach Gradstärke zwischen Fr. 3.90 und 6.50 pro Liter 40% Vol.
4. Die Preise für Importprodukte des besonderen Monopols (in Flaschen importiert) wie Cognac, Whisky und Gin werden stark sinken. Die Reduktion beträgt Fr. 11.60 pro Liter 40% Vol., respektive Fr. 8.12 pro 70 cl 40% Vol.
5. Die Preise für Liköre und Süssweine dürften leicht sinken. I.A.

Tierverkehrs-Kontrolle

Datenbank für Tiere kommt

Die elektronische Tierverkehrs-Datenbank steht vor der Einführung. In einem ersten Schritt wird auf den 1. Juli der Verkehrsschein abgelöst und durch ein Begleitdokument ersetzt. Die Kontrolle des Verkehrs mit Klautierentiere dient der Rückverfolgbarkeit. Vorerst sollen die Rinder erfasst werden.

Am 1. Juli 1999 wird der traditionelle Verkehrsschein für Klautierentiere abgelöst und durch ein Begleitdokument ersetzt. Dieses Dokument, das auch elektronisch bearbeitet werden kann, wird ab Mitte Jahr jeder Tierhalter selbst ausstellen, wenn er ein Tier abgibt. Dieser müsse auf diesem Dokument bestätigen, dass seine Tiere gesund sind und dass er im Falle einer tierärztlichen Behandlung mit Medikamenten die Absetzfrist eingehalten habe, erklärt die Projektleiterin der neu zu schaffenden Tierverkehrsdatenbank beim Bundesamt für Veterinärwesen (BVET), Anita Gehret.

In einem weiteren Schritt ist der Bauer dafür verantwortlich, dass neugeborene Tiere (Kälber, Ferkel, Lämmer, Gitzli, Hirschkalber) und ältere, noch nicht gekennzeichnete Tiere mit einer Ohrmarke versehen werden. Er verwendet dazu eine offizielle Ohrmarke mit einem nationalen einheitlichen Kenncode. Ob zu einem späteren Zeitpunkt, wie bei den Rindern, auch bei den Schweinen auf eine Einzelzettel-Kennzeichnung übergegangen wird, soll international abgestimmt werden. Bei der Kennzeichnung sind künftig auch elektronische Mittel denkbar, z.B. ein im Ohrmarken-Knopf eingebauter Mikrochip. Das einheitliche Kennzeichnungssystem soll in der ganzen Schweiz eingeführt werden.

In der zentralen Tierverkehrsdatenbank werden Geburten von allen Rindern, später auch von Schafen und Ziegen, elektronisch gespeichert. Ausserdem wird erfasst, wenn ein Tier den Betrieb verlässt und in einem neuen aufgenommen wird. Bei vollem Ausbau des Systems können somit zu jedem Zeitpunkt für jedes Tier der aktuelle Standort, der Geburtsbetrieb sowie weitere Angaben aus der Datenbank abgefragt werden, wobei sich der Einsatz des Internet anbietet.

Lückenloser Herkunftsnachweis

Damit werden auch die Grundlagen geschaffen für einen lückenlosen Herkunftsnachweis bis zum Grosshandel und in den Detailverkauf. Die vom Bauern zusammen mit dem Tier geernteten Daten werden am Schlachthof übernommen und können auf privater Basis an den verarbeitenden Betrieb weitergegeben werden. CM

Keine Geschenke

Der Übergang zum Einheitssteuersatz belastet die Staatskasse temporär mit rund 70 Millionen Franken. Es handelt sich um eine einmalige Aktion. Die nun in Aussicht gestellten Gutschriften an die Importeure und Produzenten könnten diese auch realisieren, indem sie exportieren und reimportieren. Das wäre nicht nur für die betroffenen Steuerpflichtigen, sondern auch für den Staat mit Mehrkosten verbunden. CM

Bon-appétit-Gruppe

E-Commerce wird forciert

Die Bon-appétit-Gruppe will ihr E-Commerce-Geschäft vorantreiben. Sie hat zu diesem Zweck zusammen mit der Usego Hofer-Curti-Gruppe ein Joint Venture mit der amerikanischen Internet-Firma Artificial-life abgeschlossen. Für das laufende Geschäftsjahr rechnet Bon appétit mit einer weiteren Steigerung von Umsatz und Gewinn.

Mit der neuen Firma «net-tissimo.com» wollen die Beteiligten im rasant wachsenden E-Commerce-Bereich Fuss fassen. net-tissimo.com soll noch in diesem Jahr mit ihrer neuen Business-idee starten und auf dem World Wide Web im deutschsprachigen Raum ihre Produkte anbieten. Die Geschäftsleitung von net-tissimo.com setzt sich zusammen aus Bruno Gabriel (Gründer der Also AG) und Roland Berger (ehemals Direktor Frimago AG). Das Präsidium des Verwaltungsrates führt Mario Fontana, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Bon-appétit-Gruppe). Die Bon-appétit-Gruppe ist mit der Howeg-Planteurs Réunis AG bereits im E-Commerce tätig. Die Usego-Hofer-

Curti-Gruppe hat mit der Gourmet Factory in diesem Bereich erste Erfahrungen gemacht. Mit dem neu abgeschlossenen Joint Venture wollen die Beteiligten die Weiterentwicklung ihres E-Commerce-Geschäftes vorantreiben und das elektronische Handelsgeschäft mitgestalten.

Auch 1999 weiter wachsen

Für das laufende Jahr habe sich die Bon-appétit-Gruppe ehrgeizige Ziele bezüglich Wachstum und Rendite gesetzt, betonte Mario Fontana an der Bilanz-Medienkonferenz. Im ersten Quartal stieg der Gruppenumsatz um 8,4% auf 325,4 Mio. Franken. Beim Geschäfts-

Bon appétit in Zahlen:

Bruttoumsatz	1301,5	+ 30,8
-gastrolog.ch	892,9	+ 6,8
-gastrolog.fr	163,1	+ 2,3
-Rest./Caterer	245,6	-
Ergebnis vor Zinsen u. Steuern	39,4	+ 51,5
Cash-flow	52,1	+ 39,3
Reingewinn	26,4	+ 73,7
Anz. Mitarb.	2691	+ 131,2
Dividende in %	36*	+ 25,0
*Antrag an die GV		DST

bereich gastrolog.ch stieg der Umsatz um 7,1%, bei gastrolog.fr um 6,9% und bei Restaurants&Catering gar um 14,6%. Das Wachstum des 1. Quartals werde man im ganzen Geschäftsjahr «sicher halten, wenn nicht gar beschleunigen», so Fontana. Bon appétit wolle in jedem Marktsegment, in dem das Unternehmen tätig ist, die Nummer eins sein. Im laufenden Jahr will der Geschäftsbereich Restaurants&Catering neue Gastro-Konzepte mit einem neuen visuellen Auftritt präsentieren. Dieser Bereich werde 1999 den Umsatz durch Akquisitionen und Joint Ventures markant steigern. Zwei wichtige Objekte in dieser Strategie seien die Restaurantsbetriebe in den Bahnhöfen Bern und Genf sowie der Einstieg in die Gastronomie der Multiplex-Kinozentren, welche in der Schweiz an verschiedenen Standorten vor der Eröffnung stünden. Mit der Eröffnung des AlpenRock House im kanadischen Whistler Mountain im Sommer 1999 werde erstmals auch ein internationales Kapitel in der SSG-Geschichte geschrieben.

Wie an der Medienkonferenz weiter bekanntgegeben wurde, tritt Verwaltungsratspräsident Hans W. Lüthi sein Amt per 1. Juni 1999 an Mario Fontana ab. DST

Legionärskrankheit

Herd in zwei Jacuzzi-Bädern

Die im Februar bei einer Blumenschau in den Niederlanden ausgebrochene Legionärskrankheit hatte ihren Ursprung in zwei Jacuzzi-Bädern. Damals starben 22 Personen.

Die für die Todesfälle verantwortlichen Bakterien seien in beiden Sprudelbädern auf einer Haushaltmesse im Rahmen der Blumenschau entdeckt worden, teilte das Gesundheitsministerium mit. In einer Sprühanlage der Blumenschau habe man zwar auch Legionelle-Bakterien gefunden, doch seien diese von einer weniger aggressiven Art gewesen. Nach Angaben der Behörden kann sich die Zahl der Opfer noch um ein oder zwei Fälle erhöhen. Nach der am 28. Februar zu Ende gegangenen «West-Friese Flora» waren insgesamt 233 Menschen an Lungenerkrankung erkrankt. Die Legionärskrankheit wird durch Bakterien ausgelöst, die im Wasser vorkommen. Sie befällt die Atemwege und bedroht vor allem ältere Menschen. Die Krankheit war erstmals 1976 in den USA aufgetreten, als 180 amerikanische Legionärs-Veteranen in einem Hotel in Philadelphia erkrankt waren. sda

MIXEX PICKLES

UHC wächst schneller als die anderen. Beat Curtis Firmengruppe UHC steigerte 1998 den Umsatz um 8,8% auf 2047,3 Mio. Franken. Der Umsatzanstieg geht zu einem Drittel auf inneres Wachstum zurück. Sowohl die selbstständigen Primomo- und Visavis-Detailisten wie auch die Pick-Pay-Discounter bauten ihre Marktanteile weiter aus. Den Reingewinn steigerte UHC, die Nummer drei im Schweizer Lebensmittelhandel, gar um 37% auf 15,2 Mio. Franken. Die Dividende soll von 6 auf 7 Franken pro Aktie erhöht werden. Zur UHC-Firmengruppe, die zu 70% im Grosshandel tätig ist, gehören Pick Pay, Frischmärkte wie die Gourmet Factory im Zürcher Jelmoji, die Einkaufsorganisation Coraviso sowie Lekarland Schweiz, die Shops an Tankstellen, Autobahnen und Bahnhöfen beliefert. r.

*

Mehr Dividende für Feldschlösschen-Hürlimann-Aktionäre. An der Generalversammlung der Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG genehmigten die Aktionäre eine Erhöhung der Dividende von Fr. 5.50 auf Fr. 8.- je Namenaktie. Die zur Wiederwahl anstehenden Verwaltungsrats-Mitglieder Martin Candrian und Rudolf Hauser wurden für eine weitere Periode von drei Jahren in ihrem Amt bestätigt. PD

Zürich

Neue Namen unter Zürichs In-Lokalen

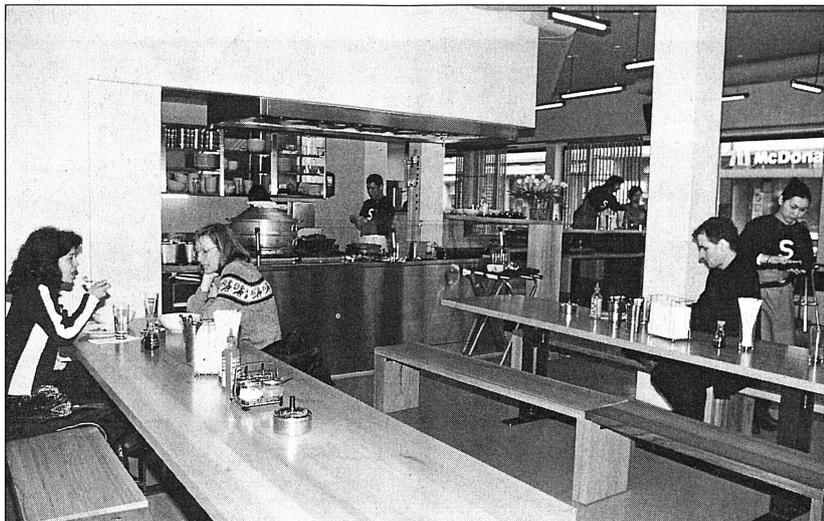
Die Liste mit Stadtzürcher «In-Lokalen» ist seit Anfang Jahr umfangreicher geworden. Wie die neuste Entwicklung beweist, steht dabei nicht mehr das Stadtzentrum im Interesse der Betreiber. Vielmehr entstehen in den Quartieren neue Treffpunkte, etwa das «Bohemia» oder das «Lily's».

MICHAEL HUTSCHNEKER

Eine Ecke, an der sich schon manch ein Mieter mit seinen Umsätzen schwertat: Kürzlich jedoch ist der Kreuzplatz im Zürcher Stadtkreis 8 zu neuem Leben erwacht. Da, wo noch bis vor kurzem Schweinshaxe und gehacktes Rindfleisch – allzuoft vergebens – auf ihre Abnehmer warteten, geben sich die Gäste seit ein paar Wochen die Türklinke in die Hand. Wann immer man einen Blick durch die grosse Fensterfront ins Innere des «Bohemia» wirft, das Lokal scheint immer gut besucht, nicht selten ist es besetzt bis auf den letzten Platz. Die Höschgasse Gastro AG («Iroquois» Zürich, «Navajo Meilens») mit ihren beiden Hauptaktionären Daniel Keel und Mark Saver scheint mit dem auf kubanische Ambiente getrimmten Lokal den Geschmack des Publikums voll getroffen zu haben. «Willkommen ist bei uns natürlich jedermann», erklärt Geschäftsführer Martin Heyne gegenüber der htr, «wobei ich das Zielpublikum im Alter zwischen 22 bis 45 Jahren definieren würde». Er selbst bezeichnet das «Bohemia» als Mischung zwischen einem Trendlokal und einer Quartierbeiz. Tatsächlich scheint der neue Treffpunkt einem sehr grossen Bedürfnis zu entsprechen und auch zur Lunchzeit – es stehen täglich 3 «normale» und 1 Express-Menu auf der Karte – sind jeweils praktisch sämtliche Sitzplätze besetzt.

Asiatisch-Latino

Das Food-Angebot basiert auf der Latino-Küche – ist jedoch stark asiatisch angehaucht. Im Mittelpunkt stehen jedoch zweifellos die 15 verschiedenen Rum-Cocktails – zwischen 17 und 19 Uhr ist täglich Happy Hour angesagt. Ausserdem wird der Kaffee direkt im Lokal geröstet... Und wie es sich für eine «kubanische Gaststätte» gehört, stehen auch Cigarren von der Zuckerinsel auf der Menükarte, Gebrauchsanleitung inklusive. Für die 84 Sitzplätze an den Tischen, 30 an der Bar, 12 an der Fensterfront und



Das Zürcher Trendlokal «Lily's» im Kreis 5 setzt auf ein karges Interieur und eine Latino-Küche mit asiatischen Einflüssen. Dem Publikum scheint es zu gefallen.

Foto: Michael Hutschneker

einer unbekannt Anzahl Stehplätze stehen insgesamt 38 Personen auf der Lohnliste, zahlreiche davon mit einem Teilzeitjob, wie Heyne betont. Plötzlich viel Betrieb herrscht auch an der Ecke Langstrasse/Neugasse. Dort wo bis vor kurzem ein pinkfarbener Take out unter dem Namen ChopChop mehr schlecht denn recht dahinvegetierte, treffen sich seit ein paar Wochen alle, die Lust auf schnelle, aber qualitativ anspruchsvolle asiatische Küche verspüren. Zuweilen ist das «Lily's» randvoll, und an den langen, ebenso einfachen wie farblosen Holzischen kommen Schüler, Studenten, Angestellte von den umliegenden Bürohäusern und vor allem auch Quartierbewohner in ungezwungener Atmosphäre schnell einmal miteinander ins Gespräch. Hinter dem «Lily's» steht die Gasmeter AG, die für das In-Lokal J.O.S.E.F. und das Strandcafé Oberer Letten verantwortlich zeichnet. In den zwei Küchen, davon eine mit einer Wok-Station, werden zahlreiche Gerichte, fast alle in der Preisrange zwischen 15 und 20 Franken, pfannenfisch zubereitet. Kaffee sucht man im «Lily's» vergebens, und auch Weinfreunde (je zwei Rote und Weisses) dürften ande-

re Lokale als den «Stomach Supply» aufsuchen. Statt dessen finden sich über 40 verschiedene Biersorten auf der Karte und auch das Teeangebot kann sich sehen lassen.

Szene in Bewegung

Insgesamt 18 Vollzeitangestellte sorgen während sieben Tagen die Woche im nüchtern eingerichteten «Lily's» für eine dennoch behagliche Atmosphäre. Ebenfalls im aufblühenden «Zürich West» plant Nicolas Kern («Movie», «Brasse-

rie Lipp», «Zunftaus zur Schmiede», «California») einen neuen «In-Place». Mit der Übernahme der Restauration im Orion-Kongresszentrum – nahe des Hardturm-Stadions – bietet sich eine ideale Gelegenheit. Im Herbst will Kern den Restaurationsbereich komplett umbauen und auf zwei Stockwerken ein Szenelokal mit Bar einrichten. Umbaupläne hegt der Gastro-Unternehmer auch für den «Lions Pub». Ebenfalls das «Jules Verne» in der Sternwarte wird schon bald einem Face-Lifting unterzogen.

Winterthur schläft nicht

Wer in Winterthur wohnt, arbeitet, studiert oder zur Schule geht, muss längst nicht mehr den Weg in das grosse Zürich unter die Räder nehmen, um sich im Gastro-Bereich zu amüsieren. Eine ganze Anzahl teils origineller Lokale finden beim lokalen Publikum regen Zuspruch. Nebst dem «Schmalen Handtuch» und der «Spirit Bar», beide von Sandro Chiarfaglia betrieben (einer, wie es heisst schillernden lokalen Persönlichkeit) locken auch die Coalmine-

Book Bar (offen nur am Mittwochabend mit Lesungen), das «Café Punkt», die Restaurants «Smiling Fish» und «Sultan», das kürzlich eröffnete Back&Brau im Bahnhof sowie das Sulzer-Areal mit seinem «Krafftfeld» das Ausgehvolk an. Und wer völlig auf die Uhrzeit pfeift, der ist im «Gotthard» am Bahnhofplatz bestens aufgehoben. Die Öffnungszeiten dieser Bistro/Bar sind einfach wie eine Taxinummer: 7 x 24 Stunden.

MIXED-PICKLES

Gate Gourmet kocht auch in Ecuador. Die SAirGroup-Tochter Gate Gourmet hat Anfang Monat zwei Flugküchen in Ecuador übernommen und baut damit ihre Marktstellung in Lateinamerika weiter aus. Insgesamt sind in den beiden Catering-Betrieben in Quito und Guayaquil 150 Mitarbeiter beschäftigt, welche auf 2500 Quadratmetern täglich 4000 Mahlzeiten zubereiten. Zu den Kunden dieser beiden Flugküchen zählen u.a. American Airlines, Avianca, Iberia und KLM. Nachdem vor Wochenfrist der Einstieg von Gate Gourmet in den australischen Markt bekannt geworden ist, führt das Unternehmen nun insgesamt 77 Küchen in 26 Ländern. In Südamerika ist Gate Gourmet neben Ecuador bereits in Buenos Aires, Lima, Recife, Rio de Janeiro, São Paulo und Santiago de Chile vertreten.

Nichts am Hut mit Pizza Hut. Die Pläne von Pizza Hut, an bester Passantenlage in Zürich, endlich ihr zweites Lokal in der Limmatstadt zu eröffnen, stossen auf heftigen Widerstand. Direkt am Bellevue zwischen dem «Vorderen Stern» und der legendären «Kronenhalle» hatte sich auch schon McDonald's für einen weiteren Ableger interessiert, wegen den sich anbahnenden Schwierigkeiten jedoch schon in der Evaluationsphase wieder abgewunken. Nun sieht sich der ernsthafte Interessent Pizza Hut diesen Schwierigkeiten ausgesetzt. Vor allem Nachbar «Kronenhalle» stösst es sauer auf, dass neben der Edelbeiz ein Pizza-Schnellverpfleger Einzug halten soll. Aber auch die bisherigen Mieter der zwei Ladengeschäfte haben gegen die Pläne Einspruch erhoben, weil sie der Meinung sind, die Kündigung ihrer Mietverträge sei rechtlich nicht haltbar. Vermutlich dürfte auf juristischen Wegen entschieden werden, wer schliesslich wen in die Pfanne hauen wird.

Winterthur: Outback-Lodge Australian Bar & Food House eröffnet. Auf dem Winterthurer Sulzer Areal, in der ehemaligen «Villa Wahnsinn», beziehungsweise «Casablanca», eröffnet Fredy Wiesner in dieser Woche seine zweite Outback Lodge – Australian Bar & Food House. Wie in der Outback-Lodge Nr. 1 in Zürich stehen auf der Speisekarte neben Rindfleisch aus Down Under auch Spezialitäten wie Känguru- und Strauss-Steaks, Straussenfilets sowie Krokodilfleisch. Im Winterthurer Betrieb will Fredy Wiesner seinen Gästen den Hauch von Ursprünglichkeit, Freiheit und Abenteuer auch in Sachen Unterhaltung näherbringen: Bis zwei Uhr nachts wird getanzt, entweder zu Live-Musik oder «angesagt» von einem DJ.

PROINDEX 19.4. bis 24.4.1999

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

Artikelbezeichnung	1999		1998		Index		Index-Jahresübersicht*
	Woche 16	Woche 15	Woche 16	Vorwoche	Vorjahr		
Frischfleisch							
Rindfleisch							
Gesamter Warenkorb				-2,4%	-1,0%		
Rindschulter	32.50	32.50	34.20				
Entrécôte	34.90	34.90	34.20				
Siedfleisch ¹	6.90 A	10.40	10.10				
Kalbfleisch							
Gesamter Warenkorb				-1,2%	-14,9%		
Kalbsnuss ¹	29.50	31.50	38.40				
Kalbssteak ¹	38.90	31.90 A	37.90				
Kalbsbrust ¹	12.90	12.90	14.40				
Schweinefleisch							
Gesamter Warenkorb				+1,7%	-16,5%		
Nierstück mit Hüft ¹	18.40	18.40	21.30				
Hals ¹	12.90	9.70	16.40				
Schulterbraten ¹	10.90	10.90	13.60				
Gemüse							
Gesamter Warenkorb				-4,8%	-6,0%		
Morchen, Karion 1/3 kg ¹	29.90	29.90	44.40				
Rüebli, Sack 10 kg ¹	0.99	1.20	1.65				
Früchte							
Gesamter Warenkorb				-3,5%	+15,5%		
Melonen Galia, Kart. 6 Stk., Sfk. ¹	2.65	4.45	4.60				
Rhabarbern, Bund ca. 1,5 kg ¹	2.65	2.90	2.10 A				
* ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ¹ Preisindex des Warenkorb (Bezugsmonat Dez. 1995) A = Aktion							

Air Catering

Auch am Boden in die Höhe

Gate Gourmet Zürich bereitet sich am Flughafen Kloten auf den Umzug in das neue Gebäude vor. Kernstück des Neubaus bildet der sogenannte «Trolley Shuttle». Dieses 25 Meter hohe Mini-Hochregallager reduziert den Platzbedarf für die Lagerung der Flugzeug-Wägelchen um 15% und erlaubt rationellere Arbeitsabläufe.

Bitterkalt ist es auf der Baustelle. Der Rundgang am Flughafen Zürich-Kloten führt durch Pfützen, über Bretterbeschläge und vorbei an lärmenden Baumaschinen. Nichts deutet heute darauf hin, dass in dieser betonisierten Durchzugsburg dereinst täglich weit über 30 000 Mahlzeiten produziert werden. Geschirre von ebenso vielen Passagieren gereinigt wird, Trolleys ein- und ausgeladen werden und auch Garantie für eine konsequent getrennte Entsorgung des Abfalls, pardon, der Wertstoffe geboten ist. «Wir sind mit dem Neubau genau im Fahrplan und in knapp einem Jahr ziehen wir in das neue Gebäude ein», beruhigt indes Beat Gehrig. Dabei hält der Managing Director der Gate Gourmet Zürich eine fast noch erfreulichere Nachricht bereit: «Budgetiert für das Bauwerk sind 128 Mio. Franken, doch deutet alles darauf hin, dass wir mit 122 bis 123 Mio. durchkommen.» Dort wo heute noch über 1000 Mitarbeiter mit Catering-Funktionen beschäftigt sind, ist im Rahmen der fünften Ausbaustappe ein

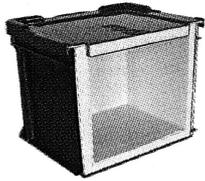
neues Parkhaus geplant und im Untergrund soll das Bahnhof Check-In entstehen. Deshalb hat sich Gate Gourmet bereit erklärt, den Neubau 150 Meter weiter östlich zu erstellen. Gleichzeitig bedeutet der Umzug den Aufbruch in ein neues Catering-Zeitalter. Ist der Arbeitsablauf bisher funktional organisiert und von langen Wegen durch die ganze Anlage gekennzeichnet, so weisen ab Mai 2000 modernste technische Errungenschaften den Weg. Als grösste Neuerung wird die Umstellung auf das sogenannte «Flowline»-System genannt.

180 statt 20 Trolleys

Kern des Gebäudes ist ein Mini-Hochregallager, welches vom Untergeschoss bis über das Gebäudedach reicht und etwa 25 Meter Höhe aufweist. Dort ist der «Trolley Shuttle» untergebracht. Auf diese kompakte Lösung zur Lagerung von Catering-Material sind die Zürcher Gate Gourmet-Küche besonders stolz. Wie nämlich Neubau-Projektleiter Peter Altheer betont, ist diese Spezialanlage in der hauseigenen technischen Abteilung entwickelt worden. Insgesamt sorgen 52 vollautomatisierte Shuttles (Liften ähnlich) für die notwendigen Frequenzen. Auf einer Grundfläche von 10 Quadratmetern, wo traditionell 20 Airline-Trolleys gelagert werden, kann der Trolley Shuttle bis zu 180 Servier-Wägelchen aufnehmen. Dies bedeutet 15% Einsparung der umbauten Fläche, 20% Produktivitätssteigerung dank des automatischen, elektronisch gesteuerten Materialflusses.

Die neue Coolbox

- ◆ Optimale Isolation
- ◆ Volle Verschweissung von Innen- und Aussenteilen
- ◆ Reinigungsfreundlich
- ◆ Keine Metallteile
- ◆ Stapelkompatibel mit allen ISO und SGL Normen
- ◆ Robuste Ausführung
- ◆ Einfaches Handling
- ◆ Individuelle Beschriftung möglich



Kunststoff-Technik
für Lager und Transport



Georg Utz AG
Augraben 2-4
CH-5620 Bremgarten
Tel. 056 648 77 11
Fax 056 648 79 12
www.georgutz.com

JABERG – POTEMA

Nettoyage de matelas
par rayon Ultraviolet
à votre domicile.

Téléphone et Fax: 0878 802 946

112578/398630

ESTERMANN SCHWERZMANN



GmbH
Hotelleinrichtungen + Bedarf

Tischwäsche

Glaswaren

Wir Estermann sind aus der Gastronomie

Frottewäsche

Maschinen

Von Profis für Profis

Bettwäsche

Bestuhlung

1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!

Uniformen

Gartenbestuhlung

Wir nähen Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

Küchengeräte

Schirme + Grossschirme

Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern!

Porzellan + Bestecke

Hotelmöbel

Unser eigenes Möbelfabrikat bietet Sie unverändertlich und muss bei Ihnen aus.

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

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

ESTERMANN SCHWERZMANN



GmbH
Hotelleinrichtungen + 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



Wussten
Sie schon

- dass die SHV Hotel-Boutique über ein umfassendes Materialsortiment verfügt?
- dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel gerne beraten?
- dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?

Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

Bitte recht freundlich!
hotel + tourismus revue
Abonnement: 031 370 42 22.

www.hotelbedarf.ch

Küchengeräte online kaufen & verkaufen

Eintauchgeräte Occasionen Restposten

Tel. 01-391 46 56



Hygiene 2000 Plus

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

Herstellung und Vertrieb von ökologischen und biologischen Desinfektions- und Reinigungskonzentraten

Wir suchen für die ganze Schweiz

Gebietsvertretungen

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

112021/400919



Wärmestrahler

Helios Radiant

... für Bars, Terrassen, Zelle
Wintergarten etc. &
Accessoires für die Aussen-
Gastronomie.

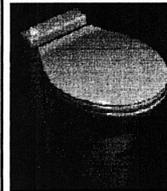
PATIO Trading GmbH
Schweizer-Vertretung
Telefon 01 770 38 00
Fax 01 770 38 01
www.patiotrading.ch

Für Hotel und Gastgewerbe:



hotel + tourismus revue
Abonnemente
031 370 42 22.

Perfekte Kleinhebeanlagen



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

Verlangen Sie bitte Unterlagen:

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

SFA SANIBROY®

Leben... Wohnen... wohlfühlen



Möbel für Hotels und Restaurants

offiz. Werkververtretung Schweiz:

Pro Büro AG, 4153 Reinach
Telefon 061 711 99 55, Fax 061 711 99 17



111627/386450

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

8039 Zürich, Postfach, Gartenstrasse 25

Einladung zur 32. ordentlichen Generalversammlung

Donnerstag, 6. Mai 1999, 11.15 Uhr, Hotel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zürich

Traktanden:

- Begrüssung durch den Präsidenten
1. Protokoll der 31. ordentlichen Generalversammlung vom 7. Mai 1998
 2. Jahresbericht 1998
 3. Jahresrechnung 1998
 4. Bericht der Kontrollstelle
 5. Beschlussfassung über
 - 5.1 Abnahme der Erfolgsrechnung 1998 und der Bilanz per 31. Dezember 1998
 - 5.2 Verwendung des Jahresergebnisses 1998
 - 5.3 Entlastung der Verwaltung
 6. Wahlen
 - 6.1 Mitglieder der Verwaltung
 - 6.2 Kontrollstelle
 7. Verschiedenes

Protokoll, Bilanz, Erfolgsrechnung, Bericht der Kontrollstelle sowie der Jahresbericht für das Jahr 1998 liegen am Sitz der Gesellschaft den Mitgliedern zur Einsichtnahme auf.

Namens der Verwaltung

Heinz Müller, Präsident
Victor Sermet, Vorsitzender der Geschäftsleitung

Zürich, 22. April 1999

hotel + tourismus revue
Inserate per Fax
031 370 42 23

BAZAR

Verkaufe geschmiedetes Wirtshausschild

reichhaltig vergoldet und
mit Blumen und Blättern verziert.
Telefon 079 417 29 13

113189/401495

Einrichtung Produktion/Verkauf

Zu verkaufen Ladeneinrichtung
(ehemalige Pizza-Produktion).
Diverse Einrichtungsgegenstände,
wie z.B. gekühlter Pizza-Zubereitungs-
Tisch, CNS-Tische, Pizzateig-Auswahl-
maschine, Tresor, Computer-Anlage etc.

Interessenten melden sich unter
der Telefon-Nummer 055 442 81 46.

113279/401569

113187/81558

Internet-Auftritt

Informieren Sie sich lieber vorher!

Manchmal werden Anbieter im Internet erst durch Schaden klug. Während oft Unsummen in Konzepten, Infrastruktur und Design einer Präsenz im World Wide Web investiert werden, will an die Rechtsfragen kaum jemand denken. Denn auf den ersten Blick kosten und bremsen sie nur. Und trotzdem können sie sich lohnen.

DAVID ROSENTHAL*

Das World Wide Web schien für den Hotelpächter wie geschaffen. Mit dem Internet, so seine Idee, konnte er mit seinem Geschäft erstmals auch international auftreten, ganz ohne teure Werbung im Ausland. Er musste sich bloss bei einem Provider einmieten und eine Website entwerfen lassen. Mit den Kreditkartengesellschaften schloss er einen Vertrag ab, damit er die Kartennummern zur Bezahlung über das Netz entgegennehmen konnte.

So geschah es denn auch. Die Buchungen kamen, die Gäste auch und eine Zeit lang ging alles gut. Doch eines Tages war da eine Bestellung aus den USA. Eine Firma reservierte über Weihnachten und Neujahr mehrere Zimmer und gab zur Sicherheit ihre Kreditkartennummer an. Doch die Firma tauchte mit ihren Gästen nie auf. Die Zimmer blieben leer. Für den Hotelier schien das freilich kein Problem. Er hatte ja die Kartennummer, und diese belastete er auch.

Schwierige Beweislage

Einige Wochen später aber bekam er aber wenig freudige Post: Die Firma gab an, nie etwas gebucht zu haben und liess als Karteninhaberin die Belastungen stornieren. Und weil der Hotelier lediglich ein E-Mail aus den USA, nicht aber eine Unterschrift auf Papier oder zumindest ein Faxdokument vorweisen konnte, musste der Hotelier das Geld zurückzahlen. «Chargeback» nennt sich dies und steht so in den Kreditkartenverträgen drin; der Anbieter oder Händler hat das Risiko zu tragen. Er könnte zwar sogar in der Schweiz gegen die Firma aus den USA prozessieren. Doch selbst wenn er Erfolg hätte, würde er damit in den USA vermutlich nicht an sein Geld gelangen, falls die dortigen Gerichte das Schweizer Urteil nicht anerkennen würden.

Ein anderer Masstab

Die Anekdote macht vor allem eines deutlich: Das Internet eröffnet zwar viele neue Geschäftsmöglichkeiten. Die rechtlichen Risiken bleiben allerdings bestehen oder spitzen sich zu. Und wer sich auf ein internationales Parkett wagt, muss sich darauf einstellen, dass er es womöglich auch mit anderen Rechtsordnungen und Bestimmungen zu tun bekommt. Die schweizerische Realität sieht freilich anders aus: Viele Internet-Anbieter machen sich just über diese Dinge keine Gedanken oder wollen sie nicht wahrhaben.

Risk-Management

Für ein Unternehmen, das einen Auftritt im Internet oder gar Geschäfte über das Netz plant, stellen all diese Dinge eine gewisse Gefahr dar. Wie es sich verhalten soll, ist letztlich eine Frage der Risikobereitschaft: Zwar lassen sich rechtliche Risiken oft schon durch kleine Anpassungen des eigenen Internet-Auftritts stark reduzieren. In den meisten Fällen ist ein «wasserdichtes» Vorgehen bei der Realisierung eines Internet-Auftritts nicht oder nur mit Einschränkungen der einen oder anderen Art möglich. Dann gilt es abzuwägen: Manche Risiken sind in der Tat vernachlässigbar. Andere wird ein Unternehmen nur eingehen, wenn die Chancen es wirklich wert sind. Diese Fragen wird jedoch kein Jurist beantworten können. Denn solche Entscheide sind Sache der Unternehmensleitung. So einfach ist das aber nicht: Will das Management ein Risiko eingehen, muss es die Gefahr kennen. In den meisten Internet-Projekten, so zeigt die Erfahrung, scheitert es aber schon daran. DR



Wer im Internet auftritt, sollte nicht Dinge wagen, die ihm ausserhalb der «Cyberspace» nie in den Sinn kämen. Foto: Roland Koella

So veröffentlichen zum Beispiel unzählige Firmen auf ihren Homepages interessante Zeitungsartikel. Dass sie damit Urheberrechte verletzen, wird den wenigsten verständlich sein: Die betreffenden Zeitung bieten ihre Texte ja oft selbst im Internet an. Trotzdem verossen all diese Unternehmen gegen geltendes Recht und können verklagt werden. Dabei ist das Urheberrecht nur ein Beispiel von vielen. All die rechtlichen Fallstricke für Anbieter von Informationen und Diensten im Internet aufzuführen, wäre an dieser Stelle wenig sinnvoll.

Wichtige Grundsätze

Immerhin gibt es einige wichtige Grundsätze. Wer sie beachtet, wird im Internet kaum grössere Rechtsprobleme haben als sonst: Wer im Internet auftritt, sollte dort nicht Dinge wagen, die ihm ausserhalb des «Cyberspace» nie in den Sinn kämen. Empfehle eine Bank ihren Kunden auf ihrer Homepage mittels «Hyperlinks» «interessante» Finanzangebote anderer

Firmen im Internet, so muss sie sich nicht wundern, wenn sie zur Verantwortung gezogen wird, sollten sich diese Angebote als illegal oder unseriös erweisen. Rechtsordnungen sind in ihrem Geltungsbereich anders als das Internet immer auf ein bestimmtes Territorium begrenzt. Wer zum Beispiel einen Begriff in der Schweiz als Marke zu schützen lassen, kann daher seine Marke in der Regel nur gegenüber jenen verteidigen, die sie in der Schweiz einzusetzen versuchen. Benutzt also eine US-Firma den selben Begriff im Internet, so mag deren Homepage zwar ebenfalls aus der Schweiz abrufbar sein. Doch solange diese Firma sich nur um ihren eigenen Markt kümmert, kann ihr die Verwendung des Begriffs auch im Internet nicht verboten werden. Anders ist es aber für den, der das Territorium seiner eigenen Rechtsordnung verlässt, und sei es nur, um per Internet in einem anderen Land Kunden zu werben: Für ihn gelten dann unter Umständen auch die Gesetze jenes Landes. Dass er und sein Server in der

Schweiz bleiben, spielt in solchen Fällen meist keine Rolle mehr. Ebenfalls ein Fallstrick können bestimmte Verträge mit Konsumenten sein, in denen das Gesetz zwingend vorschreibt, dass für den Vertrag das Recht am Ort des Konsumenten gelten soll. Das wiederum kann bedeuten, dass bestimmte zwingende Konsumentenschutzbestimmungen einzuhalten sind.

Papierlosigkeit mit Mängeln

Um ein Geschäft per Internet abzuschliessen, genügt meist ein E-Mail oder schon der Mausklick auf einem Bestellformular. Probleme entstehen oft erst dann, wenn einer der Vertragspartner diesen Vertragsschluss beweisen muss. In solchen Fällen zeigt sich, dass die meisten Rechtsordnungen, so auch die schweizerische, auf eine papierlose Geschäftswelt noch nicht richtig eingestellt sind: Digitale Signaturen und Urkunden sind, so gut sie eigenhändige Unterschriften und Papierurkunden ersetzen könnten, von den (meisten) Schweizer Gesetzen bisher nicht «anerkannt» worden.

Diese Dokumente können nicht überall im Prozess benutzt werden und haben auch nicht dasselbe Gewicht wie Erklärungen auf Papier. Auch werden viele Gerichte zum Beispiel Gerichtsstandsklauseln in allgemeinen Geschäftsbedingungen nur dann akzeptieren, wenn sie auf einem Papiervertrag festgehalten wurden. Das Check- und Wechselrecht gilt schliesslich ebenfalls nur für Checks aus Papier – digitaler Geldersatz fällt (noch) durch die Maschen.

Auf wackligen Füßen

Die Rechtssicherheit ist nach wie vor ein Problem. Auf viele der rechtlichen Fragen, die sich im Internet stellen, sind zwar Antworten möglich. Doch entweder sind sie nicht «sicher», weil sich die Rechtslehre und die Gerichte bisher nicht oder kaum dazu geäussert haben. Oder aber die Antworten sind zu aufwendig: Wenn eine Bank ihre Angebote weltweit anbietet, wird sie es sich kaum leisten können, die Rechtslage in jedem einzelnen Land, in dem ihr Angebot abrufbar sein soll, abzuklären. Sie wird es «einfach mal» riskieren und Verluste mit einberechnen.

Vieles, was im Internet einen hohelichten Anstrich hat, ist nur vertraglich und nicht gesetzlich geregelt, wie es etwa das Handelsregister oder Markenrecht ist. Manches im Internet steht daher auf wackeligen Füßen, als viele glauben. Wer zum Beispiel einen Domain-Namen von der US-Internet-Registrierstelle Internic eintragen lässt, kann diesen – und damit vielleicht die gesamte geschäftliche Existenz – jederzeit wieder verlieren: Die Internic räumt sich in ihren Vertragsbedingungen ein beliebiges Kündigungsrecht ein. Nur die wenigsten ihrer Kunden wissen das.

*Der Autor ist Jurist und Publizist für Informationstechnik in Basel und hat zum Thema Internet und Recht im Unternehmen das Buch «Projekt Internet» (Verlag Finanz und Wirtschaft) verfasst.

Wie sich Risiken minimieren lassen

Der «Hacker» ist längst nicht mehr das einzige Sicherheitsrisiko, dem Internet-Anbieter von heute ausgesetzt sind. Die wichtigsten Risiken und ihre Abwehrmethoden:

- **Vandalismus:** Unbekannte dringen in den Rechner des Anbieters ein und verändern dessen Angebot, indem sie z.B. neue Texte und Bilder einbauen (z.B. Pornographie). Dies ist schon manchen bekannten Anbietern widerfahren, so etwa dem CIA, Yahoo und Unicef. Schutz: Restriktive Sicherheitsvorkehrungen auf dem Web-Server, Firewall (digitaler Pförtner), Eindringlingsalarm.
- **Sabotage:** Unbekannte decken den Rechner des Anbieters etwa mit einer künstlich generierten Datenlawine ein oder bringen ihn auf andere Weise zum Absturz. Das betreffende Angebot ist dadurch für Dritte nicht mehr nutzbar. Schutz: Nur beschränkt möglich. Gegen gewisse dieser «denial-of-service»-Angriffe können Firewalls und Router (Datenleitssystem) eingesetzt werden.

- **Datendiebstahl:** Unbekannte dringen in den Rechner des Anbieters ein und fertigen sich Kopien von für sie wertvollen Daten (z.B. Kreditkartennummern von Kunden) an. Schutz: Firewall, Router, restriktive Sicherheit auf dem Web-Server, Verschlüsselung.
- **Absenderfälschung:** Unbekannte verwenden eine Massenwerbesendung per E-Mail, setzen jedoch zur Tarnung als Absender statt der eigenen Adresse jene eines anderen ein. Nebst den wütenden Reaktionen der Werbepflichter, erhält das Opfer auch alle nicht zustellbaren E-Mails auf seinen E-Mail-Server retourniert. Das können Hunderttausende sein. Schutz: keiner.
- **Relaisstation:** Unbekannte benutzen den E-Mail-Server des Opfers als eine Art Relaisstation, um ihre Massenwerbesendungen im Internet anonym zu verteilen. Folgen wie Absenderfälschung sind möglich (siehe oben). Schutz: E-Mail-Server abschotten.
- **Passwort-Tausch:** Für Angebote, die nur bei Bezahlung zugänglich sind,

- wird häufig ein Passwort als Eintrittskontrolle benutzt. Mit Passwörtern beliebter Angebote entwickelt sich im Internet aber meist relativ rasch ein Tauschhandel unter Benutzern. Dem Anbieter entgeht Umsatz. Schutz: Spezielle Überwachungssoftware, die solche Betrüger erkennen kann.
- **Anonymität:** Internet-Benutzer können ihre wahre Identität mit etwas Fachwissen relativ gut verbergen. Anbieter wissen dann nicht mehr, mit wem sie es zu tun haben. So kann vor allem bei elektronischem Handel Geld verlorengehen. Schutz: Sofern möglich, das neue Internet-Kreditkartensystem «SET» einsetzen; es benutzt digitale Unterschriften, wird aber noch kaum benutzt.
- **Kryptoattacken:** Informationen, die nur rudimentär verschlüsselt wurden (40 Bit-Schlüssel), können heute in nur wenigen Stunden dechiffriert werden. Schutz: Bessere Verschlüsselungsalgorithmen, längere Schlüssel (128 Bit) einsetzen. DR

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

Herausgeber-Ausschuss / Comité d'édition:

Heinz Probst (Leitung), Toni Kaufmann (Verlag), Dr. Peter Kühler (Redaktion).

hotel + tourismus online

http://www.htcr.ch

Redaktion / Rédaction:

Tel. 031 / 370 42 16, Fax 031 / 370 42 24, e-mail: redaktion@htcr.ch

Chefredaktion / Rédacteur en chef:

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

Redaktion / Rédaction:

Tourismus: Stefan Renggli (STR), Christine Künzler (CK), Felix Maurhofer (FM), Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Thomas Vaszarj (VY), Dr. Karl Josef Verding (KJV), Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Daniel Stampf (DST), Gjudrun Schlenzcek Gasser (GSG), Partii française: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:

Denise Colombi, Regina Frech, Béatrice Gertschen.

LAYOUT / Mise en page:

Karin Gugger, Brigitte Pauli, Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur:

Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:

Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel: Alexandre Bochatay (AB), Sion; Silvia Cantieni (SC), Engadin; German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Michael Hutschneker (HU), Zürich; Eliane Meyer (EM), Zürich; Pieter Poldervaart (PD), Basel; Susanne Richard (SR), Bern; José Seydoux (JS), Fribourg; Ueli Staub (US), Zürich; Pierre Thomas (PT), Lausanne. Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg Uebenauf (GU), Innsbruck: Fred Fetter (FF), Mailand: Dott. Ornella Giola (OG), München: Maria Pütz-Willems (MAP), Paris: Katja Hassenkamp (HAS), Wien: Dr. Herbert Purscher (HP).

Offizielles Organ für / Organe officielles de:

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

Verlag / Edition:

Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23, e-mail: verlag@htcr.ch

Verlagsleitung / Chef d'édition:

Ulrich Utiger.

Abonnement / Abonnements:

Gérard Porta, Tel. 031 / 370 42 41.

Inserate / Annonces:

Anna-Lisa Casaluci, Tel. 031 / 370 42 42, Dominik Chamartin, Tel. 031 / 370 42 43.

Geschäftsanzeigen / Publicité:

Eva Bürgi (Verkaufleitung), Erich Weber (Beratung), Marc Moser (Beratung).

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

Belichtung / Reproduction:

Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:

Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:

Einzelnummer Fr. 4.10*, Jahresabonnement Fr. 138.-*, * inkl. MwSt.

WEMF-beuglaugte Exemplare 1998: 14 760 Gedruckte Exemplare: 22 000

Im gleichen Verlag: H&G – Hotel & Gastgewerbe

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

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

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Important contrat de la Haute-Autriche avec TUI

La Haute-Autriche a décidé de frapper un grand coup afin d'attirer chez elle un grand nombre de touristes allemands. Elle a en effet signé un important contrat avec le géant allemand TUI qui est le plus grand tours-opérateur d'Europe. «Ceux qui désirent être présents dans les agences de voyages allemandes doivent impérativement s'associer à un partenaire fort», estime le directeur de l'Office du tourisme de la Haute-Autriche, Wilhelm Prommegger, très heureux d'être parvenu à s'associer avec TUI. Les 36 hôtels de la Haute-Autriche paieront 1000 francs pour figurer dans le catalogue de TUI et devront réserver entre 15 et 20 lits de leur contingent au géant allemand.

Page 6

Première mondiale: McDo ouvrira un hôtel en Suisse

Ce n'est pas un poisson d'avril! McDonald's, le géant du hamburger, ouvrira à la fin de l'année un hôtel à ses couleurs en Suisse. Il s'agit là d'une première mondiale qui s'inscrit dans la lignée des précédentes premières mondiales qui ont déjà lié le poids lourd du fast-food à notre pays. Après les wagons-restaurants McDo des CFF et le McPlane de Crossair, McDonald's ouvrira en effet un «McHotel» à Rümli, dans la banlieue zurichoise, non loin de l'aéroport de Kloten. Ce nouvel hôtel, d'une capacité de 200 chambres, sera de catégorie moyenne. Il côtoiera comme il se doit un restaurant McDonald's équipé d'un McDrive.

Page 7

Corrado Kneschaurek au Grand Conseil tessinois

Corrado Kneschaurek, à la fois directeur de l'Hôtel du Lac de Lugano, président des hôteliers tessinois et membre aussi bien du comité de Ticino Turismo que de Lugano Turismo, porte depuis le week-end dernier une nouvelle casquette, celle d'élus au Grand Conseil tessinois. Mais qu'est-ce qui a bien pu pousser ce père de deux enfants et pilote d'avion à ses heures perdues à se lancer en politique à bientôt 50 ans? C'est avant tout la volonté de mieux défendre les intérêts du tourisme, répond Corrado Kneschaurek. Bien que la branche touristique génère le quart du produit cantonal, elle n'est pratiquement pas représentée au parlement.

Page 9

Fin du protectionnisme sur le marché des alcools forts

Le 1er juillet verra l'entrée en vigueur d'une nouvelle taxation pour les alcools forts. Cette taxation rendra meilleur marché les alcools importés, alors que les alcools suisses deviendront plus chers. Ainsi en a décidé le GATT soucieux de réduire le protectionnisme exercé jusqu'ici dans différents marchés. Dès le 1er juillet, les alcools forts, qu'ils soient suisses ou étrangers, seront taxés de 29 francs par litre d'alcool à 100%. Une bouteille d'un litre d'alcool à 40% comprendra de ce fait 11,60 francs de taxes. Jusqu'ici, la taxe pour un litre d'alcool à 100% s'élevait à 26 francs pour les alcools forts suisses et à 32 francs pour les alcools forts étrangers.

Page 11

Internet et hôtellerie: des risques à ne pas négliger

Tout n'est pas joli, joli sur Internet. A l'euphorie engendrée par les premières affaires conclues sur le Web peuvent parfois succéder de cruelles déceptions. Un juriste cite le cas d'un hôtelier qui s'était réjoui d'avoir réservé plusieurs chambres à un client américain entre Noël et Nouvel an. Ce client a finalement brillé par son absence et l'hôtelier, qui pensait pouvoir se retourner en débitant la somme convenue sur le numéro de la carte de crédit indiquée par le client américain, a dû déchanter. Le client a indiqué qu'il n'avait jamais effectué une telle réservation et comme l'hôtelier ne possédait aucune confirmation par fax et encore moins de signature du client sur papier, il a été débouté.

Page 14

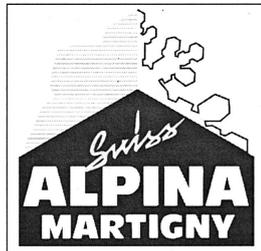
Swiss Alpina

La sécurité est incontournable

La montagne reste une maîtresse dangereuse, les tragiques avalanches de février l'ont encore démontré. C'est dire que sa compréhension et la maîtrise de la sécurité sont toujours plus nécessaires. Ce sera l'un des thèmes privilégiés de «Swiss Alpina», du 28 au 30 avril, à Martigny, avec un symposium organisé en collaboration avec l'ENA, l'Institut fédéral pour l'étude de la neige et des avalanches.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Swiss Alpina» n'est pas une foire où se concluent des affaires définitives. Il s'agit plutôt de contacts à entreprendre, peut-être à finaliser après un long processus de choix. En ce sens, il n'est pas possible de juger du succès de la foire à



l'aune des affaires abouties, si ce n'est pour des petits contrats, du petit matériel.

L'analyse n'empêche pas André Coquoz, directeur du CERM (Centre d'expositions et de réunions de Martigny) et de «Swiss Alpina» d'afficher sa satisfaction. La manifestation octodurienne a conquis sa place sur le marché des foires d'équipements des stations. «Les retours que nous enregistrons tous les deux ans lors de nos sondages d'après foire, ainsi que le retour des exposants suffisent à l'apprécier», poursuit-il.

Informatique et billetterie

Ce n'est pas pour autant que les organisateurs de la manifestation se reposent sur l'acquis. Car si l'heure n'est pas aux grandes nouveautés dans le secteur des remontées mécaniques et de l'entretien des pistes, le développement de l'informatique aidant, elles existent dans les secteurs de la communication et de la



La maîtrise de la sécurité sera un des thèmes privilégiés de la foire biennale Swiss Alpina.

Photo: ASC

billetterie, comme dans ceux de l'information et de la sécurité.

Une sécurité sur laquelle les responsables de la foire ont d'ailleurs mis l'accent – et, il faut le préciser, – avant les catastrophes alpines du mois de février. Un symposium d'une matinée (le jeudi) sera ainsi consacré à la prévention des avalanches à l'orée du 21e siècle. Il est organisé conjointement par «Swiss Alpina» et l'ENA, l'Institut fédéral pour l'étude de la neige et des

avalanches du Weissflühjoch/Davos. Les intervenants y aborderont le programme «Prévision 2000» et ils devraient également présenter les premiers résultats recoltés à la station d'étude des avalanches ouverte depuis l'an dernier au-dessus de Sion.

La sécurité à l'ordre du jour

Toujours au chapitre de la sécurité, la foire accueille encore cette année un stand de l'Association suisse des chefs

de sécurité et patrouilleurs et pas moins de 77 firmes sont inscrites dans ce secteur. D'autre part, pour la première fois cette année, la manifestation accueillera l'Association suisse des transports à câble (ASC) au cours d'une journée spéciale de conférences et de tables rondes sur le thème de l'épineux problème du financement des investissements en période difficile.

Enfin, l'histoire rejoindra les produits d'avenir, grâce au Musée suisse des transports de Lucerne qui tiendra un stand pour présenter les installations du premier téléski du monde installé à Davos en 1934. «Avec l'espoir de susciter quelques vocations de donateurs», précise André Coquoz, le musée lucernois cherchant à éteindre le matériel d'un pavillon, ou d'une salle, consacrée aux remontées mécaniques. Pour cette vitrine des équipements de stations, le directeur du CERM, qui attend entre 5000 et 5500 visiteurs (la plupart invités, seuls 1500 à 2000 curieux paient l'entrée), compte également sur la présence de la Délégation commerciale autrichienne. Elle sera forte des représentants de plus de vingt entreprises spécialisées, en plus des dix exposants présents à Martigny à titre individuel.

Demandez le programme!

Du 28 au 30 avril prochains, ce sera la neuvième édition de «Swiss Alpina». La foire biennale de Martigny s'inscrit dans un tournus informel en alternance printanière avec le SAM (Salon Aménagement Montagne) de Grenoble pour les années paires alors que «Interalpina» à Innsbruck et «Alpitich» à Bolzano sont, selon la même alternance, les foires d'automne. Pour cette neuvième édition, «Swiss Alpina» compte sur 149 exposants représentant 250 marques (ils étaient 120 lors de la dernière édition en 1997). Au CERM, ils se présenteront sur 7500 mètres carrés (en augmentation de 1000 mètres carrés par rapport à 1997), dont 1000 mètres carrés extérieurs. La première journée de la manifestation sera placée sous le thème des «Transports à câbles» et sera organisée en collaboration avec l'ASC (Association suisse des entreprises du genre), alors que le jeudi 29 avril sera une «Journée ENA» (Institut fédéral pour l'étude de la neige et des avalanches) sur le thème de la prévention. La 10e édition de «Swiss Alpina» est agendée du 2 au 4 mai 2001.

JJE

Lausanne Tourisme

Un financement «plus transparent»

Lausanne Tourisme a signé mardi une nouvelle convention fixant les modalités du soutien que la commune de Lausanne lui accordera pour les trois prochaines années. Ce soutien s'éleva à 2,1 millions de francs par année et sera, selon Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme, «plus transparent» que le montant «non affecté» de 1,9 million de francs accordé jusqu'ici.

LAURENT MISSBAUER

Les profondes mutations intervenues dans le secteur touristique au cours de ces dernières années ont incité la commune de Lausanne à modifier le mode de subventionnement de Lausanne Tourisme. Cette modification a été entérinée avec la signature, mardi, d'une nouvelle convention. «Jusqu'ici, nous recevions un montant de 1,9 million de francs qui n'était pas affecté», explique Claude Petitpierre. «Ce manque d'affectation pouvait également engendrer un manque de transparence. Cela ne sera désormais plus le cas. Avec cette nouvelle convention, nous avons dressé un budget analytique qui passe en revue les différentes activités de l'office du tourisme, tant au niveau de



Le nouveau subventionnement sera plus transparent, estime Claude Petitpierre.

Photo: asl

l'accueil, de la promotion que de l'organisation».

«Un inventaire très précis nous a permis de distinguer les tâches qui présentent un intérêt strictement public – par exemple l'information que nous dispensons dans nos deux guichets d'Ouchy et de la gare, ainsi que par l'intermédiaire de notre

«call-center» – des autres tâches dont les retombées sont directes pour le secteur privé», ajoute Claude Petitpierre. Notre participation à des foires touristiques de Zurich ou de Paris, où il est avant tout question de promouvoir l'image générale de Lausanne, fait partie de la première catégorie et est entièrement prise en charge par l'argent de la collectivité. «En revanche, le financement d'une participation à une manifestation telle que le STM – manifestation où nos hôteliers signent des contrats – doit également faire appel au secteur privé», précise le directeur de Lausanne Tourisme.

Une nouvelle clé de répartition

Une nouvelle clé de répartition a ainsi été établie dans la nouvelle convention qui prévoit une garantie de déficit annuel de quelque 2,1 millions de francs. Le contrat de subventionnement porte sur trois ans. Il devrait logiquement permettre à Lausanne Tourisme de consolider l'augmentation des nuitées enregistrées au cours de ces deux dernières années, soit 5% en 98 et 7,5% en 1997, une année qui avait été marquée par huit manifestations de plus de 2000 participants, dont notamment les championnats du monde de patinage et de gymnastique. Pour l'an 2000, une grande manifestation a d'ores et déjà été annoncée avec Eurohot, le Salon de la technologie de l'Association internationale de l'hôtellerie, qui aura lieu du 16 au 20 février.

Agences de voyages

Taxe pour les réservations de vols

Les agences de voyages affiliées à la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) ont introduit ce mois une «taxe de services» pour les réservations de vols. La FSAV a constaté, sur la base d'une analyse du rapport prestations/prix en matière de conseil et de vente de billets de vol, que les frais des prestations offertes ne sont plus couverts. Les tarifs aériens ont en effet subi ces dernières années des baisses pouvant atteindre 40% et plusieurs compagnies aériennes, dont Swissair, ont diminué, à compter d'avril, la commission d'agence pour la vente des billets de plus de 20%, indique la FSAV. Celle-ci ajoute que le montant de la taxe est fixé par les agences de voyages en fonction de la structure de leurs coûts. Selon le représentant d'une agence de voyages, cette taxe devrait se situer dans une fourchette de 10 à 25 francs par réservation.

Selon les termes de l'Ordonnance sur l'indication des prix, la taxe doit toutefois être communiquée aux clients avant la conclusion du contrat afin de leur permettre, le cas échéant, de chercher une autre agence. Les agences qui appliquent cette taxe acceptent dès lors le risque que d'autres agences soient meilleur marché. Pour la FSAV, celle-ci encourage «fortement les agences à améliorer encore le service qu'elles offrent à leurs clients». Elle se montre optimiste quant à l'accueil que le public réservera à cette nouveauté.

MH

Consommation des touristes à Genève

Après le logement vient le shopping

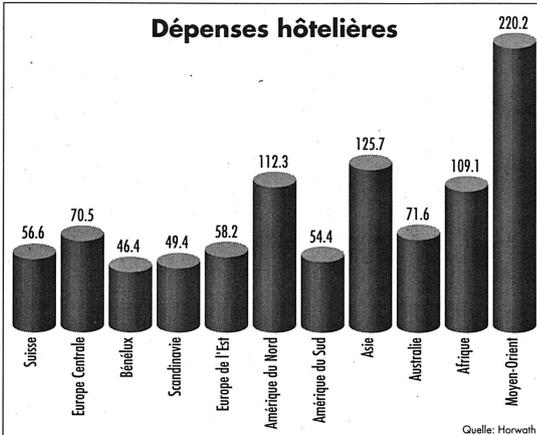
Les touristes qui viennent à Genève dépensent en moyenne 230,90 francs par jour et par personne. Avec 91 francs, l'hébergement reste le poste principal de dépense. Le shopping vient ensuite avec 71,10 francs. Tels sont résultats d'une enquête* effectuée auprès de 610 touristes de passage à Genève durant l'été 1998. Un début de réponse, peut-être, au manque d'instruments de mesure des performances touristiques.

VÉRONIQUE TANERG

«L'objectif de cette étude était de déterminer les budgets de consommation des touristes, résidant ou non à Genève et d'identifier des modes de consommation liés aux budgets, résume *Bea van Gessel*, directrice d'*Horwath Consulting*. Il s'agissait également de fournir un outil marketing pour les différents acteurs économiques et touristiques de Genève.» Et d'ajouter: «Cette étude nous a permis d'identifier pour la période estivale le marché excursionniste qui n'a jamais été répertorié par le passé et, d'autre part, d'avoir la confirmation du marché touristique logeant chez des amis ou dans la famille.

Cinq étoiles pour les Arabes

Les Moyen-Orientaux sont les touristes qui dépensent le plus lorsqu'ils séjournent



L'hébergement, poste principal des dépenses des touristes à Genève.

Graphique: Horwath/htr/bp

nant dans la Ville du bout du lac: ils dépensent 590 francs par jour. Ils aiment séjourner dans des hôtels haut de gamme et consacrent 220 francs par personne à l'hébergement. Le shopping connaît également un grand succès: 201,50 francs par jour (avec une moyenne record de 1897 francs par séjour). Les Arabes du Moyen-Orient dépensent 71,53 francs par jour et par personne. Ils aiment les excursions et en profitent (59,22 francs

par personne et par jour). Et ils louent des voitures (36,43 francs par personne et par jour). En revanche, les Moyen-Orientaux ne s'intéressent guère à la culture: ils n'y consacrent que 0,94 franc par jour. Les Asiatiques dépensent aussi beaucoup lorsqu'ils sont en vacances: leur budget total est de 354 francs par jour et par personne. Ils consacrent 125,66 francs à l'hébergement et 146,46 au shopping (avec une

moyenne par séjour de 307 francs pour les achats).

Européens: peu de shopping

Lorsqu'ils visitent la cité de Calvin, les Européens dépensent 353,70 francs par personne et par jour. Ils consacrent peu à l'hébergement 70,50 francs en moyenne. La moyenne chute à 58,20 francs pour les Européens de l'Est. Les ressortissants du Vieux Continent consacrent un peu moins de 40 francs aux achats. Curieusement, les Maltais budgétisent 45 francs par nuit passée à l'hôtel, mais 6500 francs pour le shopping pendant tout leur séjour. A l'extrémité inverse, les Autrichiens ne consacrent que 14 francs aux achats pendant toute la durée de leur séjour. Les Européens dépensent moins de 40 francs pour se restaurer. Leur budget excursion et culture sont minimes (respectivement 14 et 1,30 francs). Les Américains et les Canadiens dépensent 295 francs par jour lorsqu'ils visitent la ville du bout du lac, dont 112,30 francs pour le logement. Leurs achats quotidiens ne dépassent pas les 100 francs (92,92 francs par jour avec un plafond de 300 francs par séjour).

Moins de 200 francs par jour

Les Latino-Américains et les Africains dépensent moins de 200 francs. Ils séjournent nettement plus longtemps que les autres touristes étrangers, mais résident chez des amis ou dans la famille. Alors que les Argentins consacrent 180 francs au logement, les Mexicains 173 francs, tandis que les Boliviens, Paraguayens, Uruguayens, Chiliens et Péru-

vien ne déboursent pas un centime. D'où une moyenne de 54,40 francs. Ils consacrent 65,59 francs aux achats (avec une moyenne de 370 francs par séjour), 35 francs à la restauration, 17,50 francs aux excursions et 1,62 franc à la culture. Les Africains sont ceux qui disposent des plus petits budgets. En moyenne, 165,38 francs par personne et par jour. En moyenne, ils consacrent 110 francs pour leur hébergement. Mais les Nigériens n'hésitent pas à dépenser 450 francs par logement confortablement, les Camerounais 220 francs, les Ivoiriens 180 francs et les Sud-Africains 100 francs.

Logement: des critiques

Tous les vacanciers ne conservent pas un bon souvenir de leur séjour dans la ville du bout du lac: 8% ne sont pas satisfaits de leur logement et 5% n'en sont que moyennement satisfaits. Ils se plaignent d'abord de confort des établissements (38%), puis de l'accueil (33%). Les tarifs élevés ne viennent qu'en troisième position des motifs d'insatisfaction (13% de vacanciers déçus). 9% critiquent la qualité et 7% les prestations. Enfin, toutes nationalités confondues, 47% des touristes aiment les fast-food. Et si 29% d'entre eux fréquentent des restaurants typiquement suisses, 28% optent pour les restaurants italiens.

*L'enquête, réalisée par Horwath Consulting, a été produite par le Département de l'économie, de l'emploi et des affaires extérieures, les Transports publics genevois, la Société des hôteliers de Genève, Genève Tourisme, la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, Key Tours SA, les bijouteries Bucherer et Horwath Fiduciaire.

IMMOBILIER

RESTAURANT

A NEUCHATEL

- * Proximité centre Ville
- * Parking couvert à 100 m
- * Immeuble entièrement rénové
- * 240 m² - 55 places plus bar
- * Evtl. avec appartement 3/4 pièces
- * Conditions intéressantes
- * Convierait à personne en possession d'une patente de cafetier-restaurateur et désireuse de développer un restaurant à thème en vue de l'Expo.01.

Pour tout renseignement, veuillez svp. adresser votre demande sous chiffre 113162, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

113162/401126

A LOUER

La Chaux-de-Fonds, à vendre

pour date à convenir, dans quartier bien situé,

Chaleureux café-restaurant

en activité, parfaitement équipé et en toute propriété. Occasion unique.

Pierre Grandjean Immobilier

Jardiniers 15 / Parc 14, Téléphone 032 914 16 40, Fax 914 16 45
113272/401559

ALBERGO MOTTA SA

Airole, centre turistico e residenziale ai piedi del S. Gottardo, sull'asse autostradale et ferroviario nord-sud.

CHERCIAMO 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, autonmessa et posteggi bus.

- Offriamo:
- Stipendio adeguato alle prestazioni
 - Oppure possibilità di gestione in affitto delle struttura
- Richiediamo:
- Diploma scuola alberghiera oppure certificato tipo 1
 - Lingue nazionali parlatte e scritte, evtl. Inglese
 - Comprovata esperienza nella conduzioni di alberghi e ristoranti
 - Amate e conoscitore della montagna
 - Inizio collaborazione da subito, apertura aprile 2000
- Offerte da inviare a: Casella Postale 463, 6602 Murallo.
113133/15640

A vendre

A La Côte-aux-Fées (NE)

Maison familiale avec charmant petit établissement public.

Fr. 380 000.-
079 329 07 03
032 863 10 37

113167/401501

A PAYERNE

CAFE-RESTAURANT AVEC 3 LOGEMENTS

Situation de 1er ordre au cœur de la ville, rénové en 1994. Excellent chiffre d'affaire. Frs. 1 250 000.-



A ESTAVAYER-LE-LAC

CAFE-RESTAURANT AVEC 2 LOGEMENTS

au cœur de la cité médiévale et jouissant pleinement du tourisme. Frs. 995 000.-

DANS VILLAGE DE LA BROYE

HOTEL-RESTAURANT

entièrement rénové, avec grande salle de 200 m², superbe appartement 5 1/2 pièces, 7 chambres d'hôtels. Frs. 1 500 000.- et encore à Avenches, Payerne, Granges-Marnand, ...

P 113166/401500

AGENCE IMMOBILIERE IVAC SA
DOMINIQUE ESTAVAYER-LE-LAC PAYERNE
026/676-30-30 WWW.IVAC.CH

A vendre

pour raison de santé dans ville importante du Jura

un hôtel/restaurant

de 30 chambres, 3 appartements et 5 studios meublés. Grande place de parcs. Prix intéressant, à discuter. Offres sous chiffre F 014-27530 à Publicitas S.A., case postale 832, 2800 Delémont 1.
P 111454/44300

Hôtels à vendre

- 170 chambres *** Genève
 - 50 chambres *** Genève
 - 25 chambres **** La Côte
 - 130 chambres **** Lausanne
 - 60 chambres **** Lausanne
 - 90 chambres **** Montreux
 - 30 chambres *** Martigny
- Divers: Verbier - Montana - Lucerne
- Bureau Immobilier
André Zbinden à Lutry
Téléphone 021 796 35 30
http://come.to/azbinden
P 113186/339964

- vous êtes un couple de professionnels (mari cuisiner) ambitieux et tenaces,
- vous aimez faire plaisir à vos clients,
- vous ne voulez plus travailler dans l'ombre d'un grand Chef,
- vous aimez vivre à la campagne, (Vaud)

Nous vous offrons l'opportunité de vous affirmer en vous remettant notre

restaurant

(60 places) cité dans plusieurs guides gastronomiques. Nous demandons une mise de fonds minimum et un loyer raisonnable, avec possibilité d'achat des murs. Discretion assurée.

Env. CV sous chiffre 113215, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

113215/178187

PECCIA Vallemaggia/Tessin

ATTENZIONE al prezzo unico di Fr. 380 000.- (Fr. 130 000.- contanti), cedo da subito il mio

Grotto/Bar

(35 posti int. + 80 est.), comprendente anche PROPRIETA' intera con piccolo APPARTAMENTO, INVENTARIO completo, CAPANNONE (gioco bocce) 26 x 11, TERRAZZA, GARAGE, TERRENO ca. 1500 m², PERMESSO stagionale, ottima cifra d'affari, evtl. poss. di trasformare in casa di vacanza. L'affitto è escluso.

Solo interessati seri, solvibili e decisi ev. a iniziare subito la gerenza telefonano 091 753 25 58 ore pasti.

P 113197/401532



ANNONCE

Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH

8039 Zurich, Case postale, Gartenstrasse 25

Convocation à la 32^{ème} assemblée générale ordinaire

Jeu di 6 mai 1999, 11.15 h., à l'Hôtel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zurich

Ordre du jour:

1. Allocution du Président
1. Procès-verbal de la 31^{ème} assemblée générale ordinaire du 7 mai 1998
2. Rapport annuel pour 1998
3. Comptes annuels 1998
4. Rapport de l'organe de contrôle
5. Décisions relatives à
 - 5.1 l'approbation du compte de résultat de 1998 et du bilan au 31 décembre 1998
 - 5.2 la répartition du bénéfice 1998
 - 5.3 la décharge aux administrateurs
6. Elections
 - 6.1 de membres de l'Administration
 - 6.2 de l'organe de contrôle
7. Divers

Le procès-verbal, le bilan, le compte de résultat, le rapport de l'organe de contrôle ainsi que le rapport de gestion pour l'année 1998 sont déposés au siège de la société, où ils peuvent être consultés.

Au nom de l'administration

Heinz Müller, président
Victor Sermet, directeur

Zurich, 22 avril 1999

113188/91558

Après le STM'99

Yann Engel: «Plus jamais de site éclaté!»

«Plus jamais de site éclaté, plus jamais de partenaire fort, tel que l'Expo.01 pour les prochains STM!» Yann Engel, directeur de Tourisme neuchâtelois et une des principales chevilles ouvrières du STM'99, estime en effet que ces deux éléments ont engendré des risques qui auraient pu tout compromettre. Tout s'est cependant passé pour le mieux et le tourisme neuchâtelois a bien pu se mettre en valeur auprès des différents tours-opérateurs étrangers.

Interview:
LAURENT MISSBAUER

Quel bilan tirez-vous de ce STM?
Malgré le fait que le site ait été éclaté, malgré le fait que l'Expo.01 soit venue se greffer au STM et que les conditions météorologiques ne nous ont guère aidés, on peut tout de même parler d'un bon positif. Les dirigeants de Suisse Tourisme nous ont d'ailleurs dit que nous avions réalisé un travail fantastique. Ils ont toutefois également révélé que cette expérience d'un STM articulé sur quatre sites différents serait la première et la dernière du genre. Il s'agit là d'un argument que je partage entièrement. Il ne faut plus jamais organiser le STM sur un site éclaté. Ce STM'99 s'est en effet avéré très difficile d'un point de vue de logistique. Non seulement au niveau des transports, mais aussi au niveau de la présence d'un partenaire aussi important que l'Expo.01.

Quelles conclusions en tirez-vous?
S'il faut tirer une seule conclusion de ce STM'99, c'est qu'il ne faut plus accepter un site éclaté et un partenaire fort. Ce sont deux risques qui risquent en effet de mettre en péril le bon déroulement du STM. Tout s'est finalement bien passé, les participants ont été satisfaits des repas, la tente ne s'est pas envolée et aucun bus n'a eu deux heures de retard. Le pari a donc été réussi et Marco Hartmann nous a félicité pour notre travail, mais l'opération a tout de même été périlleuse. Quant à l'Expo.01, je ne compte pas le temps que nous avons passé avant de nous mettre d'accord sur un nombre infini



Yann Engel, à gauche, a été félicité par Marco Hartmann pour avoir réussi le pari d'organiser un STM particulièrement difficile au niveau de la logistique.

de détails, tels que, par exemple, l'emplacement de la scène et celui du grand écran.

«Le budget des transports était dix fois plus important que dans un STM normal.»

La gestion du budget vous a également occasionné quelques soucis.

C'est vrai, le budget que Suisse Tourisme nous avait alloué pour le STM était identique à celui d'un STM normal. Or, le poste des transports nécessitait ici un budget dix fois plus important que dans un STM normal. Il a donc fallu économiser sur d'autres points et c'est pour cela que nous avons opté pour une tente qui était quelque peu de moins bonne qualité que celle que nous aurions pu avoir si nous n'avions pas dû économiser. Il est également clair que personne ne se serait aperçu de la moins bonne qualité de la tente s'il n'avait pas fait aussi froid pendant la durée du STM.

Certaines personnes se sont étonnées de ne pas vous avoir vu sur scène pour souhaiter la bienvenue ou pour présenter le programme comme l'avait fait Walter Loser lors du STM de Crans-

Montana. Pour quelle raison avoir opté pour une telle discrétion?

J'ai délibérément choisi de ne pas me mettre en avant et de rester dans les coulisses. A Tourisme neuchâtelois, nous avons en effet décidé de jouer la carte de la région des Trois-Lacs afin de ne pas froisser les susceptibilités régionales. Si j'avais pris la parole, on aurait pu penser que c'était le STM de Tourisme neuchâtelois, alors qu'il s'agissait en fait du STM de la région des Trois-Lacs. Nous avons certes fait quasiment tout le travail, mais nous avons néanmoins joué la carte régionale jusqu'au bout.

«J'ai décidé de ne pas me mettre en avant afin de ne pas froisser les susceptibilités régionales.»

Quels sont, d'une façon générale, les points positifs que vous tirez de ce STM?

Les promesses d'achat de vente de billets pour l'Expo.01 se sont finalement avérées plus élevées que prévu. Le fait de n'avoir enregistré que très peu de «no shows» — onze en tout — est également un point positif. Nous attendions en effet 322 visiteurs étrangers et nous en avons eu finalement 311. Selon les premiers

indices que nous avons réunis, l'objectif de Suisse Tourisme de générer 350 000 nuitées supplémentaires avec ce STM devrait être atteint et même dépassé.

Et pour Tourisme neuchâtelois, quels ont été les points positifs de cette manifestation?

Nous avons eu 75 contacts et autres rendez-vous avec des tours-opérateurs sur notre stand. C'est nettement plus que prévu. A titre de comparaison, nous n'avions eu que 45 rendez-vous, il y a deux ans, au STM de Crans-Montana, ce qui, à l'époque, avait déjà été considéré comme un très bon résultat. Le fait que le STM se soit déroulé sur nos terres, nous a par ailleurs permis de gagner un temps fou avec nos interlocuteurs. Avant, il fallait déployer une carte et leur montrer où se situait Neuchâtel. Cela n'était bien entendu plus nécessaire cette fois-ci et beaucoup de tours-opérateurs nous ont confirmé leur volonté de revenir chez nous. Cela, à partir de l'année prochaine déjà, soit avant même le début de l'Expo.01. Notre position au milieu de l'Europe, nos lacs et les produits touristiques articulés autour de l'horlogerie ont suscité beaucoup d'intérêt. Il y a donc eu de quoi nous récompenser du travail sans relâche que nous avons mené au cours de ces neuf derniers mois.

Commentaire

Un Farewell Dinner «inouïtable!»



Si Yann Engel, directeur de Tourisme neuchâtelois, s'est exclamé, ci-contre, «Plus jamais de site éclaté pour un STM», de nombreux participants au STM se sont exclamés

«Plus jamais de Farewell Dinner organisé par le canton de Berne et Mittelland Tourisme au STM!» Le dîner d'adieu qui ponctue traditionnellement le STM et qui, dans l'anglophilie qui caractérise Suisse Tourisme, est dénommé Farewell Dinner, a toujours été un rendez-vous privilégié qui permet aux prestataires touristiques suisses de se montrer une dernière fois sous leur meilleur jour face à leurs clients étrangers.

Précisons tout de suite que cela n'a pas été le cas cette année. De nombreux représentants touristiques ont en effet été extrêmement déçus de la soirée. Non seulement le plat principal leur a été servi beaucoup trop tard, soit à 22 h 10 très précises, conformément au programme préalablement établi, mais ils ont encore eu droit à un orchestre et à un animateur que l'on qualifiera de ringards pour utiliser un euphémisme. Clou de la soirée: la distribution à chaque membre de l'assistance d'une paire de chaussettes jaunes d'un goût pour le moins douteux. Des chaussettes que chacun était invité à enfiler avant de se lancer dans une polka endiablée que les membres de la société des operculophiles de Bümpliz auraient certainement appréciée.

Vu le nombre d'applaudissements recueillis — quatre, peut-être cinq sur une assistance de plus 600 convives — nous ne sommes pas certains que les participants du STM aient beaucoup apprécié cette plaisanterie. «Inouïtable!» le Farewell Dinner et colossal le bidet!

Laurent Missbauer

MÉLI-MÉLO

Swisscom a levé un voile sur la vente des billets de l'Expo.01. Swisscom, «partenaire officiel d'infrastructure en télécommunications de Suisse Tourisme» et membre de la société SwissAccessGroup (UBS, Kaba, Swisscom) qui est chargée de mettre en place le système de réservations et de billetterie de l'Expo.01, a annoncé au STM qu'il sera possible de se procurer les billets de l'Expo.01 à partir déjà du 29 septembre 1999 auprès notamment des Ticket-Corner UBS, des Swisscom-Shops, de certaines gares CFF, ainsi que par l'intermédiaire d'Internet et de différents «Call Centers». «D'ici à l'an 2000, près de 1000 points de vente seront opérationnels», a encore annoncé Swisscom au dernier STM. LM

*

Une brochure des séjours linguistiques. Suisse Tourisme vient de publier la brochure 1999 des cours de langues et des camps de vacances qui sont organisés en Suisse. Ce document contient quelque 70 offres forfaitaires proposées par les écoles privées et autres institutions spécialisées, situées en plaine, en montagne ou dans les villages. Il fournit les dates des cours, l'âge des étudiants, le programme des cours et les prix. MH

*

Subvention pour le tourisme pédestre bernois. Le gouvernement bernois a accordé une subvention de 200 000 francs à l'Association bernoise de tourisme pédestre pour 1999. Cette contribution, indique le gouvernement, servira à la signalisation et à l'entretien des quelque 10 000 km de sentiers balisés du canton. MH

Bateaux solaires

Genève s'y met, Montreux hésite

A la reprise de la saison régulière, la flotte des navettes solaires lausannoises «Aquarel» comptera deux unités supplémentaires. Ce seront ainsi quatre de ces embarcations solaires qui assureront les services réguliers ou ponctuels (sur réservation) le long des rives du Léman entre Saint-Sulpice et Lutry. Genève a aussi adopté ces bateaux solaires, alors que Montreux hésite encore.

JEAN-JACQUES ETHENOUZ

Lancés en août 1997, ces bateaux-navettes fonctionnant à l'énergie solaire, avaient transporté un peu plus de 3000 passagers lors du premier exercice. Pour 1998, l'expérience avait été reconduite et les modifications du service (les horaires notamment et la signalisation, avaient été revus) ont notoirement accru la fréquentation. En revanche, ces «aquabus» solaires ne desserviront pas les rives montreuses. Du moins pas cette année. Initié par la Société industrielle et commerciale de Montreux, le projet de doter la station de la Riviera d'un tel transport entre Montreux et Chillon s'est, en effet, heurté aux lois de la rentabilité. S'ajoutant aux problèmes de navigation par gros temps sur le Haut-Lac, la taille des «Aquarel» ne répondait pas aux demandes des autocaristes. «Il aurait fallu des embarcations d'au moins 48 places», indique Yves Cornaro,



A la reprise de la saison régulière, ce ne sont pas moins de quatre bateaux solaires «Aquarel» qui navigueront entre Lutry et Saint-Sulpice. Photo: asl

président de la Sicom et membre du comité directeur de Montreux Tourisme. Ce qui, hors des délais d'étude et de réalisation augmentés pour le constructeur, aurait également impliqué un investissement beaucoup plus important.

De nouvelles solutions en vue?

Mais, du côté de Montreux, l'idée reste cependant d'actualité et de nouvelles solutions sont envisagées. Elles pourraient adopter la solution genevoise. Ce serait alors un bateau existant qui serait transformé. En effet, du côté de la compagnie des «Mouettes» (qui desservent la Rade), on s'est aussi converti au solaire. Mais en privilégiant l'adaptation d'une embarcation existante, «La Bécassine», une ve-

dette de 60 places qui devrait compter comme pilote, le célèbre navigateur Roger Montandon.

Des projets en Arabie

«Cette adaptation n'a engendré aucun problème de taille, ni de puissance à Genève», souligne Richard Mesple, de la société yverdonnoise MW Line — à qui on doit la conception des «Aquarel» — «les trois tonnes de batteries solaires remplaçant un poids équivalent de motorisation diesel.»

Outre des projets sur des côtes arabes et des lacs allemands et italiens, sa société est également en contacts avancés en Suisse, notamment sur le lac de Constance.

MÉLI-MÉLO

Le retour du mésoscaph au Bouveret. Le mésoscaph de l'Expo 64 sera ramené en Suisse au début du mois d'avril. L'épave, en très mauvais état, de ce qui avait été le premier sous-marin abandonné dans un dock américain. Ce rapatriement est le fruit de l'Association pour le mésoscaph «Auguste-Piccard» qui s'est mobilisée autour du projet de réhabilitation, il y a près de trois ans. Dans un premier temps, l'«Auguste-Piccard» fera une escale symbolique au Bouveret (VS), son futur port d'attache, avant de subir des opérations de rénovation complète dans des ateliers montheynsans qui l'avaient construit il y a plus de trente-cinq ans. L'installation du mésoscaph au Bouveret s'inscrit dans un vaste projet de développement touristique axé autour de l'eau dont l'ouverture est prévue à l'horizon de 2003. JJE

*

Le congrès mondial Interski à Crans-Montana. La station valaisanne de Crans-Montana accueillera en 2003 le congrès mondial des professionnels du ski Interski. Cette manifestation, qui se déroule tous les quatre ans et qui s'est tenue la semaine dernière en Norvège, devrait réunir quelque 2500 à 3000 participants durant une semaine. C'est la deuxième fois qu'elle aura lieu en Suisse après Davos en 1953. En Norvège, Crans-Montana était seule en lice, l'Australie, la France et la Suède ayant retiré leur candidature. En Suisse, la station valaisanne était opposée à Saint-Moritz, Meiringen et Grindelwald. La candidature suisse a été présentée par le directeur de Crans-Montana Tourisme, Walter Loser, et le président de commune, Nicolas Cordonier. MH

Holiday Inn à Lausanne

Rénovations en vue

L'Hôtel Holiday Inn Garden Court à Lausanne, qui a fêté jeudi son 10e anniversaire, envisage d'entamer un programme de rénovation «dans un proche avenir». Ce projet est toutefois encore en discussion.

Etablissement trois étoiles situé à proximité du Palais de Beaulieu, cet hôtel compte une clientèle composée à 70% «de cadres supérieurs masculins». Il offre 59 chambres, deux suites et un appartement, «fort apprécié» par les acteurs de passage au théâtre de Beaulieu, indique l'hôtel. Ce dernier ajoute que le taux de satisfaction de la clientèle est «proche de 85%». L'hôtel est relié au système de réservation mondial Holidex. La rénovation prévue concernerait «tout l'intérieur» et porterait sur un montant de plus de 500 000 francs, a souligné le directeur de l'hôtel, *Fernand Donnet*.

«Holiday Inn», tout court

D'ici la fin de l'année, l'établissement changera de nom pour hôtel «Holiday Inn», tout court. La chaîne Bass Hotels & Resorts, propriétaire du label «Holiday Inn» et appartenant au brasseur britannique Bass PLC, a en effet annoncé, il y a quelques semaines, qu'elle souhaitait abandonner la marque «Garden Court». Ses responsables, a expliqué *Fernand Donnet*, ont constaté que cette marque n'était pas très bien perçue par la clientèle. Les hôtels qui la portent se trouvent uniquement en Europe et sont au nombre de 87. Ils revêtent un caractère «local». Ils sont de petite taille (60 à 70 chambres), n'offrent pas ou peu de restauration et sont situés dans les villes.

En fonction des travaux qui seront effectués à Lausanne et pour lesquels une décision doit encore tomber, Bass Hotels & Resorts déterminera si l'hôtel sera transformé en «Holiday Inn» ou s'il devra quitter la chaîne. Une entrée dans le segment des hôtels «Holiday Inn Express», segment que Bass Hotels entend promouvoir, n'entre, en principe, pas en considération, celui-ci n'étant réservé qu'aux établissements récemment construits. *MH*

MÉLI-MÉLO

Planète Métiers 99 à Lausanne. Le 2e Salon de la formation et de l'apprentissage Planète Métiers 99 se tient depuis lundi et jusqu'à samedi 24 avril à la patinoire de Malley, à Lausanne-Prilly. La journée de samedi sera notamment consacrée à la présentation des métiers du tourisme, avec l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, et à divers métiers de la branche hôtelière et de la restauration (service, réception), avec la Société suisse des hôteliers et Gastrosuisse. *MH*

Le Locle (NE)

Le renouveau de l'Hôtel des Trois Rois

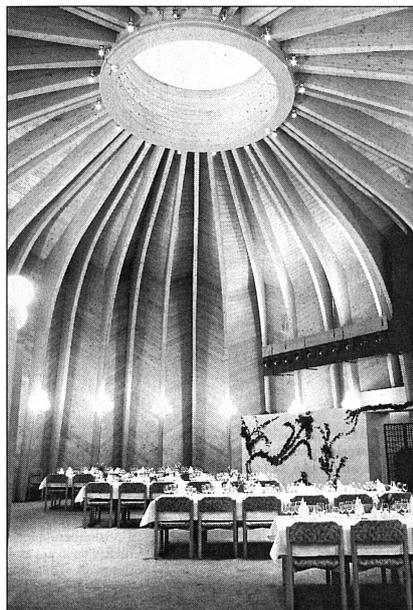
L'exploitation au Locle (NE) d'un hôtel de 40 chambres pourrait être considéré comme relevant de la mission impossible. C'est néanmoins l'objectif que s'est fixé le couple d'ex-Lyonnais qui a racheté l'Hôtel des Trois Rois. Avec le succès prometteur qu'atteste le taux d'occupation de 50 % obtenu au cours des dix premiers mois suivant la réouverture, le 14 mai 1998, d'un établissement fermé deux années durant. Analyse d'un redémarrage.

HENRI JEANNERET

Publiée à la fin de l'année dernière et largement reprise par les médias, une enquête de l'Office fédéral de la statistique plaçait Le Locle en queue de peloton de 48 villes suisses classées pour la qualité de vie qu'elles offraient à leurs habitants. Même s'il convient de relativiser le résultat de ce sondage, déjà ancien et effectué auprès de recrues, force est d'admettre que l'attrait touristique du Locle est aussi restreint que son tissu industriel est fragile. Dès lors il paraît peu compréhensible qu'un luxueux hôtel ait été édifié en 1990 au centre-ville du Locle, à l'emplacement d'un prédécesseur datant des années prospères de l'industrie locale. D'autant que cet immeuble moderne, qui outre l'hôtel et ses restaurants comprend vingt appartements et quelques commerces au rez-de-chaussée, représenterait alors un investissement de 25 millions de francs. Certainement impossible à rentabiliser sur cette base, l'ensemble avait peut-être une chance de l'être au prix, extrêmement avantageux, auquel il était proposé à la vente après sa déconfection. C'est en tous cas ce qu'a jugé le couple de commerçants, exploitant à La Chaux-de-Fonds une société de jeux automatiques, qui s'est porté acquéreur. A leur investissement initial, les nouveaux propriétaires ont dû ajouter le coût des transformations estimées nécessaires. De nouveaux aménagements destinés à rendre plus chaleureuse l'ambiance du restaurant et de la brasserie, à corriger quelques malfaçons dans les chambres et à doter l'immeuble d'un nouveau système de chauffage, tout aussi écologique mais nettement moins ruineux à l'usage.

Des prix attractifs

Après avoir investi dans l'immeuble il restait à rentabiliser l'hôtel-restaurant, ce à quoi l'épouse promue directrice consacre des journées d'une quinzaine d'heures. Sans formation professionnelle hôtelière, elle est licenciée en droit, *Manuella Celerier*, fait confiance à sa



Un local original: la salle de séminaire et de banquets située sous le toit, au sixième étage de l'hôtel. Photo: Hôtel des Trois Rois

vaste expérience de clientèle, à son dynamisme et à sa pratique du commerce pour faire des Trois Rois un établissement prospère. Afin d'attirer la clientèle, sa première décision fut d'adapter les prix au contexte local, les tarifs applicables en d'autres régions traditionnellement plus fréquentées ne l'étant pas au Locle. Ensuite elle s'est appliquée à étayer ce premier appel par la qualité du service et de la table, avec pour objectif d'offrir le meilleur rapport qualité/prix possible. Toujours à son écoute, mais aussi et surtout très responsabilisé, le personnel assure avec constance le service de qualité

qui sied à cet établissement. Pour leur part les deux cuisiniers français, dont les cartes de visite recèlent les noms de Le-nôtre à Paris, Léon de Lyon, Pic à Valence, Piazza Athénée de New-York, font du restaurant des Trois Rois un haut lieu du bien manger. Proposé au nombre des quatre assiettes du jour servies en brasserie et facturées 21 francs.

L'accès à la rentabilité

A la clientèle relationnelle des tous débuts est rapidement venue s'ajouter, en week-end, celle des touristes allemands conduite au Locle par les autocar-

ristes, initialement démarchés, ayant mis à leur programme la découverte des Musées de l'horlogerie, des Moulins souterrains du Col des Roches et les 27 mètres de chute du Saut-du-Doubs. Parallèlement, la prospection entreprise auprès des firmes de la région s'est traduite par d'appréciables ouvertures sur la clientèle d'affaires, représentants de commerce et visiteurs d'entreprises. Le passage du Tour de France cycliste et la tenue des Championnats du monde d'escrime à La Chaux-de-Fonds ont également fait travailler l'établissement et contribué à conforter sa jeune réputation, particulièrement auprès des journalistes. Au niveau local, quelques affichages publicitaires et une présence, agrémentée de dégustations de miniardises, au Salon du mariage de La Chaux-de-Fonds ont amené nombre d'autochtones à fréquenter ponctuellement le restaurant et occasionnellement la salle des banquets. Ainsi qu'à assurer à la soirée à thème de la Saint-Valentin un succès infiniment plus probant que celui des précédentes soirées orientale et hispanique.

Sur la voie de l'expansion

Alors qu'un grand nombre de restaurants et d'hôtels français proches de la frontière recrute une importante partie de leur clientèle en Suisse, *Manuella Celerier* a amorcé le mouvement inverse, qu'elle compte fortement amplifier. La compétitivité des prix qu'elle affiche au Trois Rois, par rapport à ceux pratiqués en France voisine, lui ouvre d'intéressantes perspectives. Des contacts sont en cours avec l'Office du tourisme de Morteau, qui ne peut actuellement proposer aucun hôtel quatre étoiles dans un rayon d'une cinquantaine de kilomètres. Tandis qu'un groupe d'élèves de HEC (Hautes études commerciales) de Strasbourg se prépare, dans le cadre de ses travaux pratiques, à prospecter la clientèle potentielle en Alsace et dans la région bâloise. Également destiné aux amateurs suisses et français, des séjours golf-hôtel, de 5 jours et 6 nuits en pension complète, sont désormais organisés les mois de mai, juin et septembre, en collaboration avec le golf des Bois. L'engagement par l'hôtel d'un professeur de golf de renommée internationale, de même que celui envisagé d'un animateur pour renforcer l'encadrement des participants si leur nombre le justifie, témoignent du sérieux apporté à la préparation de cette offre. Bien déterminé à prouver l'intérêt que revêtait à l'achat de cet hôtel et à faire fructifier son investissement, *Manuella Celerier* se donne les moyens d'y parvenir. Outre la promotion de son établissement elle s'active à en réduire les coûts d'exploitation, essentiellement par la rectification d'erreurs de conception commises à la construction ainsi que par l'élimination de frais de gestion inutiles.

En quelques chiffres

L'hôtel comprend 40 chambres, dont 28 doubles, 4 simples et 8 studios agrémentés d'une cuisinette. L'aménagement de toutes les chambres est identique: douche/W-C, minibar et mini-sauna, télévision câblée, radioreveil et téléphone direct. Elles sont proposées à 77 francs en single, 109 francs en double, y compris pour les studios, petit déjeuner à 7 et 12 francs en supplément. A noter que l'hôtel n'est pas classifié par la Société suisse des hôteliers. Outre le service à la carte, un menu à

42 francs et un menu dégustation à 68 francs sont proposés dans l'élégant restaurant, tandis qu'un menu d'affaires à 29 francs est servi dans une «brasserie» à l'atmosphère pratique-ment aussi raffinée que celle du restaurant, ainsi que sur la terrasse à la belle saison. La salle de conférence occupant le dernier des six étages, dont l'équipement complet comprend également une cuisine, peut accueillir 120 personnes en séminaire ou 70 convives lors de banquets. *HJ*

2e Forum interprofessionnel de la qualité

Les excellents conseils sont une denrée rare

Les hôteliers et les restaurateurs suisses peuvent encore mieux faire dans le domaine des conseils qu'ils prodiguent à leur clientèle. C'est ce qui ressort d'un récent sondage qui laisse transparaître que seules 5% des personnes interrogées estiment être conseillées de façon excellente. Petite consolation: 48% d'entre elles avouent tout de même être bien conseillées. Les conseils passables (32%) et mauvais (6%) sont cependant encore nombreux.

LAURENT MISSBAUER

Il y avait du beau monde, jeudi dernier, au Palexpo de Genève, à l'occasion du 2e Forum interprofessionnel de la qualité mis sur pied par Moët & Chandon (Suisse) SA. Cela, tant au niveau de l'assistance, qu'au niveau des intervenants parmi lesquels on relevait notamment *Daniel Kraehenbuehl*, président des hôteliers vaudois, *Myriam Broggi*, présidente de l'Association suisse



Pour Myriam Broggi, au milieu ici entre Eddy Peter et Otmar Sorgenfrei, la qualité du conseil passe bien souvent par l'écoute du client. Photo: asl

se des sommeliers professionnels, *Otmar Sorgenfrei*, directeur de la Fondation Nestlé Pro Gastronomie, et *Eddy Peter*, directeur de Sion Tourisme. Il est vrai que le thème choisi cette année – la qualité du conseil – avait de quoi

intéresser un grand nombre de professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Comme cela avait déjà été le cas l'année dernière avec la qualité de l'accueil, un sondage d'opinion, commandé à l'institut Iso-

public et réalisé du 3 au 6 mars 1999 sur la base de 600 entretiens téléphoniques en Suisse alémanique et en Suisse romande, a permis, en guise de préambule, de mieux cerner la problématique du conseil.

Ce sondage, présenté par *Robert Kappeler*, directeur de l'Institut Isopublic, a notamment révélé qu'une personne interrogée sur deux s'attendait à être conseillée individuellement en fonction de ses souhaits et qu'une personne sur quatre aurait bien aimé se voir proposer de nouveaux plats ou boissons. La prise de conscience de ces deux éléments de la part des restaurateurs, par exemple, devrait bannir à tout jamais des questions aussi machinales et insipides que «prenez-vous un apéritif?». A cette question maintes fois répétée, on préférera «Connaissez-vous notre nouvel apéritif?». Aussi bien le restaurateur, qui augmentera de cette façon son chiffre d'affaires, que le client, qui a été conseillé de façon personnelle et qui a été satisfait de découvrir un nouveau produit, y sont gagnants.

L'importance du conseil

Le sondage commandé à l'Institut Isopublic révèle encore que 70% de tous les

clients interrogés estimaient qu'un conseil de qualité était important, voire même très important, lors du choix d'un plat inconnu et 60% lors du choix d'un boisson en général. «D'une manière générale, lorsqu'il s'agit de choisir un menu, les Romands se montrent plus exigeants que les Suisses alémaniques en ce qui concerne la qualité du conseil. En revanche, les Alémaniques accordent plus d'importance au conseil lorsque celui-ci porte sur le choix d'un apéritif», indique *Robert Kappeler*, directeur d'Isopublic. Pour *Myriam Broggi*, l'écoute du client s'avère primordiale. Selon elle, il ne sert à rien d'expliquer par le menu détail différents poissons s'il s'avère, à la fin, que le client ne souhaite que de la viande. De même, il est impératif d'être crédible. «Et si on ne sait pas expliquer au client la composition de tel ou tel plat, il vaut mieux répondre «Veuillez m'excuser, je vais me renseigner», plutôt que de raconter des salades», ajoute *Myriam Broggi*. Afin d'améliorer la qualité du conseil, il n'est pas interdit non plus de rédiger des cartes de menu informatives et d'organiser des briefings afin d'informer le personnel de service sur la composition du menu du jour ou des plats en promotion.

«Gelten lassen», «empfangen», «zustimmen», «erlauben», aber auch «geschehen lassen». Letzterer Ausdruck wird in den Wörterbüchern im gleichen Zusammenhang mit «entschuldigen» oder «erlassen» erwähnt. Aber wir sprechen auch von «Verantwortung wahrnehmen», meinen damit, einen wichtigen Teil des eigentlichen Sinnes der Arbeit übernehmen – des Sinnes, welcher in den Bereich der Verantwortung übergeht.

In Gesprächen, in Vorträgen oder in einer strategischen Rede werden solche Wörter gerne gebraucht. Aber im täglichen Leben ist die Schwierigkeit, sie anzuwenden, gross.

Gelten lassen, geschehen lassen, vergeben, verzeihen, verantwortunglich machen – diese Wörter können im guten Sinne eine besondere Bedeutung übernehmen. Dann nämlich, wenn jedes Unternehmen, jeder Kunde, jeder Versicherungsnehmer und jeder Leistungserbringer diese Toleranz aufbringt und zum Ziel hat, das scheinbar Unbewegliche langsam, geduldig und beharrlich fortzubewegen.

Möge uns der anbrechende Frühling als eine Quelle der Wiederbelebung Lust geben auf Anwendung dieser Begriffe – in jenen Bereichen des Lebens, die uns besonders betreffen!

Ich wünsche Ihnen einen schönen Frühling und frühliche Ostern.


J.-P. Genoud
Direktor

MIT SOZIALEN GRÜSSEN

Sie fragen... Wir antworten

Meine Tätigkeit als Angestellter geht am Ende dieses Monats zu Ende. Ich arbeite seit vielen Jahren für den gleichen Arbeitgeber, kann ich mit einer Vergütung rechnen?

Wenn ein mindestens 50 Jahre alter Arbeiter oder Angestellter nach 20 oder mehr Jahren Aktivität (15 Jahre laut L-GAV) in den Ruhestand tritt, zahlt ihm der Arbeitgeber eine Vergütung, die dem langen Arbeitsverhältnis gerecht wird. Artikel 57 der L-GAV gibt Informationen über die Höhe der Entschädigung. Die Leistungen einer beruflichen Personalvorsorge-Institution, welche Beiträge der Arbeitgeber beinhalten, werden eventuell von den Vergütungen abgezogen.

Mein Hotel feiert dieses Jahr sein 30jähriges Bestehen. Ich möchte aus diesem Anlass meinen Angestellten einen Geldbetrag als Geschenk übergeben. Ich hoffe nun, dass er nicht durch Abgaben an die AHV gekürzt wird.

Ein Betrag, der vom Arbeitgeber aus Anlass eines Betriebsjubiläums (zum ersten Mal mindestens 25 Jahre nach Gründung des Betriebes und später mit mindestens 25 Jahren Abstand) ausbezahlt wird, ist nicht Bestandteil des massgebenden Lohnes.



Ihre Sozialversicherungen
Rue de la Gare 18, 1820 Montreux
Tel. 021/962 49 49
Fax 021/962 45 45

Kollektive-Krankenversicherung : vergessen Sie Ihre administrativen Sorgen mit HOTELA !

Im schweizerischen Tourismus-Sektor ist es manchmal schwierig, alle Personalverschiebungen zu erfassen. Ausserdem ist es besonders mühsam und schwierig zu kontrollieren, ob ein Angestellter mit einem A- oder L-Bewilligung über eine Basiskrankenversicherung verfügt.

Mit Hotela muss sich der Angestellte um nichts kümmern, denn seine Prämie wird direkt vom monatlichen Lohn abgezogen.

Der Arbeitgeber verwaltet seine Versicherungen ganz einfach: die von seinen Angestellten eingezogenen Prämien zahlt er jedes Trimester global ein. Ausserdem erhält er einen Vergütung auf die einbezahlten Prämien.

Hotela hat optimale und auf die Bedürfnisse seiner Mitglieder zugeschnittene Lösungen. Die dem Arbeitgeber anfallende administrative Arbeit wird durch die Einfachheit und den Komfort unserer Lösung im Bereich der beruflichen Krankenversicherung erleichtert.

**Hotela heisst:
ein einziger
Gesprächspartner,
eine einzige
Lohnabrechnung,
ein einziger
Bankauszug.
Hotela heisst auch:
die Zusage
eines im ganzen
Berufszeitraum
anerkannten
Qualitätslabels.**

1) Der Arbeitgeber gibt die Ein- und Ausgänge des Personals mit A- und L-Bewilligung bekannt, welche bei Hotela versichert werden möchten. Und dies in einer einfachen Mitteilung mit Angaben über

- Mitgliedernummer
- Name, Vorname
- Geburtsdatum
- AHV-Nummer
- und den Ein- und Ausgangsdaten der versicherten Person.

2) Der Arbeitgeber zieht die Prämie direkt vom Lohn des Angestellten, welcher bei Hotela versichert ist, ab. Durch dieses System ist der Angestellte ohne jegliche individuelle Initiative Mitglied der obligatorischen Basisversicherung. Die Prämie wird aufgrund des effektiven Ein- und Austrittsdatums berechnet.

3) Der Arbeitgeber zahlt die eingezogenen Prämien ein. Hotela stellt ihm dazu eine Liste der versicherten Personen zur Verfügung. Diese muss ausgefüllt oder berichtigt werden, bevor sie an Hotela zurückgeschickt wird. Auf der Basis dieser Liste wird die Schlussabrechnung der Beiträge aufgestellt. Eventuelle Änderungen oder Korrekturen müssen auf der nächsten Schlussabrechnung nachgeführt werden.

4) Der Arbeitgeber wird für seine Arbeit mit dem Einkassieren entlohnt.

Für zusätzliche Informationen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer

021 / 962 48 40
zur Verfügung.

QUARTETT oder QUINTETT

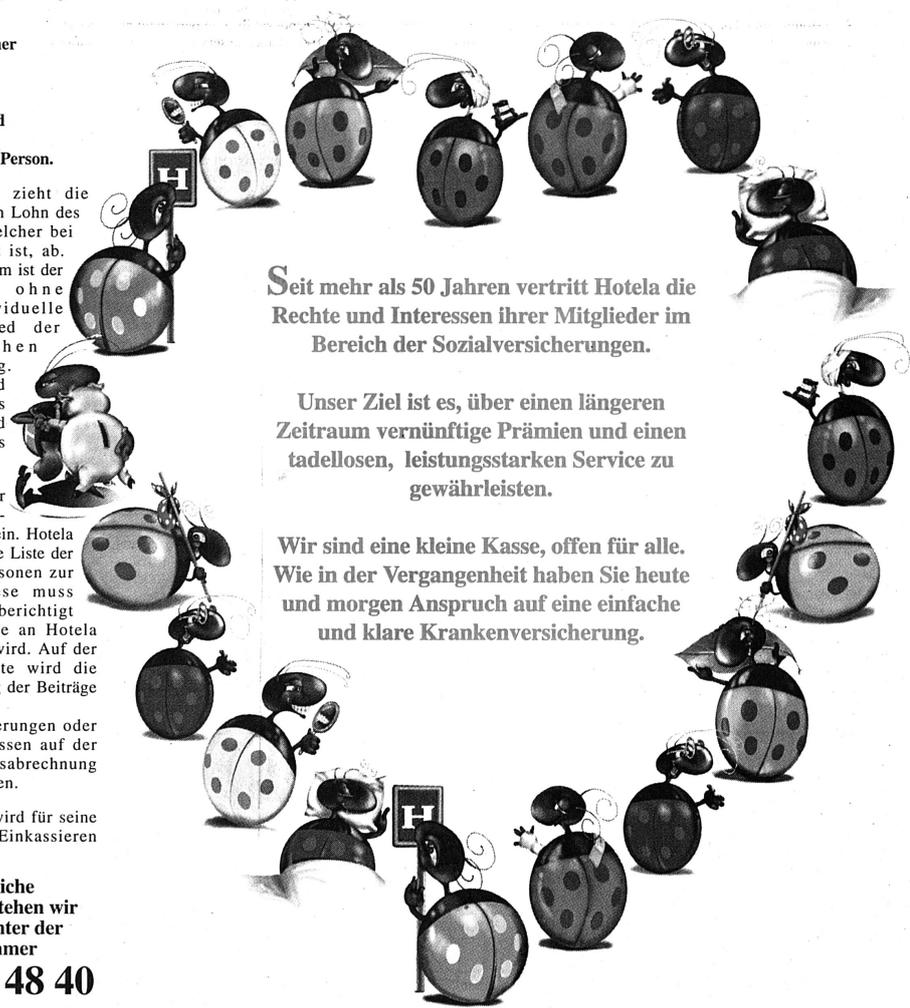


Jeder Unternehmensleiter, der 4 (Quartett) oder noch besser 5 (Quintett) Sozialversicherungen bei der Hotela gruppiert, erzielt beträchtliche Einsparungen auf den Verwaltungskosten.

Seit mehr als 50 Jahren vertritt Hotela die Rechte und Interessen ihrer Mitglieder im Bereich der Sozialversicherungen.

Unser Ziel ist es, über einen längeren Zeitraum vernünftige Prämien und einen tadellosen, leistungsstarken Service zu gewährleisten.

Wir sind eine kleine Kasse, offen für alle. Wie in der Vergangenheit haben Sie heute und morgen Anspruch auf eine einfache und klare Krankenversicherung.



031 370 42 16

Tourismus



Der Verkehrsverein Wil hat **Christian Schmid** (38, Foto) zum neuen Leiter der Tourist Info Wil und Geschäftsführer des Verkehrsvereins gewählt. Er ersetzt **Benno Ruckstuhl**, der nach 20 Jahren im Herbst in den Ruhestand tritt. Christian Schmid, von 1987 bis 1992 Marketingleiter des Tourismusverbands St. Gallenland, leitet seit 1993 die Tonhalle St. Gallen (Kultur- und Kongresszentrum). Mit seinem Stellenantritt Anfang August wird die Tourist Info Wil ihren neuen Standort im neubauten Wiler Stadtsaal – dessen administrative Leitung ebenfalls Christian Schmid übertragen wurde – beziehen. *FM*

Nach einem zweieinhalbjährigen Absteher in die Surselva, wo sie bei der Alpenarena Flims, Laax, Falera in verschiedenen Funktionen – zuletzt als Assistentin des Direktors – tätig war, ist **Karin Stalder** (32) wieder an ihren Heimort zurückgekehrt. Seit kurzem leitet die in Rapperswil SG Aufgewachsene das Büro der Tourist Information des Verkehrs- und Verschönerungsvereins Rapperswil-Jona und hat damit die Nachfolge von **Stefan Handke** angetreten. Um der stetig steigenden Nachfrage in der neu gebauten Info-Stelle gerecht

werden zu können, kann Karin Stalder auf eine Mitarbeiterin mit einem 80%-Pensum, einen Praktikanten sowie drei Aushilfen für den Wochenenddienst zählen. *HU*

Denise Dillier übernimmt ab 1. Juli 1999 die operative Führung als Tourismusdirektorin Splügen/Rheinwald Tourismus. Sie ersetzt **Peter Huber**, der nach neunjähriger Tätigkeit seinen Rücktritt bekanntgab. *FM*

Hotellerie



Als neuer Direktor ab Anfang Mai für das 4-Stern-Hotel mit 80 Betten «La Val» in Brigels wurde vom Verwaltungsrat **Peter Konrad**, dipl. Hoteller-Restaurateur SHV/VDH gewählt. Er ist seit 1970 in Führungspositionen von Erstklass-Ferien- und Seminar-Hotels tätig. Nach Direktionen in Stoos/SZ, Silvaplana und Zurich sowie 4 1/2 Jahren als stv. Direktor im Seehotel Waldstätterhof Brunnen reizt ihn an der neuen Herausforderung, dass er wieder vermehrt die Gastgeberrolle wahrnehmen kann, nebst betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Aufgaben. Nach dreijähriger erfolgreicher und innovativer Arbeit verlässt der 38jährige Hoteller **Peter Bächli** auf Ende Ende April 1999. Er hat das Unternehmen der Camplium SA in

ein neuzeitliches und bedürfnisorientiertes Hotels für den Individual- sowie den Gruppengast neu geformt. Die Grundbasis für eine weitere, erfolgreiche Zukunft ist nun gelegt. **Peter Bächli** bildet sich dieses Jahr beim SAWI zum dipl. Marketingplaner aus. *r.*

Gastronomie & Technik



Seit 1. April führt **Markus Schneider** das Küchenteam im 4-Stern-Hotel Fürigen auf Fürigen NW. Mit dieser Besetzung will der neue Besitzer des «Fürigens», **Dirk J. Post**, neue Akzente setzen und auch die Einheimischen wieder ins Restaurant Sans Souci hoch über dem Vierwaldstättersee holen. Schneider arbeitete u.a. im «Bellevue Palace» in Bern, im «Chesa Grischuna» in Klosters und neun Jahre lang im «Astoria» in Luzern. Er ist «Maitre Rôtisseur» der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, will aber aus dem «Fürigen», das grösstenteils von Seminar- und Tagungsgästen aus der Schweiz lebt, keinen Gourmet-Tempel mit Punkten, Sternen und Hüten machen. *VY*

Susanne Hofer, zurzeit Geschäftsführerin im Hotel Restaurant Mövenpick Wächter in Bern, wird neu Direktorin für die beiden Berner Mövenpick-Betriebe Wächter und Casino. Die

Stellvertretung im Casino übernimmt **Michael Reinhardt**, jene im Wächter ist laut Susanne Hofer noch nicht geregelt. **Hans Trafflet**, bisher Geschäftsführer im Mövenpick Casino, übernimmt die Leitung der sich im Bau befindenden Migros-Restaurantsbetriebe «Park im Grünen» auf dem Berner Gurten. *DST*

entwickeln die pratique du ski et des sports de neige par le biais de la formation et du marketing. *MH*



«Product manager» des congrès et responsable des marchés de la Scandinavie et des pays de l'Est à Lausanne Tourisme. **Robert Bossert** (30 ans) quittera le 23 avril le monde du tourisme pour celui du football. Il a en effet été engagé à l'UEFA (Union européenne de football amateur) pour s'occuper de la promotion du football dans les pays de l'Est. Son poste à Lausanne Tourisme ne sera pas pourvu avant le 1er juin. On ne connaît pas encore le nom de son successeur. *LM*

Jean-Yves Blatt (34 ans) a pris la semaine dernière ses fonctions de directeur des ventes et du marketing à l'Hôtel cinq étoiles Le Mirador, au Mont-Pèlerin, au-dessus de Vevey. Pour ce faire, il a auparavant quitté le Grand Hotel Park à Gstaad (BE), où il avait occupé durant un peu plus de deux ans et demi les mêmes fonctions. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Jean-Yves Blatt a également travaillé durant cinq ans et demi à la société holding du groupe hôtelier Sunstar à Liestal (BL). *MH*

STM'99



Une soirée de clôture inoubliable

La soirée de clôture du Switzerland Travel Mart (STM), qui s'est déroulée le mardi 13 avril au soir, soit après le bouclage de notre précédente édition, s'est avérée «inoubliable» à différents titres (lire notre commentaire en page 17). La distribution à toutes les convives d'une paire de chaussettes jaunes comportant la double inscription «Schweizer Mittelland et la Suisse existe» a certainement contribué au caractère «inoubliable» de cette soirée conjointement organisée par le canton de Berne et Schweizer Mittelland

Tourisme. Chacune des quelque 600 convives avait en effet été invitée à revêtir ses chaussettes de ces adorables chaussettes jaunes afin de participer à une polka endiablée. C'est fort probablement par dépit que quelques membres de l'assistance, à commencer par **Marcel Vallotton** (à g.) et **Etienne Varga** (à dr.), directeurs respectivement des offices du tourisme d'Yverdon-les-Bains et de Nyon, avaient réservé un tout autre usage à ces chaussettes d'un goût pour le moins douteux. (Photo: *Laurent Missbauer*) *LM*

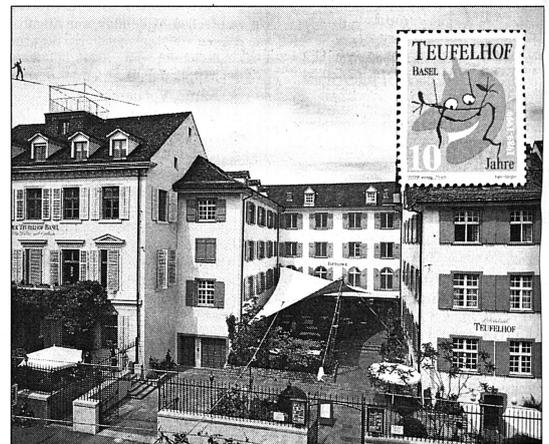
Hotelzimmer als Ausstellungsstücke

10 Jahre Teufelhof in Basel

Manche sind erstaunt, dass Basels Teufelhof «erst» zehn Jahre alt ist. So unterschiedlich wie der Teufelhof wahrgenommen wird, so vielfältig ist sein Facettenreichtum.

KARL JOSEF VERDING

Nach sieben Jahren Theater/Café zum Teufel am Basler Andreasplatz war **Monica** und **Dominic Thommy-Kneschaurek** der Rahmen sowohl im gastronomischen wie auch im kulturellen Bereich zu eng geworden. Bald entdeckten sie die Ruine des grossen Durchsesserhofs, der mit seiner räumlichen Struktur genau ihren Vorstellungen entsprach. Doch dann begann für die Thommys ein ganz anderes Theater. Es hagelte nämlich nur so von Einsprachen gegen ihr Kulturprojekt. Doch nach 6 1/2-jähriger Bewilligungsabklärung konnte der Teufelhof am 28. April 1989 endlich seine Tore öffnen. Schon im ersten Jahr verlieh der Gastroführer **Gault Millau** der Teufelhofküche 17 Punkte. Doch nicht nur die Gastronomie erhielt Anerkennung. Die als bewohnbare Kunstwerke gestalteten Zimmer im Kunsthotel – wo in den letzten zehn Jahren 25 Künstlerinnen und Künstler eine Installation realisieren konnten – fanden überregionale Beachtung. 1993 wurde dem Teufelhof als

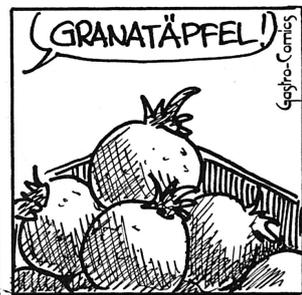


Ein Ort der Kultur und der Gastlichkeit von überregionaler Bedeutung: das Kultur- und Gasthaus Teufelhof in Basel. *Fotos: Claude Giger*

erstem Dienstleistungsunternehmen für seine Unternehmensphilosophie der «design preis schweiz» verliehen. Ein wichtiger Erweiterungsschritt erfolgte am 7. Oktober 1996, als in der Nachbarliegenschaft das Galeriehotel eröffnet und gleichzeitig ein weiteres

Ausstellungskonzept realisiert wurde. Im Gegensatz zu den individuell gestalteten Zimmern im Kunsthotel stehen im Galeriehotel sämtliche Gästezimmer und öffentlichen Räume einer einzigen Künstlerpersönlichkeit als Ausstellungsfläche zur Verfügung.

Mit freundlicher Unterstützung von



BMW Bar, New York

Autohersteller BMW droht Hotelier

Roland Solenthaler, Hotelier und Gastro-Unternehmer in New York, hat Ärger mit dem Autohersteller BMW: Seine gleichnamige New Yorker Bar B.M.W. (Beer, Music, Wine) soll umbenannt werden. Unter Androhung einer Klage verlangte dies kürzlich der Washingtoner Rechtsvertreter der Bayerischen Motorenwerke. BMW sei eine weltweit eingetragene Marke; diese dürfe nicht missbräuchlich verwendet werden. Doch Roland Solenthaler ist um eine Lösung nicht verlegen. Statt B.M.W. soll seine Bar in Manhattan fortan BMUU (sprich «double U») heissen. Sprachlich macht dies kaum einen Unterschied. Den pingeligen Bayern wird wohl nichts anderes übrig bleiben, als einzulernen... *CM*

FRONT/KADER

Das Nr. 1 Restaurant & Bar Nähe Flughafen-Zürich

Alles ist da: Das exklusive Stübli fürs Feinste, die rustikale Gaststube für jedermann, das gediegene Speiserestaurant für Businesslunch & Dinner, eine Terasse für «gemütliches open air» oder die elegante Apéro-Bar wo sich die Geschäftswelt trifft. Das einzige was noch fehlt, sind Sie: Die professionelle

Servicefachpersönlichkeit als Betriebsassistent/in

Sie unterstützen die Geschäftsführung in allen wichtigen Frontbereichen! So übernehmen Sie z. B. von Zeit zu Zeit eine eigene Servicestation, helfen mit bei der Organisation von speziellen Anlässen, nehmen Bankettbestellungen entgegen und mittelfristig kommt noch die Lehrlingsbetreuung dazu. Eigentlich ist Ihre Tätigkeit ein Mix aus Servicefachangestellte/r, Restaurationsleiterin und StellvertreterIn der Inhaberfamilie. Hätten Sie Lust?

Wir sind gespannt auf Sie! Anruf genügt. Oder senden Sie uns Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto.

Geöffnet von 17.00 – 24.00 Uhr Samstag & Sonntag frei ...

Man wird Sie beneiden! Die Bar ist bestens eingeführt und Teil eines bekannten Speiserestaurants in der Nähe des Flughafens Zürich. Ob Small Talk oder Business Talk: Hier trifft man sich, es wird noch schnell etwas wichtiges besprochen oder man entspannt sich ganz einfach bei einem feinen Drink. Und genau in diesem spannenden Umfeld sind Sie die charmante Gastgeberin als

Leiterin der Apéro-Bar

Was könnte Ihnen besseres passieren? Geniessen Sie die attraktiven Öffnungszeiten, das gediegene Ambiente, den Hauch von Exklusivität und die Vorteile grosser beruflicher Freiheit. Denn Sie sind eigentlich eine One-Woman-Show und «leiten» Ihre anspruchsvolle Kundschaft vom Geschäftsalltag hinein in einen gemütlichen Feierabend.

Wollen Sie mehr erfahren? Wir lassen uns von Ihrem Anruf überraschen! Und wenn Sie den schriftlichen Weg bevorzugen: CV und Foto bitte, damit wir uns ein «Bild» von Ihnen machen können.

human resources
management

EXECUTIVE SEARCH
ASSESSMENTS
FACH- UND
FÜHRUNGSKRÄFTE

hotel
staff

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

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

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Gastroberater: Cornelia Brugger und Ansgar Schäfer • Adresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 878 70 00 • Fax 01 878 70 01 • Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch • Business-Partner: Erich Chiavi, Company-Coaching • Anja Knick, Communications • Sharon Portney, Marketing & Administration • Silvia Brunner, Assessments • Peter Wagner, Gastro-Consulting • Domizil: Handelszentrum Wallisellen HZW, Alte Winterthurerstr. 14, 8304 Wallisellen

Taylor-made solutions for successful events

«Es war eine grossartige Erfahrung und wir werden gerne wieder mit Ihnen zusammenarbeiten. Sie sind ein Beispiel für die ganze Branche...» Soweit der Originalton einer oft gehörten Aussage von Kunden unserer Mandantin, die im Markt des Special Event Managements in der Schweiz und europaweit eine Spitzenposition einnimmt. Der Einsatzort ist Zürich. Um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden suchen wir eine begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Operation Manager/in Special Events

Ausstrahlung, Verkaufsfair, Weltoffenheit und Kommunikationsstärke – auch in E & F – sind ideale Voraussetzungen. Berufserfahrungen als F&B-ManagerIn, OrganisatorIn von Spezialanlässen oder als CateringspezialistIn sind unerlässlich! Optimales Alter: 26–32. Organisieren Sie unvergessliche Anlässe! Eine international angesehene Unternehmung bietet Ihnen dazu die perfekte Plattform. Ask for more information!

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 878 70 00 • Fax 01 878 70 01 • Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

World-wide experience in the different facts of tourism

Mit «Destination Management Services», Tourismus-Dienstleistungen, Incoming & Event Solutions hat sich unsere Mandantin eine europäische Spitzenposition erobert. Domizil ist Zürich. Der kontinuierliche Ausbau der Marktaktivitäten verlangt nach einer weiteren Professionalisierung auf operativer Ebene. Wir wenden uns daher an eine kommunikative und kompetente **Tourismus-Persönlichkeit** als

Operation Manager/in Incoming

«Destination Management» bzw. die individuell auf Kundenwünsche zugeschnittene Offertstellung mit anschließender Organisation und Durchführung von Incentives sind Ihre wichtigsten Aufgaben, Schwerpunkt ist die Deutschschweiz. Als lösungsorientierter, mehrsprachiger und verkaufstalentierter Touristiker haben Sie die Chance in einem internationalen, professionellen Team einen neuen Schwerpunkt Ihrer Karriere zu setzen. Idealerweise: 25–30. Please contact your Consultant. *Ansgar Schäfer*

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 878 70 00 • Fax 01 878 70 01 • Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

Samstag/Sonntag und abends frei ...

Wünschen Sie sich mehr Lebensqualität ohne dabei auf eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe zu verzichten? Bei unserem Auftraggeber, einem kleineren, renommierten Restaurationsunternehmen lässt sich dieser Wunsch realisieren: Attraktiver Tagesbetrieb an Toplage in der City von Zürich. Die internationale Geschäftskundschaft stellt hohe Ansprüche, die Service-Crew von 3–4 Mitarbeiterinnen ist gut eingespult. Was noch fehlt ist eine begeisterungsfähige und fachkompetente Dame zur Führung dieses Teams:

Chef de Service/Restaurationsleiterin als Stv. Betriebsleiterin

Die Aufgaben im Überblick: Bearbeitung von Projekten im Bereich F&B, Organisation und Durchführung von Spezialanlässen, Erstellen von Offerten, Kundenberatung, Leitung der Servicefachangestellten sowie die Stellvertretung des Geschäftsleiters. Idealprofil: Führungserfahrung im Service, optimalerweise aus dem oberen Segment, E & F mündlich wünschenswert, PC-gewandt, Flair fürs Detail. Sie erhalten dafür ein hohes Mass an Selbstständigkeit in einem absolut professionellen Umfeld.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto. Absolute Diskretion ist zugesichert.

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 878 70 00 • Fax 01 878 70 01 • Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

Attraktiver Tagesbetrieb: 9.00–14.45 Uhr, am Wochenende frei!

Planen Sie eine Aus- oder Weiterbildung? Oder wollen Sie ganz einfach mehr Zeit für sich? Dann haben wir genau das Richtige für Sie: Ein kleineres Restaurationsunternehmen mit aussergewöhnlicher Infrastruktur, elegant-modern und seit vielen Jahren erfolgreich im Markt etabliert. Internationale Kundschaft, praktisch ausschliesslich aus Wirtschaftskreisen; die Ambiente, das Umfeld, der Service und die Küche entsprechen einem hohen Niveau. Standort: Stadt Zürich in bester Lage. Seltene Chance für eine professionelle Servicefachpersönlichkeit als

Gastgeberin mit Flair für den feinen Service (60%)

Mittags verwöhnen Sie Ihre anspruchsvollen Gäste – vorher und nachher erwarten Sie interessante Zusatzaufgaben wie z. B. Bestellungen von Weinen, Mithilfe am Buffet, Ablösung an der Kasse und administrative Tätigkeiten. **Vorteile:** Samstag und Sonntag frei; ideale Arbeitszeiten mit 60%-Pensum.

Wollen Sie's prüfen? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie uns ganz einfach Ihre vollständigen Unterlagen **mit Foto**. Volle Diskretion ist gewährleistet.

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 878 70 00 • Fax 01 878 70 01 • Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen



Inserieren in Sekunden –
eine Stelle in Sekunden:
<http://www.gastronet.ch>

Inhalt	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1–5
Hotellerie/Verkauf/ Tourismus	6–18
International/ Stellengesuche	26–27

Sommaire	Page
Marché de l'emploi	19–21
Marché international de l'emploi	22
Demandes d'emploi	22

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr



Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 3

hotel staff

human resources management

Zürich

Regionaldirektor · Geschäftsführer
Key Account Managerin · Marketing & Verkaufsleiter
Sales & Marketingassistentin · Sales Administration
Assistentin Einkauf / Verkauf · Betriebsassistentin
Chef de réception · Receptionistin · F&B Managerin
Reservationssekretärin · Eidg. dipl. Küchenchef
Restaurantleiter · Chef de service · Personalberaterin
Personalassistentin · Buchhalterin

MobilzeitArbeit

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

Sales Managerin

«Holmes Places» Zürich. Wir suchen die junge, sportlich engagierte Mitarbeiterin, mit Erfahrung in Key Account, Verkaufspräsentationen, Umgang mit Menschen und EDV-Erfahrungen, mit D/E Kenntnissen.

Sales Assistent

Für den exklusiven Fitnessclub «Holmes Places» Zürich, suchen wir einen sportlich interessierten Verkaufsrepräsentanten, mit Erfahrung in Akquisition und Koordination, spontan, fröhlicher Umgang mit Menschen, EDV-Erfahrungen, D/E Kenntnissen.

Ganze Schweiz

Geschäftsführerin · Betriebsleiterin · Hotelsekretärin
Direktionsassistentin · Direktionssekretärin
Sales Managerin · F&B Assistentin · Gouvernante
Night Auditor · Chef de réception · Receptionistin
Küchenchef · Sous-chef · Chef pâtissier · Poissonier
Chef de partie · Diätkoch · Commis de cuisine
Chef de service · Chef de rang · Hostess · Barmaid

E-Mail Kurt.Oehrl@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 restaurant brienzersee

3852 Ringgenberg
Tel. 033 822 23 53
Fax 033 822 02 32

Haben Sie Freude am Service, am Gästempfang und Selbständigkeit? Dann sind Sie die ideale

Mitgastgeberin/nen
für die kommende Sommersaison 1999

Sprachkenntnisse (Engl.) erwünscht (Eintritt nach Vereinbarung), auch Teilzeit möglich!

Wenn Sie mehr über uns erfahren möchten, rufen Sie an oder senden Ihre schriftliche Bewerbung an
Sonja Cadisch

113266/107808



Bei Eiger, Mönch und Jungfrau

Gastronomischer Treffpunkt im Herzen der Jungfrau-Region!

Zur Unterstützung unseres Küchen- und Serviceteams sind für die Sommersaison oder in Jahresstelle frei:

Küche:
Chef de partie

Service:
Chef de rang (mit Erfahrung)

Eine vielseitige, interessante Arbeit in einem gut eingespielten Team erwartet Sie.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.



LES JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

SUISSE

Gastronomie-Hotel, Gault Millau-Restaurant
R.+Y. Stöckli, CH-3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51
Internet: www.hotel-alpenblick.ch
E-Mail: info@hotel-alpenblick.ch

113114/98008



Erfolg! Auch Ihr Ziel?

Für unser Erstklass-Hotel mit Ganzjahresbetrieb, welches sich auf der Sonnenseite von Zürich befindet, suchen wir für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant (140 Sitzplätze, Sommerterrasse 100 Sitzplätze) sowie für unseren anspruchsvollen Etagenservice per 1. Juli 1999 oder nach Übereinkunft eine/n selbständige/n, verkaufsorientierte/n mitdenkende/n, kommunikative/n und engagierte/n, Kadermitarbeiter/in als

Restaurantleiter/in

Sie sind eine initiative Persönlichkeit mit gesundem Durchsetzungsvermögen, bringen eine fundierte Grundausbildung, Erfahrung im Restaurationsbereich und in der Administration mit. Sie führen und motivieren Ihre Brigade von 18 Mitarbeitern kompetent und betreuen die Ausbildung unserer Lehrlinge. Sie verstehen es, mit einer anspruchsvollen internationalen Kundschaft charmant und freundlich umzugehen. Gewandtheit im deutschen, englischen und französischen Ausdruck sowie Eigenmotivation und Spass an der Arbeit runden das Idealprofil ab.

Wenn Sie an diesem herausfordernden, dynamischen Job mit viel Eigenverantwortung Interesse haben, dann finden Sie in unserem ****-Hotel Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Béat P. Zeller, Direktor.



KURHAUSSTRASSE 20 • POSTFACH • CH-8030 ZÜRICH
TEL. 01 269 10 00 • FAX 01 269 10 01
e-mail: reservations@dolderwaldhaus.ch

113175/41327

Wo ist meine htr?
Jedem seine



Telefon 031 370 42 22
für 138.- inkl. MwSt./Jahr

Restaurant Guggach

am Bucheggplatz

8057 Zürich 01-3633210

Noch immer suchen wir zum Ausbau unseres dynamischen Teams eine/n 20- bis 30-j. Schweizer/in als

Chef de partie

Angenehmer Arbeitsplatz,
Sonntag sowie alle Feiertage frei.
Gratisparkplatz.

Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00-20.00 Uhr) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
am Bucheggplatz
Rötelstrasse 150
8057 Zürich, Tel. 01 363 32 10

113105/40380



Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Restaurant im individuellen Stadthotel im Grünen eine/n

Chef de partie/Saucier

Sie sind innovativ und haben Freude daran, Ihr berufliches Können in ein mittelgroßes Team einzubringen und unsere Gäste zu verwöhnen.

Ebenso suchen wir eine/n

Servicefachangestellte/n

Gästekontakt, Gastgeber sein und frontorientiertes Verkaufen sollten keine Fremdwörter für Sie sein.

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

Hotel Engimatt
z. H. Bruno Schenk
Engimattstrasse 14
8002 Zürich



113125/40207

Hotel & Restaurant Engimatt
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16, Telefax 01 201 25 16

Auf dem Weg zum Gault Millau...

Gäbe es einen Schönheitswettbewerb für Landgasthöfe, dann würde dieses «Bijou» im Zürcher Oberland, inmitten einer herrlichen Umgebung, sicherlich den ersten Preis gewinnen! Die charmante «Honeymoon-Suite», die stilvoll und doch modern eingerichteten Zimmer sowie das spezielle Ambiente mit dem Hauch von Extravaganz sind nur einige der Highlights. Klar, dass da auch die Restaurationsbereiche nicht zu kurz kommen; sie sind heute schon ein beliebter Treffpunkt für anspruchsvolle Gäste. Ziel ist es, in absehbarer Zeit im Gault Millau aufgenommen zu werden. Dazu braucht es die engagierte,

unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Küchenchef

Als kreativer Fan von Frischprodukten bringen Sie nicht nur Führungserfahrung mit, sondern sind ebenso kalkulationssicher wie qualitätsbewusst. Ausserdem sind Sie ein guter Motivator, beweisen Verhandlungsgeschick bei den Lieferanten und zeigen sich auch gerne mal bei den Gästen. Kurz: der Wille, Aussergewöhnliches zu leisten ist sozusagen Ihr Markenzeichen. Es erwartet Sie eine spannende Herausforderung, bei der auch junge Profiköche, die sich zutrauen eine mittelgrosse Brigade zu führen, eine Chance erhalten.

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt! Oder ganz einfach CV und Foto einsenden.

Ihre Beraterin: Cornelia Brugger

SCHAEFER & PARTNER

Personal-Management

MO 112607/034818

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 878 70 00 • Fax 01 878 70 01 • Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurstr. 14A, 8304 Wallisellen

Modern geführte Klinik in Zürich-Nord

Sie sind als Jungkoch auf dem Sprung? Oder sind Sie ein kreativer Chef de partie auf der Suche nach einer neuen anspruchsvollen Aufgabe in einem gut eingespielten Team von 10-12 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern? Und trifft die folgende Bezeichnung auf Sie zu?

«Sympathische Persönlichkeit als Chef de partie»

Wenn ja, dann haben wir möglicherweise das richtige Sprungbrett für Sie! Facts & Figures: Öffentliche Cafeteria, Personalrestaurant, Produktionsküche und internes Catering. Hauptsächlich geht's für Sie um die warme Küche aber auch auf dem «Garde-manger» müsste man gelegentlich mal einspringen. Ab wann? Am liebsten ab sofort. Wir warten aber auch auf Sie, wenn Sie der Richtige sind...

Interesse? Anruf genügt oder ganz einfach CV & Foto in einen Umschlag, damit wir uns ein «Bild» von Ihnen machen können. PC-Freaks kommen über E-Mail.

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 878 70 00 • Fax 01 878 70 01 • Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurstr. 14A, 8304 Wallisellen



PLANTEURS REUNIS

le monde des Fromages

Der umfassende Partner der Schweizer Gastronomie

Die unabhängig operierenden Gesellschaften Prodega AG, Howeg-Planteurs Reunis AG und Growa AG sind organisatorisch in einer Unternehmensgruppe zusammengefasst. Die zur Bon appetit Holding AG gehörenden Unternehmen sind Marktführer im Schweizer Abhol- und Belieferungsgrosshandel. Wir suchen eine engagierte Persönlichkeit als

PR-Leiter/in

Ihr Aufgabenbereich

Eine neugeschaffene Position (Arbeitsort: Moosseedorf/BE), die Ihnen Gelegenheit bietet, Ihr Know-how anzuwenden und zu festigen. Sie sind für die interne und externe PR verantwortlich und tragen wesentlich dazu bei, den Bekanntheitsgrad der einzelnen Unternehmen zu fördern. Sie betreuen die gesamte Kommunikation innerhalb der Gesellschaften und verstärken die Information der Märkte durch wirkungsvolle Massnahmen. Kurz: Ihre Professionalität kommt voll zum Tragen!

Ihr Profil

Sie verfügen über eine PR-Ausbildung und haben Ihre praktische PR-Erfahrung bereits in ähnlicher Funktion unter Beweis gestellt. Als Profi sind Sie sprachlich stilvoller, textlich versiert und bringen die Fähigkeit mit, konzeptionell und vernetzt zu denken und zu handeln. Ein lebhaftes Interesse rund um das Thema «Handel und Gastronomie» wird vorausgesetzt. Sprachen: D sehr gut/F gut. Alter: 25- bis 40-jährig.

Interessiert? Wenn Sie sich sowohl als Macher/in wie auch als Teamplayer/in bezeichnen, sollten Sie sich bewerben. Ihr komplettes Dossier nimmt die beauftragte Personalberatungsunternehmung «Meichle + Partner AG» gerne entgegen.

Meichle + Partner AG • Spitalackerstrasse 60 • Telefon 031 - 333 80 80 • E-Mail: meichle@meichle.ch
3000 Bern 25 • Postfach 560 • Telefax 031 - 333 80 82 • Internet: http://www.meichle.ch

carrière féminine - Personalberatung für die Frau

Eine Dienstleistung der Meichle + Partner AG

Verfügen Sie über gute Kenntnisse in der italienischen Küche?

Wenn ja, dann sind Sie unser Kandidat!

Wir suchen einen qualifizierten und einsatzfreudigen

Küchenchef-Stellvertreter

Eintritt nach Vereinbarung.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Restaurant Grotto Ticino, Pizzeria Cafiero,
Breitenrainplatz 26, Postfach 575, 3000 Bern 22.

112177/139971

Naturverbunden mitten in der Bergwelt arbeiten?

Arbeitsort auf 2400 m ü. M.
ob Saas-Fee
15. Juli bis 15. September

Küchenghilfin & Serviceangestellte

E/F/D sprechend.
Unterkunft vorhanden.

A. Felber
Restaurant Berghaus Plattjen
3906 Saas Fee
Tel. 027 957 25 85

113171/401505

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

GESCHÄFTSFÜHRER W/M ITALIENISCHES KONZEPT

Für einen Betrieb eines in der ganzen Schweiz bekannten Grossgastronomieunternehmens mit einem modernen Konzept suchen wir den frontbezogenen Geschäftsführer, der die italienische Kultur und Lebensart liebt und lebt. Sie verstehen die betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge, erkennen deren Wichtigkeit in der Umsetzung, sind ein guter Organisator sowie vorbildlicher und moderner Leader. Sie sind zudem offen, humorvoll und belastbar, haben Weitsicht und ein schnelles Denken. Wenn Sie eine neue Herausforderung mit Begeisterung anpacken wollen und über einen Leistungsausweis als Geschäftsführer verfügen, rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

RESTAURATIONSLEITER W/M

Für den führenden Restaurantsbetrieb im Einzugsgebiet Zürich/Luzern suchen wir eine kommunikationsstarke Führungspersönlichkeit. Eine interessante, vielfältige und ausbaubare Aufgabe für einen belastbaren Berufsmann, der aufgrund seiner Ausbildung und Erfahrung dem F&B-Departement kompetent vorstehen kann. Sie sind 25 bis 35 Jahre jung, überzeugen durch ein tadelloses Auftreten und haben sich Berufserfahrung in der Schweiz und im Ausland erarbeitet. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

Was Sie lieben ist eine marktgerechte und fröhliche Küche – was Sie schätzen ist ein professioneller Arbeitgeber und ein ruhiges Arbeitsklima. Für diesen am Stadtrand von Zürich gelegenen und vielseitig ausgerichteten Gasthof suchen wir einen dynamischen aber dennoch ruhigen Küchenchef. Wenn Sie eine Position mit attraktiven Anstellungsbedingungen suchen, rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

Wir suchen für ein familiäres Dreisterne-Hotel mit gutbürgerlicher Küche im Kanton Wallis für die Sommersaison einen jungen Küchenchef oder erfahrenen Sous chef. Sie haben eine fundierte Ausbildung, sind eine dynamische, kreative und innovative Persönlichkeit und lieben es, Ihre Gäste mit einem frischen und saisonalen Angebot zu begeistern. Saisonbewilligung ist vorhanden.
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

KOCHEN IM RAMPENLICHT W/M

Möchten Sie einmal für Stars wie Mike Jagger, Sheryl Crow, the Beastie Boys oder Ricky Martin kochen? Hier ist Ihre Gelegenheit! Für ein Cateringunternehmen, das mit exklusiven Konzertveranstaltern zusammenarbeitet, suchen wir einen kreativen, unkomplizierten, fröhlichen Chef de partie, der gern mit einem jungen Team quer durch die Schweiz von Konzert zu Konzert mitreist und die Stars verwöhnt. Call me now!
Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

KOCH PRODUKTION TAGESDIENST

Sie suchen die Position, bei der selbständiges und verantwortungsbewusstes Handeln mit regelmäßigen Arbeitszeiten und grosszügigem Salär überein stimmen. Wenn Sie diese Herausforderung in einem internationalen Betrieb der Lebensmittelproduktion mit Top-Anstellungsbedingungen interessiert, dann rufen Sie mich noch heute an.
Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

CHEF DE SERVICE W/M

Für einen renommierten Hotelbetrieb in Luzern suchen wir einen erfahrenen und sprachlich versierten Chef de service im Alter bis zu 35 Jahren. Diese Kaderstelle fordert Ihr Führungs- und Organisationstalent und setzt viel Verantwortungsbewusstsein sowie Liebe zum Detail voraus. Es erwartet Sie eine gediegene Arbeitsatmosphäre in einem jungen, dynamischen Team. Wenn Sie daran interessiert sind, mehr über diese Herausforderung zu erfahren, dann freue ich mich auf Ihren Anruf.
Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

NACHWUCHS-MANAGERINNEN

Sie sind jung. Sie sind eine Frau der Zukunft. Und Sie kennen Ihre Energie, Ihre Fähigkeit als Leaderin und Ihre soziale Kompetenz. Was Ihnen noch fehlt, ist die richtige Herausforderung, die fordert und fördert. Eine Stelle, an der Sie sich weiter entwickeln können. Einen Challenge, durch den Sie Ihr Umfeld prägen können. Rufen Sie mich an, ich zeige Ihnen gern Ihre Chancen und Wege in eine erfolgreiche berufliche Zukunft auf.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

ASSISTENTIN MARKETING UND VERKAUF

Sie haben erst kürzlich Ihre Ausbildung an der Hotelschule abgeschlossen oder eine Anstellung in der Bankkassendadministration hinter sich und planen nun eine Zukunft in Sales und Marketing. Wir suchen die versierte Verkaufsassistentin mit flair fürs Marketing. Für dieses interessante und expandierende Unternehmen in einem aussergewöhnlichen Umfeld akquirieren, verkaufen und übernehmen Sie die Administration für attraktive Anlässe. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

TELEFONISTIN/SEKRETÄRIN TAGESDIENST

Grüezi, Bonjour, Hello... Immer charmant und freundlich begrüssen Sie die Anrufer und sind damit die Visitenkarte dieses Dienstleistungsunternehmens in Zürich. Nach etwas Berufserfahrung in der Gastronomie wünschen Sie sich nun einen Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit und freien Wochenenden. Von Vorteil sind etwas EDV-Erfahrung, die Fähigkeit, einen Geschäftsbrief eintippen zu können und etwas Sprachkenntnisse. Eine ideale Stelle für eine junge, gepflegte Dame zwischen 20 und 25 Jahren. Rufen Sie mich an.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

2. CONCIERGE

Sie erfüllen den Gästen jeden Wunsch und kümmern sich um jede Sorge? Diskretion als oberstes Gebot ist für Sie selbstverständlich, der Kontakt mit Menschen aus aller Welt Ihr beruflicher Alltag. Diese einmalige Stelle in einem internationalen Grosshotel in Zürich erlaubt es Ihnen, schon bald die begehrten goldenen Schlüssel am Revers zu tragen. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

ETAGENGOUVERNANTE

Für ein modernes Grosshotel in Zürich suchen wir eine junge und ausgewiesene Gouvernante mit Talent und Humor. Wenn Sie Ihre guten Qualifikation an einer neuen Position einsetzen möchten, eine Herausforderung mit Zukunftsperspektiven suchen und das internationale Umfeld zu schätzen wissen, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

COMMIS DE CUISINE

SIE ODER ER

Sie beherrschen die gehobene gutbürgerliche Küche und wissen, dass Erfolg wie die Liebe durch den Magen geht.

PÂTISSIER

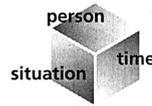
SIE ODER ER

Sie sind ein versierter Profi und unterstützen unseren Chef-Pâtissier bei der kreativen Gestaltung der Süssepsien und Dessertbuffets.

Vor allem aber passen Sie in unser sonniges Klima. Andrea Lichti freut sich auf Ihren Anruf unter 01 914 18 18 oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

SUNNE

Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küsnacht am Zürichsee



Covariation

Luginbühl & Tschanz, Organisationsberatung

Kochen aus Leidenschaft – Führen als Herausforderung

Tauchen Sie in eine andere Welt ein – sofern Sie die Region Seeland gerne haben und in einem neuen und modernen Betrieb arbeiten wollen. Wenn es Ihnen Freude bereitet, für Seminarteilnehmer zu kochen, Sie sich zudem auch in hektischen und anspruchsvollen Zeiten zurechtfinden, dann sind Sie auf dem besten Weg, sowohl für Hotelgäste, Restaurantbesucher, Touristen aus dem In- und Ausland als zukünftige/r

Küchenchef/In

zu wirken. In dieser leitenden Funktion steht Ihnen eine tat- und schlagkräftige Küchenequipe zur Seite. Damit Sie dem Betrieb Erfolg garantieren können, sollten Sie in der Lage sein, Ihre Mitarbeiter mit Kopf und Bauch zu führen. Belastbarkeit wird als eine Voraussetzung angesehen, damit Sie vollumfänglich zu jeder Zeit Verantwortung für eine Top-Qualität übernehmen können.

Mit Ihrer Organisationsgabe gelingt es Ihnen, optimal mit dem Servicepersonal zusammen zu arbeiten. Eine ihrer ausgeprägten Stärken ist die Servicekoordination. Mit Ihrer mehrjährigen Erfahrung als Küchenchef haben Sie die Lust am kreativen Machen nicht verloren. Sie sind ungefähr 30-jährig.

Die Gabe, gerne zu kochen und zu führen, hat Sie bis heute nicht verlassen: deshalb rechnen Sie mit einem entsprechenden Salär. Dies zu diskutieren sind wir gerne bereit. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Wenn wir Sie ansprechen, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte an: Covariation, Organisationsberatung, Michael Luginbühl, lic. phil. FSP, Waisenhausplatz 14, 3000 Bern 7, Tel. 031 311 69 11.



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

Geschäftsführerassistenz m/w

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

Interessiert? Dann senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse: Restaurant Opus, Alain Lardon, Bahnhofstr. 16, 6003 Luzern, Telefon 041 226 41 41

JÖRG LIENERT

UNTERNEHMENSBERATUNG PERSONAL-ORGANISATION-SCHULUNG

Das Hotel Schiller ist ein lebhaftes, mit ausserordentlich viel Charme neu eingerichtetes 4-Sterne-Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 80 Zimmern, Tex-Mex-Restaurant La Cucaracha, Bistro Grand Café und Casbah-Bar Casablanca. Im Auftrag des Hotel Schiller suchen wir den Kontakt zum/r neuen

Direktor/in

oder

Direktionsehepaar

Sie übernehmen ein top etabliertes Produkt, führen es weiter und verbessern es täglich. Auch haben Sie das notwendige Gespür, ca. 60 MitarbeiterInnen zu selektionieren und zu führen (coachen).

Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit aus dem F&B-Bereich mit abgeschlossener Hotelfachschulausbildung und idealerweise zwischen 28- und 35-jährig.

Wenn Sie an dieser anspruchsvollen und langfristigen Aufgabe in einem jungen Team und innovativen Unternehmen interessiert sind, freut sich Herr Stefan Preier auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diskretion dürfen Sie voraussetzen.

Jörg Lienert AG

Hirschmattstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041-227 80 30, Fax 041-227 80 41.

E-Mail: j.lienert@swissonline.ch, http://www.jobnet.ch/j.lienert



30047/113910



Inserieren Sie in der...

... über Telefax 031 370 42 23

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

ServicemitarbeiterIn: Sie wissen, wie man bedient, dann Sie haben es gelernt oder erfahren. Gepflegter Umgang in gediegenem Rahmen ist für Sie selbstverständlich. Über Speis und Trank wissen Sie Bescheid. Wenn Sie sich als Gastgeber fühlen, dann melden Sie sich jetzt in Zürich, Basel oder Luzern! Auch für Saison.

Chef de partie: Kreativität und Kochkenntnisse lassen sich in der Küche wunderbar vereinen. Sie haben eine Lehre, viel Freude an Ihrem Beruf und wollen weiterkommen. Wenn Sie dazu lernen und bereits Ihr Können unter Beweis stellen wollen, dann melden Sie sich jetzt bei uns.

Réception: Ihr Empfang bleibt den Gästen in Erinnerung, denn Sie begrüssen sie in Ihrer Sprache. In der Administration sind Sie genau und zuverlässig. Sie bringen Erfahrung und viel Freude mit. Wenn Sie ein Stadtmensch sind, dann melden Sie sich jetzt in Zürich oder Basel, lieben Sie das **Berner Oberland**, rufen Sie in Luzern an (auch für Praktikanten).

Sous-Chef: Sie sind der Mann, der gerne am Herd steht. Sie haben den Überblick und wissen, wie man mit der Brigade umzugehen hat. Wenn Sie dazu noch Organisationstalent besitzen und dies zum Einsatz bringen wollen, melden Sie sich jetzt in Zürich oder Basel.

Küchenchef: In einem gut eingeführten Betrieb erreichen Sie mit einer 8-Mann-Brigade Höchstleistungen. Ihr Können verzaubert die Gäste von nah und fern, denn Sie sind Koch mit Leib und Seele. Melden Sie sich in Basel.

Chefin de Service: Sie sind ein Nachtmensch und lieben eine unkonventionelle Atmosphäre. Wenn Sie an einem neuen Konzept in Basel interessiert sind, über achtet Sie gebiermentalität verfügen und voller Elan sind, haben wir die richtige Stelle.

BetriebsassistentIn: In einem schönen Ausflugs- und Touristengebiet im Berner Oberland bietet sich Fachleuten eine tolle Herausforderung. Wenn Sie darauf brennen, Ihre Fremdsprachen anzuwenden, freuen wir uns über Ihren Anruf oder Ihr Mail nach Luzern. Suchen Sie eine Herausforderung in Zürich, informieren Sie sich heute über unsere Angebote.

Restaurant-Leiter: Die Liebe zum Beruf hat Sie weiter gebracht. Mittlerweile wissen Sie, was es heisst, Gastgeber zu sein. Sie kennen sich im Service aus, schätzen den Umgang mit den Gästen, führen die Mitarbeiter und behalten den Überblick, sowohl im Restaurant wie im Bankettbereich. Rufen Sie uns jetzt in Zürich oder Basel an.

Gouvernante: Sie wissen die Strukturen zu halten und können dies Ihren Mitarbeitern vermitteln. In ein Haus mit Niveau suchen wir die Frau, die weiss, worauf es ankommt. Sie haben Erfahrung in ähnlicher Position und haben Freude an Ihrem Beruf. Wenn Sie Ihre Frau stehen wollen, dann melden Sie sich jetzt in Zürich.

LeiterIn Administration: Lieben Sie Abwechslung, Selbstständigkeit und geregelte Arbeitszeiten, dann haben wir genau das Richtige für Sie. Ihr Aufgabebereich umfasst die gesamte Buchhaltung mit Monats- und Jahresabschlüssen sowie die gesamte Administration. Wenn Sie entsprechende Erfahrung mitbringen, die englische Sprache in Wort und Schrift beherrschen und Ihren zukünftigen Arbeitsort in Engelberg sehen, rufen Sie jetzt in Luzern an.

Unser ganzes Stellenangebot finden Sie unter <http://www.gastronet.ch> der attraktivste und grösste Stellenmarkt für die Gastronomie!

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

Unser Team im Gourmet Lokal



sucht Unterstützung. Als

RestaurantleiterIn

übernehmen Sie die Führung ab Anfang August 1999. Für diese anspruchsvolle Position suchen wir eine kommunikative Persönlichkeit mit Sozialkompetenz und Freude an erlesenen Weinen und Speisen. Sind Sie ein Gourmet und ein Weinfreund, haben Sie zudem Erfahrung in der Personalführung? Dann wartet hier eine nicht alltägliche Aufgabe auf Sie.

Ebenfalls zur Ergänzung, in der Küche, suchen wir einen

Chefkoch

Sie bringen eine abgeschlossene Kochlehre sowie Führungserfahrung z.B. als Chef de Partie mit und haben zudem ein Flair für kulinarische Köstlichkeiten. Im weiteren arbeiten Sie selbständig und sind belastbar.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit, Schulungen und Entwicklungsmöglichkeiten an. Nebst 5 Wochen Ferien profitieren Sie auch von preiswerten Unterkunstmöglichkeiten in unseren Personalstudios und anderen Vergünstigungen.

Wenn Sie bei uns eine Mövenpick-Karriere starten wollen, zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

Lorenza Di Dio, Personalleiterin
 Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum
 Höhenweg, 4622 Egerkingen
 Telefon 062 398 07 07



Swiss Casinos ist das führende Schweizer Unternehmen, welches Casinos von hohem Qualitätsniveau plant, erstellt und betreibt. Dank einem hochstehenden Standard in Bezug auf Sicherheit, Professionalität und Technik sowie einer gepflegten Atmosphäre mit gutem Ambiente fühlen sich unsere Gäste bestens betreut. Damit diese kompetente Betreuung der Gäste durch unser starkes Wachstum auch in Zukunft gewährleistet ist, verstärken wir unser bestehendes Team in Thun und suchen eine kommunikative, dienstleistungsorientierte und führungsstarke Persönlichkeit als

Shift Manager (M/W)

Ihre Aufgaben:

- Herausragende Gastgeber-Funktion und operative Gesamtverantwortung während Ihrer Schicht
- Führung und Motivation der MitarbeiterInnen sowie Ausübung einer Vorbildfunktion
- Garant für die Ambiente, in welchem die Erwartungen der Gäste erfüllt, ja sogar übertroffen werden
- Mitarbeit im Bereich Marketing für die Gestaltung und Organisation von Casino Events und sonstigen Anlässen wie Tournaments

Ihre Qualifikationen:

- Aus- und Weiterbildung im Dienstleistungsbereich
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Kommunikative Persönlichkeit, die dank Ihrer Vorbildfunktion und der positiven Ausstrahlung Mitarbeitende und Gäste begeistern kann
- Gepflegte Erscheinung mit einem sicheren Auftreten
- Hohe Flexibilität und der Wunsch nach unkonventionellen Arbeitszeiten (Früh- und Spätdienste sowie Wochenenddienste)

Suchen Sie ein berufliches Umfeld, das geprägt durch Professionalität und starke Dienstleistungsorientierung eine Herausforderung für Sie darstellt?

Herr Konrad Dick freut sich auf Ihren Anruf und gibt Ihnen gerne nähere Informationen über diese äusserst interessante Aufgabe. Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.



THUN

Casino Thun Betriebs AG,
 Hofstettenstrasse 35, 3600 Thun
 Tel. 033 222 02 90, Fax 033 222 02 91

SWISS CASINOS



Im Auftrag der Gemeinde Mauren

Zu vermieten

im Zentrum von Mauren, im Herzen des Liechtensteiner Unterlandes, ab April 2000 oder nach Vereinbarung an

Gerant – Gerantin oder Geranten-Ehepaar

komplett renoviertes

Restaurant, 3 Stühle und Bar

ca. 270 m² Fläche und 150 Sitzplätze

Modernste Infrastruktur, neue Küche für erfahrenen Profikoch, Speise- und Personenlift, rollstuhlgängig, zwei Gartenterrassen, Wintergarten, Parkplätze.
 Personal- / Wirtwohnung vorhanden.

Nutzung für Kleinanlässe, Schulungen und Seminare

Schriftliche Bewerbung bitte an:

HERBERT MARXER ANSTALT

Immobilienberatung · Kopiercenter

Landstrasse 3 · 9490 Vaduz

Telefon 075 233 30 80 · Telefax 075 232 94 75

E-mail: h.marxer@marxer.li

Internet: <http://www.marxer.li>

113195/401533

Für unser neues, schönes Restaurant L'Hexagone in der Zürcher Innenstadt suchen wir per sofort einen aufgestellten, gelernten und zuverlässigen

Jungkoch

Haben Sie Freude an einer anspruchsvollen Küche? Sind Sie kreativ, flexibel und lieben das selbständige Arbeiten? Dann melden Sie sich telefonisch bei:

Restaurant L'Hexagone
 (Stefan Staiger), Kuttelgasse 15
 8001 Zürich
 Telefon 01 211 94 11.

MP 113108/158437



Restaurant Traube 9050 Appenzell

K.+M. Hunziker-Sager Tel. 071 787 14 07
 Marktgasse 7 Fax 071 787 24 19

In unser schönes Speiserestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung freundliche

ServicemitarbeiterIn

Sind Sie interessiert, stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
 Familie K. und M. Hunziker, Tel. 071 787 14 07, Fax 071 787 24 19.

113241/300080

DAVOS-PARSENN PISCHA • RINERHORN

Die Davos-Par Jenn-Bahnen, eine der grössten und erfolgreichsten Bergbahnunternehmungen der Schweiz, suchen per Herbst 1999 oder nach Vereinbarung ein

Gerantenpaar für das Berghaus Schifer

(Pacht möglich)

Das schmucke Berghaus bietet Übernachtungsmöglichkeiten für 60 Personen in Doppel- und Vierbettzimmern sowie Massenzimmer. Das Restaurant mit 120 Innenplätzen und einer schönen Sonnenterrasse mit 180 Plätzen ist bei unseren Gästen ein beliebter Treffpunkt zum Mittagessen. Das Berghaus weist einen rustikalen, heimeligen Charakter auf und mit dem Cheminée wird dem Innenraum eine besondere Note versetzt! Während der Wintersaison (Sommer geschlossen) haben Sie Ihren Wohnsitz in diesem wundervollen Berghaus.

Für diese Position bringen Sie mehrjährige Erfahrungen in der Führung und Organisation eines Berghauses mit. Unsere internationalen Gäste betreuen Sie als sprachgewandte Gastgeber mit viel Herzblut. In Ihrer Arbeit werden Sie von unserer Gastronomiezentrale und der Marketingabteilung tatkräftig unterstützt.



Fühlen Sie sich von dieser anspruchsvollen Aufgabe angesprochen? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Persönlich, Georges Burger,
 AG Davos-Par Jenn-Bahnen,
 Promenade 157,
 7260 Davos Dorf

DA 113177/91286

Wir sind ein modernes Stadt- und Seminarhotel im Zentrum von Winterthur mit zwei Restaurants à je 100 Plätzen und einer Bar sowie sieben Seminar- und Bankettzimmern für 2 bis 200 Personen. Zu meiner Entlastung und Führung des F&B-Bereichs suche ich per 1. Juli 1999:

Leiterin oder Leiter Restaurants/ Vizedirektor/in

Die Hauptaufgaben: Sie führen und koordinieren die 2 Restaurants, Bankette und Bar in allen Bereichen. Sie sind der/die herzliche Gastgeber/in, der/die mit seinem/ihrer Fachwissen und Einsatz für alle Mitarbeiterinnen ein Vorbild ist. Zusammen mit einem Führungsteam und die Lehrausbildung sind für Sie keine Fremdwörter. Sie prägen Ihren Verantwortungsbereich nachhaltig und unterstützen mich in allen Belangen der Geschäftsführung.

Das Profil: Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe (Hotelfachschule) sowie einige Jahre Führungserfahrung und fühlen sich sicher im EDV-Bereich. Sie denken unternehmerisch und sind voller Tatendrang. Ausserdem sind Sie initiativ, belastbar und bereit, sich durchzusetzen. Sie werden von Gästen und Mitarbeitern/-innen dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit geschätzt und respektiert.

Die Perspektiven: Diese Aufgaben eröffnen Ihnen die Chance, mit grosser Selbstständigkeit eigenverantwortlich Ihre Ideen zu verwirklichen. Sie haben die Möglichkeit, die Zukunft des Betriebes langfristig sowie nachhaltig mitzubestimmen und durch Beteiligung auch von Fortschritten zu profitieren.

Interessiert? Dann erwarte ich gerne Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an Rolf Wartmann.

PS: auf dem Internet www.wartmann.ch erhalten Sie einen ersten Eindruck des Betriebes!

113301/08415

CH-8400 WINTERTHUR
 RUDOLFSTR. 15, BEIM BAHNHOF
 TELEFON 052 212 84 21
 TELEFAX 052 213 30 37



★★★★★

HOTEL EULER BASEL

Centralbahnplatz 14, 4002 Basel
 Tel. +41 61 272 45 00, Fax +41 61 271 50 00

Das einzige, was wir nicht haben – ist Sie!

Für unser Manz Privacy Hotel, Hotel Euler in Basel suchen wir per sofort einen:

VIZEDIREKTOR

mit Schwerpunkt in der Administration

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Euler, John M. Rusterholz
 Centralbahnplatz 14
 4002 Basel



113117/9131

H & G

HOTEL GAST AG

Hotel Gast AG

Für drei unserer Hotelbetriebe im Raum Zürich und im Engadin suchen wir einen neuen Küchenchef, deren Vorgänger innerhalb unserer Firma befördert werden oder die sich nach einigen Jahren beruflich verändern wollen. Auf Juni 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir deshalb eine/n

motiviert/e/n, professionelle/n, moderne/n

Küchenchef/in

dem/der Organisation, Kalkulation und die Führung des Küchenteams ebenso am Herzen liegen wie kulinarische Spitzenleistungen. Wir wünschen uns eine belastbare Persönlichkeit mit unternehmerischer Einstellung, die ein junges, aufgeschlossenes Team kompetent führen und motivieren kann. Die Liebe für eine moderne, echte Küchenleistung wird ergänzt durch das Interesse am gesamten Hotelbetrieb. Unsere Küchenchefs nehmen dafür innerhalb der Firma eine sehr wichtige Position ein und werden am Abteilungserfolg auch finanziell beteiligt.

Die Betriebe haben jeweils zwei Restaurants mit verschiedenen Konzepten und zum Teil grosse Bankettabteilungen. Die Gastronomie hat bei unseren Betrieben einen sehr hohen Stellenwert, was weitherum auch bekannt ist und geschätzt wird. Die H&G Hotel Gast AG ist eine Gruppe mit Hotels im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Berner Oberland und bietet interessante Herausforderungen, regelmässige Schulungen, zeitgemässe Organisationsstrukturen sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Wollen Sie diese Chance packen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

H&G Hotel Gast AG, Thomas Linsi
Oberdorfstrasse 54, 8852 Altendorf
Tel. 055 442 48 40 (direkt)
Fax 055 442 64 63
E-mail: hotelgast@hotelgast.ch

113154/303291

DAVOS-PARSENN PISCHA • RINERHORN

Die Davos-Parseenn-Bahnen, eine der grössten und erfolgreichsten Bergbahnunternehmungen der Schweiz, suchen per Herbst 1999 oder nach Vereinbarung ein/e/n

Geranten/Gerantenpaar

für das bekannte Bergrestaurant Weissfluhjoch

Der grosse Gastronomiebetrieb mit stilvollem Panoramarestaurant (130 Plätze), grossem Self-Service (340 Plätze) sowie drei Aussenbetrieben (Schneebars) liegt am wichtigsten Verkehrsknotenpunkt des grossen Wintersportgebietes. Während der Wintersaison verwöhnen wir Gäste aus der ganzen Welt, organisieren Bankette und unterstützen die diversen Veranstaltungen im Parsenngebiet!

Für diese Position bringen Sie mehrjährige Erfahrungen in der Führung und Organisation eines Grossbetriebes mit. Unsere internationalen Gäste betreuen Sie als sprachgewandte Gastgeber mit viel Herzblut. In Ihrer Arbeit werden Sie von unserer Gastronomiezentrale und der Marketingabteilung tatkräftig unterstützt.



Fühlen Sie sich von dieser anspruchsvollen Aufgabe angesprochen? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Persönlich, Georges Burger,
AG Davos-Parseenn-Bahnen,
Promenade 157,
7260 Davos Dorf

DA 113178/312266

Park Hotel Beausite

Wengen · Jungfrau

Für unser 4-Sterne-Hotel mit Hallenbad, Solarium und Sauna suchen wir für die kommende Sommersaison (ab zirka Mitte Mai) noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
Küchenhilfe

Etage:
Zimmerfrau

Buffet/Office:

Buffet- und Officemitarbeiter/in

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:
Erich Leemann, Park Hotel Beausite, 3823 Wengen
Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10

113284/37605



Unser Auftraggeber ist die **Dolder Grand Hotel + Hotel Dolder Waldhausen AG**, Zürich
In Ihrem Auftrag suchen wir einen erfahrenen

Buchhalter/Finanzchef

In dieser Kaderposition zeichnen Sie verantwortlich für den gesamten Bereich Finanzen und Buchhaltung dieser grossen Unternehmung.

Ihr Aufgabenbereich:

- Erstellen der Finanzbuchhaltung, Monats-/ Quartals-/ Jahresabschlüsse (Bilanzsicherheit Voraussetzung)
- Budgetvorbereitungen/Liquiditätskontrolle Bankkonti/Kreditlimiten, Verkehr mit Banken, Wohlfahrtsfonds
- Vorbereitung und Überwachung Investitionsanträge im Liegenschaftsbereich
- Sachversicherungen ganze Firma
- Koordination der einzelnen Schnittstellen/Verbesserung im Bereich der Zusammenarbeit mit einzelnen Kostenstellen.
- Regelmässige Berichterstattung an die Geschäftsleitung.

Ihr Profil:

- Kaufmännische Lehre oder Handelsschule/ Matura
- Abschluss als Buchhalter/Controller (mit Fachausweis oder dipl. Buchhalter, evtl. HWV/BWL)
- wenn möglich Branchenkenntnisse der Hotellerie oder Gastronomie, vertraut im Umgang mit EDV-Anwendungen (Word/Excel/ Abacus usw.)
- Wir sprechen für diese Top-Position Bewerber mit fundierter Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Stellung als Finanzchef/Buchhalter in grösseren Unternehmungsgruppen an, wir setzen voraus, dass Sie versiert sind im Umgang mit Banken und erwarten für diese absolute Vertrauensstellung eine Persönlichkeit mit hoher Eigenverantwortung und Integrität.

Idealalter zirka 32–45 Jahre
Eintritt: nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Unterlagen mit Foto und Handschriftprobe an die Beauftragte:
HOReGA Select AG Kaderberatung
Frau Y. Hirsbrunner/Herrn R. Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

HOReGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter-Pächtersuche

113264/208191

BEREST AG

Beratung Restaurantbetriebe
Treibhand

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastgewerbliche Betriebe in der gesamten Schweiz und expandieren weiter, neben Management-Mandaten bilden die Beratung und die Treuhänderabteilung weitere Schwerpunkte der Firma.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n engagierte/n, selbständige/n und erfolgsorientierte/n

Projektbetreuer/in

mit Abschluss einer Hotelfachschule (idealiter 25 bis 30 JJ) und ersten Führungserfahrungen

Das Aufgabenfeld umfasst unter anderem:

- Unterstützung der Managementbetriebe in organisatorischen und fachlichen Belangen
- Erstellen von Konzepten, Marketingstrategien und deren Umsetzung
- Angebotsgestaltung und Kombination im Einkauf
- Ausarbeitung und Analyse von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen sowie Budgetierung
- Betriebsübernahmen/Neueröffnungen.

Wenn Sie interessiert sind, aktiv am Erfolg unseres Unternehmens mitzuarbeiten, freut sich Herr Johann Rudolf Meier über Ihre Bewerbungsunterlagen.

BEREST AG
P 113291/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

Grosses Hotel in Graubünden sucht für kommende Sommersaison, evtl. Wintersaison

Réceptionist/in

Hotel Cresta
7460 Savognin
Telefon 081 684 17 55

113267/30481

wake ✓p

Wann entscheiden Sie sich für Ihre Weiterbildung – Ausbildung – Karriereentwicklung?

wake up – unabhängige und kompetente Beratung – langjährige Erfahrung in internationaler Hotelkette

wake up – Verlangen Sie unverbindlich die Unterlagen

wake up
Laufbahnberatung für Hotellerie & Gastronomie
Susanne Eichenberger
In der Ey 39, 8047 Zürich
Telefon 01 401 15 60

113257/39853

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 motivierten

Chef de partie

Schriftliche Bewerbungen an:
Herrn Alain Bächler, Tel. 026 322 30 69
Rte de Bourguillon 15
1722 Fribourg-Bourguillon

Sonntag und Montag geschlossen

113139/216243

Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Unser Restaurant **LAOMAI** dagegen verführt zu einer kulinarischen Reise durch den geheimnisvollen, farbigen und vielfältigen Fernen Osten.

Für diesen grossen Restaurationsbetrieb in Zürich suchen wir den

GESCHÄFTSFÜHRER

der Freude hat an Asien und an einem sehr vielfältigen Betrieb, der aus zwei Konzepttypen besteht.

Um für diese anspruchsvolle Aufgabe das richtige Rüstzeug mitzubringen, müssen Sie gelernter Koch sein, eine Hotelfachschule absolviert haben und bereits mehrjährige Erfahrung in der Führung von Restaurationsbetrieben und einer grösseren Mitarbeiter-Crew besitzen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Gastrag

Frau Renate Leisinger
Elisabethenanlage 7
4002 Basel
Tel. (061) 205 85 26

113181/3182



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft
jüngere, versierte

Servicefachangestellte

mit einwandfreiem Deutsch (Bewilligung C),
in bekanntes, traditionelles und sehr beliebtes
RESTAURANT, mitten in der Zürcher-City.

KROPF, in Gassen 16, 8001 Zürich
(Telefon 01 221 1805, Hrn. O. Huber verlangen), 110137/243191



Landgasthof
zu den drei
Sternen
Brunegg

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams einen motivierten

Koch

der flexibel, kreativ und ehrgeizig ist und eine freundliche

Serviceangestellte (Schichtbetrieb)

Möchten Sie in einem wunderschönen Landgasthof mit Restaurant, Gourmet, Seminar und Bankett Möglichkeiten, die Küchen- und Servicebrigade unterstützen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

**Landgasthof zu den drei Sternen, Hauptstrasse 3,
5505 Brunegg, Telefon 062 896 04 11.**

113143/241638

Wir suchen für unsere



Das führende 5-Sterne-Hotel am Vierwaldstättersee:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

weltgewandten
Gäste
gastfreundlich
engagierte(n)

1 COMMIS PATISSIER

(m/w)

Sie haben eine Berufsehre als Koch oder Konditor abgeschlossen und ergänzen das bestehende Team mit Engagement und Kreativität.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Frau Esther Unruh
direkt: 041 416 10 04

PALACE
LUZERN

★★★★

6002 LUZERN · TEL. 041 416 16 16 · FAX 041 416 10 00
http://www.palace-luzern.ch · palace-luzern@bluewin.ch

ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN

HOTELLERIE


 HoReGa
SELECT

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung

eine tatkräftige Person mit Ideenreichtum

für den Empfang und die Gästebetreuung in einem innovativen Parahotellerie-Betrieb in den Bündner Bergen.

Diese anspruchsvolle Tätigkeit erfordert mehrjährige Erfahrung an der Réception, gepaart mit überschäumender Phantasie für die Organisation und Durchführung von Zusatzangeboten für die Pensionsgäste jeden Alters.

Ebenfalls wichtig sind:
– fundierte PC-Kenntnisse (Word/Excel)
– perfekte D- und E-Kenntnisse, von Vorteil sind auch F- und I-Kenntnisse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen – absolute Diskretion ist zugesichert.

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

HOReGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter-Pächtersuche

113250/208191

hotel chesa surlej

7513 Silvaplana/Engadin

Wir suchen für unser sportliches Familienhotel

• Réceptionistin

Sprachen: D/I/E/F, Office 97- und Fidello-Kenntnisse erwünscht

• Servicemitarbeiter/in D/I

Für diese vielseitigen Tätigkeiten wünschen wir uns fröhliche und teamorientierte Mitarbeiter/innen mit Erfahrung im Gastgewerbe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an H. Frey, Hotel Chesa Surlej AG, 7513 Silvaplana.

113200/79782

VERKAUF

JUNGFRAUBAHNEN

Lieben Sie den Umgang mit Menschen aus aller Welt? Kommunizieren Sie in deutscher, französischer, englischer und italienischer oder spanischer Sprache? Dann könnte die Stelle als

Mitarbeiter/in Verkauf

bei den Jungfrauabahnungen genau das Richtige für Sie sein. Ihr Aufgabenbereich umfasst Kundenbesuche in ausgewählten Märkten, die Mitwirkung beim Key Account Management und Erledigung internationaler Korrespondenz. Bei uns finden Sie einen modern ausgestatteten Arbeitsplatz und 5-Tage-Woche mit gleitender Arbeitszeit.

Wenn Sie über eine abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung verfügen, Erfahrung im Tourismus und ein Flair für den Verkauf haben und Ihr Alter bis 30 Jahre ist, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Jungfrauabahnungen, Herrn Urs Kessler, Leiter Marketing & Betrieb, Postfach, 3800 Interlaken

113186/0307217



Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine kleine, aber aussergewöhnliche «Gsell» und betreiben Hotels in Miete und als Besitzer. Zudem sind wir in der Betriebsbetreuung und im Consulting tätig. Für einen unserer Mandatsbetriebe, das

HOTEL DARLUX **, Bergün**
suchen wir eine(n):

Direktor/in

Das Familienhotel verfügt über 45 rustikale Balkonzimmer und 2-3 Zimmer-Appartements mit allem Komfort und insgesamt 120 Betten. Im F&B-Bereich sind eine Bar, ein Restaurant, eine Bündner Stube und ein Gartenrestaurant zu betreiben.

Ein grosses Hallenbad, Sauna, Kinderspielraum, Squash, Gymnastik-Fitnessraum, Tennis, eine Parkanlage und ein Konferenzraum sind die weiteren Vorteile dieses Hauses. Die berühmte, 5 km lange Schlittelbahn Preda-Bergün endet unmittelbar vor dem Hotel. Die Winter- und die Sommersaison sind nahezu gleich bedeutend.

Wir suchen eine kompetente, jüngere Führungspersönlichkeit mit sehr guter Ausbildung in der Hotellerie und einiger Praxis in Kaderpositionen. Wir stellen uns eine kreative, unkomplizierte, kommunikationsstarke Führungspersönlichkeit vor, welche mit viel Herz, Freude und ohne Berührungspunkte die anspruchsvolle Herausforderung anpackt. Im persönlichen Bereich erwarten wir Integrität, Spontanität und Offenheit, ganzheitliches Denken und Handeln, Naturverständnis und die Bereitschaft zur Integration in ein typisches Bündner Bergdorf.

Eintritt: raschmöglichst

Sollten Sie interessiert sein, am weiteren Aufbau dieses Betriebes tatkräftig und mit guten Ideen mitzuwirken, dann bitten wir Sie um Ihre ausführliche Bewerbung an:


 Gsell & Partner

Herrn Urs Gsell, persönlich
Via Carona 27, 6900 Lugano
Tel. 091 993 11 11, Fax 091 993 10 11
e-mail: gsellundpartner@swissonline.ch

Wir sind ein führender Kongress- und Bankettbetrieb in der Schweiz, wo Anlässe mit bis zu 1000 Personen stattfinden.

Während die Abrechnungen für gerade abgeschlossene Veranstaltungen erstellt werden, muss die Besprechung für ein neues Bankett besprochen werden. Dies verlangt ein Team mit viel Übersicht sowie der Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz und Flexibilität.

Unser Erfolg wird an den positiven Bewertungen der Kundschaft gemessen.

Weil die langjährige Stelleninhaberin sich nun ihrem Privatleben widmen will, suchen wir per Juni 1999 oder nach Übereinkunft eine/n

Kongressassistent/in

Was bieten wir unserem/unserer neuen Mitarbeiter/in:

- ein Unternehmen, das über ein zweckmässiges Management-System verfügt – ISO 9001!
- einen Arbeitsplatz, der freundlich eingerichtet ist!
- ein Team, das kollegial zusammenarbeitet!
- einen Gästestamm, der die Beratung bis zum Detail erwartet!

Was erwarten wir von unserem/unserer neuen Mitarbeiter/in:

- eine kaufmännische Ausbildung!
- D/E/F-Kenntnisse in Sprache und Schrift!
- umfangreiche Computerkenntnisse!
- Eigeninitiative und Kreativität!
- Freude am Umgang mit Menschen.



CASINO KURSAAL
INTERLAKEN
Telefon 033 827 61 00
Telefax 033 827 61 05

Casino Kursaal Interlaken
Peter Rix
Kongress-Manager/Vizedirektor
Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken

Auskunft:
Telefon 033 827 61 15

113146/16411

HOTEL
ALBEINA
Klosters

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

Wir sind ein junges Team und suchen auf Juni 1999 noch folgende «motiviert und einsatzbereite» Mitarbeiter/innen:

Réceptionistin

D, E, F, mit viel Erfahrung
(Jahresstelle)

Servicemitarbeiterin

mit Ablöse «Hotelbar»

Chef de partie Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

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

113246/87971

HOTEL  CRYSTAL

In bemerkenswerter Umgebung die traumhafte Bergwelt geniessen?
Wir suchen (Mitte Juni 1999) für unser gemütliches Hotel mit Insider-Bar und einem stilvollen Spezialitätenrestaurant einen

erfahrenen und kreativen

Küchenchef

eine versierte und freundliche

Barmaid

eine/n aufgestellte/n und flexible/n

Servicefachangestellte/n

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal, F. Wallner
Eisbahnstrasse 2, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 57 57
Fax 081 413 32 62

113203/113646


 Flughafen
Restaurants
ZÜRICH

«Bella Italia» beginnt für viele am Zürich-Airport. «Molto Grazie!» unserem Küchenchef!

Auf unseren bisherigen Küchenchef im Ristorante Binario Uno im Terminal B sind wir besonders stolz. Dank ihm und seinem Team gehört es zur besseren Klasse der italienischen Restaurants im Kanton Zürich. Damit auch in Zukunft bei uns immer alles «al dente» ist, suchen wir, Termin nach Vereinbarung, einen:

Küchenchef

(M oder F)

Wir wünschen uns: einen «Bilderbuch-Chef», also eine selbständige, unternehmerisch denkende Persönlichkeit, einen ausgebildeten Koch (oder mehrjährige Berufserfahrung am besten in einem italienischen Ristorante), einen Team-Leader/Player, der eine anspruchsvolle umfassende Aufgabe souverän löst. Und wenn Sie den Humor dabei nie verlieren, umso besser. Ihr Idealalter: 30 plus...

Das erwartet Sie bei uns: Führung einer Brigade von 6-10 Mitarbeitern, Verfeinern und Mitgestalten des kulinarischen Angebots, verantwortlich für Einsatzplanung, Entscheidungsträger bei neuen Mitarbeitern, Mitarbeiterschulung/Lehrlings- und Praktikantenausbildung, und, und, und...

Chef de Partie

(M oder F)

Auch für diese Position wünschen wir uns einen feinen, aufgestellten, neuen Teamplayer, eine selbständige Persönlichkeit, fachlich kompetent, aber noch immer begierig zu lernen, am besten einen ausgebildeten Koch, mit einigen Jahren Berufserfahrung in italienischer Küche. Idealalter: 25 plus...

Auf Bewerbungen von Italienern/Italienerinnen freuen wir uns besonders!

Einverstanden, wir verlangen viel – aber wir bieten auch viel! Am Flughafen Zürich ist ständig Bewegung – auch in Zukunft! Junge Kadertalente aus dem Gastgewerbe erhalten in einer grossen Firmengruppe rasch gute Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Die Flughafen Restaurant AG ist ein Betrieb der SSG und SAIRelations.

**Bewerbungen bitte an: Frau Beate Weissenberger,
Flughafen-Restaurant AG, Postfach 1523,
8058 Zürich-Airport**

FM 113062/4028



HOSTELLERIE STERNES

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung, spätestens jedoch auf den 1. Juli 1999, einen qualifizierten, jungen

Küchenchef

Wir erwarten einen kreativen, kalkulationssicheren und loyalen Teamleiter, welcher selbstständig und sicher unsere treue Kundschaft verwöhnt.

Sie erwartet ein gut eingespieltes Team, eigenes Abteilungsbudget, zeitgemässer Lohn mit Beteiligung sowie interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns. Gerne erteilt Ihnen Herr Peter Bonetti, Telefon 041 875 03 03, weitere Auskünfte.

CH-6454 Flüelen am See
Peter und Andrea Bonetti-Christen
Axenstrasse 6, Postfach
Telefon 041 875 03 03, Telefax 041 875 03 05

113213/11495



Für unser modernes ****-Hotel suchen wir für Ende April 1999 noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie/Sous-chef Kochpraktikant

Administration:

Réceptionspraktikant/in

Sind Sie interessiert, in einem jungen und aufgestellten Team mitzuarbeiten, so senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an.

Familie H. Hasler, Hotel Alexander, CH-6553 Weggis
Telefon 041 390 22 22, Fax 041 390 24 88

113116/32773

hoteljob Express-Stellenvermittlung 031 370 42 79

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

Stellensuchende

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
478	Küchenchef	45	FR	A	Juni	F/FF/E	Zus. mit 476
480	Küchenchef	39	CH	sofort	D/D	Tagesbetr., Chur	
481	Küchenchef	52	CH	sofort	D/FF/E	BE	
484	Pâtissier/w.	22	CH	Juni	D/F	BE/LU/West-CH	
488	Küchenchef	29	JP	B	Juli	D	Kl. Rest., ZH
491	Koch/Barman	31	CH	Mai	D	BE	
493	Koch	35	DE	A	Juni	D/E	SG/ZH/BS
495	Hilfskoch	44	CH	Juni	D	Klinik/Heim, BE	
496	Chef de partie	34	DE	B	sofort	D/FF/E	3*-4*Hotel, GR/SG/BE
500	Hilfskoch	27	TN	B	sofort	F/D	BE
505	Hilfskoch	19	CH	August	D	Rest./Allersheim	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
470	Sefa	36	DE	C	sofort	D	ZH
472	Sefa	20	AT	A	sofort	D/E	Bar/Café, ZH
475	Bardame	36	FR	A	Mai	F/D/E	3*-4*Hotel, GR/LU/BE
476	Sefa	26	FR	A	Juni	F/D/E	Zus. mit 478
483	Kellner	27	PT	A	sofort	D/FF/E	BE/LU/ZH/ZG
485	Sefa	28	NL	A	sofort	D/FF/E	LU
486	Sefa	27	DE	A	Mai	D/FF/E	Interlaken/TI
487	Chef de service	25	CH	Juli	F/D/E	LU/ZG/BE	

499	Chef de rang	30	IT	A	Mai	V/D/F	LU
501	Kellner	51	CH	sofort	D/FF/I	FR	
502	Sefa	60	AT	C	sofort	D	
504	Sefa	22	CH	Aug.	D/F	Emmental	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
425	Réceptionist	27	CH	Mai	D/E/F	BE-Mittelland/West-CH	
473	Betriebsleiterin	35	CH	Mai	D/FF/E	Kl. Betrieb, AG/ZG/LU	
474	Réceptionist	38	CH	Juli	F/E	BE/BS	
479	Réceptionist	25	CH	Juni	F/D/E	3*-5*Hotel, VD/GE	
482	Réceptionist	22	CH	sofort	D/FF/I	Grossbetr., BE-Oberl.	
489	Nightauditor	32	JO	B	sofort	D/E	4*-5*Hotel, ZH/BE/BS
490	Betriebsassistentin	32	CH	sofort	D/FF/E	ZH	
494	Réceptionist	22	CH	Mai	D/FF/E	GR/LU	
497	Réceptionist	21	CH	Juli	D/FF/E	3*-4*Hotel, BE-Oberl.	
498	Réceptionist	33	CH	Juni	D/FF/E	3*-4*Hotel, AG	
503	Réceptionist	20	CH	sofort	D/FF/I	TI	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
471	Hofa	19	CH	sofort	D	LU/BS	
492	Officehilfe	34	CH	Mai	D/E/I	TI	

506 Gouvernante 20 GR C August D/FF/E

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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.

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Hoteljob leitet Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns sofort, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben.

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Gewünschte Stelle: _____ Eintrittsdatum: _____

Art des Betriebes: _____ Bevorzugte Region: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geburtsdatum: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse: _____

Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren: _____

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: _____ Unterschrift: _____

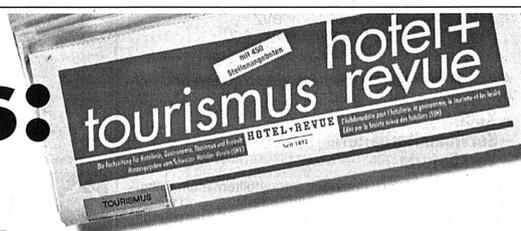
Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

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

113275/04735

Inseratenschluss:

**Freitag, 17.00 Uhr;
mit «Gut zum Druck», Donnerstag, 17.00 Uhr**



Kennen Sie den Unterschied?

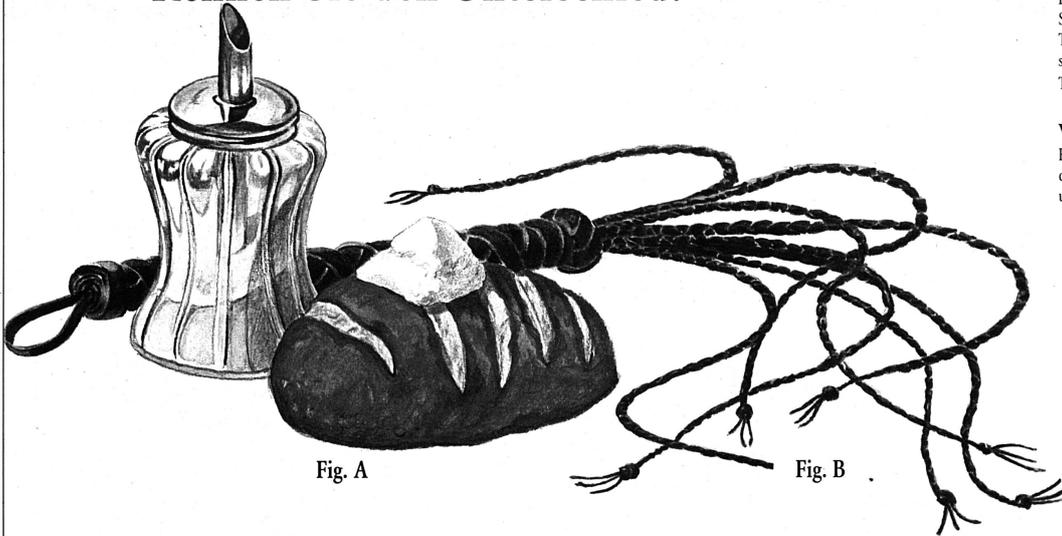


Fig. A

Fig. B

Wenn JA:

Dann sollten Sie sich bei uns vorstellen. Und zwar als Supervisor Restaurant. Vorausgesetzt, dass Sie bereits ein Team mit sicherer Hand geführt haben. Alles Weitere sagt Ihnen Frau E. Longhi gerne unter 01-271 10 30 am Telefon. Oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Wenn NEIN:

Kommen Sie ins Back & Brau Steinfels - und Sie lernen den Unterschied kennen: im einzigen Restaurant weit und breit, das selber bäckt und selber braut.



BACK & BRAU

STEINFELS

Heinrichstrasse 267, 8005 Zürich



Das Hotel Feriendorf Twannberg liegt hoch über dem Bielersee mit Blick auf das Seeland, Bern und die Alpen. Auf dem Berg und doch in fünf Minuten in Twann am See. Unser Hotel hat 130 Betten und ist eine eigentliche Ferienanlage mit Restauration, Bankett- und Seminarräumen sowie einer Selbstbedienung auf der Terrasse. Für unsere Gäste und Mitarbeiter stehen Sportplätze, Turnhalle, Grill- und Spielplätze, aber auch das öffentliche Hallenbad zur Verfügung.

Wenn Teamarbeit und Verantwortung für Sie keine Fremdwörter sind, dann sind Sie unser/e neue/r

Chef de partie – Jungkoch

Mai bis Oktober
oder nach Absprache

★★★

Servicemitarbeiter/in

Mai bis Oktober

★★★

Gouvernante – Hilfgouvernante

nach Absprache

★★★

Réceptionist/in oder Praktikant/in

Mai bis Oktober

★★★

Verbringen Sie einen erlebnisreichen Sommer im Expo-2001-Gebiet!
Auf Wunsch bieten wir Verpflegung und Unterkunft im Haus.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung, Fax oder E-mail. Peter W. Arnold, Direktion
Hotel Feriendorf Twannberg
2516 Twannberg
Fax-Nummer 032 315 27 74 oder
E-mail: info@twannberg.ch
noch mehr Info unter www.twannberg.ch

074403113181

restorama

an SAirRelations Company

Sie sind kreativ mit System? Dann sollten Sie weiterlesen...

...Denn wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und führen mehr als 40 Personalrestaurants und angegliederte Betriebe mit rund 1400 Beschäftigten am Flughafen Zürich, in der übrigen Schweiz und im Ausland. Zur Ergänzung unseres Teams am Hauptsitz in Kloten suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Angebotsplaner

mit visionärem Charakter. Küchen-know-how bringen Sie selbstverständlich vollumfänglich mit, im Umgang mit Zahlen fühlen Sie sich sicher und fachspezifische EDV-Kenntnisse zählen zu Ihrem Rucksack. Zudem verfügen Sie über Erfahrung in der Systemgastronomie, im Airline-Catering oder in der Lebensmittelindustrie.

Denn dies alles brauchen Sie, um für unser Unternehmen eine systematische Angebotsplanung in der Strategie, im Konzept und in der Umsetzung aufzubauen.

Als selbstsicherer, kommunikativ starker und zielorientierter Macher scheuen Sie kein Risiko, Ihre modernen Ideen durchzusetzen und mit Ihrer Begeisterung die betroffenen Leute in Ihr Boot zu holen.

Damit Sie sich mit dieser verantwortungsvollen Aufgabe bei uns wohlfühlen, bieten wir Ihnen eine zukunftsorientierte Unternehmenskultur, Pioniergeist und eine lebende Unternehmenspolitik, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und leistungsorientierte Entlohnung sowie ein Arbeitsort in der Nähe der internationalen Flughafen-Atmosphäre.

Interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Restorama AG, Personaldienst, zHd. Claudia Scherrer, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen

P 113221/384847

hoteljob

Lust auf Sommer?

Die Personalvermittlung für Profis aus Hotellerie und Gastronomie sucht noch folgende junge, motivierte und qualifizierte Fachkräfte für die Sommersaison:

Commis/Chef de partie Commis/Chef de rang Réceptionist/in

Rufen Sie uns noch heute an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

PS: Die Vermittlung ist für Sie kostenlos!

113276/84735



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

TRATTORIA CASINO

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN
BRUGG

Für unser renommiertes italienisches Spezialitätenrestaurant mit viel Ambiente suchen wir zur Ergänzung unseres Kadern einen gut ausgebildeten

Betriebsassistenten

Ihr Aufgabengebiet umfasst Controlling von Küche und Restaurant sowie Führung des adm. Bereichs. Als aktiver, innovativer Gastgeber haben Sie vor allem Freude, an der Front zu arbeiten. Unterstützt werden Sie von 12 Mitarbeitern, einem Chef de service und dem Küchenchef.

Verfügen Sie über einen Fachschulabschluss im Gastrobereich, PC-Kenntnisse (Word/Excel) sowie einigen Jahren Berufserfahrung in einer ähnlichen Position, so freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Caterina und Eugen Wildberger, Zurzacherstrasse 9, 5200 Brugg, Tel. privat, morgens 9-10 Uhr, 055 288 22 91, Tel. Geschäft 056 441 10 07, Herrn Wildberger verlangen.

P 113265/285927

Angebot und Nachfrage...

ist das Hauptthema, dieser interessanten Herausforderung, welche wir Ihnen als



in unserem Mövenpick Hotel, ein ****plus Hotel direkt beim Flughafen Zürich-Kloten anbieten.

Zielstrebig und kreativ setzen Sie die Marketing- und Verkaufstätigkeiten in den Bereichen Rooms und Bankett um. Sie knüpfen Kontakte und überzeugen unsere zukünftigen und bestehenden Kunden und Gäste mit unseren Dienstleistungen. Sie sind die professionelle Ansprechperson und Persönlichkeit, die Herz und Qualität repräsentiert und umsetzt.

Sie haben Branchenerfahrung, ev. mit Hotelfachschul- oder Tourismusfachschulabschluss, sind sprachgewandt, ab 25 Jahre und haben gute administrative Kenntnisse. Ihre Initiative in Sachen Aus- und Weiterbildung unterstützen wir gerne.

Interessiert? Gerne erzählen wir Ihnen mehr. Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Mövenpick Hotel ZH-Airport
Lorenz Plumetaz
W. Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg
Telefon 01 / 808 80 21

**MÖVENPICK
HOTEL**
Pick the Best

P 113262/84



Louis J. Doser
Ein Betrieb der BVZ
Bahnhofbuffet
CH-3920 Zermatt

Auf die kommende Sommersaison sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

- Koch
- Servicemitarbeiterin
- Verkäuferin

Sind Sie interessiert, in einem aufgestellten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen und wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft über die Anstellungsbedingungen.
Unsere Anschrift: **Bahnhofbuffet BVZ**
c/o Louis J. Doser
3920 Zermatt

112855/58792

HOTEL SCHWEIZERHOF***

ZERMATT

Das Seiler Hotel Schweizerhof**** ist eines der führenden und grössten Erstklasshotels in Zermatt. Es bietet den Gästen die richtige Umgebung zum Träumen, Entspannen und sich Wohlfühlen. Das Restaurant Schwyzer Stübli, die Käsehütte Prato Bonni und das Ristorante Da Mario bieten vielfältige kulinarische Höhepunkte unter einem Dach.

Wir suchen nach Übereinkunft (Sommer 1999) in Jahresstelle einen

Direktionsassistenten

Ihre Aufgaben liegen in der Organisation und Überwachung des F&B-Bereichs und des Seminarwesens und in der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen aller Art. Daneben vertreten Sie die Direktion, betreuen unsere Gäste und helfen im Verkauf.

Sie bringen Berufserfahrung in einer ähnlichen Position und gut fundierte Kenntnisse im F&B-Bereich und in der Administration mit. Sie sind ein Organisationsstalent, haben Führungsqualitäten und lieben den Kontakt zum Gast und Mitarbeiter. Für die Erledigung dieser vielseitigen Aufgaben verfügen Sie über gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse.

Bei uns sind Sie genau richtig! Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Personalbüro
3920 Zermatt
Tel. 027 966 87 56
Fax 027 966 87 57



113127/39276

«Essen wie in Italien – mitten in Bern»

Wir haben im Zentrum der Stadt Bern das wohl originellste italienische Restaurant eröffnet (keine Pizzeria) und suchen per sofort einen

Küchenchef

Sie sind massgeblich daran beteiligt, unseren Gästen eine ausserordentliche Art der italienischen Küche zu präsentieren. Flexibilität, Sinn für Innovation und Belastbarkeit sind für Sie keine Fremdwörter.

Selbstverständlich sind Sie im Bereich der italienischen Küche ein erfahrener Profi.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Pedrazzoli Restaurationsbetriebe AG
Felsenegg 6, 3184 Wünnewil
Telefon 026 497 55 10, Fax 026 496 33 86

BE 113160/29390

Finden Sie sich auf halber Strecke zum Gipfel?

Ist Ihr Rucksack gepackt mit einer Ausbildung als Koch oder Kellner sowie 1 bis 2 Jahren Berufserfahrung und oder einem Hotelfachschulabschluss. Haben Sie die Freude am erlernten Beruf behalten?

Dann sind Sie unser/e neue/r GastgeberIn, welche/r in Zukunft unsere Gäste kulinarisch und mit viel Kreativität verwöhnt. Ob als



wir suchen junge Berufsleute, welche ihren Rucksack mit vielen Neuen Ideen und weiteren Erfahrungen auspolstern wollen.

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Aufstieg zum Gipfel erfahren, dann rufen Sie mich an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Mövenpick Stellenvermittlung
Gabriela Weber
Seestrasse 160, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66

MÖVENPICK

Pick the Best

P.113227/361

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

Top jobs – Top of the world!

Wir suchen per 1. Juni 1999 in Jahresstelle

Direktionssekretärin

Sie schätzen eine selbständige Aufgabe, in der Sie Ihre Fremdsprachen- und EDV-Anwenderkenntnisse täglich anwenden können.

Assistant Food & Beverage Manager (w/m)

Ihr Allrounder-Know-how im F&B – an der Front und im Back-Office – sind Ihre Stärken.

Chief Steward (w/m)

Ihr Einstieg ins F&B! Als Absolvent einer Hotelfachschule suchen Sie eine Herausforderung, um erste Führungsaufgaben zu meistern.

Für unsere Sommersaison vom 21. Juni bis 1. September 1999

Chef saucier

Ihr Können und Wissen auf höchstem Niveau einbringen!

Chef de rang

Ihre Passion ist der klassische Table d'hôte und A-la-carte-Service.

Für weitergehende Informationen oder einen Vorstellungstermin rufen Sie uns bitte an, oder senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen. Wir freuen uns, Sie bald persönlich kennenzulernen!

Kurt Altörfer, Personalleiter,
BADRUTT'S PALACE HOTEL
7500 St. Moritz
081 837 26 12
Rosewood Hotels & Resorts

113233/33944

****** HOTEL SEEPARK THUN**

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen ab sofort in Jahresstelle

Servicefachangestellte

Dame oder Herr, CH oder B-Bewilligung

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und gepflegte Gastronomie, ein angenehmes Arbeitsklima in einem gut eingespielten Team und einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit mit Berufserfahrung, freundlichem Auftreten und mündlichen Sprachkenntnissen in F und E.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:
Frau Margreth Burkhardt
Hotel Seepark, Seestrasse 47
3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

112045/249521



Gesucht

Sachbearbeiterin 70%

per Juli/August 1999

Sind Sie deutscher Muttersprache und bis 50 Jahre jung?
Beherrschen Sie Word 97? Sind Ihnen Internet, einfache Korrespondenz und Adressdatenverwaltung vertraut?
Mögen Sie den Umgang mit älteren Menschen, sind offen, flexibel und behalten auch in hektischen Zeiten Ihre Nerven während Ihrer Arbeit am Telefon und an der Réception? Würden Sie auch mal mittags am Buffet unseres Restaurants aushelfen?
Falls dies alles zutrifft, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnvorstellungen an:

Seniorenresidenz Im Brühl
Kappenbühlweg 11
8049 Zürich-Höngg
Haben Sie Fragen – Eugen Lehmann oder Ursula Bucher beantworten diese gerne zwischen 16 und 17 Uhr über
Tel. 01 344 43 00.

113227/299120

Hotel SCHWEIZERHOF Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Für die bereits begonnene Sommersaison (Eintritt sofort oder nach Vereinbarung) suchen wir eine junge, aufgestellte

Réceptionistin

Muttersprache Deutsch, gute Sprachkenntnisse in I/F/E, Erfahrung mit Fidello

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

***Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altörfer
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14
www.hotel-schweizerhof.ch

1132062/40

Sommersaison im Tessin

für

KOCH/KÖCHIN

ab sofort oder nach Übereinkunft

in Osteria da André

6632 Vogorno

Di./Mi. geschlossen,
eigenes Zimmer.

Bitte rufen Sie mich an, damit ich Ihnen alles Weitere erklären kann.
André Moser
091 745 10 81 – 079 629 27 43

112972/401384

BERNER OBERLAND**Hotel-Restaurant
Quegibrüggli**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche

Servicefachangestellte

Bitte melden Sie sich bei:
Familie Bischoff, Rest. Luegibrüggli
3800 Unterseen, Tel. 033 822 27 53.

113131/61280

Adecco HOTEL & EVENT

Marktgasse 32, 3000 Bern 7
031/310 10 10

**BETAGTENZENTRUM LAUPEN**

Im Auftrag des Betagtenzentrum Laupen suchen wir zur Verstärkung im Ressort Hauswirtschaft (Reinigungsdienst, Cafeteria, Lingerie) eine

HOTELFACHASSISTENTIN

100%

Sie suchen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und herausfordernde Tätigkeit, bei der Sie Ihre beruflichen Fähigkeiten voll einsetzen können und entsprechende Kompetenzen erhalten.

Wenn Sie in einem motivierten und fröhlichen Umfeld, in dem Teamgeist viel zählt, arbeiten möchten, geben wir Ihnen gern detaillierte Informationen über diese interessante und ausbaufähige Position in einem modernen Arbeitsumfeld mit kantonalen Arbeitsbedingungen.

Kontaktieren Sie noch heute Andreas Schenk.

www.adecco.ch

**EDEN AU LAC
ZÜRICH**

In der Servicebrigade unseres wunderschönen Fünfsterhotels direkt am Zürichsee, in dem wir eine internationale, anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen, ist eine Jahresstelle als sprachkundiger und einsatzfreudiger

Chef de rang

(CH, C, B)

per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Mit einem sympathischen, freundlichen Lächeln bringen Sie Ihre Erfahrung aus einem ähnlich gelagerten Haus voll zur Geltung. Liebe zum Beruf und eine gepflegte Erscheinung sind für Sie selbstverständlich. Ihr Einsatz wäre vielfältig geplant. Nebst dem A-la-carte-Service im Restaurant und vielleicht mal an der Bar wären Sie auch auf der Etage und im Bankettbereich tätig. Ein günstiges Mitarbeiterzimmer könnten wir zur Verfügung stellen. Weitere Auskünfte gibt Ihnen gern Herr Frei.

Ihre aussagekräftige, schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Hotel Eden au Lac
Personalbüro
Utoquai 45
8023 Zürich
Tel. 01 266 25 25



Swiss Deluxe Hotels

113131/40185

DOMINO GASTRO

An alle GASTROPROFIS!!!
Wir von der Domino Gastro
Stellenvermittlung suchen
motivierete Berufsleute für diverse
3* bis 5* Hotels und Restaurants
in und um Zürich:

Servicemitarbeiter/in**Chef de Service****Jungkoch/Chef de partie****Betriebsassistentin****Sous-chef****Küchenchef****Réceptionist/in****Direktionssekretärin****Etagen-Gouvernante**

Interessierten rufen Barbara Schwelger oder

Roland Eng an oder senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

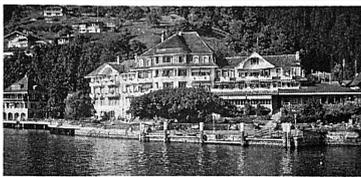
Tel. 01-432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich

E-Mail: r.eng@dominogastro.ch

www.dominogastro.ch





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

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

RESTAURANTS:

CHEF DE SERVICE (w/m)

SAALMITARBEITER (w/m)

RÉCEPTION:

RÉCEPTIONIST/IN mit Erfahrung

KÜCHE:

CHEF-PÂTISSIER

COMMIS PÂTISSIER

COMMIS DE CUISINE

Bei uns selbstverständlich
- Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
- Gratisentritt ins Strandbad
Interessiert?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

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



110475/15237

hotelstaff human resources management

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

Ich möchte meine eigene

tourismus hotels

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

Hotel HORNBERG



Quelle sprudelnder Lebensgefühle

Inmitten einer herrlichen Bergwelt und umgeben von einer intakten Natur, hier eingebettet in der lieblichen Landschaft rund um Gstaad, liegt unser ****-Hotel.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir folgende qualifizierte MitarbeiterInnen

für die Küche

Anfangs-Sous-chef/Saucier
Commis de cuisine

und

für die Réception

Réceptionistin (d, f, e)

Möchten Sie mehr erfahren?
Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Philipp Wayand
Hotel Hornberg
3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon + 41/33 744 44 40
Fax +41/33 744 62 79
Internet: hotel-hornberg.ch

113123/29416

HABEN SIE DEN RIECHER?



Suchen Sie einen nicht alltäglichen Job, ab sofort oder nach Vereinbarung? Dann sollten Sie sich bei uns melden. Als

Sous-chef

sind Sie in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef für Planung, Einkauf, Mitarbeiterführung, Durchführung von Grossanlässen, Banketten und Caterings verantwortlich.

Nebst umfassendem fachlichem Können bringen Sie Tatkraft, Begeisterung, Flexibilität, Teampower, Innovationsgeist und viel Verantwortungsbewusstsein mit.

Möchten Sie als

Koch/Köchin

Ihr Kochtalent und Ihre kreativen Ideen in ein vielseitiges und äusserst interessantes Unternehmen einbringen? Dann sind Sie bei uns richtig.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SSG Buffet Olten

Susanne Näpflin, Leiterin Personalwesen
4500 Olten
Tel. 062 296 54 54

Ein Unternehmen der **bon appetit** Gruppe

11319427189

WILLKOMMEN IM MINERALREICHSTEN THERMALWASSER.



Thermalbäder im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der Entspannung und Erholung in romantischer Ambiente.

F&B-Koordinator/in

Ab 1. Mai 1999 bieten wir Ihnen eine verantwortungsvolle, herausfordernde Tätigkeit in unserem 4-Sterne-Hotel. Sie akquirieren und organisieren Bankette und Seminare, erarbeiten Konzepte von Jahresanlässen und führen sie durch, erstellen Menükarten in drei Sprachen (D/E/F) und übernehmen die Vertretung des Chef de service.

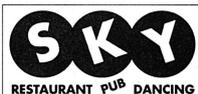
Diese vielseitige Tätigkeit ist eine ideale Vorbereitung für eine Kaderposition. Der Abschluss einer Hotelfachschule wäre von Vorteil.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Oliver Baader.

Hotel Verena Hof
Kurplatz 1, 5400 Baden
Telefon 056 203 93 93

HOTEL VERENAHOF

Kurplatz 1
CH-5400 Baden
Telefon 056 203 93 93
Fax 056 203 93 94



Wir suchen per Ende April 1999

Service-Mitarbeiterin

Suchen Sie eine neue, abwechslungsreiche Herausforderung? Schätzen eine selbständige Arbeitsweise, sind offen für Neues, dynamisch, charmant und zuverlässig? Haben Sie Freude im Umgang mit anderen Menschen? Sind Sie an einer spannenden, "lassigen" und gut bezahlten Dauerstelle interessiert und möchten gerne einen Arbeitgeber, der auch Ihnen Sicherheit bietet? Wenn Sie zwischen 25 und 40 Jahre jung sind, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Interessiert? Zögern Sie nicht und melden sich bei Herrn M. Baudenbacher, Tel. 079 / 443 55 77 oder Frau C. Petit, Tel. 01 / 888 19 30

Sky Dance GmbH, Industriestrasse 29, 8305 Dietlikon

113169/401503

Hotel *** Restaurant GLARNERHOF

Auf Mitte Mai oder nach Übereinkunft ist bei uns folgende Stelle zu besetzen:

Koch

Unser vielseitiger Restaurations- und Bankettbereich, mit regionalen und internationalen Gästen, bietet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit. Das Hotel Glarnerhof - an zentraler Lage in der Stadt Glarus - ist ein traditionsreiches Haus mit moderner Infrastruktur.

Für qualifizierte Berufsleute aus dem Ausland haben wir noch eine Saisonbewilligung frei. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Weitere Auskünfte über diese Stelle erteilen wir Ihnen gerne telefonisch oder bei einem persönlichen Gespräch. Ihre Bewerbung erreicht uns an folgender Adresse.

Hotel Glarnerhof, F. und R. Leuenberger-Feldmann,
8750 Glarus, Telefon 055 640 11 91.

113142/13501

SILENCE
HOTELS SUISSE

Throu
Thurgau - Bodensee - Schweiz

Direkt am Bodensee gelegen, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams auf Mai 1999

Service:

Kellner/Servicefachangestellte

Küche:

Chef tournant
Chef garde-manger

Gerne empfangen wir Sie zu einem persönlichen Gespräch.

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

Herrn A. Stäger
PARK-HOTEL INSELI
8590 ROMANSHORN
Telefon 071 463 53 53

113118/29060



Grand Hotel ZERMATTERHOF

Haben Sie Interesse, ab kommender Sommersaison 1999 oder nach Übereinkunft in einem gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Fünfsternehauses unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen angenehmen und unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten? Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in (D/E/F)

Pferdekutscher

(mit Berufserfahrung)

Das vollständig renovierte GRAND HOTEL ZERMATTERHOF liegt in einem kleinen Park mitten im Dorfkern von Zermatt am Fusse des weltbekannten Matterhorns.

Unser Haus der Luxusklasse verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars, 3 Restaurants, einen spektakulären Bankett-/Kongressaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und das kompetente Fachwissen sowie die entsprechende Erfahrung in Ihrem Arbeitsgebiet besitzen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns einfach an!

Grand Hotel Zermatterhof
Frau Petra Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt



Telefon 027 966 66 00



112637/29586



Wir gehören zu den führenden *****-Hotels in Basel und suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser internationales Haus einen Initiativen

SOUS-CHEF

Aufgabengebiet: Stellvertretung des Küchenchefs, d.h. Führen einer Brigade von 20 Personen, Food-Einkauf mittels Oracle-Applications, Kreieren von Menü und Speisekarten, Erstellen neuer Rezepturen, zuständig für die Umsetzung der LMG-Bestimmungen, Einführung und Schulung neuer Mitarbeiter und Lehrlinge, Entwicklungspotential

Anforderung: mehrjährige entsprechende Berufserfahrung in *****-Hotels, v.Vt. Weiterbildung als eidg. dipl. Küchenchef oder Hotelfachschulabschluss, EDV-Kenntnisse (Fidelio F&B Management, Excel), Sprachen D/E/F.

Zudem suchen wir für unsere internationale Küche per sofort oder nach Vereinbarung motivierte

JUNGCÖCHE

zur Ergänzung unseres Küchenteams. Suchen Sie nach Ihrer Saisonstelle eine neue Herausforderung? Dann schreiben Sie uns!

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hilton Basel

Monika Fringeli, Aeschengraben 31, CH-4002 Basel
Telefon 061/275 61 32

Öko *** Hotel Bethanien Davos

ausgezeichnet anders

Unser modernes Ferien- und Erholungshotel mit 65 Gästezimmern, Seminar- und Banketträumen und seinem trendigen Restaurant Rondo wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Diese Verpflichtung werden wir mit Ihrer Unterstützung auch in Zukunft erfolgreich wahrnehmen.

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Mitarbeiterteams suchen wir per 1. Mai 1999 oder nach Vereinbarung

Chef de partie

(Jahresstelle)

Commis de cuisine

(Jahresstelle und Sommersaison 1999)

Servicemitarbeiter/innen

(Jahresstelle und Sommersaison 1999)

Wir wünschen uns initiative und qualifizierte Arbeitskollegen, die Freude und Spass an ganzer Arbeit haben.

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Gehalt und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr menschliches und berufliches Potential voll entfalten können.

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Bethanien Davos, Andreas Aegerter, Direktor,
Bahnhofstrasse 7, CH - 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 58 55

beau hotel site

INTERLAKEN

Wir suchen für zirka 1 Jahr oder länger auf Mitte Mai oder nach Übereinkunft

Réceptionspraktikant/in (D/F/E)

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an untenstehende Adresse.

Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Telefon 033 826 75 75
Telefax 033 826 75 85

113300/16128



CARLTON

RESTAURANTS & BAR

A Taste of Art Déco and Culinary Art

Wir suchen Sie – als ausgebildete/r Fachmann/frau sind Sie kreativ und verstehen es, Ihre Liebe zum Detail als Design auf den Teller zu zaubern. Für unser junges qualifiziertes Team haben wir mit Ralph Curanz einen Küchenchef der Spitzenklasse. Top sind wir dann, wenn wir Sie noch als

Chef de partie
Chef Pâtissier
Commis de cuisine

auf Anfang Juli 1999 zur Neueröffnung bei uns im Team haben.

Im Carlton Restaurants & Bar an der Zürcher-Bahnhofstrasse richten wir für unsere Gäste neben dem Art-Déco-Restaurant mit Garten auch eine American-Bar, einen historischen Bankettsaal und einen Weinkeller ein.

Die Kücheneinrichtung wurde von Profis für Profis erstellt und lässt keine Wünsche offen. Ausserdem sind wir in Sachen Trend absolut "up to date".

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bei weiteren Fragen rufen Sie uns an.

Carlton Restaurants & Bar, Markus Segmüller
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich Telefon 01/227'19'19

Die Pizzeria AUGUST in Wolhusen ist Treffpunkt einer lebendigen Gasteschar. Das einzigartige Ambiente bietet viel Raum für neue Visionen und Ideen. Die marktfrische Küche wird von einem Topangebot an Weinen begleitet. Wir bieten eine Karrierechance und suchen nach Vereinbarung

Assistent/in der Geschäftsführerin

Sie zeichnen sich aus durch speditive, sorgfältige Arbeit. Mit Leib und Seele gliedern Sie sich innerhalb eines erfolgreichen Teams ein. Die Geschäftsführerin unterstützen Sie mit eigenen Initiativen. Nicht nur bei administrativen Arbeiten huscht ein sanftes Lächeln über Ihr Gesicht, auch bei der Bewirtung der Gäste fliesst viel Herzblut. Den Weinverkauf fördern Sie mit viel Engagement und auf Ihre professionelle Art und Weise. Ab und zu backen Sie auch eine Pizza.

AUGUST

Pizzeria AUGUST

Bahnhofstrasse 14

6110 Wolhusen

Telefon 041 490 11 15

110065/102024

BRUNO KERNEN'S NEWS

AUS DEM BAHNHÖFLI SCHÖNRIED:

Wir suchen auf die kommende Sommersaison oder auf Vereinbarung einen

CHEF DE PARTIE

Sind Sie die motivierte, verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche unser Team ergänzen möchte?

Wir, von Bruno Kernen's Hotel Restaurant Bahnhof, freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung!

CH-3778 Gstaad-Schönried

E-Mail: bruno.kernen@gstaad.ch
http://www.bruno-kernen.ch

Tel. 033 744 42 42 Fax 744 61 42

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir für Anfang Juni

Servicemitarbeiterinnen

(A-la-carte-Service mit Inkasso)

Lieben Sie die Berge und die Betreuung unserer internationalen Gäste, dann schreiben Sie uns oder rufen uns einfach an für weitere Infos.

Hotel/Restaurant zur Sonne
6490 Andermatt (Zentralschweiz)
Frau Näger verlangen
Telefon 041 887 12 26
Fax 041 887 06 26

113294/884

K R O N E

WINTERTHUR

Wir suchen in unsere gepflegte A-la-carte- und Bankett-Küche jüngeren, aufgestellten

Chef de partie m/w Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Wir bieten Ihnen ein gutes Arbeitsklima, geregelte Einsatzzeiten und einen Arbeitsplatz mitten in der Altstadt (optimale Bus- und Bahnverbindungen).

Sonntag geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
L. und E. Grimmlikuhjisen-Haller
Hotel und Restaurants, Marktgasse 49
8401 Winterthur
Telefon 052 213 25 21, Fax 052 213 48 08

113201/030542

Restaurant Burehus

Au-Auenstein Tel. 062 893 10 01

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft freundliche und belastbare

Serviceangestellte

in lebhaften Betrieb auf dem Lande. Schichtbetrieb/Mittwoch-Sonntag 2-Zimmer-Maisonnetwohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Aldo R. Rohr
Restaurant Burehus
5105 Au/Auenstein
Telefon 062 893 13 01

P 113290/035847

WOLLEN SIE
DABEI SEIN UND
ZU DEN BESTEN
GEHÖREN?

GaultMillau
HOTELS
DES JAHRES 98

Willkommen
IM TEAM DES
ERSTEN RESORTS
DER SCHWEIZER



LUXUSHOTELLERIE

Bei uns in den THERMALBÄDER & GRANDHOTELS BAD RAGAZ ist per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung die Stelle als

LeiterIn Marketing Services

neu zu besetzen.

Ihre Hauptaufgaben umfassen:

- Beratung und Unterstützung der Profitcenter-LeiterInnen in Marketing- und PR-Aufgaben
- Umsetzung des unternehmensweiten CI/CD
- Mithilfe bei der Gestaltung von internen und externen Werbemitteln
- Aktive Öffentlichkeitsarbeit/Betreuung von Medien
- Mitarbeit bei Promotionen

Sie sind eine kommunikationsstarke und teamorientierte Persönlichkeit (zirka 25- bis 35jährig), haben eine abgeschlossene Marketing- oder Kommunikationsausbildung und Erfahrung im Tourismusbereich. Ihre Stärke liegt im ausgeprägten Durchsetzungs- und Realisierungsvermögen und Sie können Ihre Fachkenntnisse gezielt umsetzen. Neben der deutschen Muttersprache beherrschen Sie Englisch in Wort und Schrift (i/F von Vorteil).

Auf Sie wartet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem äusserst vielseitigen Unternehmen, in welchem Sie die Zukunft entscheidend mitgestalten können.

Frau Monika Singenberger, Personalchefin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch: 081 303 30 30 (Direktwahl 081 303 27 22).

111563/2658

GRANDHOTELS BADRAGAZ

Health, Spa & Golf Resort

GRANDHOTEL QUELLENHOF

Member of
Swiss Golf Hotels

GRANDHOTEL HOFRAGAZ

E-Mail: resortragaz@bluewin.ch

Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 33

DOMINO GASTRO

Top-Stellen in Basel und Region:

- ★ **Betriebs-Ass.** m/w
 - ★ **Hotelsekretärin/ Réception**
Diverse bestens geführte Hotels/Restaurants bieten qualifizierten, engagierten Fachleuten interessante Verantwortungsbereiche.
 - ★ **Hausdame**
die sich um alle Belange eines Villen-Haus-haltes (ohne Kochen) kümmert und selbst erledigt. Tagdienst, Wochenende frei.
 - ★ **Küchenchefin**
als Leiterin für 3 kleinere Restaurants. Nebst dem fachlichen sind gute Führungspraxis sowie Administrations-/PC-Kenntnisse Bedingung. Tagdienst mit Sa./So. frei.
 - ★ **Küchenchef/in**
für grösseres A-la-carte-Restaurant mit starkem Bankettanteil.
 - ★ **Restaurant-Sekretärin**
50%-Stelle, Mo.-Fr. für Administration sowie Kreditoren/Debitoren. Gute PC-Praxis Bedingung.
 - ★ **Chef de partie/ Sous-chef**
Chance für strebsamen Koch
 - ★ **Jungköche/-köchinnen**
in gehobene A-la-carte-Restaurants.
 - ★ **Night-auditor**
Geschäftshotel sucht den verantwortlichen Nachtreceptionisten mit guten Sprach- und Fidelekenntnissen.
- Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.
Telefon 061 313 40 10
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel
E-mail: m.otterbach@dominogastro.ch
www.dominogastro.ch

113302/030184

P 113290/035847



Hotel Schloss Wartegg Bad Ragaz/Pfäfers

Sind Sie an einer Stelle interessiert, wo aktives Mitdenken gefördert, Kreativität gesucht, Ihr Wissen gebraucht und Kompetenz verteilt wird? Unser erfolgreiches, dynamisches Team sucht per sofort oder nach Vereinbarung, zur Verstärkung, folgende aktive Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine Jungköche

Besuchen Sie uns, oder verlangen Sie Unterlagen. Rufen Sie uns an, Telefon 081 302 40 47, oder faxen Sie die Bewerbung 081 302 27 20.

Schreiben Sie ganz einfach an:
Hotel Schloss Wartegg
Postfach 164
7310 Bad Ragaz

113128/2810

SCHLOSS WARTEGG

erholung · seminare · musik · kinder

Schloss Wartegg ist ein aussergewöhnlicher, umweltbewusster Hotelbetrieb mit 50 Betten für Individualgäste, Familien, Retraiten und Seminare. Das Restaurant mit leichter, kreativer Frischküche mit vegetarischem Akzent sowie verschiedene Räume für Kultur und Feste runden das Angebot ab.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine / einen

ServicemitarbeiterIn Jungkoch w/m

sowie eine

Aushilfe im Hausdienst

Es macht Ihnen Freude, unseren Gästen einen freundlichen und aufmerksamen Service zu bieten, welcher dem besonderen Geist des Hauses entspricht. Sie bringen neben Ihrer Ausbildung und Erfahrung auch Ihr Herz und Ihre Persönlichkeit mit ein.

Wir bieten ein aussergewöhnliches Arbeitsumfeld mit guten Arbeitsbedingungen. Spricht Sie diese neue Aufgabe an? Besitzen Sie eine B- oder Grenzgänger-Bewilligung? Dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

SCHLOSS WARTEGG

z.H. Hans-Jakob Würsch, Hotelier, 9404 Rorschacherberg
Telefon 071/858 62 62, Telefax 071/858 62 60

113140/393512



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte (w/m)

(nur mit Serviceerfahrung)

Köche (w/m)

Pizzaiolo

Zimmermädchen/Haushilfen (w/m)

(mit Arbeitserfahrung in der Schweiz)

Barmaid/Serviceangestellte für Pub

(nur mit Serviceerfahrung)

Familie Rolf Baumer

Telefon 033 654 40 44

Fax 033 654 76 75

113309/32123

RÉCEPTIONISTIN

SIE ODER ER

Sie sind nicht nur eine strahlende Persönlichkeit, sondern verfügen auch über Fachkenntnisse (Fidelio), Sprachkenntnisse (d,e,f) und Organisationstalent.

Vor allem aber passen Sie in unser sonniges Klima. Andrea Lichti freut sich auf Ihren Anruf unter 01 914 18 18 oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küssnacht am Zürichsee

P 111006801

Restaurant Zeughauskeller

am Paradeplatz in Zürich

Zur Ergänzung unseres 6-köpfigen Teams, suchen wir für unser gutbürgerliches Restaurant per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de service

Sie werden von einem kameradschaftlichen Team erwartet.

Wir wünschen uns eine junge frontorientierte, freundliche Persönlichkeit
- mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Gastgewerbe
- oder Absolvent/in einer Hotelfachschule
- mit guten Sprachkenntnissen in D, E, F
- mit etwas PC-Kenntnissen
- mit Führungserfahrung
- Teamfähigkeit

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch näher über unseren Betrieb und freuen uns über Ihre schriftliche und komplette Bewerbung.

Willi Hammer
Restaurant Zeughauskeller
z.H. Frau U. Wytenbach
Postfach 4030
8022 Zürich

112875/41386



Sind Sie rasch mit dem Kopf und flink auf den Füßen? Zur Verstärkung unseres Erfolgsteams suchen wir nach Vereinbarung

Koch/Köchin Mitarbeiter/in Service (d/e)

OPUS

Restaurant Bar Vinothek
Herr Alain Lardon
Bahnhofstrasse 16. 6003 Luzern
Telefon 041 226 41 41

1131031/02024

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Haben Sie Spass, an der Verkaufsfrost eines Pub- und Restaurantbetriebes Verantwortung zu übernehmen?
Für die Region Basel suchen wir

Geschäftsführerassistent/in

Sie sind kreativ, kontaktfreudig und sind gewohnt, ein kleines Team zu führen und zu motivieren? Sie haben ausserdem Talent, Partys und Events zu organisieren.

Mit uns können Sie erfolgreich in einem jungen unkonventionellen Team arbeiten!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Barbara Kochendörfer
P 113180/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88



Kleines 3-Stern-Hotel mit Speise-Restaurant und grossem Garten, mitten im beliebten Wander- und Bikegebiet des Unterengadins auf einer schönen Sonnenterrasse.

Suchen Sie eine Stelle ab Anfang Juni 1999 als

Koch m/w (Garde-manger)

und haben Sie Freude an der Arbeit in einem kleinen Team, dann rufen Sie an, oder schreiben Sie uns.

Hans-Peter Rubi
Silencehotel Piz Buin
7545 Guarda
Telefon 081 861 30 00
Fax 081 861 30 15
E-mail: hotel.pizbuin@bluewin.ch

113101/15172

SUN, FUN AND NOTHING TO DO

gibt es bei uns natürlich nicht, dafür bieten wir eine attraktive Stelle in unserem wunderschönen

Hotel-Restaurant Sternen
in Nesslau SG im sonnigen Obertoggenburg.

Wir suchen auf 1. Juni 1999

Chef de partie (Tournant)

welche/ nicht nur sein Handwerk versteht, sondern unsere anspruchsvolle Kundschaft mit Kreativität und Phantasie verwöhnt.

Frau Rita Leuenberger oder Herr Bruno Fumagalli erteilen gerne weitere Auskünfte.

Hotel-Restaurant Sternen
9650 Nesslau
Tel. P 052 365 40 45
Tel. G 052 365 15 21 (bis 30. April)

113111/26417

Restaurant Sonnenhof Saanen/Gstaad

Zur Geschäftsübernahme vom sehr schön gelegenen Restaurant Sonnenhof mit phantastischer Aussichtsterrasse suchen wir für die kommende Sommersaison ab Juni 1999 folgende motivierte, aufgestellte Mitarbeiter/innen

Servicefachangestellte/n (D, F) Jungkoch (m/w)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

F. und L. Baumer
Landgasthof Hirschen AG
Weinfelderstrasse 80
8580 Amriswil
Telefon 071 411 79 71

113308/324280

Cresta Kulm Hotel Celerina
Fam. Lord. E. & Christina Wagner-Lenz

Wir sind ein kleines, gediegenes Viersternhotel mit viel Ambiente, mitten in der Engadiner Bergwelt, und nur fünf Minuten vom Dorfzentrum St. Moritz entfernt.

Wir suchen für die Sommersaison 1999 noch folgende Mitarbeiter:

Eintritt: 28. Juni 1999 **Austritt:** zirka 30. Sept. 1999

Büro/Réception: **Hotelsekretärin** dt, ital.
 Büropraktikantin dt, ital.

Speisesaal: **Saalkellner/in** dt, ital.
 (Anfänger werden angelehrt)

Küche: **Hilfskoch**

Falls Sie gerne in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Cresta Kulm
7505 Celerina, Telefon 081 830 80 80
G. E. und Ch. Wagner-Lenz, Dir.

113247/6947

Gastro Job

Eine Dienstleistung der Union Helvetica

Unsere Kunden brauchen Verstärkung.

Saison- und Dauerstellen in allen Landesstellen für

Servicefachangestellte (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 Berater/innen 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

112491/139415



LANDGASTHOF
HIRSCHEN
TRÜBSCHACHEN

Die Rôtisserie im Emmental

Wir suchen:
Per Ende April oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

Die bereit ist, in unseren schönen Lokalitäten wie Rôtisserie, und div. Säli, die Gäste mit einem gepflegten Service zu erfreuen.

Falls Ihr Interesse geweckt ist, melden Sie sich bei:

Ursula und Jürg Soltermann
Gasthof Hirschen,
3555 Trübschachen
Tel. 034/ 495'51'15



113308/132420

HOTEL PARDENN



Internationales **** Haus mit 110 Betten, Hallenbad, Taverna mit ital. Spezialitäten, Grill mit franz. Küche, Piano-Bar, Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Kosmetik und Massage.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir nach folgende Mitarbeiter für die kommende Sommersaison:

- Küche: **Commis de cuisine**
- Service: **Chef de Rang m/w**
für unseren Panoramasaal
- Empfang: **Réceptionist/in**
in Jahresstelle
D/E/F, Fidelio von Vorteil
- Wäscherei: **Lingeriehilfe/Büglerin**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem dynamischen Team. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

J.C. Huber, Direktor, Hotel Pardenn, 7250 Olostes
Tel. 081 422 11 41, Fax 081 422 40 06

Sunstar

Hotel Lenzerheide

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison

ab Mitte Mai oder nach Übereinkunft noch folgende motivierte Mitarbeiter:

- ☛ **Empfangssekretär/in**
- ☛ **Barmaid oder Barman**
- ☛ **Servicemitarbeiter/in**
- ☛ **Köche**
(Chef de partie und Commis de cuisine)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Gerne nehmen wir umgehend mit Ihnen Kontakt auf.

SUNSTAR HOTEL
Familie O. + R. Federspiel, Direktion oder
Frau Maja Moser, Direktionsassistentin
CH - 7078 LENZERHEIDE
Telefon 081 384 01 21, Telefax 081 384 24 92
113135/19666



Für unser *** Hotel im Herzen Lugano's, suchen wir:

1 Receptionist / ~in

Sie sind Sprachgewandt (D/F/E), Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team, Sie sind flexibel und belastbar, und Sie sind ein fröhlicher Mensch....

1 Commis de cuisine

Sie kochen gerne Internationale und Nord-Italienische Spezialitäten, Sie haben die Lehre abgeschlossen und wenn möglich etwas Erfahrung....

Dann schreiben Sie uns doch:

Roland Galliker, Hotel Federale, 6903 Lugano
e-mail: roland.galliker@hotel-federale.ch
Bitte Lebenslauf und Zeugniskopien beilegen.

Im Kehlhof Tel. 8712 Stäfa 01 926 11 55
In unser bekanntes Gourmet-Restaurant am Zürichsee suchen wir zur Verstärkung unseres Teams

Commis de cuisine (m/w)
sowie
Servicfach-Angestellte (m/w)
in Jahrsstelle. Interessenten richten ihre Bewerbung bitte an: Frau Kammermann, Seestrasse 191, 8712 Stäfa.
113159/109770

Hotel Victoria Lauberhorn
★★★★
3823 Wengen

Für unser schönes Ferienhotel im Zentrum des autofreien Wengens suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams für die kommende Sommersaison (Mitte Mai bis Ende September):

Rezeptionistin
Wenn Sie über Sprachkenntnisse (D,E,F) und EDV-Erfahrung verfügen, gerne mit Menschen arbeiten und bereits Erfahrungen an einer Rezeption sammeln konnten, erwartet Sie eine vielseitige und anspruchsvolle Arbeit mit Aufstiegsmöglichkeiten!

Etage: **Portier**
Saal: **Demi-chef de rang (E,D)**
Saalkellner/in (E,D)
Restaurant: **Stationskellner/in (E,D, mit Inkasso)**
Küche: **Chef de partie**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Photo!!

Hotel Victoria Lauberhorn
Maja + Ettore Nigro-Barnert, Direktion, 3823 Wengen
Telefon 033 856 51 51, Fax 033 855 33 77
Internet: www.hovic.ch/e-mail: victoria@hovic.ch
112621/37826

Faszination Wein – Ihre und unsere Welt...

Caveau Mövenpick - das ist vom Wein geprägte Gastronomie: Qualitätsweine aus aller Welt, ein Teil davon im Offenausschank, ergänzt durch eine kleine, feine Menükarte.
Im Zentrum von Zürich suchen wir eine engagierte und motivierte Persönlichkeit als



In einem kleinen Team sind Sie an der Front die Gastgeberin, haben aber auch ein Flair für's Administrative und übernehmen gerne Verantwortung.

Sie verfügen über solide Grundkenntnisse in Sachen Wein, haben Berufserfahrung im Service und sind sprachgewandt.

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in der Welt des Weines, geregelte Arbeitszeiten Sa/So frei, fünf Wochen Ferien sowie Mövenpick Vergünstigungen.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht, rufen Sie uns an oder senden Ihre Unterlagen an:

Mövenpick Caveau Börse
Otmär Müggler
Selnaustrasse 16
8002 Zürich
Telefon 201 28 55
MÖVENPICK CAVEAU · WINEPUB
Pick the Best



9053 Teufen Tel. 071 333 12 30

Bei uns ist schön was los

Die wunderschöne Lage ist einer von den Vorteilen unseres Betriebes.

Unser Angebot reicht vom Gourmetmenü bis zum Vesperplättli.

Jeden Monat einige neue Aktivitäten ist die tägliche Herausforderung unseres Teams.

Das wichtigste aber ist, wir haben Spass an der Arbeit.

Was uns fehlt sind Sie

Servicemitarbeiter/innen

die Abwechslung lieben.
Unsere Bedingungen an Sie sind:
Längere Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Bitte Herr oder Frau Dörig verlangen.
P 113159/267228

W. s. g. d. e. g. Koch.

Wir suchen ganz dringend einen guten Koch – oder eine gute Köchin. Und das heisst: mit abgeschlossener Lehre, einigen Jahren Berufserfahrung und viel Biss auf ein Restaurant, in dem alles ein bisschen anders ist. Nicht nur die Stelleninserate. Bitte rufen Sie Urs Bitterly an, Telefon 01-271 10 30. Auch für den Fall, dass Sie diese Stelle als Teilzeit-Arbeit interessieren.



STEINFELS
Heinrichstrasse 267, 8005 Zürich

Horgenberg Stellenangebot

Arbeiten, wo Leute sich wohl fühlen.

Wir sind ein renommiertes, lebhaftes Spezialitäten- und Ausflugs-Restaurant mitten im Glarnerland.

Für die Sommersaison 1999 (Mitte Mai bis Sept.) suchen wir erfahrene(n), motivierte(n)

Service-Mitarbeiter/in
der/die uns mit Freundlichkeit und Charme zur Seite steht.

Wenn Sie Ihre Fähigkeiten in einem gepflegten Betrieb mit familiärer Atmosphäre einsetzen möchten, würden wir Sie gerne kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf (Tel. 055 640 59 73, Frau M. Brunschweiler verlangen)



Restaurationsstrasse 18, 6005 Luzern
Tel. 055 640 59 73

Restaurant Al Dente
Tribtschenstrasse 18, 6005 Luzern

Wir suchen nach Vereinbarung

Küchenchef w/m

Wenn Sie es verstehen, die italienische und die Schweizer Küche mit viel Phantasie und Kreativität in Einklang zu bringen, dann sind Sie der richtige Küchenchef für uns!!!
In einer modernen Küche haben Sie die Möglichkeit, unseren vielseitigen Betrieb (Restaurant, Bar, Hauslieferdienst, Take Away und Partyservice) mit all Ihren Erfahrungen noch weiter an die Spitze zu bringen!

Haben wir Ihr Interesse geweckt, in einem jungen und aufgestelltem Team zu arbeiten? Wenn ja, dann schicken Sie noch heute Ihre schriftliche Bewerbung an Matthias Kunz.
113236/389981

Berner Oberland
Hotel-Gasthof Bären in 3804 Habkern

...sucht für lange Sommersaison eventuell Jahresstelle, Eintritt Mitte Mai

2 Servicfachangestellte
mit Sprachkenntnissen in Landgasthof in der Nähe von Interlaken. Schichtbetrieb. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an:
Hotel-Gasthof Bären, 3804 Habkern
Familie Schipke-Wasser
Tel. 033 843 11 82
110995/287784

hotel viktorija

6086 Hasliberg/Berner Oberland

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist? Möchten Sie in einem topmotivierten Team mithelfen, neue Akzente zu setzen? Ja?

Wir suchen:

– Chef de service

mit Serviceausbildung oder mit langjähriger Erfahrung ab Mitte/Ende Mai

– Serviceangestellte/r

mit Serviceausbildung oder Erfahrung, wird aber auch gerne angelernt, ab Ende Mai

– Réceptionist/in

kaufm. Ausbildung oder ähnliches, Réceptions- und Fidelity-Erfahrung wären von Vorteil, aber nicht Bedingung, gute Sprachkenntnisse in D/E/F, per sofort oder nach Vereinbarung

Für diese Stellen wenden wir uns an Personen, die gerne unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem modernen ***-Hotel ermöglichen wollen. Wir bieten dafür 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, zeitgemässe Entlohnung und ein aufgestelltes Team.

Möchten Sie mehr erfahren? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Viktoria, 6086 Hasliberg Reuti
Tel. 033 971 11 21, Fax 033 971 54 57
Peter Siegfried oder Gaby Nägeli verlangen
112930/60276

HOTEL INTER-CONTINENTAL ZÜRICH

Professionalität und Herzlichkeit – der Grund, dass sich jeder Gast bei uns wohl fühlt.

Wir sind mit 364 Zimmern eines der grössten Konferenz- und Fitnesshotels der Schweiz und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

2. Concierge (D, E, F)

für den Begriffe wie gastorientiert, qualitätsbewusst und dynamisch mehr als leere Worte sind. Verfügen Sie über sehr gute Kenntnisse von Zürich und der Schweiz allgemein, haben eine Ausbildung in der Hotellerie oder im Tourismus und 1–2 Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position? Freuen Sie sich darauf, unsere internationalen Gäste mit Ihrem Wissen und Ihren guten Umgangsformen kompetent zu beraten, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur und allen Vorteilen einer internationalen Hoteltette.

Hotel INTER-CONTINENTAL ZÜRICH, Herr Silvio Gervasi, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich, ☎ 01 404 43 15/16.
113298/40819

Klosters Lebendige Legende
Tel. 081 422 30 45
Fax 081 422 44 71

HÖHWALD RESTAURANT MONBIEL

Dort arbeiten, wo das Prätigam am schönsten ist!

Für die kommende Sommersaison – mit Eintritt per 19. Mai – suchen wir in ein junges Team für unser gemütliches Prätigauer Restaurant in Klosters-Monbiel noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef entremetier w/m
Küchenbursche
Servicfachangestellte w

Sie sind zwischen 18 und 35 Jahre jung, flexibel, belastbar und arbeiten gerne in einem jungen Team, dann sind Sie die richtigen Mitarbeiter/innen für unser Restaurant.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Thomas und Susanne Schraemli,
Restaurant Höhwald, 7250 Klosters
Telefon 081 422 30 45
113147/205400

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof
Attraktive Stellen im Kt. Aargau

Réceptionist/in
mit üblichen Software- und Sprachkenntnissen

Restaurantleiter/in
Spezialitätenrestaurant, Grossraum Olten

Chef de service
gepflegter, renommierter Erlebnisbetrieb, nach Vereinbarung

Sous-chef
in Bankett- und Cateringbetrieb Kt. Solothurn

Jungkoch
in div. Betriebe Kt. Aargau

Servicemitarbeiter
versch. Betriebe im Kt. Aargau mit Erfahrung im à la carte, vorwiegend weiblich

Servicemitarbeiter
Hallwilersee AG, Sommersaison, gepflegte, gut frequentierte Betriebe

Attraktive Stellen ganze Schweiz

Cateringleiter/in
für Transportunternehmen

Réceptionist/in
für div. attraktive Betriebe, gute EDV-Kenntnisse

Jung-Koch
für weitere Betriebe GR, LU, SO

Servicemitarbeiter
aus deutschsprachigen Ländern mit Erfahrung im à la carte, für Betriebe in der Schweiz

Kostenlose Infos geben gerne Sandra Suter und Ernst Schaefer

062 842 48 31
Börnstrasse West 64, 5034 Suhr
e-Mail: domino@dominogastro.ch
113262/262600



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser Gourmet-Restaurant «Diff - Le Restaurant» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte Mitarbeiter

- Sous-chef
- Chef de partie
- Frühstückskoch

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung und gute Anstellungsbedingungen in einer internationalen Hotelkette.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

HOTEL SOFITEL
Frau Beatrice Spreiter, Direktionssekretärin
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 360 60 60

113306/40118

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 Heilingger, sucht nach Vereinbarung eine/n junge/n, engagierte/n

Chef de partie

oder eine/n

Demi-chef

und eine/n

Commis de cuisine

Senden Sie Ihre Bewerbung an Günter Heilingger.

Landgasthof Sternen Muri bei Bern
Thunstrasse 80, CH-3074 Muri/Bern
Telefon 031 950 71 11

P 113231/52310

Inmitten einer herrlichen Bergwelt und umgeben von einer intakten Natur liegt Zuoz im wunderschönen Oberengadin.

Restaurant-Bar



DORTA - traditionelle Engadiner und Bündner Spezialitäten in altem Bauernhaus, aus dem XI. Jh.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams für die kommende Sommersaison:

Für unsere Bündner Küche eine/n selbständige/n

Küchenchef/Alleinkoch m/w ab zirka 18. Mai mit abgeschlossener Ausbildung, der/die Freude an kreativer Arbeit hat

sowie eine/n erfahrene/n

Servicemitarbeiter/in

mit ital. Kenntnissen, die/der in Tracht gekleidet, mit natürlichem Flair und Charme, unseren Gästen zu einem unvergesslichen Erlebnis verhilft.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen zu.

Xavier Christen, Restaurant DORTA, 7524 Zuoz
Telefon 079 407 85 54

111803/41725

Haus Bierquelle
Poststrasse 39
9100 Herisau

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in kleinen Ostschweizer Gault-Millau-Betrieb mit 17 Punkten, zirka 30 Plätze, einen einsatzfreudigen

Jungkoch

für unsere kreative kalte Küche.

Lieben Sie selbständiges Arbeiten? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns zwecks Vereinbarung eines Vorstellungstermins an. **071 352 20 40** (Herr Winkler verlangen). Möblierte grosse Einzimmerwohnung mit Garageneinstellplatz vorhanden. Arbeitsbewilligung kann besorgt werden.

113128/382308

Restaurant Zeughauskeller

am Paradeplatz in Zürich

Für unser traditionsreiches, gut bürgerliches Restaurant mitten in Zürich ist nach Vereinbarung die Stelle als

Commis de cuisine

frei.

Sie werden von einem kameradschaftlichen Team erwartet.

Der Verdienst ist gut.

An allgemeinen Feiertagen ist unser Restaurant geschlossen.

Auf Freitagswünsche nehmen wir nach Möglichkeit Rücksicht.

Wir freuen uns, Ihnen unser Restaurant und Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zeigen zu dürfen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder telefonieren Sie einfach. Herr Hammer oder Frau Wytenbach geben Ihnen gerne Auskunft.

Restaurant Zeughauskeller

am Paradeplatz
Willi Hammer
Postfach 4030, 8022 Zürich
Telefon 01 211 26 90

112874/41386

Die Stellenmarkt-übersicht



Telefax
031 372 23 95
«hotel+tourismus revue»



Für unser ****-Haus allererster Güte suchen wir

2. Empfangschef/in (m/w)

in Jahresstellung. Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 7. Juni 1999.

Haben Sie Erfahrung in der 4-★- und der 5-★-Hotellerie, sind gewohnt, Mitarbeiter zu führen, haben innovative Ideen und möchten in einem jungen, aufgestellten Team Berge versetzen, dann würden wir uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freuen.

Allfällige Fragen beantworten wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im verschneiten Arosa.

WALDHOTEL NATIONAL
Marion Späth, Empfangschefin
7050 Arosa
Telefon 081 377 13 51



112274/1740

Hotel Alpina *** Restaurant Grindelwald

Sucht

Réceptionistin

D/E/F und EDV-Kenntnisse.

Haben Sie Freude an internationaler Kundschaft und helfen Sie gerne im Service aus, sind Sie die richtige Mitarbeiterin.

Tournante

(Buffet/Zimmer)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Wolf-Kaufmann
Hotel Restaurant Alpina
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 33 33

113249/4265



Für unser einzigartig gelegenes, gepflegtes ***-Hotel mit einem aussergewöhnlich hohen Stammkundenkreis suchen wir per Juni 1999 die folgende, aufgestellte und fröhliche Mitarbeiterin:

Bardame/Allrounderin

(Zwei-Saison-Stelle)

deutschsprachig, für die selbständige Führung unserer Hotelbar/Kaminhalle sowie einfache Réceptionsarbeiten.

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 Ihren Anruf.

Tomas Courtin, **Hotel Chesa Randolina**, 7515 Sils Baselgia, Telefon 081 826 51 51, Telefax 081 826 56 00.

113121/31224



Hotel Schloss ***

Das Schloss ***Romanshorn, einst die Vogtei der Äbte von St. Gallen, mit einmaligem Blick auf den Bodensee, ist ein regional bekanntes Restaurant mit 20 Zimmern.

Um unsere Restaurant- und Bankettgäste kulinarisch zu verwöhnen, suchen wir per sofort für die Sommersaison bis zirka 15. Oktober 1999 einen

Jungkoch (deutschsprachig)

und einen

Servicefachangestellten

Commis de rang (deutschsprachig)

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Restaurant Schloss
Erica Beer, Direktion
8590 Romanshorn

113207/29076

Für unseren renommierten Gasthof mit marktfrischer, italienischer Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in ein gut eingespieltes Team (16 Gault-Millau-Punkte):

Koch – mit Pâtissier Erfahrung (w/m)

Lieben Sie die italienische Gastronomie und können Sie sich mit Herz und Seele an die «cucina Italiana» verschreiben und Ihre Kreativität täglich neu unter Beweis stellen? Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Es ist keine Ausländerbewilligung vorhanden.

Carlo Delmaestro, Gultstrasse 62
6315 Oberägeri
Telefon 041 750 12 48, Fax 041 750 42 99

112827/26905



Für unser Mutter-Haus, dem **HOTEL SOMMERAU TICINO** Dietikon-Zürich

in südländischem Stil und auch unter dem Management der Familie Frapollì (HOSTELLERIE GEROLDSWIL) suchen wir zusätzlich per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptions-Sekretär/in (m/w) auch 80-%-Stelle möglich

Hotelreservationsverwaltung und Empfangsaufgaben, Seminarorganisation, also ein sehr umfassendes, interessantes und selbständiges Arbeitsumfeld in einem jungen Team. Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss (den benötigen Sie, um unsere Lehrlinge zu betreuen). Erfahrung mit WINOFFICE und von Vorteil (nicht zwingend) sind FIDELIO-Kenntnisse.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen, ein attraktiver, intensiver Arbeitsplatz in einem topmodernen Tessiner Familienbetrieb mit 170 Betten, div. Restaurants, BAR, Kongressmöglichkeiten bis 60 Plätze und einem Party-Service von 15 bis mehrere 1000 Personen. Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte

Frau Lässig oder Herrn Frapollì
HOTEL SOMMERAU TICINO, 8953 ZH-Dietikon
Telefon 01 745 41 41

AZ 113289/9610

WIENERCAFE

RESTAURANT
GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

... herzliche Gastlichkeit im stilvollen Rahmen
... kreative, saisonbezogene Küche mit Wiener Akzent
... exklusive Pâtisserie, Kuchen und Torten
... angenehme Öffnungszeiten: Sept.-April 8 bis 18 Uhr.

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstellung suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/in mit Witz und Charme und einen jungen, motivierten

Sous-chef (m/w)

Mehr Informationen zu diesen interessanten Stellen erhalten Sie über **Telefon 041 410 10 15**, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Restaurant Wienercafé
Karin und Moritz Bürgi Spies
Haldenstrasse 4, 6006 Luzern

113228/401542



hotel restaurant bar

Sommersaison am Zürichsee...?

Wir pflegen die marktorientierte, einheimische Fischküche und den sprichwörtlich persönlichen Service. In unserer Crew fehlen uns ab April bis Ende November (oder länger?) noch

1 Barmitarbeiter/in
1 Servicemitarbeiter/in

Stellen Sie sich mal vor – statt Grossstadt – täglich echte Seeluft schnuppern!

Falls Sie gerne fröhlich und kompetent Gäste verwöhnen und begeistern und Sie jetzt etwas «gundrig» geworden sind, freue ich mich sehr darauf, Sie kennenzulernen!

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

113259/74780

Wieso nicht einmal eine
Saison im Tessin



Das **Parkhotel Brenscino**
in **Brissago**

mit 170 Betten, regem A-la-carte-Betrieb... und vieles mehr sucht nach Vereinbarung eine Teamstütze als:

Servicemitarbeiterin

Wir betrachten die neue Saison als Herausforderung, unseren Gästen – aber auch Ihnen – ein Ambiente zum Wohlfühlen zu schaffen!!!

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an: M. und H. Dolder/Direktion

Parkhotel Brenscino, 6614 Brissago
Telefon 091 793 01 21

113996/0009

GRAND HOTEL LOCARNO

Das Grand Hotel Locarno ein **** Hotel mit viel Charme und Geschichte sucht initiative, fröhliche Mitarbeiter für die Sommersaison:

Chefs de partie m/w
Kreativität ist für Sie ein Muss

Commis de cuisine m/w
Für Sie ist Weiterbildung kein leeres Wort

Commis pâtissier m/w
Jeder Abschluss eines Menüs soll ein kleines Kunstwerk sein

Möchten Sie mehr erfahren? Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Urs Zimmermann jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

GRAND HOTEL LOCARNO
Via Sempione 17, 6600 Locarno
Telefon 091 743 02 82
Telefax 091 743 30 13
Email: grand-hotel@bluewin.ch

Sind Sie ein Nachtschwärmerverkäufer mit Verantwortungsbeusstsein, freundlich im Umgang mit unseren Gästen, arbeiten gerne selbständig und kreativ, sind zwischen 20 bis 30 Jahre jung und besitzen etwas Berufserfahrung, dann sind Sie unsere neue

Barmitarbeiterin

für unser Lokal an zentraler Lage in Biel.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Stelle in unserer Bar/Pub mit regelmässigen Arbeitszeiten. Bei uns können Sie Ihre Ideen ausleben. Wir möchten Ihnen die Gelegenheit geben, ein gemeinsames Ziel durch Ihre Eigeninitiative zu verwirklichen.

Unser Ziel:
Zufriedene Kunden und ein angenehmes Arbeitsklima!

Besondere Infos:
Sonntag geschlossen, Teilzeitarbeit möglich.
Sind Sie unsere neue Mitarbeiterin?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an Chiffre 1 12918, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

112918/401323



BAR-RESTAURANT

Das zweistöckige PENTHOUSE ist im Moment der absolute In-Place der Zentralschweiz. Am Weekend wird's enger, Möbel und Palmen rücken zusammen. Das Volk tanzt.*

*Ausschnitte aus dem FACTS-Trend-Bar-Führer Schweiz 1998

Wir suchen nach Übereinkunft eine/n topmotivierten/n, attraktive/n Hauptkassier/in als

Barmaid/Barman

Werden Sie ein Teil des Stadtgesprächs, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Berufserfahrung setzen wir nicht unbedingt voraus, Charme und Gastfreundschaft müssen Sie jedoch mitbringen. Rufen Sie uns einfach an, oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Herrn Adrian Flückiger. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
Telefon 041 226 88 04

112980/22667



Hotel **Schiff**

sucht ab 20. April 1999 oder nach Vereinbarung in Saisonstelle bis Ende Oktober 1999, sprachgewandte und flotte

Servicemitarbeiterin
(nur CH, D, A)

Studio vorhanden, Arbeitsbewilligung wird besorgt.

Lebenslauf mit Foto richten Sie bitte an:

Andreas und Katia Wildi
Hotel-**-Schiff-Battello**
Piazza Motta 21, CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 25 33

Das Hotel mit Tradition an der berühmten Asconer Piazza-Seepromenade

9096/2232

HOTEL ARVE CENTRAL

DEIN ALPENBLUMENHOTEL
MIT KRÄUTERKÜCHE!

Durch die Blume gesagt – Du hast unseren Gästen gerade nach gefahrlt Vorausgesetzt, Du hast Freude an Blumen und Kräutern so wie wir – bist spassig und kreativ so wie wir, aufgeschlossen und fröhlich so wie wir. Dann werden wir die helle Freude haben an Dir – und unsere lieben Gäste auch!

Wer bist Du?

Bist Du **SERVICEFACHMITARBEITER(IN)/HOTELRESTAURANT**

Genau mit Deiner kommunikativen Art wirst Du als Servicefachhelfer(in) und/oder dynamische Person mit Servicepraxis unsere Hotelgäste begeistern, zudem stossen unsere Gäste genau auf Deine Weinkompetenz an! Eintritt ab Mai resp. Juni 1999 oder nach Vereinbarung.

Du bist es doch, oder? Melde Dich schnell – am besten mit einem Blumenstraus für unsere Gäste. Vergiss Dein Foto nicht und ab die Post ans Alpenblumenhotel Arve Central ...

Wir freuen uns über Deine Bewerbung
HOTEL ARVE CENTRAL • Andy Abplanalp • Postfach 243 • CH-7050 Arosa/Graubünden

Arosa kann richtig machen.



Sporthotel★★★★★

Für die lange Sommersaison 1999 und eventuell für Wintersaison 1999/2000 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception:
Réceptionist/in

Service:
Servicemitarbeiter/in

Hallenbad:
Hallenbadaufsicht
mit Rettungsbrevet

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto.

Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels
Fam. Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 07

111903/3946

Die **6**-Stelle
für sie oder ihn!

KOCH
oder
CHEF DE PARTIE
oder
COMMIS DE CUISINE
und
SERVICEFACHANGESTELLTE

Per sofort oder nach Vereinbarung in unser gepflegtes Gourmetrestaurant.

Wir sind ein «zwäges» Team, haben Super-Gäste und profitieren von sehr guten Anstellungsbedingungen (mit gutem Lohn, versteht sich). Und sogar ein Zimmer ist für unsere neue Kollegin oder unseren neuen Kollegen auf Wunsch bereits vorhanden.

*Eders Restaurant Eichmühle,
8820 Wädenswil
Doris und Jürgen Eders-Egli
Telefon 01 780 34 44
Telefax 01 780 48 64
Sonntag ab 16 Uhr und Montag geschlossen.*

AE 113076/37028

OSTERIA NOSTRANA ASCONA

TICINO – für unser italienisches Restaurant-Pizzeria direkt am See suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung für Saison- oder Jahresstelle

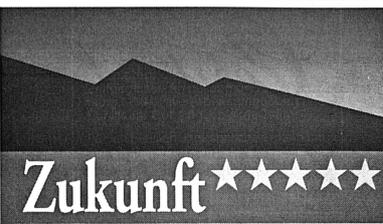
Koch

Sind Sie jung, dynamisch und kreativ? Dann sind Sie der Richtige für unser Osteria-Team.

Rufen Sie uns an:
Tel. 091 756 00 60
Frau Huggenberger (Bürozeiten) oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

FF Gastro SA
Via Varenna 20
6600 Locarno

P 113156/39379



In Ascona, in bester Lage direkt am Lago Maggiore, liegt das Hotel Eden Roc. Gäste aus der ganzen Welt geniessen seine gepflegte Ambiance. Unsere schöne Aufgabe ist, ihren Wünschen und hohen Ansprüchen mit aussergewöhnlichen Leistungen zu entsprechen.

Nach umfassenden Sanierungsarbeiten und Erweiterung der bisherigen Hotel-Infrastruktur wird das Eden Roc im Frühjahr in neuem Glanz erstrahlen. Für die Wiedereröffnung suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle verantwortungsbewusste, dynamische und an selbständiges Arbeiten gewöhnte Mitarbeiter:

2. Pâtissier
Chef de partie
Chef de rang
Commis de rang

Möchten Sie Ihr ganzes Können bei uns einsetzen und weiterentwickeln? Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem Bildportrait.

103846/888

HOTEL EDEN ROC

Hotel Eden Roc
Personalbüro
Via Albardelle 16
CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 01 71

Swiss Deluxe Hotels



ZUNFTHAUS ZU
Pfistern

TRADITION AMBiance GASTLICHKEIT
Kornmarkt 4 6000 Luzern Tel. 041 410 36 50

Für unseren interessanten und vielseitigen Betrieb in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reuss, suchen wir für die Sommersaison oder in Jahresstelle junge, aufgestellte

Sous-chef (Jahresstelle)
Koch

Sind Sie interessiert, diese Herausforderung in einem dynamischen Betrieb in Angriff zu nehmen, dann sind Sie in unserem Team herzlich willkommen.

Frau L. Schmid oder Herr A. Küng geben Ihnen gerne weitere Auskunft, **Telefon 041 410 36 50.**

Zunft Haus zu Pfistern
Frau Liselotte Schmid
Kornmarkt 4, 6000 Luzern 5

111600/47708

Worldpoint ist ein Dienstleistungsunternehmen im Tourismus. Unter anderem werden renommierte Fluggesellschaften wie KLM, Alitalia, Northwest Airlines, Kenya Airways vertreten, um Reservierungen entgegenzunehmen oder Tickets auszustellen. Für unsere Reservierungszentralen in Zürich und Basel suchen wir motivierte und flexible

Mitarbeiter/innen

die Freude haben, gemeinsam etwas aufzubauen. Wir bieten auch gerne Wiedereinsteiger/innen (evtl. Teilzeitpensum) eine Chance. Wir suchen sprachbegabte Mitarbeiter/innen (deutsch, französisch, italienisch und englisch), die gerne selbständig arbeiten und auch Eigeninitiative zeigen. Erfahrungen im Tourismus und im Speziellen mit Airlines sind natürlich vorteilhaft. Durch unser internes Schulungssystem werden Sie schnell in die tägliche Arbeit integriert werden können.

Wir freuen uns, mit Ihnen bald einen Vorstellungstermin vereinbaren zu können. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen in Deutsch oder Englisch an:

Worldpoint Reservation Center
Personalbüro
Forchstrasse 51
8032 Zürich

113170/401504

Für unsere bestbekannte, exklusive **Bar** im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de bar
Barman

Wir erwarten:
Persönlichkeit um die 30 Jahre alt, gepflegte Erscheinung, Selbstständigkeit, Belastbarkeit sowie teamfähig. Cocktails mixen macht Ihnen Spass. Erfahrung, mit exklusiven Produkten zu arbeiten.

Wir bieten:
Zeitgemässe Anstellung und Entlohnung. Exklusive Arbeitsumgebung und Publikum. Gut eingespieltes Team.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann bitten wir Sie, Ihre Unterlagen an folgende Adresse zu senden: Chiffre 113277, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

113277/398011

HOTEL

Central
LUZERN

Morgartenstr. 4
 CH-6002 Luzern
 Schweiz

Tel. 041 210 50 60
 Fax 041 210 66 88

Barbarella
 Trattoria Italiana

Wir haben unseren schönen und gutgehenden Stadtbetrieb komplett umgebaut und in die 4-★-Kategorie geführt. Wir suchen nach Übereinkunft eine motivierte, kompetente und ausgebildete Hotelpersonlichkeit, welche den Ehrgeiz mit sich bringt, in unserem Haus nach 1 bis 2 Jahren die Direktion zu übernehmen

Direktionsassistent/in

Ihre Aufgaben wären, den Besitzer in sämtlichen Hotel- und Restaurantabteilungen zu unterstützen und zu vertreten.

Réception: Verkauf, Promotion, Reservation und Kontrolle

Restaurant und Bankette: als F&B-Manager/in

Etage und rückwärtige Dienste: als Supervisor

Ineressenten melden sich bitte schriftlich und senden die kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Central
 Morgartenstrasse 4, 6003 Luzern
 Telefon 041 210 50 60

113307/2272

Restaurant Stadtkeller
RESTAURANT
Stadtkeller

Um unser junges Küchenteam für die Sommersaison zu vervollständigen, suchen wir per sofort

Tournant de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihr Telefon.

Für weitere Auskünfte kontaktieren Sie bitte
 Herrn G. Rey
 über
 Telefon 041 410 47 33

Restaurant Stadtkeller
 Sternenplatz 3
 CH-6004 Lucerne Switzerland

PIZZERIA
AL GIARDINO

Zürcherstrasse 2
 9552 Bronschhofen (Wil)
 Telefon 071 911 34 40

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung junge, aufgestellte Mitarbeiter:

Pizzaiole
Koch
Kellner/Serviertochter
Küchenbursche

Ausländer
 nur mit Bewilligung B, C

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung

112929/384435

Hafen-Restaurant
Hotel
MOVE

3705 Faulensee am Thunersee

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

112497/80640

GSTAADERHOF
HOTEL ★ ★ ★

Member of TOP International Hotels

120-Betten-Hotel, Restaurant
 -Zur Müli-,
 Spezialitätenrestaurant, Barni-Bar,
 Banketträumlichkeiten

Wir suchen auf die kommende Sommersaison 1999:

Réception
Réceptionist/in/Sekretär/in
 (CH) D, E, F
 (Hotelerfahrung, in Jahresstelle)

Praktikantin
 (CH, D, E, F, in Jahresstelle)

Service
Chef de rang (w/m)
Commis de rang (w/m)
 D/F oder D/E

Küche
Chef de partie

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen, dynamischen, aufgestellten Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

HOTEL GSTAADERHOF GSTAAD
 Personalbüro, CH-3780 Gstaad
 Telefon 033 748 63 63, Fax 033 748 63 60
 113150/67202

★ ★ ★
GILDE

HOTEL
ALFRIEDEN
BETTMERALP



Ein Sommer auf der Bettmeralp ist etwas ganz Besonderes. Für unsere anspruchsvolle A-la-carte-Küche suchen wir einsatzbereite und belastbare Mitarbeiter.

Chef de partie
Commis de cuisine

In unserem Familienbetrieb werden Sie sich schnell wohl fühlen. Interessiert? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns gleich Ihre Unterlagen!

Familie Minnig
Hotel Alpfrieden, 3992 Bettmeralp
 Tel. 027 927 22 32, Fax 027 927 10 11
 Fax 027 927 10 11
 E-mail: mail@alpfrieden.ch
 Homepage: www.alpfrieden.ch

113084/702

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Übereinkunft fröhliche und flexible

Réceptionistin 50-100%

Sie haben Gastgewerbeberufung, Sprachkenntnisse D, E, F und behalten Ihren Humor auch bei hektischen Zeiten? Ablösung (Mithilfe) beim Frühstückservice oder Bar wäre Ihnen eine willkommene Abwechslung? Dann würden wir Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns doch einfach an.

Swiss Motel
 Chollerstrasse 1a, 6300 Zug
 Tel. 041 741 45 15
 Herr Amrein oder Frau Kühne
 112944/125431

Wir suchen

freundliche Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten bitte an Familie Laubscher
Restaurant Jäger
 Hauptgasse 47
 3280 Murten
 Tel. 026 670 22 20
 Donnerstag geschlossen
 113155/54577


Strandhotel
 3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter, um unser Team zu vervollständigen.

Küche:
eine/n Koch
 für den Aufgabenbereich Garde-manger/Pâtissier

Service:
 eine/n

Servicefachangestellte/n
 mit Berufslehre und A-la-carte-Erfahrung.

Eintritt: ab Mai/Juni oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
 Telefon 033 845 13 13
 113115/57657


SEEBLICK Strandhotel und Restaurant
 CH-3705 Faulensee bei Spiez - Thunersee - Schweiz

Für unser gediegenes ★★-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter.

Eintritt: ab 15. April 1999 oder nach Vereinbarung (Sommersaison)

Aide du patron/
Chef de service
 (auch Anfänger)

Servicefachangestellte (w/m)
 sofort

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Familie Habegger
 Telefon 033 655 60 80
 111824/10663

Für unser Dorfrestaurant mit Speisesaal suchen wir einen flexiblen

Schweizer Jungkoch

mit Ideen und Initiative, die du in unserer Küche einbringst.

Wir bieten Jahresstelle, 5 Wochen Ferien und alle Sozialleistungen nach L-GAV 98.

Fühlst du dich angesprochen, dann melde dich bei:

Restaurant Stägerstübli
 Ruedi Gertsch
 3825 Müren
 Tel. 033 855 13 16
 112904/12022

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, Handeschule)

- Hofa mit Englischkenntnissen

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

- Koch
 Teilzeit: Mo.-Do. abends

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

110563/40860

HOTEL
Central
LUZERN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

- Réceptionistin
- Réceptionist/
Night-auditor-Ablösung
- Servicemitarbeiter/in
- Chef de partie
- Lingerie-Dame

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Hotel Central
 Frau Regli
 Morgartenstrasse 4
 6003 Luzern
 Telefon 041 210 50 60
 113073/2272

Ein Abonnement
der



lohnt sich.
Jetzt Fr. 138.-
inkl. MwSt./Jahr
Telefon 031 370 42 22


beau. hotel site
 INTERLAKEN

Wir suchen auf 15. Mai (evtl. 1. Juni)

Hilfskoch
 (haupts. kalte Küche u. Desserts)

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an untenstehende Adresse.

Fam. Max Ritter
 3800 Interlaken
 Telefon 033 826 75 75
 Telefax 033 826 75 85
 112851/6128

HOTEL ASTOR ZÜRICH

Für unser ★★-Hotel im Herzen von Zürich suchen wir zur Ergänzung unseres Teams:

Réceptionistin

mit Erfahrung oder kaufm. Ausbildung.

Verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse D/E/F und PC-Erfahrung, mögen den Umgang mit internationalen Gästen und sind gewöhnt an selbständiges Arbeiten, dann sollten wir uns kennenlernen!

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Astor
 Weinbergstrasse 44
 8006 Zürich
 112846/39845

★★★★
HOTEL
ORSELINA TESSIN
LOCARNO

Ab 1. Mai bis zirka Ende Oktober 1999 suchen wir eine

RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN

Möchten Sie in einem gepflegten Betrieb mit einem motivierten Team mitwirken?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Referenzen.

Familie A. Amstutz, Hotel Orselina,
 6644 Orselina
 113236/27359

Etwas zu verkaufen?

Inserieren Sie im Bazar der



Fax 031 370 42 23



ACHTUNG!



Inseratenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

Gut zum Druck:
Donnerstag, 17.00 Uhr

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Le compte à rebours a commencé...

Dans 1-2 mois, le tout nouveau Mövenpick Cendrier au centre ville de Genève ouvrira ses portes. Dans un cadre de couleurs claires et reposantes ainsi qu'un design moderne, nous gâterons nos hôtes avec nos plats classiques Mövenpick ainsi que des nouveaux mets créatifs d'origine asiatique.

Afin de pouvoir ouvrir les portes dans les délais fixés et de pouvoir recevoir nos clients dans les meilleures conditions, nous cherchons des collègues qui sont motivés, engagés et enthousiastes pour occuper la fonction de



Nous exigeons des professionnels de la gastronomie avec une bonne formation dans le département qui vous correspond. Si vous avez assez d'expérience et que vous vous réjouissez de collaborer au succès d'un nouveau concept au sein d'une équipe dynamique nous vous proposons un nouveau challenge, et attendons dès maintenant votre appel ou votre curriculum vitae.

Vous êtes doté d'un esprit jeune, créatif et dynamique, voilà déjà trois points communs avec l'entreprise Mövenpick qui vous offre la possibilité d'effectuer votre apprentissage au sein d'une entreprise internationale qui prend soin du futur de ses

Apprenti(e)s de cuisine et de service

Si vous souhaitez être nos nouveaux et nouvelles apprenti(e)s de cuisine et de service pour le mois d'août 1999, nous nous réjouissons de recevoir vos dossiers ou votre appel aux coordonnées suivantes:

Lionel Fontaine
Mövenpick Cendrier
Rue du Cendrier 17
1201 Genève
Tél. 022 / 732 50 30



Carlson Wagonlit Travel

Incentive Operation Manager

Your challenge:

As an Incentive Operation Manager you will be responsible for:

- Negotiations with our key partners
- Elaborating itineraries, offers and developing contacts with potential clients
- Building relations with potential clients and maintaining strong contacts with our existing customers
- Preparing, invoicing and settling our files

The successful female candidate, should fulfill the following requirements:

- be fluent in English, French and German (written as well as spoken)
- have international experience
- have sense of responsibility, initiative and like challenges
- be experienced in the use of modern office software
- Swiss nationality or C working permit exclusively
- entry date to be agreed

We offer an international and pleasant working environment, an attractive salary and concessionary travel benefits.

If you are a dynamic, team orientated and creative salesperson and used to working independently, aged between 25 and 40 years, please send your application in French (with a current photograph) to: Carlson Wagonlit Travel - P.O. Box 1473, 1951 Sion.

No follow up, will be given to those who don't fit this profile.

113212/401509



Hôtel-Restaurant de la Navigation 1006 Lausanne-Ouchy

cherche pour entrée de suite ou à convenir

- maître d'hôtel et chef de rang
- serveur/-euse

Si vous êtes intéressé(e), veuillez nous adresser vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats ou téléphoner au 021 616 20 41 pour fixer un rendez-vous.

113212/8520



SSG Holding SA, filiale du groupe Bon Appétit, est une des plus grandes entreprises du secteur gastronomique en Suisse. Présente sur tous les lieux à haute fréquentation que sont les domaines ferroviaires, aéroportuaires, relais routiers et lacustres, la SSG est également au service de ses clients dans les centres commerciaux. Afin de se renforcer dans ce dernier domaine, nous recherchons une

personnalité capable d'allier la créativité à la rigueur en tant que

DIRECTEUR DE RESTAURANTS

Vous exploitez nos 3 restaurants situés dans l'extension de Balexert

Vos tâches :

Directement rattaché au directeur régional, vous développez les activités des 3 restaurants basés sur des concepts nouveaux et modernes. Vous êtes chargé de diriger, contrôler et motiver une équipe d'une cinquantaine de collaborateurs/trices. Vous administrez le personnel, gérez les budgets et assumez le contrôle-qualité SSG en respectant les directives en vigueur. Vous intégrez les diverses clientèles, provenant du centre commercial, des cinémas ou de l'extérieur.

Vous-même :

Vous avez suivi la formation d'une Ecole Hôtelière ou êtes titulaire d'une patente et vous avez une bonne expérience de la restauration. La conduite du personnel et la gestion administrative d'un restaurant sont des activités qui vous sont familières. Votre esprit d'entrepreneur, votre sens de l'organisation et votre entregent sont des atouts majeurs. De longue maternelle française, vous avez une très bonne maîtrise de l'allemand et votre âge se situe idéalement entre 30 et 40 ans.

Nous vous offrons :

L'opportunité de rejoindre l'équipe de la direction romande d'une grande société en gérant l'exploitation des 3 nouveaux restaurants situés dans l'extension du complexe de Balexert. La chance de pouvoir prendre en main ce projet dès l'engagement du personnel, en vue de son ouverture en septembre prochain. Une possibilité de faire valoir vos qualités de manager et l'appui d'une infrastructure administrative éprouvée. Des conditions d'engagement conformes aux exigences du poste.

Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à Mercuri Urval SA, Ch. du Joran 1, CP 2428, 1260 Nyon 2, référence 474.2643
Pour de plus amples informations, veuillez téléphoner au 022 365 44 44 ou consultez notre site Internet : <http://www.mercuri.ch>. Nous vous garantissons une discrétion absolue.

Mercuri Urval, experts en évaluation dans les domaines : recrutement et sélection, analyse de potentiel, management development et coaching avec bureaux à Nyon, Zollikon, Bâle et Berne, ainsi que 75 autres succursales en Europe, USA et Australie.

Mercuri Urval

ER 113107/384308



Nous cherchons pour le 1er juin ou à convenir

assistant de direction

diplôme d'une école hôtelière et si possible CFC de cuisine.

Nous demandons:

- ◆ le sens des responsabilités
- ◆ bonne présentation
- ◆ bonne expérience
- ◆ permis valable exigé

Nous offrons:

- ◆ un emploi stable
- ◆ congé le dimanche et jours fériés

Faire offres manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à M. BORNAND.

SSG Restaurant
32, Rue du Marché • 1204 Genève
Tél. 022-810 06 25



YVERDON LES BAINS

J.-G. Criblet-Ogiz
Tél. 024 424 82 82
Fax 024 424 82 80

engage de suite ou à convenir
sous-chef de cuisine

Ce poste conviendrait à jeune cuisinier étant désireux de s'affirmer à la tête d'une brigade en remplaçant le chef lors de ses congés-vacances.

Place à l'année.

Faites-nous parvenir votre c.v. avec photo ou tél. au 024 424 82 82 et demandez M. J.-G. Criblet.

P 112658/38563



Café-Bar 1900
Crans-Montana

cherche

jeunes serveurs/-es

bonne présentation et connaissances de français exigées.

Ecrire avec c.v. et photo à:
M. Philippe Studer, Café-Bar 1900
c.p. 369, 3962 Montana.

113229/24899

Ristorante Albergo Unione
Bellinzona

cerca

commis di cucina

a cui piaccia lavorare con prodotti freschi, motivato
offriamo lavoro vario cucina à la carte e banchetti in un simpatico team.

Data d'inizio:
dal 1° luglio 1999.

Diretti interessati telefonare al:
091 825 55 77 - Signor Berini Marco

113251/5921



Restaurant de l'Aigle Noir

Pour compléter notre brigade nous cherchons de suite

jeune cuisinier qualifié
sommelière ou **sommelier** qualifié

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

112833/95460

***PARK HOTEL ROVIO

6821 Rovio - Tél. 091 649 73 72

Cerchiamo da subito fino alla fine di ottobre 1999

Lavapiatti

Donna per lavanderia e office
Commis di sala

Aspettiamo con piacere le vostre offerte con foto e certificati.

113149/29297

HÔTEL ***
LA PORTE
D'OCTODURE
MARTIGNY

nous cherchons

un(e) assistant(e) de direction

date d'entrée à convenir

profil souhaité

- personne possédant une formation EHL ou équivalente

- expérience réception et F&B

- de préférence de langue maternelle allemande et des connaissances approfondies du français et de l'anglais

- dynamique et ayant le sens du contact

- âge minimum 25 ans.

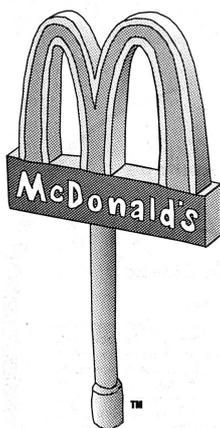
Nous vous offrons une situation stable et un travail varié.

Veuillez adresser votre offre détaillée accompagnée d'une photographie à la direction, route du Grand-St-Bernard, 1921 Martigny-Croix.



112881/177210

CARRIÈRE



Dans le monde entier, McDonald's sert plus de 26 000 hôtes par minute et ouvre toutes les cinq heures un nouveau restaurant. En Suisse également, nous poursuivons notre expansion:

Pour nos restaurants des cantons de Vaud et Neuchâtel, nous recherchons des futurs Managers flexibles et dynamiques (H/F)

L'accueil chaleureux et le service rapide de nos hôtes sont leur priorité, ils apprécient une activité passionnante et variée en team et aiment assumer des responsabilités.

Les managers de McDonald's sont responsables de l'organisation, des achats, des finances et de la gestion des ressources humaines dans leur restaurant et de bien plus encore. Ils bénéficient d'un programme de formation continue en gestion, mondialement connu, pour assurer ce développement professionnel et personnel.

Si vous avez entre 24 et 35 ans, possédez un diplôme d'école hôtelière ou avez terminé une formation professionnelle, et si vous aimeriez après quelques années d'expérience professionnelle relever de nouveaux défis, nous serions ravis de faire votre connaissance.

Nous attendons avec intérêt votre dossier de candidature avec les documents usuels.

McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Madame Birgit Samson, case postale, 1023 Crissier. ça se passe comme ça.



P 112703/4620

RESTAURANT

SANT-LÉONARD
 Rue de Morat 54 1700 Fribourg
 tél. 026 322 36 00

cherche de suite
un cuisinier
 expérimenté, dynamique,
 productif et créatif.

Faire offre avec photo et prétentions de salaire et autorisation de travail valable.

Ristorante La Torre, 6612 Ascona TI

cerca per subito

Tournante

(Sostituto cuoco/Pizzaiolo con permesso valido)

Per informazioni, telefonare al
 Tel. 091 791 54 55

113283/14687

Le compte à rebours a commencé...

Dans 1-2 mois, le Mövenpick Cendrier au centre ville de Genève ouvrira ses portes de nouveau. Nous accueillerons 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



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 appel ou 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

P 113225/361

Hôtel de première catégorie, situé au cœur des Alpes vaudoises

cherche un(e)

chef de réception

Si vous avez déjà occupé un poste similaire, vous parlez français, allemand et anglais, vous êtes familiarisé avec Fidelio, vous êtes volontaire et dynamique - vous êtes la personne que nous cherchons. Place à l'année.

Veuillez envoyer votre c.v., photo et lettre manuscrite au chiffre 113141, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

113141/19828

ATTENTION!



**Délai d'insertion:
 le vendredi à 17.00 h**

**Bon à tirer:
 le jeudi à 17.00 h**

**Vous êtes
 pressé?...**



...transmettez alors vos annonces par **télex**.
 24 heures sur 24.
 Au numéro **031 372 23 95**.

Votre référence pour l'avenir

Afin de renforcer nos différentes brigades pour la saison d'été, nous recherchons

- réceptionnistes/téléphonistes
- chefs de rang/commis de rang
- chefs de partie/commis de cuisine

Au bénéfice d'une expérience similaire dans un hôtel 5*, vous êtes motivé(e) et enthousiaste, prêt(e) à vous investir au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Nous vous offrons une nouvelle et enrichissante expérience professionnelle, une ambiance de travail chaleureuse et de bonnes conditions sociales (possibilité de loger à notre maison du personnel).

Les candidat(e)s sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photographie à

M^{me} Marie-Laure Stauffacher,
 Directrice du personnel,
 Beau-Rivage Palace SA,
 Place du Port 17-19,
 1006 Lausanne.

P 113184/18406

BEAU-RIVAGE PALACE

LAUSANNE-OUCHY - TEL. 021 613 33 33

The Leading Hotels of the World

Hotel 4*, région Lausannoise

recherche pour compléter son équipe:

1^{er} maître d'hôtel

professionnel confirmé ayant au moins 3 ans d'expérience dans ce poste, âge: 30-40 ans

chefs de rang, chefs de partie, commis de cuisine

Nous attendons de nos futurs collaborateurs: bonne présentation, dynamisme, entregent. Places stables, dates d'entrées: à convenir.

Envoyer dossier complet avec photo sous chiffre 113137, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

113137/18473

Votre référence pour l'avenir

Nous recherchons pour entrée immédiate ou à convenir un(e)

- assistant(e) chef des achats

Au bénéfice d'une formation hôtelière ou d'une expérience réussie dans un poste similaire, vous avez de bonnes connaissances informatiques. Motivé(e) et enthousiaste, vous êtes prêt(e) à vous investir au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Nous vous offrons un emploi intéressant et évolutif dans un cadre de travail prestigieux, une ambiance de travail chaleureuse. Les candidat(e)s sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photographie à

M^{me} Marie-Laure Stauffacher,
 Directrice du personnel,
 Beau-Rivage Palace SA,
 Place du Port 17-19,
 1006 Lausanne.

P 113185/18406

BEAU-RIVAGE PALACE

LAUSANNE-OUCHY - TEL. 021 613 33 33

The Leading Hotels of the World

Le compte à rebours a commencé....

Dans 1-2 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. A partir du mois de mai, 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 élever 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

MÖVENPICK
 CENDRIER
Pick the Best

P 113222/361

Pour compléter notre team, nous cherchons une

réceptionniste expérimentée

Français, anglais, allemand

Connaissances Fidelio 7 - un atout

Date d'entrée à convenir

Veuillez adresser vos dossiers complets avec CV et photo récente à:

L'Hôtel Beaulac
 A l'attention de
 Madame Ashild Pegoraro
 Case postale
 2001 Neuchâtel

113138/2643

Assistant(e) en marketing

est recherché(e) par le siège cantonal de Jura Tourisme.

Large expérience touristique, connaissances linguistiques (F, D, E) et informatiques, esprit créatif et innovateur, sens des responsabilités, dynamique et motivé(e).

Age: dès 30 ans

Entrée en fonction: 1^{er} juin 1999

Renseignements et dossiers à envoyer jusqu'au 10 mai 1999 avec mention postulation à:

Jura Tourisme - Rue de la Gruère 1
 2350 Saignelégier
 Téléphone 032 952 19 53

113305/592121

Entreprise hôtelière genevoise
cherche une
secrétaire

Au bénéfice d'une formation hôtelière, vous avez le sens de l'organisation, aimez le contact et travaillez de manière indépendante; vous avez entre 20 et 35 ans, maîtrisez l'anglais ainsi que les outils informatiques Word et Excel.

Nous offrons un poste autonome et stable dans une entreprise moderne et dynamique.

Si vous correspondez à ce profil, veuillez nous faire parvenir un dossier complet avec photo sous chiffre 113193, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Nous recherchons pour notre café-bar de renommée

une directrice ou un directeur

La directrice ou le directeur de cet établissement devra pratiquer un service raffiné et inventif destiné à une clientèle exigeante qu'il faut accueillir et fidéliser.

Compétences à manager une équipe d'une quinzaine de personnes, dynamisme, imagination et l'anglais comme 2^e langue sont les atouts incontournables pour cette mission.

Elle/il pourra compter sur l'aide concrète de la direction générale pour réaliser cet objectif.

Faire offre avec curriculum vitae détaillé, photographie récente, prétentions de salaires, exigences.

Chiffre 113136, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

113136/281433

HE
GRAND HÔTEL EXCELSIOR MONTREUX

cherche pour début mai 1999 ou à convenir:

secrétaire/réceptionniste
avec expérience

connaissances informatiques: Fidelio, Word, Excel, fr, all, angl.

et

secrétaire/réceptionniste
débutante
(avec permis)

Nous vous prions d'adresser vos offres avec c.v. et photo à:

Grand Hôtel Excelsior
A l'att. de M. Giorgio BRANDANI
Rue Bon-Port 21
1820 Montreux

112877/54410

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

hoteljob

MALEDIVEN

Für die Gesamtleitung einer Insel-Hotelanlage suchen wir ein frontorientiertes

Direktions(ehe)paar

mit einer, für diese Position notwendigen Aus- und Weiterbildung, Differenzierung und Führungsstärke. Gute Englisch- und Italienischkenntnisse sind unbedingt erforderlich. Alter: 30-40 Jahre jung. Eintritt sobald als möglich.

Ihre Aufgaben: Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf, Gästebetreuung, Führung von 180 Mitarbeitern, Administration/Reception, Überwachung Hauswirtschaft.

Die Anlage besteht aus Bungalows mit insgesamt 240 Betten, drei Restaurants, Bar und einer Infrastruktur nach internationalem Hotelstandard.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

112142/84735



Schweizer Hotelier-Verein

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



Job-Guide: Neuausgabe 1999!

Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Ferienclubs, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebsvorstellungen (Lohnhöhe, Unterkunftsstandards, Freizeiteinrichtungen frei, etc.) und vieles mehr! Im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675035) oder schneller: Tel. 0043-522-76563, Fax 82134, E-Mail: oscar@oscar.at oder Internet: www.oscar.at oscar, Pf 588, A-6800 Feldkirch



PROFESSIONAL OPPORTUNITY

Faculty Positions at ALPINE CENTER, Athens, Greece

Alpine Center for Hotel and Tourism Management Studies, Athens, Greece, associate institute of IHTTI, Switzerland seeks to employ for its academic year beginning in September 1999:

a. Head of Department for its Swiss Hotel Management program of study who will be responsible for teaching management, research skills and marketing courses, administration of the program, and implementation of the Quality Assurance System. The successful candidate is expected to take on increasing responsibilities which will possibly lead to Director of Studies position within one year.

Leading candidates would hold a Master's degree, be fluent in English, have an excellent track record in teaching, significant administrative ability, team building skills, and other relevant skills appropriate for a key leadership position in a growing institution.

b. Food & Beverage Manager/Lecturer responsible for running the restaurant operation and at the same time teaching Food & Beverage courses including restaurant service.

Leading candidates would have extensive experience as restaurant manager in first class establishments, good teaching experience and is fluent in English. Preference is given to university degree holders.

Please send your c.v. with cover letter to the Chief Executive Officer, Alpine Center, P.O. Box 70235, 16610 Glyfada, Greece. Fax: +30-1-898-1189, Tel.: 30-1-8981187 (Deadline for application June 1)
E-mail: shofmann@alpine.edu.gr

113242/39965

Endlich Ferien. Ihre Schweiz.



Schweiz Tourismus ist mit rund 150 Mitarbeiter/-innen und 20 Auslandstützpunkten für das touristische Destinationsmarketing Schweiz zuständig. Wir gehören bezüglich Management und Marketing Know-how zu den führenden Tourismus-Organisationen. Infolge interner Rotationen ergeben sich in Deutschland interessante Perspektiven für marketingorientierte und unternehmerisch denkende Persönlichkeiten in den Positionen

District Manager(in) Berlin
und
District Manager(in) Hamburg

In beiden Funktionen erarbeiten Sie in enger Zusammenarbeit mit dem Marketing-Team Deutschland und dem Hauptsitz in Zürich den gesamten Marketingauftritt in der jeweiligen Region. Sie übernehmen deutschlandweite Projektverantwortung und engagieren sich im Bereich Key Media- und Key Account Management. Der Support wird in Frankfurt sichergestellt.

Sie haben gute Kenntnisse des Ferienangebotes Schweiz sowie eine gute Marketinggrundlage, welche sie insbesondere im Projektalltag erproben konnten. Sie sind offen und kontaktfreudig und gewohnt, zielorientiert zu arbeiten. Sie erkennen Kundenbedürfnisse und überzeugen Geschäftspartner auf allen Ebenen mit Ihrer Ausstrahlung. Für die Position in Berlin verfügen Sie vorzugsweise bereits über ein allgemeines aber auch touristisches Netzwerk oder sind in der Lage, sich ein solches aufzubauen. Für Hamburg sind Erfahrungen mit den Medien von grossem Vorteil, dabei betreuen Sie gleichzeitig auch den wichtigsten Key Account in Deutschland. In beiden Positionen ist die Beherrschung der Sprachen Deutsch und Englisch eine Selbstverständlichkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit handschriftlichem Begleitschreiben. In einem persönlichen Gespräch erläutern wir Ihnen gerne die Einzelheiten dieser höchst attraktiven Herausforderungen, bei denen Sie Ihre unternehmerische Kreativität initiativ einsetzen und damit direkt zum Erfolg von Schweiz Tourismus beitragen können. Telefonisch steht Ihnen auch unser Leiter Deutschland, Klaus Oegerli, unter 0049/69/25 60 01 30 zur Verfügung.

Schweiz Tourismus
Human Resources, Beat Riem
Tödistrasse 7, 8027 Zürich

MS HANSEATIC
MS BREMEN
MS COLUMBUS

Restaurantsteward
Restaurantstewardess
Barkeeper
Barsteward
Barstewardess
Weinsteward
Weinstewardess
Kabinestewardess
Koch
Pâtissier
Bäcker

Die Passagiere auf unseren Schiffen sind anspruchsvolle internationale Gäste, die höchsten Service-Standard genießen möchten. Deshalb gehört ein gewandtes Auftreten im engen Publikumskontakt zu den Grundvoraussetzungen für die Crew. Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einige Mitarbeiter in den ausgeschriebenen Positionen. Wenn Sie dazugehören möchten, sollten Sie eine gastgewerbliche Ausbildung und mindestens zwei Jahre Berufspraxis mitbringen sowie gutes Englisch beherrschen.

Gern erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo. Natürlich stehen wir Ihnen vorab für telefonische Informationen zur Verfügung (+49/40/36 13 04 29).



CSM Cruise Services GmbH
Thomas Johansson · Kalen 12 · 20459 Hamburg · Germany

Negril, Jamaica

Small, established 4-star Beach-Resort is looking for an experienced

Management Couple

accepting the challenge of managing this 43-room-hotel, effective mid October 1999.

The ideal candidates are multi-lingual, have international hotel management experience and at least one partner must have strong food and beverage background. The hotel is of US ownership and currently under Swiss Management. Package includes excellent, tax-free income, housing, car, medical insurance, four weeks vacation and paid relocation. Please submit resume to:

Bruno Cantieni, CocoLaPalm Resort
Norman Manley Blvd
Negril-Westmoreland, Jamaica, W.I.
Tel. (876) 957-4227
Fax (876) 957-3460

113226/401541

Surfen in den Jobs



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
ITALIAN CHEF
COMMIS DE CUISINE
PASTRY CHEF

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
☎ +41-61/422 06 55, Fax 422 06 56
E-mail: wips@access.ch
web page: www.access.ch/wips

113239/304913

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal weltweit für Hotel-, Touristik- und Kreuzfahrtindustrie

KREUZFAHRTSCHIFFE:

Hotel Manager
Cruise Directors
Excursion Manager
Pursers/Chief Pursers
Executive Chef
Executive Housekeeper
Butchers, Chefs de partie (M&F)
Baker/Pastry Chefs (M&F)
Service- & Barpersonal (M&F)

ENGLAND

UND KANALINSELN 99:

Köche & Kellner (M&F)
Réceptionisten (M&F)

Für junge Berufsteile aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslandserfahrungen zu machen und das Englisch zu verbessern!

Büro Metro
Freitagstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz
Telefon 41 (0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46
E-mail: metroch@ibm.net

113064/5136



Reid's Palace Hotel is a five star Deluxe Hotel, which belongs to Orient-Express Group, and is a member of the «Leading Hotels of the World». Has 170 rooms, with sea view, 5 International Restaurant, leisure facilities and is located on the beautiful Island Madeira in Portugal. It is a very prestige hotel with an international and very demanding clientele.

We are recruiting:

commis and chefs parties

To work in one of our 4 kitchens and to be integrated in our brigade of 40 cooks leadership by an Italian Executive Chef. Answers with photo and Curriculum Vitae urgently to:

Personnel Manager
Estrada Monumental, 139
9000 Funchal - Madeira - Portugal
Fax 00351 91 717153
Telephone 00351 91 717150

113286/265136

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Für unser ultra all inclusive ****Luxusresort auf Antigua suchen wir ab sofort für 1 Jahr

Mitarbeiter für das italienische Restaurant (Service/Guest Relation)

Mitarbeiter für die Rezeption

Gästekbetreuer

Für alle anderen SANDALS & BEACHES Resorts auf Jamaika, St. Lucia, Bahamas und Turks & Caicos suchen wir ab sofort oder später für 1 Jahr

Gästekbetreuer

Voraussetzungen: ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch oder Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch. Abgänger von Hotelfachschulen mit entsprechenden Sprachkenntnissen werden bevorzugt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
SANDALS & BEACHES RESORTS
z.H. Karin Knewitz
Walter-Kolb-Str. 9-11
D-60594 Frankfurt am Main

113210/392146

LIVE-IN RESTAURANT SUPERVISOR – LUXURY HOTEL

We are a small, friendly, family-run, luxury hotel in England's New Forest, 200 metres from the sea overlooking the Isle of Wight.

We have 14 stylish bedrooms, 40-seat restaurant, 26-seat bar and a successful wedding business.

We are looking for an enthusiastic well-trained young lady to lead a small team of girls. You would be responsible for the restaurant, bar and helping organise banquets and weddings.

You would also be capable of assisting with reception duties occasionally.

EU passport holder preferred.

Own en suite accommodation and excellent food, etc. provided.

Please send your C.V. with photograph to:

Mr R A Mechem,
Westover Hall Hotel, Park Lane
Milford-on-Sea, Lymington, Hampshire SO41 OPT,
England.

113205/68136

Schüler aus Hotelfachschule (Österreich) sucht dringend

Praktikumstelle als Koch

für Juli und August 1999.

Auskunft über Tel. 062 758 19 02 nach 18 Uhr oder 0043 732 68 18 93, oder unter Chiffre 113223, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

113223/401540

Erfahrene Hofa mit Réceptionkenntnissen

Junge Schweizerin, D, F, I, E, sucht vielseitige neue Herausforderung als Gouvernante mit Mitwirkung an der Réception. Teilzeit möglich.

Gebiet: Region Aarau und Umgebung. Offerten unter Chiffre, 113168, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

113168/401502

STELLENGESUCHE

Ital. Küchenchef

I, D, F, E, S, Diplom, Pâtisserie-Kenntnisse, gute Referenzen, sucht Stelle in der ganzen Schweiz für Sommersaison. Frei ab zirka Mitte Mai.

Telefon 079 625 24 73 oder 0039 335-8095-493.

113199/393724

Surfen in den Jobs

<http://www.htr.ch>



TOURISMUS

Ich möchte meine eigene



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



Qualität auf Reisen

REISEBÜRO BACHMANN + SPITZER

Zentrum Frohsinn, 8730 Uznach
Telefon 055 285 90 00

Für unser Büro in Uznach suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Reiseberater/in

Sie verfügen über:

- ausgewiesene Branchenerfahrung
- Galileo-/Turbo-Kenntnisse
- Freude an der Reiseberatung

Wir bieten:

- gutes Arbeitsklima
- selbständige Tätigkeit in motiviertem Team
- zeitgemässe Entlohnung
- branchenübliche Reisevergünstigungen.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Reisebüro Bachmann + Spitzer
Ueli Spitzer
Postfach 186, 8730 Uznach
Telefon 055 285 90 00

113310/197695



Samnaun ist ein fortschrittlicher Ferienort im Engadin. Das junge, aufgestellte Team von Samnaun Tourismus braucht Verstärkung.

Wenn Sie eine Herausforderung im Tourismus reizt, sind Sie die richtige Person als

Tourismus-Allrounder/in

Ihre Aufgaben

- ✓ Konzeption und Durchführung von Events
- ✓ Betreuung der Buchhaltung und Informatik
- ✓ Organisation und Teilnahme an Roadshows im In- und Ausland
- ✓ Stellvertretung der Direktorin

Ihre Talente und Qualifikationen

- ✓ Sie haben Organisationsflair und gute EDV-Kenntnisse
- ✓ Sie sind kommunikativ, innovativ, team- und begeisterungsfähig
- ✓ Sie sind eine selbstbewusste Persönlichkeit mit fundierter Aus- und Weiterbildung

Auf Sie wartet ein flexibler Betrieb in einer traumhaften Bergkulisse. Für diese verantwortungsvolle Kaderposition ist ein zeitgemäßes Salär selbstverständlich.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Bewerbungsunterlagen mit Foto bis Anfang Mai an:

SAMNAUN TOURISMUS

Direktion, Chasa Riva, 7563 Samnaun-Dorf
Telefon 081 868 58 58 – Fax 081 868 56 52
www.samnaun.ch – info@samnaun.ch

113248/9253

TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN

Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen

Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor. Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenvoranschlag.

JCW SERVICES (Übersetzungsdienst), Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden
☎ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

Inland

Ausland (Landweg)

Europa (Luftpost)

übersee (Luftpost)

Zutreffendes bitte ankreuzen

1/2 Jahr 1/2 Jahr 1/2 Jahr

Fr. 138.-* Fr. 82.-* Fr. 48.-*

Fr. 172.- Fr. 101.- Fr. 61.-

Fr. 228.- Fr. 131.- Fr. 75.-

Fr. 299.- Fr. 181.- Fr. 99.-

* inkl. 2,3 % MwSt

Bitte ausschneiden und einsenden an:

hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis.
Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.10*