Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 18

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: 21.06.2025

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

mit 466 Stellenangeboten

AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne

Nr./no 18
6. Mai/6 mai 1999
107. Jahrgang/107e année

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

hotel+ tourismus revue

Verlag: Inserate, Abonnemente
Telefon: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23

Redaktion:
Telefon: 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
http://www.htr.ch

Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

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

TOURISMUS

Freizeit-Bahn mit RailAway 5
Mit ihrer neuen Freizeit-Marke wollen die SBB im preisgünstigen Ausflugssegment neue Kunden gewinnen. Die Kommissionierung stösst allerdings nicht überall auf Begeisterung.

10 000 Expo-Betten 5
1300 Modulhotelzimmer und weitere Unterkünfte bieten für die Expo.01 insgesamt 10 000 zusätzliche Betten in der 3-Seen-Region an. Auch die Expo-Finanzierung sei auf gutem Weg.

HOTELLERIE

Windfuhr bei Park Plaza 7
Der ex-Direktor der Mövenpick Hotels & Resorts, Christian Windfuhr, hat in Windeseile einen neuen Sessel erobert: Er wird Partner bei der Hotelgruppe Park Plaza Worldwide (100 Hotels).

Inter Europe Hotels 8
Die Inter Europe Hotels (IEH) erweitern ihren Tätigkeitsbereich und bieten über das Marketing hinaus noch Hotelmanagement an. Ausserdem möchte IEH ihr Portfolio auf 100 Häuser ausweiten.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Weihnachten planen 11
Sollen vorweihnächtliche Events für den Gastronomen erfolgreich und rentabel über die Bühne gehen, bedarf es einer sorgfältigen Vorbereitung. Diese muss mehrere Monate im voraus beginnen.

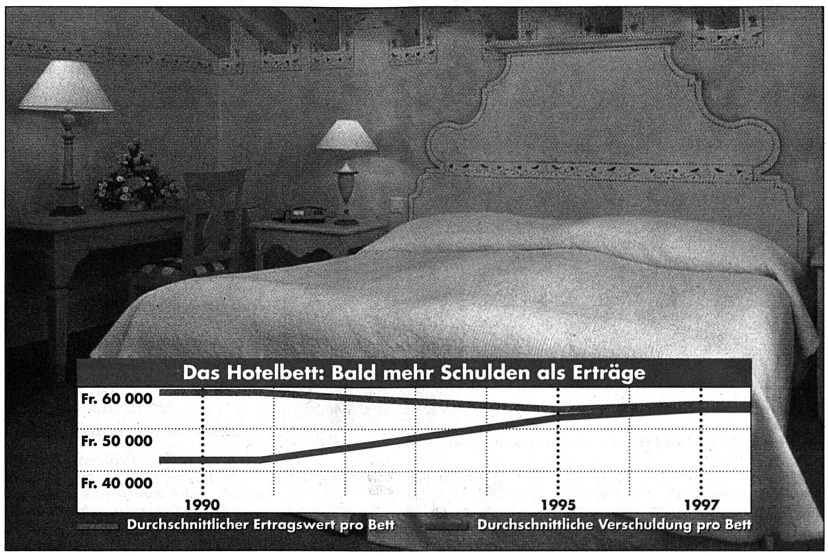
Phoenix aus der Asche 15
Nur fünf Monate nach dem Brand des Restaurants Seerose in Meisterschwanden ist am 17. Mai Wiedereröffnung. Ein gutes Krisenmanagement und der Einsatz aller Beteiligten machen es möglich.

HOTEL·TOURISME

«Fribourg-Vacances» 19
L'Union fribourgeoise du tourisme fait un pas de plus dans la commercialisation des produits touristiques fribourgeois. La preuve: la création de «Fribourg-Vacances».

Avalanches en discussion 20
Swiss Alpina, qui s'est tenu la semaine dernière à Martigny, a notamment permis aux professionnels de faire le point sur la problématique des avalanches et de leur prévention.

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit



Kein Geld mehr unter der Matratze

Für einmal nimmt die sonst so vorsichtig formulierende Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit kein Blatt vor den Mund: Die Banken sind gefordert, denn ihr allzu abrupter Wechsel im Kreditgeschäft beschleunigt den finanziellen Teufelskreis, in dem sich die Hotellerie befindet. Doch gäbe es (einige wenige) andere Fonds, die als Kredit-Block-Busters wirken könnten. Die Verschuldung pro Hotelbett hat inzwischen mancherorts die Erträge pro Bett eingeholt. **Seite 9**

Traitafina-Lehrlingswettbewerb

«hot pot»: Jetzt anmelden

Am 5. Juli 99 läuft die Anmeldefrist für «hot pot» ab. Aufgrund der bis zu diesem Datum für den Lehrlingswettbewerb schriftlich eingereichten Arbeiten wird eine Fachjury zehn Finalteilnehmer in die Endrunde aufbieten. Diese findet am 5. Oktober in der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich statt. Die Siegerin oder der Sieger erhält von der Traitafina 3000 Franken; Preissumme total: 14 000 Franken. Anmeldung/Informationen: Traitafina AG, Telefon 062 885 21 21.

Eddy Peter

«Mieux former les jeunes»

«Il est impératif de mieux former les jeunes aux métiers du tourisme». Tel est l'un des postulats du nouveau président de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT) nommé il y a quelques semaines. Directeur de Sion Tourisme, Eddy Peter a cependant d'autres projets et attentes. Il les dévoile dans une interview qu'il a accordée à notre hebdomadaire. Il entend notamment simplifier l'admission des membres à l'ASDT, afin de permettre aux jeunes directeurs de s'affilier. **Page 17**

Rücktritt Marco Hartmann

ST-Direktor: Jesus Christ Superstar?!

Die Überraschung war perfekt. Zur Verblüffung der touristischen Schweiz quittiert Schweiz-Tourismus-Direktor Marco Hartmann auf der Höhe seines Erfolgs seinen Job. Was hat er geleistet – und wie geht's weiter?

*

Die Nachricht über den Stellenwechsel von Marco Hartmann ist nun bereits eine Woche alt. Nach der anfänglichen Verblüffung der gesamten Branche folgt nun die ruhige Reflexion. Die htr hat eine breit angelegte Befragung führender Touristiker durchgeführt – und stellt mit Erstaunen fest, dass der in den letzten Jahren häufig umstrittene ST-Direktor offenbar ein Superstar war. Kaum die Andeutung einer Kritik, nur Lob und Bewunderung für das Geleistete.

*

Und dies sicher zu Recht. Denn Hartmann hat es verstanden, aus einer quasi amtlichen Werbe- und PR-Stelle eine schlagkräftige Verkaufsförderungsmaschine zu machen. Vermeldete die ehemalige Schweizerische Verkehrszentrale früher, wie viele Anfragen beantwortet und wie viele Tonnen Prospektmaterial verteilt wurden, so verbreitet Schweiz Tourismus heute selbstbewusst (weitgehend) messbare Buchungs- und Umsatz-Erfolgsmeldungen.

*

Damit ist eine neue Marketingkultur entstanden, die inzwischen auch auf regionaler und lokaler Ebene verfolgt wird. Begriffe wie Markenpflege, Database-Marketing und Key Account Management haben die Art und Weise, wie Gäste für die Schweiz gewonnen werden, grundlegend geändert. Die dynamische und konsequente Verfolgung von ehrgeizigen Verkaufszielen hat Hartmann im eigenen Haus und bei Verkehrsvereinen und Destinationen aber nicht nur Freunde gebracht. Das Ergebnis: Heute muss die Schweiz – anders als noch vor wenigen Jahren – keinen Vergleich mit anderen Alpenländern scheuen.

*

Überraschend ist aber die einhellige Lobpreisung Hartmanns durch all die Tourismus-Manager. Diese liessen nämlich in den letzten Jahren kaum eine Gelegenheit aus, die «mangelnde Dialogbereitschaft, die unzureichende Kommunikation mit der Basis und die fehlende Diplomatie» dieses Spitzenmanagers lauthals zu beklagen. Auch seine Rolle bei Switzerland Destination Management (SDM) erntete Kritik. Wir alle erinnern uns an entsprechende Beiträge in dieser Zeitung – und an die politischen Wogen, die daraufhin entstanden. Kein Wunder, dass einige der befragten Touristiker «off the record» die Schizophrenität der eigenen Branche beklagen.

*

Vielleicht hat Hartmann tatsächlich die Botschaft verstanden und in den letzten Monaten seinen Kurs massiv korrigiert. So weitgehend korrigiert, dass nun die positiven Eindrücke überwiegen. Ein Gesinnungswandel, der Hochachtung verdienen würde. Ein neuer Stil, der ihm auch in seiner neuen ebenfalls schwierigen Aufgabe die Überzeugungsarbeit erleichtern würde. Oder hatte man ihm einfach Unrecht getan?

*

Was muss die touristische Schweiz aus dem kometenhaften Auftauchen und Verschwinden Hartmanns während seiner fünfjährigen Tätigkeit lernen? Erstens, dass dieses Amt wahrhaft einen «Jesus Christ Superstar» verlangt. Ein Amt, das von einem befragten Kurdirektor als Albtraum empfunden wird, weil jeder Beizer, Andenkenverkäufer, Matratzenhändler und «Transpörtler» es immer besser weiss. Ein Amt, das allerhöchste Anforderungen stellt: Charisma, Klasse und Stil, Überzeugungskraft und Hartnäckigkeit, Durchsetzungswillen und Diplomatie, Flexibilität und Marketingbesessenheit. Ein Amt, das verschleisst, das kein Privatleben erlaubt – und das im Vergleich mit ähnlich anspruchsvollen Jobs (Hans Lerch, der Kuoni-Manager, verdient je nach Tantiemen 800 000 bis 1,2 Mio. Franken jährlich!) schlecht bezahlt ist.

*

Zweitens müssen wir lernen, dass solch ein Amt immer ein befristetes Amt sein sollte. Nach fünf Jahren erlahmt die Phantasie, nach zehn Jahren schwindet die Energie, nach 15 Jahren ist ein ST-Direktor ausgebrannt und nach 20 Jahren wird er zur Last für das Land. Deshalb gebührt Marco Hartmann Dank für seine grosse Leistung und für seinen Entscheid, zwar einige Jährchen zu früh – aber vor dem Ausbrennen – Platz zu machen für einen neuen Superstar.

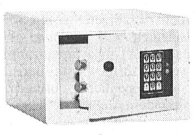
Peter Kühler

Siehe Seiten 2, 3 und 17

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

·M·I·C·R·O· S ·F·I·D·E·L·I·O·
Hotel Saratz, Pontresina
In guten Häusern zu Hause:
Micros-Fidelio von
Check-In Data 01 701 96 96
CHECK IN DATA

SEINET Comestibles
frisch fix flexibel
Seinet & Co, Comestibles und Fleisch
Gibraltarstrasse I, Postfach, 6000 Luzern 7
www.seinet.ch, mail@seinet.ch
Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven
Tiefkühlprodukte, Convenience
Der heisse Draht für kühle Frische:
Tel. 041 249 44 44
oder der flinke Fax 041 249 44 49


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

Interview mit Marco Hartmann

«Vielleicht bin ich heute etwas abgeklärter»

Nach fünf Jahren an der Spitze von Schweiz Tourismus wechselt Marco Hartmann zu Hapimag. «Ich stehe somit auch als Beispiel dafür, dass der Umstieg in die Privatwirtschaft möglich ist», meint der bisherige Chef der halbstaatlichen Marketingorganisation in einer ersten Bilanz.

Interview:
STEFAN RENGGLI

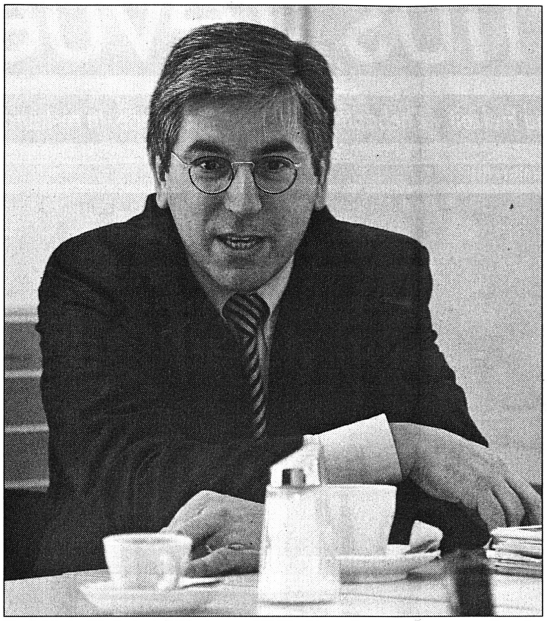
Herr Hartmann, auf was sind Sie nach rund fünf Jahren Schweiz Tourismus besonders stolz?
Darauf, dass Schweiz Tourismus eine schlagkräftige, professionelle Marketingorganisation geworden ist. Das ist aber keineswegs nur eine Leistung von mir alleine, sondern das Produkt gemeinsamer Anstrengungen.

Und was haben Sie in dieser Zeit nicht erreicht?
Noch immer wird dem Tourismus in der Wirtschaft nicht jener Stellenwert eingeräumt, der ihm eigentlich angemessen wäre. Wir haben zwar Fortschritte gemacht, sind aber noch nicht am Ziel, der Wirtschaft erfolgreich zu kommunizieren, was wir tatsächlich unternehmerisch und gesamtwirtschaftlich leisten.

«Ich kann mir sehr gut eine interne Nachfolgelösung vorstellen.»

Sendet Ihr Abgang angesichts der anstehenden Debatte um den Bundeskredit für Schweiz Tourismus das Signal mangelnder Kontinuität?
Ich habe mir diesen Punkt reiflich überlegt und bin zum Schluss gekommen, dass dies schon so gut eingefädelt ist, dass wir auch ohne mein Beisein mehr Mittel kriegen werden. Ich gehe ja nicht, weil ich unzufrieden bin und daraus Rückschlüsse gezogen werden könnten, die negativ für die bevorstehende Debatte sein könnten. Zudem bin ich während der ganzen Beratungen ja noch da, und viel Vorbereitungsarbeit ist schon geleistet. Die Fronten sind ohnehin abgesteckt: Letztlich wird der Kredit irgendwo zwischen 36 und 43 Mio. Franken pro Jahr liegen.

Was für ein Profil muss Ihr Nachfolger aufweisen?



Noch bis im Herbst wird Hartmann ST-Direktor sein. *Foto: htr*

Es könnte auch eine Frau sein! Auf fachlicher Ebene sollte er/sie ein Know-how im Marketingbereich mitbringen. Branchenkenntnisse sind sicher wertvoll. Wichtig ist die Bereitschaft zu kooperativem Marketing und Kommunikation.

Wie gross ist die Gefahr, dass Ihr Nachfolger die kontinuierliche Aufbauarbeit unterbricht und alles neu erfinden will?
Anfangs der 90er Jahre war es nötig und richtig, mit der damaligen SVZ in eine neue Richtung zu gehen. Heute haben wir diesen Prozess zu einem guten Teil bewältigt. Es geht darum, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen und weiterzuentwickeln.
Vieles in unserer Aufbauarbeit sind ja Managementtools, die fest eingeführt sind. Die mittelfristigen Strategien sind zudem auch vom Vorstand abgesegnet und damit nicht völlig frei änderbar. Der Vorstand hat zudem erste Signale ausgesendet, die zeigen, dass auch er die Kontinuität wahren möchte.

Spricht das für eine interne Nachfolgelösung?
Ich kann mir aus den eben erwähnten Überlegungen sehr gut eine interne Lösung vorstellen. Wir haben dazu zwei, drei fähige Leute. Das ist im Moment alles offen, und es ist Sache des Vorstandes, hier Entscheide zu fällen. Am 7. Mai trifft sich der Vorstand, um die Regelung meiner Nachfolge in Angriff zu nehmen.

«Alles was Schweiz Tourismus gemacht hat, ist kritisiert worden.»

Seit rund fünf Jahren bei ST: Sind Sie müde, aufgebraucht, ausgelaugt?
Sehe ich so aus? Nein, ich bin nun während fünfzehn Jahren im Tourismus tätig gewesen und bin noch immer begeisterungsfähig. Ich bin nicht amtsmüde, sondern freue mich, das Gelernte im neuen Job einzubringen. Der Job kostet sicher Energie, aber es geht mir nicht an die Substanz. Es gab sicher Phasen, die schwierig waren, beispielsweise als wir 1996 alles versuchten und der Rückgang im Tourismus dennoch weiterging.

Was belastet Sie stärker: Negative Fakten wie die Minuszahlen 1996 oder die mehr oder weniger substantiellen Angriffe aus der Branche gegen ihre Führungsarbeit?
Alles was Schweiz Tourismus gemacht hat, ist kritisiert worden. Das hat beim Logo begonnen und beim Slogan, zog sich weiter beim TQM-Projekt über die Ergebnisorientierung bei den Logiernächten. Weiter kritisiert wurde ST, als wir die Preise zum Thema machten, sowie die Werbekampagne mit den Landschaftsbildern. Nicht nur auf positives Echo gestossen sind die Kampagne «Endlich Ferien – Ihre Schweiz» und das Key Account Management. Trotzdem sind wir dabei geblieben. Diesen Instrumenten verdanken wir heute die positiven Resultate. Solange die Kritik in einer gewisse Balance bleibt, ist das schon verkraftbar. Erholt habe ich mich von solchen Kritiken beim Mountainbike-Fahren. Und viel konnte ich im Gespräch mit unserem Team wieder auffangen.

«Einen SDM-Crash erwarte ich nicht.»

Die Branche beurteilt Sie – seit man von Ihrem Abgang weiss – ausserordentlich positiv. Kann man daraus schliessen, dass Sie in den letzten Jahren an Biss verloren haben?
Vielleicht bin ich heute etwas abgeklärter. Aber konsequent zu sein und an einer gefassten Linie festzuhalten, ist mir wohl sogar wichtiger geworden. Ich kann allerdings akzeptieren, dass beispielsweise einzelne Regionen anderer Meinung sind und auch mal etwas stehen lassen.

Switzerland Destination Management: Die aktuellen Zahlen sind schlecht. Wie schätzen Sie die Entwicklung ein?
Dass es bei einem komplexen Projekt mit Partnern in der Anfangsphase Schwierigkeiten geben kann, ist normal. Ich bin nicht so pessimistisch. Ich glaube, dass man hier eine zukunftsweisende Struktur aufgebaut hat, die richtig ist. Im Businessplan ist vorgesehen, dass die Aufbauphase vier Jahre dauern kann. Eine längere Durststrecke ist denkbar; einen SDM-Crash erwarte ich hingegen nicht.

Das Managementproblem von SDM ist nicht gelöst?
Doch, es ist gelöst. Heute haben wir ja mit Michel Ferla eine nahezu vollamtliche SDM-Direktion. Ferla hat nur noch ein 20-Prozent-Mandat bei Schweiz Tourismus.

Das kann doch nicht die längerfristig überzeugende Lösung sein.
Der Verwaltungsrat sieht eine Lösung für die Zukunft und ist daran diese umzusetzen. Mehr kann ich dazu derzeit nicht sagen.

«Ich bin kein touristischer Landesverräter!»

Wollten Sie schon immer zurück in die Privatwirtschaft?
Ich habe von Anfang an gesagt, dass ich nicht bis zu meiner Pensionierung bei ST bleiben werde. Jetzt ist es allerdings etwas schneller gegangen, weil sich mir diese Möglichkeit des Schritts in die Privatwirtschaft bot. Ich stehe somit auch als Beispiel dafür, dass der Umstieg in die Privatwirtschaft möglich ist – vorausgesetzt, dass ich auch noch den Tatbeweis erbringen kann.
Direktor von Schweiz Tourismus ist damit also nicht mehr unbedingt der krönende Abschluss einer touristischen Karriere, sondern kann auch ein Job sein, den man mit voller Energie einige Jahre ausübt und dann wieder einem Nachfolger Platz macht, ohne gleich als touristischer Landesverräter zu gelten.

Hapimag ist bestimmt kein Trendprodukt. Dennoch haben Sie sich für Hapimag entschieden.
Ich hatte zu Beginn ebenfalls grosse Skepsis und Hapimag ist tatsächlich sicher nicht in einer einfachen Phase. Aber die Ferienwohnrechts-Branche ist ein absoluter Wachstumsmarkt. Seit etwa fünf Jahren ist da wieder eine grosse Dynamik spürbar; US-Firmen in diesem Bereich erzielen jährliche Wachstumsraten von 15 bis 20%. Hapimag kommt im Moment zwar wenig zeitgemäss daher, hat aber eine sehr gute Substanz und als umfassendes Tourismusunternehmen eine spannende Zukunft vor sich. Einräumen muss ich allerdings, dass die heutige, eher ältere Hapimag-Kundschaft keine imageträchtigen Trendsetter sind. Aus Hapimag lässt sich aber etwas machen – und das ist für mich die Herausforderung. Sie werden von Hapimag noch hören!

Marco Hartmann

Wandel zur Marketingorganisation

Der Umbau der alten SVZ in eine moderne Marketingorganisation war eine Anforderung, die die Branche als äusserst heikel beurteilt hatte. Dass sie – innerhalb von vier Jahren – gelungen ist, ist auch Marco Hartmanns Verdienst. Er hat das Gesicht der heutigen Organisation Schweiz Tourismus stark mitgeprägt.

SUSANNE RICHARD

Kurz nach seinem Amtsantritt 1995 packte Marco Hartmann den Umbau der schwerfälligen und verpolitisierten Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) in eine professionelle Marketingorganisation mit einer effizienten Führungsstruktur an. Damit übernahm er eine Aufgabe, die Brancheninsider als «praktisch nicht durchführbar» beurteilten. Gemeinsam mit dem damaligen Schweiz Tourismus-Präsidenten *Paul Reutlinger* gelang es Hartmann, den Umbau voranzutreiben und die wenig selbstbewusste Tourismusbranche ins Rampenlicht zu bringen.
Kurz nach seinem Amtsantritt 1995 stellte er die neue Werbelinie aus *Herrmann Strittmatters* Küche vor. Dazu gehörte auch die in der Branche zunächst heftig diskutierte Goldblume.
Trendsegmente wie Snowboard und Wellness trugen zu einer Dynamisierung des Images des etwas verstaubten Produkts Schweiz bei. In den letzten Jahren zeigte sich, dass die zahlenmässig gewichtigen Kerngeschäfte wie Bergsommer und Wintersport zusätzlicher Aufmerksamkeit bedürfen. Insgesamt stand unter Hartmanns Ägide das Abrücken vom «Gemischtwarenladen» hin zu einer Fokussierung auf die wirklichen Stärken des Produkts und auf attraktive Zielgruppen. Mit der Einrichtung des Mailinghouses Europa optimierte er den Prospektversand. Zeitgemäss ergänzt heute die Switzerland Destination Management AG das ST-Instrumentarium.

Optimierter Mitteleinsatz

Die Messbarkeit der Resultate war Hartmann ein zentrales Anliegen. Auch beim von ihm initiierten Key-Account-Management (KAM) war die Optimierung des Return-on-Investment (ROI) ein wichtiges Ziel. Das KAM lieferte zudem Hinweise zur Beurteilung des weltweiten Vertretungsnetzes.
Lange hatte der Tourismusbranche ein gemeinsames Forum gefehlt. Mit dem 2. Tourismustag in Genf wurde dieses Branchentreffen unter der Ägide von ST definitiv in die Jahresagenda aufgenommen. Präsentierte ST die geplanten Marketingaktivitäten anfänglich noch im Monolog, so wechselte man 1999 zum Dialog: Erstmals haben Fachleute aus den Regionen an der Entwicklung der Marketingaktivitäten teilgenommen, was die Branche honorierte.

Wegweiser aus dem Jammertal

Dass Hartmann sich nie darum bemüht hat, beliebt zu sein, sondern einzig seinen Visionen treu zu blieb, zeichnet ihn wohl als Turnaround-Manager aus. «Er ist einer der Baumeister des Turnaround im Schweizer Tourismus und hat den Weg aus dem Jammertal in konstruktive und positive Gefilde gefunden», bestätigen Touristiker.
Das ST-interne Klima hat sich aus Mitarbeitersicht erfreulich verbessert. «Er entwickelte sich in den letzten Jahren in Richtung Coach», bescheinigen ST-Mitarbeiter. Hartmann selber gewichtete den Aufbau einer modernen Unternehmenskultur, wo Zielvereinbarungen zwischen den Mitarbeitern die alten Pflichtenhefte ablösten, hoch. Dass Hartmann in den letzten Wochen entspannter wirkte, war – jetzt wissen wir es – wohl bereits dem Frühlingswind aus Richtung Hapimag zu verdanken.

«Ferienecke» neu positioniert

Marco Hartmann übernahm 1985 als Quereinsteiger die Direktion des damaligen Verkehrsvereins Graubünden. Zuvor war er als Volkswirtschafter beim Schweizer Bankverein in Basel und in internationalen Organisationen tätig. Mit innovativen Werbekampagnen für die «Ferienecke der Schweiz» gelang es ihm, Graubünden imagemässig an der Spitze der Schweizer Tourismusregionen zu positionieren. Die Förderung des Tourismusverständnisses der Einheimischen und der Brückenschlag zwischen Umwelt-Landwirtschaft und Tourismus in Graubünden waren weitere Schwerpunkte seiner Tätigkeit. *SR*

Hapimag

Aktien statt Destinationen

Statt mit der Destination Schweiz, mit alpinen Verkehrsdirektoren und fernen Quellmärkten, wird es Marco Hartmann als neuen Chief Executive Officer von Hapimag mit rund 122 400 Partnern/Aktionären, mit 46 Ferienresidenzen in 15 Ländern und einer Bilanzsumme von rund 1 Mia. Franken zu tun haben.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Seit über 35 Jahren lässt Hapimag das Shareholder-Prinzip im Ferienbereich hochleben: Das Unternehmen in Baar offeriert eine langfristige Urlaubsformel für Leute mit Sinn für Geld, Immobilienanlagen und Kapitalmärkten im Freizeitbereich. Hapimags Wohnrechts-Aktien unterscheiden sich stark vom klassischen Time-Sharing, das eine bestimmte Anzahl Wohn-Tage pro Jahr über einen gewissen Zeitraum beinhaltet.
Wer das «schwierige Produkt Switzerland» eine Zeitlang verkauft hat, dürfte man sich bei Hapimag gesagt haben, wird wohl unsere schönen Ferien-, Städteanlagen und Schiffe problemlos verkaufen können… und holte Hartmann in die Chefetage. Für diesen Job stehen ihm statt immer weniger ST-Verkehrsbüros im Ausland neu bei Hapimag eine Crew von rund 100 Sales-Profis zur Verfügung. Hapimags Probleme liegen weniger beim Ferienprodukt als beim stockenden Absatz der Wohnrechts-Aktien und Ferienpässe, für die mehr Marketing gemacht werden muss. Auch hat Hapimag der häufige Wechsel im Verhältnis zwischen Verwaltungsrat und Management nicht gut getan. Der Umsatz ist 1998 mit etwas über 280 Mio. Franken wieder auf das Niveau von 1996 zurückgefallen. Ende 1997 hatte der Umsatz erstmals die 300 Mio.-Fr.-Marke erreicht.
Hartmann wird bei Hapimag die zunehmenden Volumen im Logementbereich (3 Mio.), in der Anzahl Gäste (rund 303 000), in der Auslastung der Anlagen (88,5%), in der Anzahl Wohnungen (4400) mit dem stagnierenden Verkauf der Aktien wieder ins Lot bringen müssen. Denn 1998 wurden nur noch 11 704 Aktien à 8600 Franken verkauft, im Vorjahr waren es noch 13 463 à 8500 Franken gewesen. Und ohne Aktienverkauf kann auch weniger in Anlagen investiert werden. Bei den Ferienpässen, den «stimmrechtslosen» Ferien-Zertifikaten, konnte hingegen etwas mehr als im Vorjahr verkauft werden.
Als Finanzierungsformel für Ferienanlagen/Hotels sind Aktien und Zertifikate offenbar unschlagbar: Die Sachanlagen von Hapimag (der Immobilienbesitz) von etwas über einer Milliarde Franken im Wert ist bloss zu 2,9% hypothekarisch belastet – ein Wert, der Schweizer Hoteliers wohl zum Staunen bringt. *Siehe auch Seite 7*

Direktor Schweiz Tourismus

Die Basis bedauert Hartmanns Rücktritt

Marco Hartmann, Direktor von Schweiz Tourismus (ST), tritt «zu einem ungünstigen Zeitpunkt» zurück, sagen einige Touristiker. Ihr Anliegen ist es, dass der Nachfolger oder die Nachfolgerin das weiterführen wird, was Hartmann bei ST aufgebaut hat. Alle Befragten zeigen sich nicht nur überrascht, sie drücken auch ihr Bedauern über seinen Weggang aus. Hartmann wird Vorsitzender der Hapimag-Geschäftsleitung.

CHRISTINE KÜNZLER



Lancierung der Goldblume 1996 auf dem Jungfraujoch: Marco Hartmann mit Bundesrat Adolf Ogi. *Foto: htr*

Die Überraschung ist gross: Marco Hartmann (48), seit 1995 Direktor von Schweiz Tourismus (ST), wird diesen Herbst die nationale Marketingorganisation verlassen und zu Hapimag wechseln. «Für uns ein herber Verlust zu einem schwierigen Zeitpunkt. Er war unser Hoffnungsträger», kommentiert *Peter Keller*, Chef Dienst für Tourismus beim Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit (BWA), dieses Ereignis. «ST hat sich hohe Ziele gesetzt – und jetzt, wo es um die Realisierung geht, tritt er zurück».

Bedauern auch bei *Alfred Urfer*, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und *Gottfried F. Künzi*, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands (STV): «Ich bedaure sehr, dass Marco Hartmann gerade jetzt Schweiz Tourismus verlässt, denn die Lösung einiger Probleme steht noch an», sagt Urfer. «Es ist eine Enttäuschung, dass seine Aufbauarbeit bei ST jetzt abgebrochen wird», ist Künzis erste Reaktion. Hartmanns Entscheid kommt für alle überraschend: «Ich hörte zwar von den Turbulenzen mit den regionalen Tourismus Organisationen, doch die haben sich ja inzwischen gelegt», so Künzi. *Ueli Sinzig*, ST Vizepräsident und unter anderem SBB Verwaltungsrat, attestiert Hartmann, ein gutes *Fundament* gelegt zu haben. Nun gelte es, innerhalb oder ausserhalb ST einen Nachfolger zu finden, der über internationale Erfahrungen im Dienstleistungs- oder Konsumgüter-Marketing verfüge.

Bedauern bei den Regionen

«ST verliert einen tüchtigen, kompetenten, einsatzfreudigen und begeisterten Mann», fasst *Eugenio Foglia*, Direktor von Ticino Tourismo, zusammen. «Überraschend, fast nicht nachvollziehbar», ist Hartmanns Rücktritt für den Basler Vize-Tourismusdirektor *Denis Rhein*. «Vor allem erstaunt mich, dass er ST in dieser Umbruchphase verlässt.» *Raymond Gertschen*, Direktor Schweizer Mittelland, «bedauert Hartmanns Abgang. Schade, dass er jetzt geht, wo es noch so viel umzusetzen gäbe.» «Seine Arbeit war gut», zieht *Rolf-Peter Pfaff*, Direktor Zentralschweiz Tourismus, Bilanz. «Überraschend, aber verständlich», kommentiert der Direktor von Wallis Tourismus, *Melchior Kalbermatten*. «Hartmann steht zwischen der Basis und der Politik, was sicher sehr stressig ist.» Als positiv wertet *Alberto Vonaesch*, Ostschweizer Regionaldirektor, dass Hartmann «sein eigenes Konzept durchgezogen hat, auch wenn das nicht allen passte. Mit dem Wechsel wächst das Risiko, dass nun alles in Frage gestellt wird.»

«Er hat mit seiner Arbeit viele gute Entwicklungen eingefädelt, *sagt Hannes Imboden*, Direktor von Berner Oberland Tourismus. Ich denke dabei beispielsweise ans neuste partizipative Vorgehen in der Erarbeitung der Marketingstrategien.» Die Stärkung der Marke Schweiz, die bedingungslose Marktausrichtung, der Abbau des Verwaltungsapparats und die freche und peppige neue Werbelinie sind für Imboden Hartmanns Hauptverdienste. «Ich bedaure den Abgang von Marco Hartmann, nicht nur, weil er ein Bündner ist», sagt *Oliver Federspiel*, Direktor von Graubünden Ferien. «Aber natürlich würde ich mir wieder einen Bündner Direktor wünschen, obwohl wir daraus keine Vorteile erwarten dürften.»

Kaum Folgen für die Branche

«Er hat alles gut organisiert, so dass sein Rücktritt für die Branche kaum Folgen haben wird», vermutet Foglia. Er steht mit dieser Ansicht nicht allein: Die meisten Befragten sind tendenziell der gleichen Meinung. Es gibt aber auch andere Stimmen: Künzi spricht von einer «heiklen Phase» und befürchtet einen «Bruch bei Switzerland Destination Management (SDM). «Hartmanns Abgang wird die Position von ST nicht festigen», so Künzi. Ähnlich denkt Urfer: Die ursprüngliche Absicht, dass SDM schneller operativ tätig würde, habe sich nicht realisiert. «Die Gründe für diesen Verzug liegen zwar nicht bei ST, doch die Verantwortung liegt bei Hartmann.»

Die Befragten gehen davon aus, dass Hartmann aus eigener Initiative seinen Sessel freigibt. Was ihn dazu bewogen haben könnte, können sie nur mutmassen. «Es ist ein harter und schwieriger Job», sucht Keller nach möglichen Gründen. «Ein Superangebot von Hapimag», vermuten einige. «Ich glaube nicht an Push-Faktoren aus seinem Tätigkeitsfeld. Es ist nicht seine Art, sich vor Widerstand zu drücken», so Imboden.

Strukturelle Veränderungen bei ST sind kaum gefordert. «Jetzt soll Ruhe einkehren», sagt Kalbermatten und trifft damit die Ansicht vieler. «Zurück in die Stammmärkte – mehr an die Front», wünscht sich Vonaesch den künftigen ST-Weg.

Mitarbeit: APK, PK, STR

Überraschung auch für Dick Marty

ST Präsident *Dick Marty* war ebenso überrascht von Hartmanns Rücktritt wie die Branche. Nach Kenntnis der Position bei Hapimag verstehe er ihn aber. Hartmann sei vor der Wahl gestanden, etwas Neues zu wagen oder noch 18 Jahre Direktor von ST zu sein. Heutzutage sei es nicht empfehlenswert, 20 Jahre in derselben Position zu bleiben. «Das gilt auch für den Präsidenten.»

Zu den grössten Verdiensten Hartmanns zählen seiner Ansicht nach:

- die neue ergebnisbezogene Unternehmenskultur von ST,
- die modernen Dimensionen der Marketingaktivitäten,
- der Aufbau eines professionellen Teams und schliesslich
- die statistisch nachweisbaren guten Ergebnisse.

Zu den Schattenseiten gehöre vielleicht, dass Hartmann sich als Chef habe durchsetzen müssen und das nicht immer diplomatisch getan habe.

Marty schliesst nicht aus, dass ein Nachfolger aus den eigenen Reihen gewählt werde. Im ST-Team gebe es valable Kandidaten. Der Nachfolger müsse vor allem kreativ sein und über beste Managerqualitäten verfügen. Die Auswahl sei allerdings durch das Besoldungsreglement der Bundesverwaltung beschränkt. «Das hohe Kader wird, im Vergleich mit der Privatwirtschaft, eindeutig zu schlecht bezahlt». *PK*

Viel Lob von allen Seiten

Obwohl *Hartmann* von der Basis immer wieder Kritik einstecken musste, bekommt er jetzt von überall her Lob zugesprochen. *Keller* erzählt von «einem hervorragenden Verhältnis» mit Hartmann. *Künzi* hat ihn «als konstruktiven, fairen und dezidierten Partner» erlebt, «der seine Wünsche klar äusserte.» Auch habe die Arbeitsteilung zwischen ST und STV gut funktioniert. «Ich kann ihm nichts vorwerfen, ich habe gut mit ihm zusammengearbeitet», sagt *Foglia*. «Er hat einen gewissen Humor und er ist andern gegenüber offen.»

Dass Hartmann offene Ohren für die Anliegen der Basis gezeigt hat, wird ihm rückwirkend hoch angerechnet: «Als wir die neue Werbekampagne kritisierten, weil der Städtetourismus nicht zum Zug kam, suchten wir gemeinsam und konstruktiv nach neuen Lösungen», hält *Rhein* fest. «Wir waren befreundet und hatten auch einige fights. Jedoch bereinigten wir unsere Meinungsverschiedenheiten immer», umschreibt *Kalbermatten* seine Beziehung zu Hartmann. «Er war ein strenger, aber fairer Verhandlungspartner. Im Grunde genommen hatten wir beide die gleichen Interessen, doch wählten wir andere Wege.» *Vonaesch* hat «lange gut mit Hartmann gearbeitet. Doch ab einem gewissen Zeitpunkt enttäuschte er mich – unsere Kooperationsvereinbarungen verkamen zur Makulatur.» *CK*

Nachfolger

Erste Namen im Spiel

Über die Nachfolge Hartmanns lässt sich im Moment nur spekulieren. Einige sind im Gespräch: Rainer Müller, Michel Ferla, Urs Eberhard. Einer hat sich von sich aus angeboten: Der Luzerner Tourismusdirektor Kurt H. Illi. Morgen Freitag setzt sich der ST-Vorstand zusammen und will das Nachfolgeprozedere regeln.

Mögliche Nachfolger von Marco Hartmann sind im Spiel: Aus ST-Reihen werden *Urs Eberhard*, Verantwortlicher für das Gästemarketing und *Michel Ferla*, Märkte und SDM, gehandelt. Auch *Rainer Müller*, Eberhards Vorgänger und jetzt zuständig für das Gästemarketing bei der Expo.01, ist ein genannter Kandidat. Doch der winkt ab: «Ich habe andere Aufgaben bis ins Jahr 2001. Für mich ist die Nachfolge jetzt kein Thema.»

Einer allerdings, der würde es tun, «im Interesse der Sache und damit ST nicht in ein Loch fällt»: Der Luzerner Kurdirektor *Kurt H. Illi*. Allerdings von seinem «Jahrgang her nur interimistisch», und nicht etwa, weil er von Luzern genug habe. Dass Hartmann seinen Posten nach nur gut vier Jahren bereits wieder aufgibt, nimmt er ihm übel. «Sofort stoppen» würde er, wäre er der Berufene, «die Blödelkampagne Ferien statt Tourismus.» Zudem würde er die ST-Auslandstellen «genauer unter die Lupe nehmen und abklären, ob sie gut organisiert sind.» ST zu führen, würde er sich zutrauen, weil er «den Grossteil der Leute dort kennt» und vertraut sei mit den politischen Stolpersteinen und dem Einfluss der Verbände.

Die Basis schweigt

Namen über eine mögliche Nachfolgerin oder einen Nachfolger will keiner der befragten Touristiker nennen. Mehr sogar: Einige wirkten bei dieser Frage ratlos. Alle sind sich einig, es werde schwierig sein, einen geeigneten Nachfolger zu finden. «Ein herausfordernder Posten», beurteilt der Basler Vize Tourismusdirektor *Denis Rhein* Hartmanns Tätigkeit. «Hartmann hat viel angerissen, wer das weiterziehen muss, hat es schwierig» so der Ostschweizer Regionaldirektor *Alberto Vonaesch*. «Ich bin offen für einen Querseinsteiger» sagt der Walliser Regionaldirektor *Melchior Kalbermatten* stellvertretend für andere Touristiker. «Er muss sich jedoch bewusst sein, dass der Schweizer Tourismus aus einer Vielzahl von kleinen Unternehmen mit verschiedenen Zielsetzungen besteht.» *CK*

Das sagt die Presse

«Hartmanns Nachfolger sollte sich dies merken: Der Schweizer Tourismus ist für einen Manager Marke Hartmann noch nicht reif genug.» (*Hansreudi Berger*, Die «Südostschweiz» 30.4.).

«Für diesen Job braucht es Überzeugungskraft, Charisma, ein klares Auftreten und Konsensfähigkeit – die Person muss innovativ, geistreich, frech und wagemutig sein.» (Davoser Tourismusdirektor *Bruno Gerber* in «Die Südostschweiz» 30.4.).

«Bei der Erhöhung der Mehrwertsteuer lobbyierten wir auf verschiedenen Seiten. Dies kann so nicht weitergehen, denn wenn wir uns ständig in den Haaren liegen, nimmt uns niemand ernst.» (ST-Präsident *Dick Marty* in der «Berner Zeitung» vom 4.5. zum Thema fehlende Köpfe bei ST und dem Schweizer Hotelier-Verein). *CK*

UMFRAGE IN DER HOTELLERIE

Dominik Betschart, Präsident der Swiss International Hotels: «Die Position des ST-Direktors ist unterdotiert. Überall sonst in wichtigen Tourismusländern hat diese Position einen Ministerrang.» Hartmann habe gute Arbeit geleistet und eine echte Marketingstrategie entwickelt. «Auch seine ‹Ferien›-Kampagne zur Aufwertung der Destination Schweiz fand ich gut. ST braucht wieder einen Quereinsteiger aus der Industrie – so wie übrigens auch der Schweizer Hotelier-Verein bei einer allfälligen Neubesetzung des Präsidentenamts.»

*

Felix Amgwerd, Direktor der Inter Europe Hotels: «Der Zeitpunkt des Rücktritts ist ungeschickt. Hartmann war Porte-parole mit gerechten Forderungen gegenüber der Berner Politik. Der neue ST-Direktor sollte sich mehr den Aussenstellen widmen und weniger aufwendige Werbung machen. Wir Praktiker aus dem Tourismus würden gern mehr mitreden über die Anwendung des ST-Budgets.»

*

Corrado Kneschaurek, Präsident des Tessiner Hotelier-Vereins und Vorstandsmitglied des Tessiner Verkehrsvereins: «Der Zeitpunkt überrascht. SDM, dessen Initiant Hartmann ja schliesslich ist, steckt noch in den Kinderschuhen. Nun ist für SDM und für ST selbst ein Zeitverlust in der Konzeptarbeit zu befürchten. Verkehrsvereine und kantonale Tourismusorganisationen haben beschränkte Budgets, ihre Ansprüche an ST sind gross und ihre Unzufriedenheit ist vorprogrammiert, zumal die ST-Aufsichtsgremien sehr heterogen zusammengesetzt sind. Die Hotellerie hat sensibel auf die Etablierung von ST als Profit-Center-Organisation reagiert. Denn die Hoteliers müssen ja für ST bezahlen. Der ST-Direktor soll die Gästezahlen hochschnellen lassen, aber durch die Struktur der Branche bedingt, muss er sich immer zwischen die Stühlen setzen.» Der neue Direktor müsse schnell in die SDM-Problematik eingeführt werden, die Politik müsse dann den Grundstock für das SDM-Budget legen, das nicht allein aus Kommissionen finanzierbar sei. «ST braucht Sicherheit in dieser Zeit und muss deshalb von der Politik ein sicheres Minimalbudget als Grundlage bekommen.»

*

Olaf Reinhardt, Präsident der Alpine Classics Private Hotels: «Der Zeitpunkt des Hartmann-Rücktritts überrascht mich. Der erfolgreiche Ferientag hat doch soeben gezeigt, dass zwischen den Leistungsträgern und Schweiz Tourismus nun Partnerschaft herrscht und die richtige Sprache geredet wird. Die Atmosphäre stimmt jetzt. Auf der politischen Seite wird es keine Lücke geben, denn ST-Präsident Dick Marty weiss, wie er das verhindern kann.»

Florian Hew, Direktor Gastrosuisse: Hartmann habe innerhalb der neuen ST-Strukturen viel bewegt. «Gerade der Ferientag in Freiburg hat gezeigt, dass für die mitplanenden Leistungsträger und Organisationen heute deutlich mehr greifbare Zahlen und Fakten zur Verfügung stehen.» Er attestiert Hartmann Kommunikationsfähigkeit und auch Mut für neue Konzepte, wie etwa Ferien statt Tourismus, «auch wenn er sich damit Gegner gemacht hat». Punkto Destinationsbildung und koordiniertem Auftritt wie beim Switzerland Destination Management (SDM) habe Hartmann den richtigen Weg beschritten. Die Nachfolgerin oder der Nachfolger müsse kompetent auch im Kontakt mit dem Bund und engagiert für die Förderung des volkswirtschaftlich bedeutenden Tourismus sein. Weiter sei Akzeptanz in der Branche wichtig, doch müsse die neue Person nicht zwingend aus dem Tourismus kommen. *KJV, VY*

REKLAME



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren
Teil 2: Führen und motivieren im Alltag

Datum/Kursort: Montag, 5. und Dienstag, 6. Juli 1999, Schloss Hünigen, Konolfingen

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

Kursziele: Ab und zu stellen sich im Führungsalltag Fragen oder tauchen Schwierigkeiten auf. Hier gehen Sie die wesentlichen Elemente der Führungstätigkeit nochmals durch und setzen Schwerpunkte. Sie lernen Ihre Probleme zu analysieren und Ihr Verhalten zu beobachten. Sie erarbeiten sich praxisnahe Vorgaben und erwerben sich Fähigkeiten und Geschick für die Bewältigung des Führungsalltages.

Aus dem Kursinhalt:
- Hauptsächliche Schwierigkeiten und ihre Ursachen
- Grundlagen für qualitativ anspruchsvolle Tätigkeit oder was erwarten wir eigentlich von unseren Mitarbeitern?
- Motivation: was kann sie und was eben nicht
- Aufgaben der Führung und die Anforderung an die Führungsperson
- Zielvorgaben, Zielformulierungen, Zielvereinbarungen
- Einsatz von erweiterten Feedbacks insbesondere in kritischen Situationen
- Ich mache sicher nichts falsch, so bin ich doch: mein Verhalten als Führungspersönlichkeit

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 790.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 930.– (inkl. MwSt)

Ihr Auftritt bitte!

Datum/Kursort: Montag, 5. Juli 1999, Hotel Europe, Basel

Referentin: Praline E. Kubli, Erwachsenenbildnerin, Institut ADUNKA, Zürich

Kurszieles: Sie verstärken Ihr wirksames Auftreten durch gepflegte, moderne Umgangsformen vereint mit harmonischer Körpersprache. Alle, die im Betrieb mit Gästen direkt zu tun haben, können Menschenkenntnis brauchen als Schlüssel für mehr Aufmerksamkeit, Interesse und somit besseres Marketing zum Nutzen des Gastes. Die Tips und Anregungen dieses Kurses sind konkret und sofort umsetzbar.

Aus dem Kursinhalt:
- Körpersignale aussenden und empfangen
- Was bedeuten die einzelnen Verhaltensweisen bei den Menschen
- Revierverhalten und Distanzen
- Körperhaltung beim Stehen, Gehen und Sitzen
- Körpersprache und Knigge
- Umgangsformen im Privat- und Geschäftsbereich
  z.B. verschiedene Begrüssungszeremonien
  Vorstellen – Bekanntmachen
  Das «Du» in der Öffentlichkeit
  Ist «Kavalier» noch gefragt?
  Der gute Ton

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 325.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 380.– (inkl. MwSt)

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

113601/84735

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

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

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

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

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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

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

94530/328409

Barfachschule Kaltenbach Zürich Gegr. 1913

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

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

Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:

SC 109404/262595

Markus Grab ★★★★★

Hotel- und Gastgewerbe Spezial-Fachschule

vormals Theo Blättler — Tribschenstrasse 19, 6005 Luzern

Für Ihre Aus- und Weiterbildung

SERVICESCHULUNG

Servicekurs
3–6 Wochen / Kursbeginn: 25. Mai 1999

Barmixkurs / Barschulung
5 Tage / Kursbeginn: 17. Mai 1999

KÜCHENSCHULUNG

Kochkurs
5 oder 6 Wochen / Kursbeginn: 25. Mai 1999

Verlangen Sie unseren detaillierten Prospekt:
Tel. 041 360 69 55
Internet: www.gastro-fachschule.ch

113604/137620

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

Top Jobs weltweit

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

1. November bis 10. Dezember 1999

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

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

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümligen

Sprachkurse weltweit

46 Kurszentren in 13 Ländern
☐ Intensiv- und Feriensprachkurse
☐ Langzeit- u. Examenskurse
☐ Sprachferien für Schüler

Broschüren und Beratung:
ISI Sprachreisen
Seestr. 412 e · 8038 Zürich
Telefon 01/4 87 30 40
Telefax 01/4 87 30 45
isi-sprachen@bluewin.ch

MEDECINS SANS FRONTIERES

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

Jede Geste zählt !

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 19 vom 13. Mai 1999 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Auffahrt bereits am
Mittwoch, 5. Mai 1999, um 14.00 Uhr.

Für die stellen revue ist der Inserateschluss am
Donnerstag, 6. Mai 1999, um 17.00 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am
Freitag, 7. Mai 1999, um 11.00 Uhr.

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 21 vom 27. Mai 1999 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Pfingsten bereits am
Mittwoch, 19. Mai 1999, um 14.00 Uhr.

Für die stellen revue ist der Inserateschluss am
Donnerstag, 20. Mai 1999, um 17.00 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am
Freitag, 21. Mai 1999, um 11.00 Uhr.

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

Hotelsekretär/in

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



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

MINERVA EIN INSTITUT DER AKAD-GRUPPE
SCHULE FÜR CHANCEN.

HOTEL-HANDELSSCHULE SHV

DIE 5★★★★★-AUSBILDUNG

Buchen Sie Ihr persönliches Arrangement: Diplom Hotelsekretärin SHV mit bezahltem Praktikum nach 2 Jahren, Vorbereitung auf KV-Abschluss mit Eidg. 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

ANZEIGEN

TACO MEXICANO
Mexikanische Spezialitäten

Täglich frische **Weizentortillas**
diverse Grössen
und Geschmacksrichtungen.
Diverse Tamales und Salsas.
Gefüllte Tortillas Portionen verpackt.
Verlangen Sie unsere Preisliste.
Sämtliche Artikel werden auch gefroren geliefert.
Anfragen Tel. und Fax 01 818 07 17
F. Michel

113613/401776

FENG SHUI 3000
für Hotels & Restaurants

Steigern Sie Ihre Umsätze mit einer Feng Shui 3000 Analyse! (inkl. Erdstrahlenuntersuchung)

Infos bei:
OPALA
Telefon 062 822 99 65
Natel 079 600 44 21
Fax 062 825 01 50

113626/401788

Bahntourismus / SBB

Mit «RailAway» den Freizeitmarkt erobern

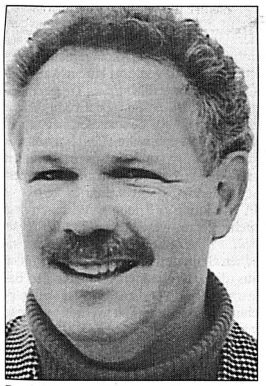
«RailAway» heisst die Marke, unter der die Schweizerischen Bundesbahnen ihr stark erweitertes Freizeitangebot positionieren wollen. Die SBB gehen damit definitiv ins Touroperating und versuchen, verlorene Marktanteile zurückzugewinnen.

STEFAN RENGGLI

Rund 100 Freizeitangebote hat die Bahn unter dem Markennamen «RailAway» auf den 1. Mai auf den Markt gebracht. Die RailAway-Freizeitpakete umfassen die Bahnreise sowie Zusatzleistungen wie Eintritte oder bei mehrtägigen Angeboten die Hotelübernachtung. Die SBB arbeiten für ihr RailAway-Angebot mit zahlreichen Partnern zusammen, mit Partnern aus dem Bereich des öffentlichen Verkehrs ebenso wie mit weiteren Leistungsträgern. Die mehrtägigen Kurzurlaube entstanden gemeinsam mit dem Bahnspezialisten Railtour Suisse.

Die SBB orten im Freizeitbereich einen Wachstumsbereich. Die Nachfrage nach Kurzferien, Weekend-, Tages- und Halbtagesausflügen wächst kräftig. «Reisen und Ausflüge sind heute die am stärksten nachgefragten Freizeitaktivitäten», zitierte anlässlich einer Medienorientierung der Leiter Fernverkehr bei den SBB, *Vincent Ducrot*, eine Studie. Die Bahn hat indes in diesem Wachstumsmarkt zwischen 1997 und 1998 sogar Marktanteile verloren: Der Anteil des öffentlichen Verkehrs im Bereich der Freizeitfahrten ist innerhalb eines Jahres von 26,3% auf 25,3% (gemessen an den Personenkilometern) gesunken.

Mit der RailAway-Offensive wollen die SBB den verlorenen Boden wieder gutmachen. «Ehrgeizige Zielsetzung ist die Verdoppelung der verkauften Angebote gegenüber dem Vorjahr», erklärt der RailAway-Verantwortliche bei den SBB, *René Kamer* (ehemals Marketingchef der Rigi-Bahnen). Im vergangenen Sommer sind 72 000 Ausflugsangebote verkauft worden, 1999 sollen es 150 000 werden.



René Kamer, RailAway-Projektleiter bei den SBB. *Foto: zvg*

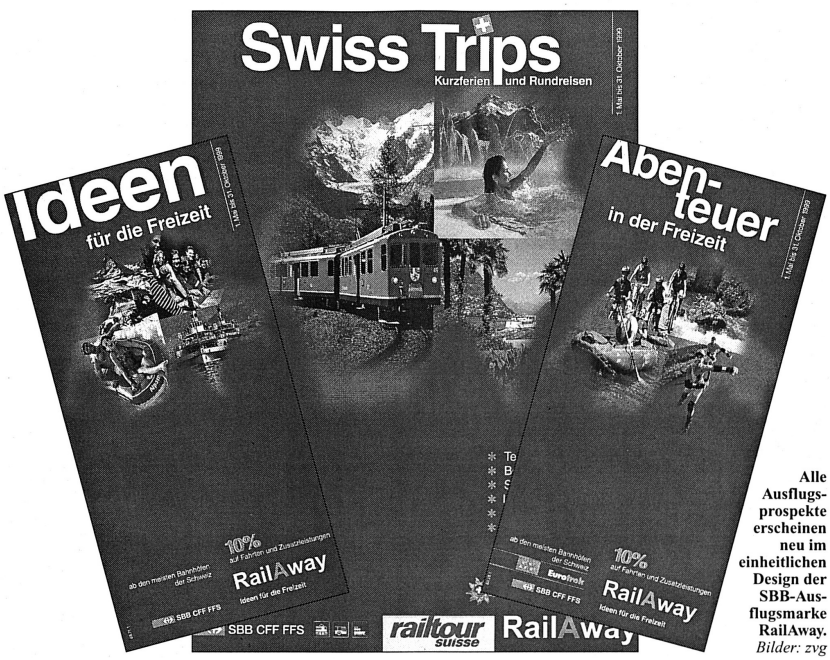
Günstig für Familien

Statt der bisher knapp Dutzend Ausflugsangebote bringen die Schweizerischen Bundesbahnen SBB für die Sommersaison rund hundert Freizeitangebote auf den Markt, die konsequent unter der Marke RailAway vermarktet werden. Die Palette gliedert sich dabei in Eintages-, Mehrtages- und Sportangebote. Angeboten werden mehrheitlich bekannte Ausflugsziele. «Unser Angebot soll eine breite Schicht ansprechen. Zumindest in einer ersten Phase sind deshalb viele Mainstream-Angebote in unserer Palette», bestätigt Kamer. Das Projekt RailAway wurde SBB-intern im Dezember 1998 lanciert und innert nur fünf Monaten auf die Beine gestellt. «Das Startangebot ist ausbaubar. Bereits auf den nächsten Winter hin wollen wir die Palette erweitern», so Kamer.

Die Kunden kommen in den Genuss einer Ermässigung von 10% beim gesamten RailAway-Angebot, von 20% bei Spezialangeboten und von 30% bei verschiedenen Monatsaktionen. Diese Vergünstigungen beziehen sich sowohl auf die Bahnreise, wie auch auf die Zusatzleistungen (Eintritt, Bergbahn usw.). Diese Vergünstigungen sind zudem kumulierbar mit dem Halbtaxabonnement sowie mit der Familienkarte. «Unser Ziel ist es, sehr günstige Angebote für Familien zu lancieren», so Ducrot. Die SBB wollen damit gegenüber dem Privatverkehr wieder Marktanteile gutmachen.

Zwei Drittel der Angebote kommen dank Halbtaxabo für die Eltern und Familienkarte für Familien mit Kindern unter 16 Jahren auf weniger als 100 Franken zu stehen – für die ganze Familie. Für Generalabo-Inhaber sind zahlreiche Angebote zu reduzierten Tarifen auch ohne Transportleistung erhältlich.

In Zusammenarbeit mit Railtour Suisse sind die RailAway-Kurzferien, die «Swiss Trips», produziert worden. «Im Bereich Hotellerie, wo die SBB selber kein Angebot haben, arbeiten wir eng mir Railtour Suisse zusammen», bestätigt Projektleiter Kamer. Das neue Produkt konkurrenziere in einem gewissen Masse natürlich das bestehende Angebot von Railtour, räumen die SBB-Verantwortlichen ein. «Das erfordert schon ein gewisses Fingerspitzengefühl», so Kamer. Gesamthaft sei es aber das Ziel, Mehrvolumen zu generieren.



Alle Ausflugsprospekte erscheinen neu im einheitlichen Design der SBB-Ausflugsmarke RailAway. *Bilder: zvg*

«Best Ticket by SBB»

Zu den SwissTrips werden neu ein dreitägiger SwissPass oder ein an vier innerhalb von acht Tagen gültiger Flexi-Pass angeboten. Fahrausweise, die bisher in dieser Art nur an Personen mit Wohnsitz im Ausland verkauft wurden. Diese Fahrausweise sind ausschliesslich in Kombination mit mehrtägigen Rail-Away-Angeboten erhältlich.

Weil viele Verkaufspunkte in den Bahnhöfen schlecht wahrgenommen würden, wird der Auftritt der Verkaufspunkte mit dem neuen Logo «Best Ticket by SBB» aufgefrischt. Die visuelle Umsetzung soll nach einem Pilotversuch in Lyss/BE etappenweise erfolgen. Verkauft wird RailAway über die 220 Best-Ticket-Verkaufsstellen plus die 38 SBB-Reisebüro Kuoni, die 42 Hotelplan-Filialen und rund 400 weitere Bahnhöfe. Buchbar sind die Angebote ebenfalls über den Rail-Service (Telefon 157 22 22). Informationen über die Angebote sind auch über die Internet-Adresse www.railaway.ch abrufbar.

Privatbahnen zurückhaltend

«Die alleinige Rolle der SBB, Transporteur zu sein, ist passé. Es lebe die Rolle des Markt-Akteurs», gab sich Fernverkehrsleiter *Vincent Ducrot* kämpferisch. Die privatisierten SBB wollen ihren Handlungsspielraum ausschöpfen. Ducrot: «Die SBB wollen sich klar als Tour Operator positionieren und sind entschlossen, sich einen Platz in dieser Sparte zu schaffen.»

Zurzeit wird bei der Preisgestaltung der Freizeitangebote das übliche Tarifsystem der Bahnen als Basis angewendet. «Eine spätere Änderung hin zu einer noch flexibleren Preisgestaltung ist denkbar», erklärt *René Kamer*. Die starre, prozentual fixierte Ermässigung passe wenig zum von den SBB signalisierten, aggressiveren Schritt Richtung Privatwirtschaft. Die KTU, die Privatbahnen, hätten Vorbehalte gezeigt, da weitergehende Angebote die regulären Bahntarife und damit die Einnahmen der Bahnen negativ beeinflussen könnten, erklären die SBB-Verantwortlichen ihre eigene Zurückhaltung im Spiel mit den Tarifen. Wenig begeistert von der RailAway-Initiative der SBB zeigt sich beispielsweise die Rhätische Bahn. Das Bündnerland ist deshalb nur mit sehr wenigen Angeboten in der RailAway-Palette vertreten. «Wir bedauern das sehr», räumt der Direktor von Graubünden Ferien, *Oliver Federspiel*, denn auch ein. «Die Gespräche zwischen allen beteiligten Partner laufen aber und wir hoffen, bereits im kommenden Winterprogramm verstärkt ins RailAway-Angebot integriert zu sein.»

Die Rhätische Bahn begründet ihre Zurückhaltung mit den höheren Kosten: Die bisherigen Ausflugsangebote umfassten für den Kunden eine 20prozentige Ermässigung gegenüber dem regulären Bahntarif. Für den Anbieter der touristischen Leistung oder die involvierte Privatbahn kam keine weitere Kommission an die SBB hinzu. Lediglich für Angebote, die am Markt keine Kunden fanden, mussten Entschädigungen an die veranstaltenden Bundesbahnen entrichtet werden.

Neu verlangen die SBB für die Rail-Away-Angebote eine Kommission von 13,5% (10% für den SBB-Veranstalter RailAway und 3,5% für die Verkaufsstelle, in der Regel ein SBB Bahnhof). «Damit kostet uns ein Angebot mehr als 20%, wovon der Kunde nur 10% als Vergünstigung erhält», erklärt *Arnoldo Tuena* von der RhB. Zusätzlich müssen noch 10 000 Franken Marketingbeitrag je Angebot an den Veranstalter Rail-Away entrichtet werden. Die Kommission von 13,5% wird auch für die 20- oder 30prozentigen Angebote fällig. «Das ist richtig, entspricht aber den üblichen Kommissionssätzen im Reisegeschäft», kontert Kamer. «Dafür übernehmen wir ja auch Marketing und Distribution der Angebote.» Für den kommenden Winter würde nun dennoch eine Intensivierung der Zusammenarbeit angestrebt, bestätigen übereinstimmend Kamer und Tuena. *STR*

Expo.01

10 000 zusätzliche Betten stehen bereit

In zwei Jahren wird die Expo.01 eröffnet. Bereits verfügen die Expo-Macher über ein zugesichertes Budget von 230 Mio. Franken. Auch konnten 10 000 zusätzliche Betten generiert werden

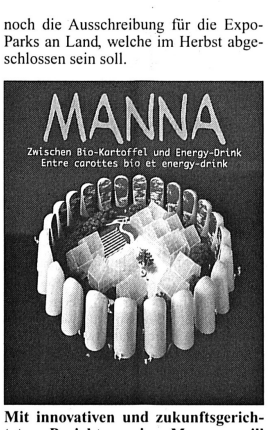
FELIX MAURHOFER

Dass die Expo.01, welche in zwei Jahren über die Bühne gehen wird, auch von touristischer Bedeutung für die Schweiz sein und eine entsprechende Wertschöpfung in der Expo-Region auslösen wird, davon zeigte sich *Jacqueline Fendt*, Präsidentin der Generaldirektion Expo.01 überzeugt. Wie Fendt sagte, hätten ausländische TOs am STM positiv auf die Expo.01 reagiert. Infolge des zu erwartenden Besucherstroms – von den 5,5 Mio. Besuchern sollte ein Drittel Ausländer sein – müssen zusätzliche Betten generiert werden. Gemäss Fendt ist es den Expo-Verantwortlichen gelungen, dies zu erreichen. Da die 3-Seen-Region nicht über die notwendige touristische Infrastruktur verfügt, muss diese teilweise temporär im Precycling-Prinzip aufgebaut werden. «Unter anderem können wir jetzt 1300 Modulhotelzimmer anbieten, die später anderswo genutzt werden können», sagte die Direktorin.

Im Zeitplan

Jacqueline Fendt erklärte an der Pressekonferenz in Yverdon auch, wo das Projekt Expo.01 momentan steht. Obschon das Ziel, bis Ende April Partnerschaften für 250 Mio. Franken zugesichert zu haben, nicht erreicht worden sei, sei die Situation trotzdem befriedigend. Derzeit verfüge die Ausstellung über Verpflichtungen und Zusagen in der Höhe von knapp 230 Mio. Franken.

Mit den Finanzen scheint die Expo.01 auf guten Wegen zu sein. Auch die Projekte für die Arteplages sind bis auf Vorprojektstufe ausgearbeitet. Selbst in Biel, wo es wegen der instabilen Seeunterlagen geologische Probleme gab, soll die Machbarkeit nun bestätigt sein. Die Auftragsverteilung für den Bau der Arteplages-Plattformen ist erfolgt. Jetzt folgt noch die Ausschreibung für die Expo-Parks an Land, welche im Herbst abgeschlossen sein soll.



Mit innovativen und zukunftsgerichteten Projekten wie «Manna» will die Expo.01 auch Touristen ins Land locken. *Foto: zvg*

Die vier Plattformen in Yverdon, Biel, Murten und Neuenburg wird die Batigroup Generalunternehmung AG bauen. Dabei handelt es sich um ein Auftragsvolumen in der Höhe von 50 Mio. Franken. Die Aufbauten, welche auf rund 200 Mio. Franken zu stehen kommen, werden später vergeben.

Um den Appetit auf die Ausstellung anzuregen, stellte *Martin Heller*, künstlerischer Leiter, einige Ausstellungsprojekte vor. Beispielsweise wurde das Projekt Manna präsentiert, welches in Zusammenarbeit mit Coop Schweiz entsteht. «Manna» sieht aus wie ein Riesenpudding, dessen Inhalt ein Dorf ist, wo verschiedene Lebensmittelformen dargestellt werden.

Oder etwa das Projekt «Blindekuh», das eine Begegnungsstätte ist, wo – mit Ausnahme des Sehens – genossen und erlebt werden kann. Für Heller ist die Expo.01 ein Projekt, eine Ausstellung und ein Fest in einem. «Die Ausstellung soll den entscheidenden Fragen unserer Zeit eine Form geben», sagte Heller anlässlich der Medienorientierung.

REKLAME

POS systems

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

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

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

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

Seilbahnen

Branche sinkt im Invest-Rating talwärts

Die Seilbahnen gelten in touristischen Regionen zwar als Leitbranche, doch infolge schlechtem Cash-flow haben einige Unternehmen Mühe, Ausbauprojekte zu finanzieren. Bei den Banken steht die Branche punkto Rating schlecht da. Gefordert sind nun professionelles Management und alternative Finanzierungsformen.

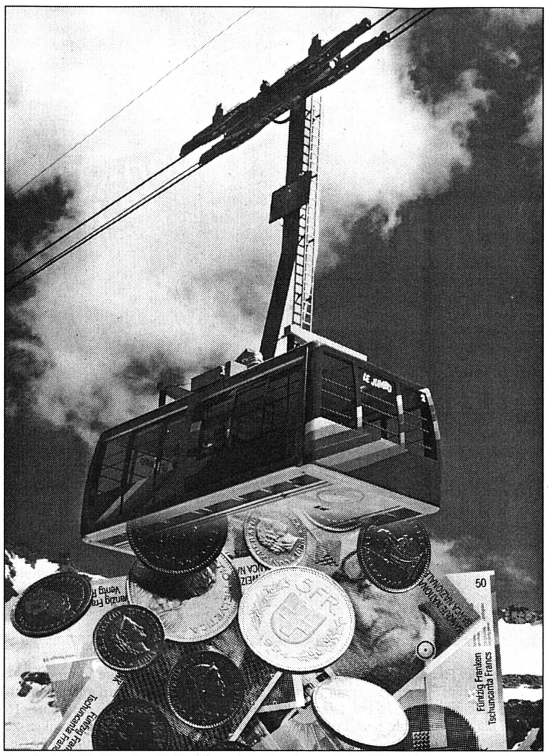
FELIX MAURHOFER

Wer beim Monopoly-Spiel auf das Feld der Bergbahnen kommt, kann sich nicht unbedingt als glücklicher Spieler fühlen. Kaum einer investiert in dieses Feld, weil es meistens wenig bis nichts einbringt. Mit Ausnahmen steht auch die Schweizer Seilbahnbranche zu einem grossen Teil ähnlich wie das nicht begehrte Spielfeld da. Gerade Banken investieren nur noch in gesunde Bahnunternehmen mit einem entsprechenden Free Cash-flow (Cash-flow nach Dividenden und Investitionen). Dieser eher bittere Tatsache musste die Seilbahnbranche am 1. Seilbahntag zum Thema «Zukunft der Bergbahnen: Finanzierung von Investitionen in einem schwierigen Umfeld» anlässlich der 9. Swiss Alpina in Martigny ins Auge blicken.

Wie *Peter Feuz*, Präsident des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmungen (SVS) in seiner Einleitung zur Tagung sagte, belaufen sich die jährlichen Investitionen der Branche auf rund 300 Mio. Franken. Das bei einem Personenverkehrsertrag von zirka 800 Mio. Franken. Infolge eines beschleunigten Erneuerungsrhythmus und eines und eines zu tiefen Cash-flows, steckt die Branche in einer Zwickmühle. Die Investorensuche hat sich während der letzten Jahre wegen der Rezession noch verschärft, weil Kreditgeber ihre Auflagen und Bedingungen drastisch verschärft haben.

Bahnen als Leitindustrie

Nach wie vor bleibt die touristische und strategische Bedeutung der Bergbahnen unbestritten. Die Seilbahnwirtschaft ist zumindest im Alpenraum eine touristische Leitindustrie. Deshalb fordert *Peter Keller*, Chef Dienst für Tourismus BWA Bern, eine schweizerische Seilbahnpolitik als Teil der Tourismus- und Wirtschaftspolitik. Ein Seilbahnprogramm des 21. Jahrhunderts müsste laut Keller Massnahmen wie Innovationsförderungen, Kooperationen und Marketing enthalten. In diesem Sinne seien bei Unternehmen mit mittlerer und unterdurchschnittlicher Performance Investitionshilfen wünschenswert. Bis anhin haben Bund und Kantone seit 1974 im Rahmen des Investitionshilfegesetzes 221 Seilbahnprojekte mit rund 300 Mio. Franken unterstützt. Das bei Gesamtinvestitionen der Branche in der Höhe von 940 Mio. Franken. Angesichts der volkswirtschaftlichen Bedeutung der Bahnen ist



Das Invest-Rating der Seilbahnen ist relativ schlecht. Wer in ungesunde Unternehmen investiert, kann Geld verlieren. *Montage: htr*

Keller der Meinung, dass die Öffentliche Hand Investitionen mittragen muss.

Ungenügender Finanzhaushalt

Die Seilbahnbranche kann sich aber nicht auf die Investitionshilfen der öffentlichen Hand stützen, sondern ist in grossem Masse auf Kreditgeber, also Banken, angewiesen. *Klaus Zurschmitten*, Geschäftsführer der Zurschmitten & Gehrig, Consulting AG, hat 53 Bergbahnunternehmen finanzanalytisch untersucht. 40% dieser Bahnen wiesen einen ungenügenden Finanzhaushalt auf. Laut Zurschmitten liegt die Verschuldungssituation der untersuchten Bahnen in einem normalen Rahmen. Setze man aber die 1997 getätigten Investitionen ins Verhältnis zum erwirtschafteten Cash-flow, erzielten die Unternehmen einen negativen Free Cash-flow in der Höhe von 60 Mio. Franken. Da nun die Banken bei der Prüfung von Kreditgesuchen und bei der Festlegung des Ratings die bisherige Ertragswert-Methode durch die «Debt-Capacity-» oder Discounted Cash-flow-Methode» ersetzt haben, ist die Messlatte stark nach oben korrigiert worden. Weil nun während der letzten drei Jahre der Anteil der Unternehmen mit ungenügenden Cash-flow-Margen um 10% auf 43% angestiegen sind, hat sich die Situation bei den Banken verschärft. Um aus diesem Dilemma herauszukommen, empfiehlt Keller den Bahnen, verschiedene Massnahmen wie eine umfassende Finanzanalytik und -planung, grössere Transparenz und Informationspolitik, Erweiterung des Aktionärskreises, neue Wege zu Kooperationen oder professionelle Verwaltungsräte.

Von der Credit Suisse, die ein eigenes Bahnenrating führt, wird die Branche im Mittelfeld eingestuft. «Der hohe Kapitalbedarf, die zu geringe Ertragskraft sowie das gesamthaft unterdurchschnittliche Zukunftspotential haben zu dieser Einstufung geführt», sagte *Beat M. Fenner*, Mitglied der Geschäftsleitung der CS. Dennoch gebe es eine Vielzahl von Möglichkeiten und liege es am Willen und Talent des Managements, die nötigen Voraussetzungen zu schaffen, um sich vom Durchschnitt abzuheben. So müsse eine angemessene Risikokapitaldecke vorhanden sein, das Unternehmen einen nachhaltigen Ertrag und Free Cash-flow erwirtschaften, kundengerechte Neubauten realisieren und die Bahnaktivitäten nach dem Marketingkonzept des Standortes oder der Region ausrichten.

Wo Kapital generieren?

Ein angemessenes Eigenkapital scheint eine Grundvoraussetzung für die Fremdkapitalbeschaffung der Bahnen zu sein. Nur haben viele Unternehmen, die bereits in Schwierigkeiten stecken, die gängigsten Möglichkeiten bereits ausgeschöpft. *Ulrich Geilinger* von der Bank J. Vontobel zeigte einige Quellen für neues Eigenkapital auf. Bis anhin zeichneten meist private Grossinvestoren, Kleinanleger aus der Region, die Angestellten oder die öffentliche Hand (Gemeinde) Aktien. Als neue Aktionäre könnten laut Geilinger beispielsweise Kunden oder Lieferanten gewonnen werden. Als Kapitalquellen nicht in Frage kommen Venture-Kapital und Börse. Weiter könnten Sponsoring oder ein Seilbahnfonds aus der Klemme helfen.

Leasing nur beschränkt

Aus volkswirtschaftlichen Überlegungen wird bei Finanzierungen oder Sanierungen oft die Öffentliche Hand zur Kasse gebeten. Ob die Bergbahnbranche ein Subventionsmoloch ist, zeichnet der nebenstehende Kasten auf. Als weitere Finanzierungsmöglichkeit könnte auch das Leasing in Betracht gezogen werden. Wie *Nicolas Bischof* von der Dreieck-Leasing AG, ausführte, ist eine solche Form grundsätzlich nur für bewegliche Objekte möglich. Das heisst für mobile Schneekanonen oder Pistenfahrzeuge. Zudem sind die Leasing-Auflagen relativ streng, so dass diese Option nur für gesunde Unternehmen möglich ist. Bischof empfahl der Branche, das Leasing als Finanzierungsmöglichkeit miteinzubeziehen. Leasing könnte auch dann interessant werden, wenn die Seilbahnen mit modulen und austauschbaren Elementen gebaut werden. Diese Module wie Antriebsmotoren könnten über Leasing finanziert werden, da sie wegen der Bauweise und ihrer Austauschbarkeit jederzeit versetzt werden können, erklärte *Werner Inderbitzin* von der Garaventa AG. *Siehe Seite 20*

Institutionelle Anleger investieren nicht

Für die Finanzierung von Investitionen kann die Seilbahnbranche institutionelle Anleger nicht in Betracht ziehen. Gemäss Wirtschaftsprüfer *Urs Feierabend* verhindern die allgemeinen Anlagegrundsätze der institutionellen Anleger das Engagement bei Investitionsvorhaben. Generell gelten Investitionen in die Bahnbranche als zu risikobehaftet. Da institutionelle Anleger nur in Seilbahnunternehmen investierten, wenn Sicherheit und Rendite gewährleistet seien, würden diese Anleger auch in Zukunft keine bedeutende Rolle spielen, so Feierabend. *FM*

HSG St. Gallen

Subventionen für Bahnen?

Unter dem Titel «Subventionsmoloch Bergbahnen?» fand in der Universität St.Gallen ein Podiumsgespräch statt. Aus den Bahnen sollten eigentliche Freizeitunternehmen werden, so eine zentrale Forderung der Diskussion.

ANDREAS KNEUBÜHLER

«Lange Zeit galten die Bergbahnen als eigentliche Motoren im Tourismus», erklärte *Thomas Bieger*, Direktor des Instituts für Öffentliche Dienstleistungen und Tourismus der Universität St.Gallen in seiner Einführung. Seit 1994 habe sich jedoch die Verschuldungssituation vor allem bei den kleineren und mittleren Bergbahnunternehmen massiv verschlechtert. Sie könnten heute kaum auf neue Kredite der Banken hoffen. Andererseits seien die Bergbahnen wesentliche Faktoren für die wirtschaftliche Entwicklung in den Regionen. «Dadurch steigt der Druck auf die öffentliche Hand Subventionen zu gewähren.» Einige Kantone unterstützten ihre Bergbahnen in den letzten fünf Jahren denn auch bereits mit stattlichen Beträgen: So im Kanton Waadt mit 23 Mio. Franken, im Wallis mit 17 Mio. und im Tessin mit 5 Mio. Dabei handelt es sich allerdings vor allem um Investitionshilfen.

Freizeitunternehmen Bahn

Müssen diese Subventionen künftig immer weiter erhöht werden? Am Podium wurden Alternativen diskutiert. Die Bergbahnen müssten sich zu eigentlichen Freizeitunternehmen wandeln, für die der Transport der Kunden auf den Berg nur noch ein Teil des Gesamtangebots sei. Durch die Vermietung von Skis, eigenen Restaurants und Übernachtungsmöglichkeiten sowie anderen Attraktionen könnten neue Einnahmequellen erschlossen werden. Dafür sollten sie sich allerdings mit anderen touristischen Anbietern zusammenschliessen. Ansatzweise sei dies beispielsweise den Oberengadiner Bergbahnen mit ihrer Kooperation gelungen.

Dafür seien allerdings Änderungen in der Unternehmensstruktur der Bahnen nötig. Heute sei das Management oft politisch besetzt, von dort kämen kaum Visionen, kritisierte *Andreas Geiger*, Mitglied der Direktion der Crédit Suisse Zürich. «Die Banken werden in Zukunft von Unternehmen die Hände lassen, die subventioniert und politisch dominiert sind, weil sich diese nicht am Markt messen müssen», stellte er klar.

In Richtung «Erlebnis Berg» müsse mehr getan werden, fand auch *Peter Müller*, Vizedirektor des Schweizerischen Seilbahnverbandes. Sonst würden aus den Bergbahnen Anlagen der Basisinfrastruktur, die von der öffentlichen Hand unterstützt werden müssten, warnte er.

Eine etwas andere Sicht vertrat *Vincent Krayenbühl*, Chef der Abteilung Öffentlicher Verkehr im Kanton Waadt. Er plädierte für die Beibehaltung der nötigen Infrastruktur: «Wir wollten weiterhin Aktivitäten in den Bergregionen, dafür war das Engagement des Staates nötig», argumentierte er. Künftig müssten die Gemeinden und Kantone vermehrt Einfluss nehmen und die Frage entscheiden, ob sie die Bergbahnen als Infrastruktur erhalten wollten, oder ob es sich dabei um Unternehmen der Freizeitindustrie handle, forderte Tourismusprofessor Bieger.

Bergbahnen

Weltweit 30 000 Bahnen

Auf der Welt gibt es rund 30 000 Seilbahnen und Skilifte, die pro Stunde bis zu 22 Mio. Personen befördern können. Das zeigt eine alle sechs Jahre erscheinende Statistik vom Institut für Förderwesen der Universität Stuttgart. Die weltweite Transportleistung der Bahnen hat seit 1993 um 15% zugenommen. Das infolge der immer komfortableren Bahnen. Drastisch abgenommen hat die Zahl der Schlepplifte. Alleine in Deutschland ist sie um 350 geschrumpft.

Mit 4229 Aufstiegshilfen werden die meisten Bahnanlagen derzeit in Frankreich gezählt. Es folgen die USA (3342), Österreich (3300), Japan (3138), Italien (2581), Schweiz (2215) und Deutschland (1305). *FM*

SWISSORAMA

Gemeinsamer Marktauftritt der Interessengemeinschaft «Klewenalp-Vierwaldstättersee». Die Orte Seelisberg (UR), Emmetten (NW) und Beckenried (NW) am Vierwaldstättersee haben sich zur Interessengemeinschaft «Klewenalp-Vierwaldstättersee» zusammengeschlossen. Ziel der produkteorientierten Verkaufsgemeinschaft ist es, Angebote mit Hotelübernachtung, Bahnfahrt und Animation aktiv zu verkaufen. Verkaufsleiter ist der langjährige Verkehrsdirektor von Brunnen (SZ), *Ruedi Willi*, der in Ergänzung zu den regionalen Tourismusorganisationen arbeiten will. Willis Marketingbudget besteht aus Beiträgen der Bergbahnen Beckenried-Klewenalp, Emmetten-Stockhütte und Treib-Seelisberg, der Gemeinde Emmetten, Seelisberg Tourismus sowie den Hotels Bellevue in Seelisberg, Seeblick in Emmetten, Sternen in Beckenried und Postillion in Buochs. Priorität haben die Märkte Schweiz, Deutschland und Beneluxstaaten. *VY*

*

Mindestens dreimal jährlich für mindestens vier Tage in die Ferien: Das fahren rund ein Drittel von 1445 befragten Schweizerinnen und Schweizern. Damit zeigt die Umfrage der Reiseversicherung Elvia bezüglich Reisehäufigkeit das gleiche Resultat wie 1998. Auch ihr Buchungsverhalten haben die Schweizer nicht geändert: Am häufigsten buchen sie über das Reisebüro (30%). 64% der Befragten sind Stammkunden in dem von ihnen gewählten Reisebüro. Ausschlaggebend für die Wahl ist die Beratungsqualität. Bei jüngeren Menschen jedoch spielt der Preis eine noch etwas grössere Rolle. Der Trend, Reisen länger im voraus zu buchen, hält an. Der Katalog bleibt die zentrale Entscheidungsgrundlage, doch hören immer mehr Reiselustige auf die Empfehlung Dritter. *CK*

*

Partnerschaft für touristische Schulung in der Zentralschweiz gegründet. Zentralschweiz-Tourismus (ZST) hat zusammen mit professionellen Schulungsanbietern im Tourismus eine Partnerschaft gegründet. Das breit ausgerichtete Seminarangebot startet Anfang Mai mit einem Kurs zu «Reklamations-Handling». Partner von ZST sind die Luzerner Schulungs- und Beratungsfirma Maeder, Zanetti & Partner, das Medienausbildungszentrum (MAZ) in Kastanienbaum LU und die Firma Optimas AG. Die Kurse sind bestimmt für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von touristischen Unternehmen und Organisationen mit direktem Kundenkontakt. Mitglieder von ZST erhalten mit Ausnahme des Qualitätsgütesiegels 20% Rabatt auf die Kurskosten. Unter den Anmeldungen bis zum 20. Mai werden drei Seminargutscheine zu 200 Franken verlost. *VY*

Informationen und Anmeldung: Zentralschweiz Tourismus Luzern, Alfonso Llopart, Telefon 041 418 40 80, Fax 041 418 40 81, www.CentralSwitzerland.ch

*

Monte Generoso: Touristisches Aushängeschild wechselt Besitzer. Das Gipfelgebiet des berühmten Ausflugsbergs Monte Generoso am Luganersee ist nach 30 Jahren Streit in neue Hände übergegangen. Eine Stiftung will in den kommenden Jahren das etwas heruntergekommene Gebiet wieder postkartentauglich herrichten. Für 5 Mio. Franken kauft die Casino Kursaal SA des Mendrisiotto auf dem Monte Generoso 1,6 Mio. Quadratmeter Land, Immobilien inklusive. Mit dem Kauf durch eine von der öffentlichen Hand kontrollierten Gesellschaft soll das Gebiet der Spekulation entzogen werden. Eine Stiftung wird künftig um eine nachhaltige Entwicklung auf dem Berg besorgt sein. *sda*

*

Konkursaufschub für Leukerbad. Das Bezirksgericht von Leuk und westlich Raron hat der Gruppe Leukerbad bis zum 31. Januar 2000 beziehungsweise 15. August 1999 (Parkhaus) Konkursaufschub gewährt. Mit diesem Entscheid ermöglicht der Richter, alle touristischen Anlagen in Betreib zu halten. Gleichzeitig könne die Gesellschaft während dieser Zeit eine für Leukerbad und die betroffenen Gläubiger optimale Lösung suchen. *Alex Kummer*, Direktionsmitglied der Visura Treuhand-Gesellschaft amtet als Sachverwalter und *Peter Furger*, Visp als Geschäftsführer aller Gesellschaften. Kummer teilte mit, er sei bestrebt, die Betreibsanlagen der verschiedenen Gesellschaften en bloc zu verkaufen. Zu diesem Zweck führe er eine detaillierte Bestandesaufnahme durch. Er erhoffe sich mit dem Einstieg neuer Investoren, neue Absatzkanäle und Marktsegmente zu erschliessen und zuzsätzliche Investitionen zu generieren. Beigezogen wird zudem der Luzerner Tourismusfachmann Arnold Kappeler. *CK*

Ferienclub Privilège / Sunstar Hotels

Zeit für Time-Sharing im Hotel

Bessere Auslastung der Sunstar Hotels durch das Investitionsmodell «Ferienclub Privilège». Die Schweizer Hotelgruppe testet seit zwei Monaten den Markt und will sich mit modernem Time-Sharing ein Stück vom stets wachsenden Time-Sharing-Kuchen abschneiden.

THOMAS VASZARY

Mit dem Schritt der Sunstar Hotels ins Time-Sharing macht die Schweizer Gruppe nichts anderes als das, was einige internationale grosse Hotelketten schon lange tun. Sie lässt den ausländischen Gast an renommierten Standorten in Schweizer Hotelsubstanz investieren und integriert ihn als Gegenleistung in den Ferienclub Privilège. Über diesen Club kann der Gast nach einem Punktesystem die besten Hotelzimmer der Sunstar-Hotelgruppe und Partnerbetriebe buchen. Letztlich ist dies eine Art neue Interpretation der revidierten Lex Friedrich bei gleichzeitiger Erhöhung der Auslastung und Kundenbindung in Reinform. Dies ist auch der Grund, wieso die 1998 gegründete Ferienclub Privilège AG – mit einem Aktienkapital von 0,5 Mio. Franken zu 90% eine Tochter der Sunstar Holding mit Sitz in Liestal BL – nicht auf Gewinne oder Dividenden ausgerichtet, ist sondern genossenschaftlich.

Pate steht in doppelter Weise der langjährige und weltweit tätige Time-Sharing-Spezialist Hapimag aus Baar ZG. Der Ferienclub Privilège (FCR) lehnt sich ans Hapimag-Modell an, will es optimieren und auf das Produkt Hotelzimmer ummünzen. Und: Der ehemalige Direktor von Hapimag, *Beat Hess*, ist Initiant und Betreiber des Ferienclubs Privilège und leitet seit Anfang April auch das operative Geschäft der Sunstar Hotels. Für Hess steht deshalb in erster Linie nicht eine Expansion der Sunstar-Hotels im Vordergrund, sondern der Synergieeffekt zwischen Hotelgruppe und Time-Sharing. Hess' Partner innerhalb der gemeinsamen Firma DHP AG, *Peter Delpechitra*, ebenfalls ein ehemaliger Hapimag-Mann, kümmert sich beim FCP vorwiegend um die Distribution.

«Hapimag-Modell» verfeinert

Gerade weil auf eine bestehende Struktur verschiedener Hotels an guter Lage zurückgegriffen werden kann, kommt wie bei Hapimag ein Punktesystem zur Anwendung, dass sich nur unwesentlich vom Hapimag-Modell unterscheidet, aber laut Beat Hess flexibler gehandhabt werden kann. Vor allem das Problem der Hapimag, mit ihren maximalen 24 Punkten in der Preisskala für Wochen wie Weihnachten/Silvester zu billig zu sein, hat Beat Hess beim Ferienclub Privilège umschifft. Mit 285 Franken Mitgliederbeitrag pro Jahr und Ferien-Zertifikat (100 Ferienpunkte) liegt FCP etwas über dem Beitrag bei Hapimag. Der Jahresbeitrag setzt sich aus 180 Franken für Substanzerhaltung und 105 Franken für Administration und Verwaltung zusammen. Der Ausgabepreis eines Ferien-Zertifikats wird mit 8350 Franken angegeben. Die Preisgestaltung bei FCP ist hingegen etwas günstiger als bei Hapimag, doch kommen deutlich höhere lokale Betriebskosten hinzu, die das Mitglied zusätzlich zu berappen hat. Im Gegensatz zu den üblichen Ferienwohnungen im Time-Sharing haben Hotelzimmer auf 4-Stern-Niveau mit ihrem ganzen Serviceapparat natürlich eine wesentlich andere Kostenstruktur. Die Ferienpunkte sind zudem kumulierbar, müssen aber innert fünf Jahren genutzt werden. Erlaubt ist auch ein Vorbezug von maximal 100 Punkten pro Ferienzertifikat. Für 100 Punkte kann ein Gast in der Vorsaison zwei Wochen in einem Sunstar-Hotel in Arosa oder Davos verbringen oder während einer Woche ein Zwei-Zimmer-Appartement im Centro Panoramica in Lugano belegen. In den Club Privilège integriert sind neben den sieben Sunstar-Hotels in Arosa, Davos, Flims, Grindelwald, Lenzerheide, Villars und Wengen auch Appartement-Anlagen wie Lugano oder weitere Anlagen in Europa. Damit kann der FCP auch in der klassischen Appartement-Kategorie anbieten und zusätzlich noch auf eine weitere Alternative verweisen.



Sichere Investitionen in Hotels an renommierten Standorten: Die Sunstar Hotels praktizieren Time-Sharing als Investitionsmodell. *Foto: Comet*

Interval als Partner

Mit dem weltweit zweitgrössten Time-Sharing-Anbieter nach RCI, der amerikanischen Interval International, hat FCP eine Partnerschaft geschlossen. Jedes Mitglied von FCP wird damit automatisch auch Mitglied vom Tauschpool Interval Int. und kann an dessen Austauschprogramm von derzeit rund 1600 Ferienanlagen in über 60 Ländern teilnehmen. Lediglich die Tauschgebühr von 198 DM pro Woche sind direkt an die Interval zu entrichten. Nach drei Jahren entscheidet jedes Mitglied von FCP selber, ob es auf eigene Rechnung weiterhin bei Interval dabei bleiben möchte (175 DM Mitgliederbeitrag pro Jahr).

Aus der Zugriffsproblematik bei Überbuchung im Time-Sharing hat Beat Hess ebenfalls gelernt. Die FCP hält daher bei jedem Sunstar-Hotel nie mehr als einen Drittel der Zimmerkontingente. Denn, so Hess: «Nichts ist schlimmer, als wenn wir acht von zehn Anfragen nicht am gewünschten Ort unterbringen können.» Und dass es Nachfrage gibt, davon ist Hess überzeugt. Ziel ist es, die Auslastung von *Fritz Busers* Sunstar Hotels von 52% 1998 parallell zum Umsatz (25 Mio. Fr.) und zum Bruttoerlös (2,5 Mio. Fr.) kontinuierlich zu erhöhen. *Siehe auch Seite 2*

Finanzierungsmodell und Vergnügen gepaart

Für den Investor dieses Ferienclubs Privilège sind solche Finanzierungsmodelle interessant: Da die Sunstar-Hotels mit einer strikten Rack-Rate-Preispolitik operieren, kann der Gast und Investor – die Verzinsung nicht eingerechnet – mit einem Rabatt von fast 50% rechnen. Kalkuliert er selbst eine Verzinsung von beispielsweise 5% mit ein, sind es immer noch 25% Rabatt auf die Rack-Rate. Konkret: Kostet in Grindelwald während der Vorsaison die Woche regulär 1960 Franken, so bezahlt das buchende Mitglied bei FCP umgerechnet 1084 Franken. *VY*

Christian Windfuhr

Von Mövenpick zu Park Plaza

Park Plaza Worldwide, International Hotels & Resorts, hat Christian Windfuhr zum neuen Präsidenten und Partner ernannt. Somit hat Windfuhr nach seinem Abschied als Leiter von Mövenpick Hotels & Resorts eine schnelle neue Landung realisiert.

KARL JOSEF VERDING

Jonathan Read, Chairman von Park Plaza Worldwide, gab die Übereinkunft mit Windfuhr am letzten Donnerstag in Scottsdale, Arizona bekannt, wo sich der Hauptsitz der Hotelgruppe befindet. *Frank Orenstein*, der bisherige Präsident, wird nun die Rolle des Vice Chairman übernehmen; er soll das Development und das Deal-Making, die Akquisition und die Expansion der Gruppe leiten. Der Eintritt von *Christian Windfuhr* ist gemäss Chairman Jonathan Read «ein bedeutender Schritt für die Konsolidierung der Business- und Development-Aktivitäten von Park Plaza innerhalb Europas, des Mittleren Ostens und Indiens».

Park Plaza Worldwide betreibt derzeit über 100 Hotels in mehr als 18 Ländern. Als Hauptmärkte für die kontinuierliche weitere Expansion der Gruppe innerhalb der nächsten 18 Monate sind Europa, Südamerika und der Mittlere Osten vorgesehen.

Von Adliswil nach Frankfurt

Seinen ersten offiziellen Termin für Park Plaza Worldwide wird Christian Windfuhr voraussichtlich bei der Grundsteinlegung für das neue Park Plaza im deutschen Offenbach am 11. Mai 1999 wahrnehmen. Sein offizielles Eintrittsdatum als der mehr für das operative Geschäft zuständige Präsident und Partner in der Plaza-Leitung ist der 1. Juli 1999. Zunächst wird er sich auf Europa konzentrieren und vornehmlich das Plaza-Büro in Frankfurt als Stützpunkt benutzen. Christian Windfuhr wechselt damit von der Mövenpick-«Barracken-Zentrale» in Adliswil an die Metropole am Main.

Partner statt Angestellter

Vor Mövenpick war er Mitglied des Managing Board von TUI sowie zehn Jahre als Vice President Operations von Holiday Inn für Asien und den Pazifikraum tätig.

Gegenüber der *htr* betont Windfuhr, er begrüsse es, nun ein Partner anstatt ein Angestellter zu sein, und ausserdem in ein Unternehmen einzutreten, das nur ein einziges Leitungsgremium kennt. So werde die Professionalität und Kollegialität der Arbeit gefördert, während das Hin- und Herschieben von Papieren zwischen verschiedenen Gremien ausgeschlossen sei. «Dann kann man sich mehr auf das Geschäft konzentrieren. Wenn ein Entscheid getroffen ist, dann ist er wirklich getroffen.»

Überhaupt sei die Erfahrung eines Kulturwechsels in amerikanischer Richtung angenehm. «Wenn durch den Verkauf von Aktien an Fremdinvestoren Geld reingespült worden ist, dann erhielt ich bei Mövenpick keinen Anteil daran. In amerikanischen Unternehmen ist das anders. Sie sind auf den Erfolg hin orientiert.»

Ferienwohnrechts-Modelle

Time-Sharing als neue Realität

Der englische Begriff «Time-Sharing» wird immer geläufiger. Auffallend daran ist, dass vor allem die Zahl der grösseren und bekannteren Unternehmen, die sich mit diesem Thema beschäftigen, wächst. Dabei hat Time-Sharing alles andere als ein gutes Image. Der Grund liegt darin, dass Time-Sharing für die Öffentlichkeit bisher nicht genügend transparent ist.

JOACHIM MEZGER*

In letzter Zeit häufen sich die Meldungen in den Fachzeitschriften über die Entwicklung von Ferienwohnrechts-Modellen in der Hotellerie und Touristik. Ein grosser Teil der Vorbehalte basiert auf Entwicklungen, die bereits lange zurückliegen und nicht die modernen Time-Share-Modelle darstellen. Vor allem in der Vermarktung waren Sünden begangen worden.

Lifestyle-Produkt entwickelt

Doch die Realität sieht mittlerweile anders aus. Time-Sharing wird inzwischen weniger als ein Immobilien- oder reines Finanzprodukt angeboten, sondern mehr und mehr von Touristikunternehmen als ein integriertes Lifestyle-Produkt entwickelt und vermarktet. Die Zufriedenheitsquote unter den Besitzern ist gross. Ebenfalls existieren in vielen wichtigen Märkten bereits Gesetze, die dem Kunden umfangreichen Schutz beim Erwerb von Ferienwohnrechten einräumen. Insbesondere EU-Staaten haben die Verpflichtung, entsprechende gesetzliche Rahmenbedingungen zu erarbeiten. Time-Share-Initiatoren in Ländern ohne spezielle gesetzliche Regelungen orientieren sich oft freiwillig an diesen Rahmenbedingungen, sicherlich nicht zuletzt, weil Ferienwohnrechte meistens grenzübergreifend vermarktet werden und die entsprechende Gesetze dann zutreffen.

Grosse Dynamik

Noch sind sich nur wenige Fachleuten aus Hotellerie und Touristik bewusst, welche Dynamik in dieser Branche steckt: Zu den Hauptakteuren gehören mittlerweile einige der weltweit renommiertesten Hotelketten. Allen voran Marriott, die über ihre Time-Share-Tochter inzwischen 37 reinrassige Time-Share Resorts im Portfolio halten und bereits den Weg nach Europa gefunden haben. Neben einem Resort in Marbella entwickeln sie bereits ein zweites auf Mallorca. Disney, Hyatt, Hilton, Four Seasons sind weitere Markennamen mit Time-Share-Aktivitäten. Airtours und Thomas Cook in England entwickeln oder vertreiben ebenfalls Ferienwohnrechts-Produkte. Andere werden sicherlich bald folgen. Aber auch im None-Brand-Bereich gibt es sehr erfolgreiche Unternehmen, die hochwertige Modelle erfolgreich und seriös vermarkten.

Schnell wachsendes Segment

Die Verlockungen für den Initiator sind da, und die Vorteile lassen sich in Stichworten aufführen: Schnellere Rückführung der Investitionen, gesicherte und gleichmässige Auslastung, Basis für Crossmarketing-Aktivitäten und höhere Renditen, – das sind die Hauptgründe und die Motivation für Anbieter von Ferienwohnrechten. Time-Sharing gilt mittlerweile als das schnellstwachsende Segment der weltweiten Touristikbranche, wobei die Wachstumsraten mehr als doppelt so hoch liegen als im klassischen Reisegeschäft. Es ist jedoch gar nicht nötig, so weit ins Ausland zu gehen, wenn man über erfolgreiche Ferienwohnrechts-Konzepte spricht. Das älteste und eines der erfolgreichsten Ferienwohnrechts-Unternehmen hat seinen Sitz in der Schweiz.

Hapimag als Vorbild

Die Firma Hapimag gilt vielen als Wegbereiter und als Vorbild. Wobei Hapimag ausdrücklich auf der Basis von Aktionären arbeitet, was sich vom üblichen angelsächsischen Time-Sharing-Konzept unterscheidet. Auch Hapimag setzt den Grundgedanken jedes Time-Share-Modells, Kunden ein langfristig hochwertiges Urlaubssystem anzubieten, seit über 30 Jahren um.

Dieser Grundsatz hat kürzlich auch die Sunstar Gruppe bewegt, ein Ferienwohnrechts-Modell zu entwickeln. Basierend auf den sieben Hotels der Gruppe, die sich vorwiegend in renommierten Lagen in der Schweiz befinden, wurde ein Paket aus Qualität, Flexibilität, VIP-Service, Kostenvorteilen, weltweiter Tauschmöglichkeit und Sicherheit geschnürt, das sich nur durch den Erwerb eines Ferienwohnrechts im eigens gegründeten «Ferienclub Privilège» sichern lässt. Solche Beispiele zeigen auf, wo die Reise der Time-Share-Branche hingeht.

Sehr individuelle Konzepte

Wichtig ist es immer, zu verstehen, dass es nicht *das* Time-Sharing gibt, sondern eine ganze Reihe von individuellen Konzepten, die sich zum Teil sehr stark voneinander unterscheiden. Der Initiator eines Ferienwohnrechts-Projekts soll sich jedoch nicht blenden lassen: Time-Sharing ist ein hochprofessionelles Geschäft, und die Entwicklung solcher Projekte ist sehr aufwendig und kostenintensiv.

* Joachim Mezger ist Regional Director der Ferientausch-Organisation Interval International, Stuttgart.

Hotelaufenthalte März

Ein März ohne Ostern

Die März-Resultate in der Hotellerie lagen um fast 4% unter dem März-Mittel der letzten fünf Jahre; gegenüber dem Vorjahres-März stagnierten sie mit +0,3% (2,85 Mio. Übernachtungen). Der März 1999 ist statistisch besonders problematisch, weil er einerseits an den Lawinen-Februar anschliesst und andererseits der Osterverkehr ausschliesslich im April stattfand. Die Inlandnachfrage erhöhte sich um 2,1% (gute Schneesituation), die Auslandnachfrage liess um 0,9% nach. Der Quellmarkt Deutschland stagniert weiter, UK wächst wie bisher. *BfS/APK*

Inter Europe Hotels (IEH)

IEH stösst ins Hotelmanagement vor

Die Inter Europe Hotels (IEH) erweitern ihren Tätigkeitsbereich. Mit der «Strategie 2000» wird die Gruppe zusätzlich zur Vermarktung auch im Hotelmanagement und der Restrukturierung aktiv. Dafür ist die Zusammenarbeit mit der Düring Management AG, Luzern, vereinbart worden. In zwei Jahren soll ins Franchising eingestiegen werden. Innert Jahresfrist möchten die IEH die Anzahl ihrer Mitglieder von 75 auf 100 erhöhen.

MICHAEL HUTSCHNEKER



Vom Marketing weiter ins Management: (v.l.n.r.) Felix Amgwerd (Direktor), Max Achermann (Geschäftsführer), Gabriele Pedrazzetti (Gastgeber Hotel Continental Park Luzern), Bodo von Düring (von Düring Management AG) und Peter Müller (Reorga GmbH). *Foto: Michael Hutschneker*

Eine Hotel-Reservations- und Marketingfirma zu sein, ist gut, mag aber den heutigen Marktverhältnissen nicht mehr zu genügen. «Wir präsentieren ihnen deshalb heute die ‹neue› IEH», verkündete Geschäftsführer *Max Achermann* an der Jahresversammlung von Inter Europe Hotels IEH Ende April in Luzern. Will heissen, dass die Hotelgruppierung zusätzlich zur Vermarktung auch im Hotelmanagement aktiv wird. «Wir wollen helfen, bei allen unternehmerischen Problemen aktive Unterstützung anzubieten», meinte der IEH-Geschäftsführer weiter. Angesichts der zunehmenden Dominanz grosser Hotelketten sei eine Professionalisierung unter unabhängigen Mittelklassehotels unumgänglich. So sieht die Strategie 2000 vor, ab kommendem Jahr den Mitgliedern sowohl im Management- als auch im Restrukturierungsbereich einen professionellen Support anzubieten.

Keine Ferienhotels

Während das Marketing, die eigentliche Hauptstärke der Hotelkooperation, in eigener Regie, das heisst an der Geschäftsstelle in Horw/Luzern weiter ausgedehnt wird und auch im Reservationsbereich die Mitglieder von breiten Know-how der IEH-Mitarbeiter profitieren sollen, obliegt die Bearbeitung der neuen Geschäftsfelder einer externen Fachkraft. Unter dem Dach der IEH wird sich *Bodo von Düring* (von Düring Management AG, Luzern) den Bereichen Management und Restrukturierung annehmen. Der Rechtsanwalt und langjährige Berater in Industrie und Handel zeigte den 25 Anwesenden im Hotel Intercontinental Park in seinem längeren Referat zum Thema «Hotels in der Zukunft» in aller Deutlichkeit auf, wo die Branche in Zukunft die Hebel anzusetzen hat. Bis Ende des nächsten Jahres rechnet Achermann mit zwei bis drei Management-Support-Verträgen. Nicht zuletzt verspricht er sich mit der Ausweitung der professionellen Dienstleistungen einen besseren und schnelleren Bekanntheitsgrad der IEH in Europas Märkten. «Von heute 75 Mitgliedsbetrieben wollen wir innert Jahresfrist auf hundert wachsen», definiert der Präsident gegenüber der *htr* die Ziele. Die heutige Organisationsstruktur würde es problemlos erlauben, sogar 150 Mitglieder auf professioneller Basis zu betreuen. Dabei liegen die Akquisitionsaktivitäten ausschliesslich im Bereich der Business- respektive Stadthotellerie. «Bei Leisure- respektive Ferienhotels unternehmen wir keine aktiven Schritte», unterstreicht Achermann die Zielrichtung. Als weitere Expansionsstufe ist für das Jahr 2001 der Einstieg ins Franchising geplant. Diesbezügliche Details können heute aber noch nicht genannt werden.

Im Zeichen der Qualität

Nebst der Bekanntgabe der Strategie 2000 stand die IEH-Jahresversammlung ganz im Zeichen der Qualität. Im heute starken Preiskampf könne man sich nur noch über die Qualität des Produktes von der Konkurrenz unterscheiden, unterstrich Geschäftsführer *Max Achermann* die Bedeutung des Themas. Zwar seien die meisten der Argumente einem jeden Hotelier bekannt, doch mit der Umsetzung sei es nicht überall zum Besten bestellt, oder aber man wisse nicht, wie diese Ansprüche im Hotelbetrieb umzusetzen seien. Mit dem Slogan «The Hotels of high Quality» verpflichtet sich der IEH-Hotelier künftig zu einer qualitätsorientierten Unternehmensführung. Gastreferent *Peter H. Müller* (Reorga GmbH) stellte in diesem Zusammenhang sein EDV-unterstütztes oQ-Programm (operatives Qualitätsprogramm) vor, welches eine prozessorientierte Qualitätssicherung enthält. *HU*

Umsatzsteigerung bei IEH

Im vergangenen Jahr konnte der durchschnittliche IEH-Umsatz pro Hotel gegenüber 1997 um 35% auf 51 500 Franken gesteigert werden. Gemäss IEH-Direktor *Felix Amgwerd* steht die starke Zunahme in Zusammenhang mit dem Wechsel der Reservationssysteme von Utell auf TrustRes im September 1997. Pro Buchung und Hotel konnten im Schnitt 400 Dollar vermittelt werden. Dabei betont der Geschäftsführer, dass in den erwähnten Zahlen nur die über Trust erzielten Umsätze berücksichtigt sind. Nicht eingerechnet sind die Buchungen (zumeist Gruppen), welche über die Verkaufsbüros in Deutschland und England sowie die Verkaufsabteilung in Horw abgewickelt worden sind. Im ersten Quartal des laufenden Jahres ist im Vergleich zu den ersten drei Monaten von 1998 eine weitere durchschnittliche Umsatzsteigerung pro Mitgliedsbetrieb von 16% zu verzeichnen. *HU*

Schweizer Jugendherbergen

75 Jahre – und jünger denn je

Mit einer grossen offiziellen Geburtstagsfeier haben die Schweizerischen Jugendherbergen (SJH) ihr Jubiläumsjahr zum 75jährigen Bestehen lanciert. Nebst den 75 Veranstaltungen in allen Jugis der Schweiz steht die Fortsetzung der Image-Kampagne im Mittelpunkt.

MICHAEL HUTSCHNEKER



Sie alle zeichneten ein optimistisches Jubiläumsbild von den Jugendherbergen (v.l.): Nic Kaufmann (Mediensprecher), Ständerätin Vreni Spoerry, Max Steiner (Präsident), Fredi Gmür (Geschäftsleiter) und Erica Laager (Projektleiterin Jubiläum). *Foto: Michael Hutschneker*

Die Idee und das Konzept der deutschen Pioniere, welche ab 1909 zur Gründung des Jugendherbergenetzes führten, hat sich nach Meinung von *Max Steiner* nicht geändert: Geschützte und kostengünstige Übernachtungsmöglichkeiten für Jugendliche anzubieten, um Raum zu schaffen, die eigenen Lebenserfahrungen zu erweitern. «Heute», so der Präsident der Schweizer Jugendherbergen (SJH) an der 75-Jahr-Jubiläumsfeier vor Wochenfrist in Richterswil, «stehen Jugendherbergen grossen Herausforderungen gegenüber.»

Weg vom Wolldecken-Image

Dabei hob Steiner unter anderem die globalen Veränderungen im Informationszeitalter, veränderte Reisegewohnheiten und den Zeitgeist junger Touristen hervor, aber auch die verstärkte Konkurrenz durch alternative Übernachtungsformen ohne Auflagen bezüglich Tabak, Alkohol und Sex.

Nebst den 75 Jubiläumsveranstaltungen in sämtlichen Jugis der Schweiz bis zu den Ostern 2000, nimmt die Fortsetzung der vor zwei Jahren begonnenen Image-Kampagne im Jubeljahr einen zentralen Aspekt ein. «Im Jubiläumsjahr wollen wir unser Militärkasernen- und Wolldecken-Image ablegen», erklärte *Nic Kaufmann* im Vorfeld der offiziellen Feier, an welcher rund 350 Gäste ins Zirkuszelt Pajazzo eingeladen waren.

«Wir können auf einen sehr guten Winter zurückblicken», betonte Geschäftsleiter *Fredi Gmür*. Obwohl einzelne Häuser von den extremen Schneeverhältnissen stark betroffen waren, konnten vom November 1998 bis Ende März 1999 die Logiernächte gegenüber dem Vorjahr um 2,3% auf über 203 000 erhöht werden.

Ein indirekter Wermutstropfen dennoch: Trotz intensivsten Verhandlungen ist ein gemeinsames Projekt mit der Reka für ein 400- bis 600-Betten-Haus als Modulbau an der Expo.01 an den finanziellen Forderungen der Ausstellungsleiter (30% des Umsatzes hätte an die Expo.01 abgeliefert werden müssen) gescheitert. Nun arbeiten die SJH und die Reka an ihrem ersten «Jugend-Familienhaus» in Disentis. Nebst 30 bis 40 Wohneinheiten soll das Haus auch 100 Jugi-Betten anbieten. Infrastruktur wie Lobby, Restaurant und ähnliches könnten von den Bewohnern beider Anbieter gleichsam benützt werden.

Jugendherbergen 1998/7

	1998 (1997)
LN	836 298 (796 001)
Ankünfte total	414 472 (408 347)
davon Inland	206 961 (199 516)
davon Ausland	207 511 (208 831)
Betten	6872 (6904)
Anzahl Betriebe	67 (70)
davon eigene	29 (28)
davon in Pacht/Miete	21 (22)
davon in Franchise	17 (20)
Betriebserträge (Mio. Fr.)	
Unternehmung	23,9 (23,9)
Betriebe	19,7 (18,5)

MEINE MEINUNG

Kuonis Fight und die Hotels

Kuonis mögliches Zusammengehen mit First Choice ist in Frage gestellt. Doch für die Hotellerie bedeutet das keine Entlastung. Die unangenehme Konzentration in ihrem Absatzmarkt wird kommen, ob über Kuoni/First Choice oder über Airtours/First Choice. Denn beide Versionen werden Preiskonzessionen der Hotels verlangen! Airtours möchte Kuoni beim Zusammenschluss mit First Choice einen Strich durch die Rechnung machen, indem der TO Ende letzter Woche ein unfreundliches Übernahmeangebot von rund 2 Mia. Franken für First Choice losliess. Die Giganten in Grossbritannien, die global tätig sind, sind aneinandergeraten: Thomson Travel Group – als Nummer eins in Frage gestellt – hat wegen dem First-Choice-Gerangel bereits attraktive Endpreise angekündigt.



Die Hoteliers in allen Destinationen werden diesen Kampf miterleiden, denn die Einkäufer dieser TOs spüren nun zusätzlich den Übernahmedruck ihrer Bosse und Grossaktionäre im Nacken. Würde Airtours Kuoni ausstechen, so entstünde eine integrierte Reise-Gruppe mit 26 Hotels, 1200 Agenturen, einem Dutzend Kreuzfahrtsschiffen, fast 70 Flugzeugen und rund 14 Mio. Paxen als Umsatzträgern. ***Alexander P. Künzle***

P.S. Hoffentlich hat sich der elegant ausgetrickste Kuoni-Chef Riccardo Gullotti keine Klauseln in seine 10-Mio.-Franken-Abfindung einbauen lassen. Wenn ihn Daniel Affolter zu alt findet, könnten ihn vielleicht die Airtours-Leute oder Preussag dennoch gut gebrauchen: Erfahrene Manager seien scheint's wieder gesucht…

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

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

Redaktion / Rédaction:
Tel. 031 / 370 42 16, Fax 031 / 370 42 24,
e-mail: redaktion@htr.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 Vaszary (VY),
Dr. Karl Josef Verding (KJV).
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Gudrun Schlenczek Gasser (GSG),
Daniel Stampfli (DST).
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM).

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

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Ulrich Utiger.

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

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

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

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

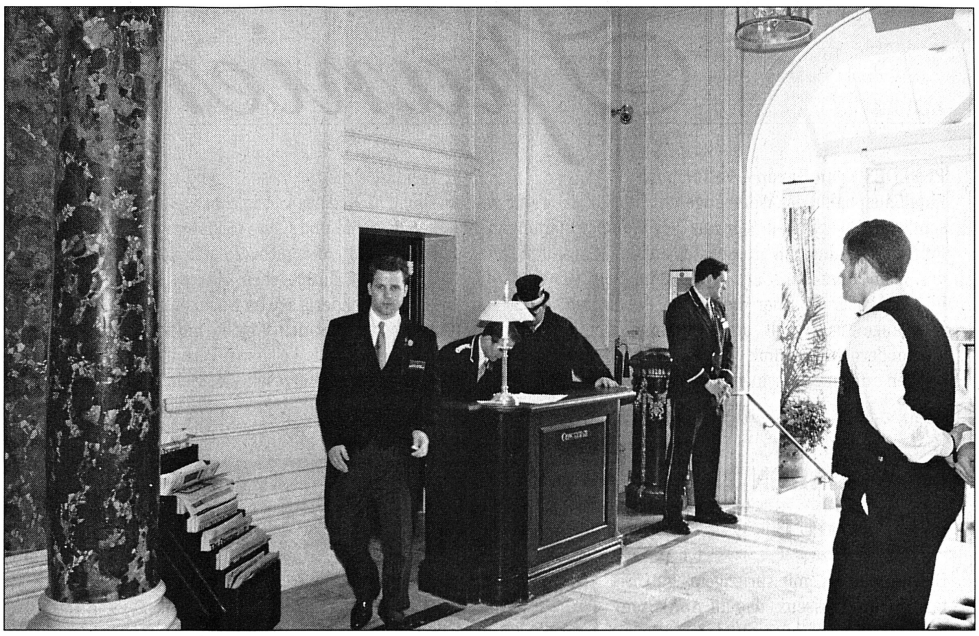
Im gleichen Verlag:
H&G – Hotel & Gastgewerbe

Jahresbericht der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

Hotelkredite befinden sich im Sturzflug

Das Engagement der Banken bei Hotel-Investitionen, die die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit mitträgt, nimmt gewaltig ab: Von über 222 Mio. Franken im Vorjahr fiel es auf ein historisches Tief von 85,2 Mio. Franken. Erstmals beansprucht die SGH nun die Bundesgarantie.

ALEXANDER P. KÜNZLE



Vieles, was in der Schweizer Hotellerie glänzt, ist kein Gold, sondern Frequenzrückgang, Verschuldung und Investmentkrise. *Foto: Alexander P. Künzle*

Hatten 1994 die Investitionsvolumen, die die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) mitauslöste, noch knapp die Summe einer halben Milliarde Franken überschritten, fielen sie seither kontinuierlich und erreichten im Berichtsjahr 1998 noch 175,7 Mio. Fr. Das Bild zeigt auch eine Umkehr im Gewicht der Finanzierungsträger: 1997 entfiel auf die Banken noch 68,5%, 1998 hingegen 48,5%. Dafür stiegen die Eigenmittel von 21 auf 37,7%, und das Engagement der SGH von 10,5 auf 13,8%. Wie tief der Anteil der Banken sank, zeigt die Investitionsstatistik: Betrug der Bankenanteil 1997 noch 222,4 Mio. Fr., sank er 1998 auf 85,2 Mio. Fr. Die strengen Banken-Beurteilungskriterien der Bonität, das Rating, führten zu diesem Sturz. Waren früher Bankkredite in der Höhe von 70 bis 80% des Ertragswerts üblich, sank die Belehnungsgrenze nun auf 50 bis 60% bei Neugeschäften.

Erstmals Bundesgarantie

Die SGH befindet sich als rangletzte Hypothekargläubigerin bei Sanierungen und Zwangsverwertungen in einer schlechten Position: 1998 entstanden effektive Verluste von 11 Mio. Fr. – ein Rekord, und für 3,5 Mio. mussten die Rückstellungen erhöht werden. Erstmals in der Geschichte des Instituts beanspruchte die SGH deshalb die Bundesgarantie mit einem Verlustbetrag von 9,3 Mio. Fr. Das operative Geschäftsergebnis der SGH von 5,4 Mio. Fr. ist höher als im Vorjahr und darf unter diesen Umständen als sehr gutes Resultat bezeichnet werden.

Selbst die vorsichtig formulierende SGH spricht im Zusammenhang mit der latenten Überschuldung von immer mehr Betrieben von «krisenartigen Formen»: Die rückläufigen Frequenzen und Ergebnisse drückten während den ganzen 90er Jahren auf die Ertragswerte. Die Folgen zeigen sich bei den von der SGH erfassten Eigentümerbetrieben: Betrug das Reservepolster solcher Hotels 1990 noch fast 30% ihres Ertragswerts, so schmolz dieser bis 1997 auf rund 1% zusammen. Auch der Ertragswert reduzierte sich oft fast auf das Niveau der Verschuldung. Daran habe sich, trotz der Trendwende 1997, auch 1998 nicht viel geändert. Der Teufelskreis des ungünstigen Kreditratings, so die SGH, führt bei den höher verschuldeten Betrieben zu höheren Zinslasten. Diese Entwicklung sei insofern fast vorprogrammiert, auch weil die Umstellung der Bankenpolitik abrupt erfolgte.

Kreditblockade lösen

«Es kommen zurzeit fast keine Finanzierungen mehr zustande», schreibt die SGH in ihrem Geschäftsbericht. Die ausbleibenden Investitionen führen zu einem zunehmenden Investitionsstau, der die Wettbewerbsfähigkeit schwächt. Die SGH schätzt die Höhe der ausgebliebenen Investitionen seit 1995 auf rund 2 bis 3 Mia. Fr. Es brauche Katalysatoren, um die Blockade zu lösen. Die SGH spricht dabei die funktionstüchtigen kantonalen Wirtschaftsförderungsorgane an. Sie arbeiten meist eng mit der SGH zusammen. Hier zeigt sich allerdings ein Haken: Weil der SGH aus gesetzlichen Gründen die Hände gebunden seien, werden auch die Kantone wenig bewirken können. Die Förderungsorgane wirken für die Branche heute oftmals zu statisch, Finanzierungslücken hinter den Banken werden von ihnen nicht geschlossen. Ein besseres Koordinieren brächte Vorteile. Die SGH zitiert das Wallis, das mit dem Einsatz von kantonalen IHG-Geldern gangbare Alternativen aufzeigt.

*

Wie kommt es, dass zahlreiche Hoteliers, während des Switzerland Travel Marts im April befragt, momentan sowohl ihre Position als auch jene der Branche als «sehr zufriedenstellend» bezeichnen (htr vom 29. April 1999), während sich gleichzeitig die Branche seit Jahren in einer Verschuldungs- und Frequenzkrise befindet? Handelt es sich dabei um eine oberste Elite an Hoteliers, um ein unbewusstes Ausblenden der Realität oder um die zeitliche Verzögerung, die die SGH beim Kommentar ihrer SGH-Betriebsstatistik anführt? Die latente Verschuldung war seit längerem vorhanden, aber wegen der Substanzhaltigkeit der Immobilien mit einem Time Lag sichtbar und nimmt erst jetzt krisenartige Formen an. Somit dürfte sich die Kreditwürdigkeit vorerst auch dann nicht bessern, wenn es frequenzmässig längst wieder besser geht.

Alexander P. Künzle

SGH-Finanzierungszahlen 1993–1998

	1993	1995	1997	1998
Betriebsergebnis[1]	29.0	26.6	27.2	[2]
Betriebs-Cash-flow[1]	7.2	5.6	6.6	[2]
SGH-Finanzierungsvolumen[3]	52.9	37.0	33.9	24.2
Investitionen[4]	434.1	316.5	324.6	194.3

[1] in % des Umsatzes, [2] noch nicht verfügbar, [3] in Mio. Franken, Bürgschaften und Darlehen, [4] in Mio. Franken, gesamtes mit SGH-Krediten mitfinanziertes Investitionsvolumen

Die Schlüsselrelationen für die Finanzierung – das Betriebsergebnis I oder der Cash-flow – haben sich seit 1993 stetig zurückgebildet.

SGH-Betriebsstatistik

	1990		1995		1997	
	Fr.	%	Fr.	%	Fr.	%
Ø Ertragswert pro Bett	59 204	100.0	54 961	100.0	56 452	100.0
Ø Verschuldung pro Bett	42 097	71.1	52 425	95.4	55 866	99.0
Differenz	17 107	28.9	2 536	4.6	586	1.0

Während der Ertragswert pro Bett seit 1990 sinkt, steigt die Verschuldung: Inzwischen dürfte sie ungefähr gleich hoch wie der Ertragswert sein!

Club Méditerranée

Agnelli verstärkt im Club Med

Die Agnelli-Familie baut ihre Präsenz in der französischen Tourismusbranche aus und erhöht ihre Kapitalbeteiligung am Club Méditerranée von 18,8% auf 21,8%. Damit wird erstmals die symbolische 20%-Marke überschritten. Die Transaktion wurde durch eine Erhöhung der Kapitalbeteiligung der Agnelli-Filiale Ifil getätigt, die zusätzliche 3% aufkaufen konnte, während die zweite Agnelli-Filiale Exor bereits 18,8% des Club Med-Kapitals besitzt. Nach Angaben von «Les Echos» streben die Italiener eine Auftstockung ihrer Beteiligung bis auf rund 30% an, wollen aber darüber hinaus keinen Börsen-Raid auf die Mehrheit der Aktien veranstalten. Allerdings reklamieren sie schon heute ein vermehrtes Mitspracherecht im VR des Club Méd. Laut «Les Echos» ist Club Med-Chef *Philippe Bourguignon* über die Transaktion erfreut, die er als Beweis des Vertrauens in seinen Restrukturierungsplan sieht. *HAS*

Kapitalstruktur

58,8%	Publikum
18,8%	Exor (Agnelli)
3,0%	Ifil (Agnelli)
5,7%	Rolaco (Saudie-Arabien)
1,1%	Amex (USA)

Quelle: Les Echos

Hotel Chateau Gütsch Kempinski, Luzern

Kempinski will noch mehr

Die Marketingallianz mit dem Hotel Chateau Gütsch in Luzern ist erst der Anfang. Kempinski Hotels & Resorts sucht noch weitere Standorte in der Schweiz.

Die älteste Hotelgruppe der Welt, die nicht nur Betriebe im Management übernimmt, sondern auch über Besitz und Teilbesitz von einigen der bereits 30 Häuser weltweit verfügt, will zur Zeit vor allem ihre Marketingallianzen ausweiten. Das 1888 erbaute und 1992 komplett renovierte Luzerner «Chateau Gütsch» wird als neustes Mitglied in die Promotions-, Verkaufs- und Public Relations-Aktivitäten von Kempinski Hotels & Resorts integriert. Das 4-Stern-Haus bleibt aber im Besitz der Clamai AG, die zu 100% der Familie Glanzmann gehört. Hauptaktionär (70%) ist der Luzerner Immobilienspezialist *Franz Glanzmann*. In die Clamai AG integriert ist auch das Luzerner Hotel Carlton Tivoli und die ins Hotel integrierte Hotelfachschule DMC. Direktor bleibt trotz allen Unkenrufen *Peter Glanzmann*.

Um das Missverhältnis zwischen Logement- und F&B-Ertrag zu korrigieren (20:80), will die Clamai AG in eigener Regie für rund 7 Mio. Franken rund 30 neue Zimmer anbauen. Mit rund 60 Zimmern dürften auch die neuen Kempinski-Reservationskanäle gut genutzt werden können. Das börsenkotierte Unternehmen arbeitet eng mit dem Bertelsmann Verlag zusammen, dem u.a. auch AOL gehört. Vor allem im Seminarbereich will «Kempi» dem «Gütsch» neue zusätzliche Gäste bringen.

Ein Traum geht in Erfüllung

Luzern sei eine der besten Feriendestinationen der Welt und das neue Kultur- und Kongresszentrum weltweit die Nummer eins, sagte *Christopher Hartley,* verantwortlich fürs Global Marketing von Kempinski. Und der Schweizer *Reto Wittwer*, Präsident und CEO von Kempinski, sieht einen alten Traum erfüllt. «Als ich während der Hotelfachschule Lausanne ein Praktikum im Hotel Schweizerhof Luzern absolvierte, schaute ich immer hoch zum ‹Gütsch› und fragte mich, wann wohl endlich der Lohn ausreichen würde, um dort zu tafeln.» Letzte Woche erst hat es Wittwer geschafft, obwohl sein Lohn es schon seit langer Zeit möglich gemacht hätte… Doch Wittwer will nach diesem ersten Schritt nun mehr. Ein zweites Haus in Luzern ist durchaus ein Thema, aber der Wunsch nach einem Haus in Zürich dürfte grösser sein. Doch das Fuss fassen in der Schweiz sei der vielen Bestimmungen wegen nicht einfach, so Wittwer. Seit dem Einstieg des thailändischen Hotelkönigs Dusit 1994 verfolgt Kempinski eine stark international ausgerichtete expansive Strategie. *VY*

HOT-TELL

Excelsior Hotel Ernst (Baur au lac) mit 17,4 Mio. DM Umsatz. Das Schwesterhotel des bekannten Zürcher Bau au lac, die Excelsior Hotel Ernst AG, Köln, hat im Geschäftsjahr 1998 seinen Umsatz um über 2% auf 17,4 Mio. DM erhöht. Excelsior gehört zu 100% zur Schweizer Holdinggesellschaft für Hotelunternehmen in Zürich. Bei Excelsior hat vor allem der Restaurantbereich zum Wachstum beigetragen. Das Logement trug knapp 9 Mio. DM zum Gesamtergebnis bei, wie in der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» vom 27. April 1999 zu lesen war. Die durchschnittliche Belegungsquote lag über 50%. Der Personalaufwand nahm wegen der Qualitätsansprüche zu und erreichte 7,3 Mio., fast so viel wie die Logement-Umsätze. Investiert wurden 1998 rund 3,7 Mio., die grossteils aus dem Cash-flow (Mittelzufluss) stammen. Die Gesellschafter erhalten eine Dividende von 30% – eine fürstliche Rendite im sonst oft recht renditearmen Hotelinvestitionsbereich. *APK*

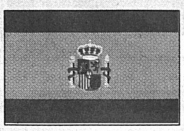
*

Europäischer E-Commerce: Online-Shopping Hotel/Reisen macht 2002 rund 34% aus. Im jüngsten EITO-Jahrbuch (European Information Technology Observatory)berichtet Autor Bruno Lamborghini, dass sich die Wachstumsraten der europäischen E-Märkte den amerikanischen annähern. Im Kapital über den elektronischen Handel wird eine Schätzung von Datamonitor zitiert, wonach die Online-Shopping-Umsätze in Europa von 95 Mio. Euro (rund 150 Mio. Fr.)1997 auf 4,3 Mia. Euro bis ins Jahr 2002 wachsen. Im 2002 wird dabei rund ein Drittel des E-Umsatzes auf Hotel/Reisen entfallen. Hotel/Reisen und Versicherungen werden die grössten Zuwachsraten erfahren, wie die «NZZ» vom 23. April 1999 den Bericht zitiert. Noch 1997 entfielen 21% des E-Umsatzes auf Kleider, 13% auf Software, 12% auf Bücher und 10% auf Musik (siehe www.eito.com). *APK*

*

«Erlibacherhof» droht das Aus. Im kommenden Dezember legt der Gemeinderat von Erlenbach der Gemeindeversammlung einen Kreditantrag für einen Projektwettbewerb vor. Auf dem Gelände des Hotels Erlibacherhof, welches im Besitz der Gemeinde am rechten Zürichseeufer ist, soll ein neues Gemeindehaus entstehen. Gemäss dem Gemeinderat wären am Hotel mit Restaurant ohnehin umfassende Renovationen dringend nötig. So entsprächen die Zimmer nicht mehr dem heutigen Standard – deshalb seien sie schwierig zu vermieten. Auch der Saal genüge den heutigen Anforderungen nicht mehr, und ebenfalls ein Sanierungsfall seien die Toiletten im Untergeschoss. Nach einer Standortanalyse von Alternativen gilt der «Erlibacherhof» als das geeignetste Objekt für das Gemeindehaus. *HU*

Cave-Tip des Monats:



Spanien

Europa

PENEDES Gran Barón – Valformosa
Katalonien hat in der Weinbaugeschichte Spaniens eine wesentliche Rolle gespielt. Sein aus dem Weinbau stammender Reichtum beruht zum grossen Teil auf dem Cava, und Penedés, dem Herz der Cava-Produktion. Seit 1980 hat die Familienkellerei immer die besten Reben und die besten Jahrgänge ausgewählt, um in althergebrachten Verfahren mit modernster Technik Weine herzustellen. In Penendès werden auf sehr verschiedenen Böden und in diversen Mikroklimas die für diese Gegend typischen Rebsorten angebaut. Die Kellerei verfügt über eine breite Palette verschiedener Weine und Cavas (Schaumweine) von ausgezeichneter Qualität, die nicht zuletzt auf die Erfahrungen und Grundsätze zurückgehen, die José Domènech zu Beginn dieses Jahrhunderts seinen Nachkommen mit auf den Weg gegeben hat. Bei den Weinen besticht vorallem das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis. Diese Trouvaillen werden innert kürzester Zeit viele Liebhaber finden.

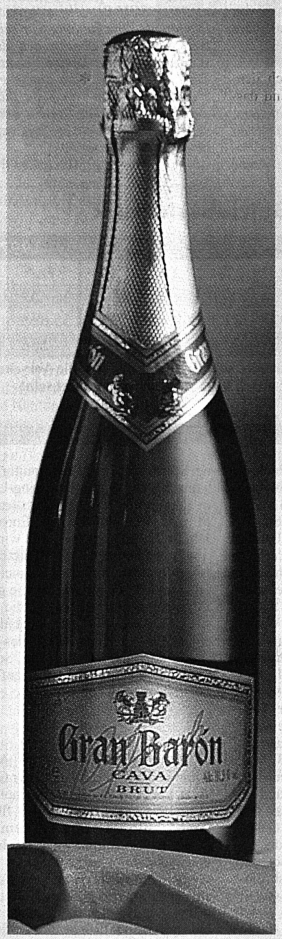
Auswahl an speziellen Trouvaillen

- **GRAN BARON ROSADO SECCO**
  Ct 6×75 cl
  Preis pro Fl. Fr. 6.50
  Aktionspreis pro Fl. Fr. 5.70
- **GRAN BARON TINTO CRIANZA**
  Ct 6×75 cl
  Preis pro Fl. Fr. 7.80
- **GRAN BARON TINTO RESERVA**
  Ct 6×75 cl
  Preis pro Fl. Fr. 9.50
- **GRAN BARON MOSCATEL VINO DE LICOR**
  Ct 24×37,5 cl
  Preis pro Fl. Fr. 8.50
  Aktionspreis Fr. 7.50

Gran Baron Cava Brut

Hellstrohfarben, mit spritzigem, gut integriertem Mousseux, das an Aprikosen erinnert. Frisch, leicht und persistent. Zu jeder Gelegenheit und zu leichten Speisen.

Ct 6×75cl, Preis pro Fl. Fr. 9.50
Aktionspreis pro Fl. Fr. 8.20



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

HOWEG
PLANTEURS REUNIS
le monde des Gourmets
6031 Ebikon

TOP-ANGEBOTE

Jetzt aktuell

Ebikon: 041 444 22 22 041 444 22 23
Landquart: 081 323 11 81 081 322 29 77



Tagliatelle 6mm
Trattoria, 3-Eier, HERO
Ct 10 kg
kg

Kaffeerahm
Becher 12 g, EMMI
Ct 100 Port
Ct

Sonnenblumenöl
CLAPBOX
Box 20 L
L

Orangensaft
BRASEO
Tetra 100 cl Ct 12 Brik
Tetra 25 cl Ct 18 Brik

Genuine Draft
Bier, MILLER
Ct 24 Fl
33 cl

F O O D

Choco Drink UP
1/2 L, MiCAO
Ct 12 Pa
Pa 1.05*

Mozzarella
Santa Lucia, GALBANI
Bl 1 kg
Bl 12.35*

Vollrahm UHT
35%, 1 L, TONI, FLORALP
Ct 12 L
L 6.95*

Vollmilch / Milch Drink
UHT, 1 L, AZM
Ct 12 L
L 1.39*

Salami Sempione
Tipo Milano, GEHRIG
ca. 1 kg
kg 13.50*

Gastro-Soft
NUTRISWISS
Ke 25 L, Bibox 20 L
L 3.58*

Gastro-Frit
FLORIN, Ct 20 kg
kg 3.19*

Cremolio
Pflanzenölcrème, FLORIN
Ct 10 L
L 5.09*

Ketchup
HEINZ, Dosierverschluss, 570 g
Ct 12 Fl
Fl 2.45*
Ct 12 Fl, 342 g
Fl 1.55*

Thon, weiss, Spanien
in Olivenöl
Ct 12 Ds
Ds 15.85*

Wild Rice Mix + 10%
UNCLE BEN'S
Sa 7 kg
kg 5.95*

Arborio Roma
Sa 25 kg
kg 1.59*

Kartoffelstock
EXCELLENCY
Sa 5 kg
kg 8.90*

Paniermehl
EXCELLENCY
Sa 5 kg
kg 3.50*

Kaffee
BRASEO, Ct 10 kg, Bohnen
Amigo
kg 11.95*
Gusto d'Oro
kg 13.50*
Noblesse
kg 12.95*

Napolitains
ca. 1500 Stück
Ct 2x3 kg
kg 11.90*

3-Eier-Teigwaren
Trattoria, HERO, Ct 10 kg
Pappardelle
kg 4.40*
Spaghetti
kg 3.30*

C A V E

Himbeer-Sirup
Pet, GRANADOR
Ct 6 Fl
100 d 3.35*

Bier, z.B.:
Clausthaler alkoholfrei
Ha 24 Fl
33 cl 0.92*
Crocodile, Dose
Ct 24 Ds
50 cl 1.33*
Corona, Mexico
Ct 24 Fl
33 cl 1.80*

Kochwein
Vin blanc de France, SOLÉAIRE
Ha 12 Fl, Box 10 L
100 d 2.65*
Montagne
Ha 12 Fl, Box 10 L
100 d 1.69*

N O N - F O O D

Putztuchrollen
TELA, + 1 SPENDER GRATIS !
Profi Mini
120 m/22 cm
3 Ct 12 Rl Rl 2.90*
Profi Midi
320 m/24 cm
3 Ct 6 Rl Rl 6.90*

Frischhaltefolie
WEITA Superstar, perforiert
10my, 30x30 cm
500 m
Ct 2 Rl Ct 55.90*
10my, 45x45 cm
500 m
Ct 2 Rl Ct 76.90*

Angebote gültig bis 31. Mai 1999 (exkl. 2,3% + 7,5% MWST)

Festtags-Events

«Weihnachten beginnt bereits im Mai»

«All inclusive» heisst das Rezept für vorweihnächtliche Veranstaltungen. Sollen solche Events für den Gastronomen erfolgreich und rentabel über die Bühne gehen, bedarf es einer sorgfältigen Vorbereitung, die mehrere Monate im voraus beginnt.

GEORG UBENAUF



Auch Engel und Weihnachtsmänner gehören zum vorweihnächtlichen Unterhaltungsprogramm. *Foto: GU*

Weihnächtliche Dekoration überall im Saal und auf den Tischen. Weihnachtslieder bleiben in der Minderzahl, und statt Krippenspiel überwiegt heitere Unterhaltung bis hin zu frivoler Lockerheit. Gaukler sorgen in den schmalen Gängen für Stimmung, und kulinarische Köstlichkeiten sind reichlich vorhanden. Clubs und Vereine, Abteilungen aus Betrieben der näheren Umgebung, ganze Firmen gar, sind zu vorweihnächtlichem Feiern versammelt.

Harte Arbeit

«Weihnachtissimo» heisst es am einen Ort, «die Stille Nacht, in der jeder lacht» am anderen. Als «Christmas-Time in Hattersheim» bei Frankfurt am Main war die Idee 1996 gestartet worden. Inzwischen hat sie sich etabliert und wird professionell vermarktet. Es handelt sich um ein neues Konzept für erfolgreiche vorweihnächtliche Gastronomie. Was für die Gäste so leicht daherkommt, ist gründlich erarbeitet worden. «Weihnachten beginnt im Mai», sagt denn auch der Mann, der das erfolgreiche Vorweihnachtskonzept mitentwickelt hat.
Wichtigster Punkt für Gäste und Gastronomen: Die vorweihnächtlichen Veranstaltungen sind «all inclusive». Auch alkoholische und nicht-alkoholische Getränke sind inbegriffen. Der Gast hat *für das* ihm bekannte Menu bereits im voraus bezahlt und muss nur für ganz spezielle Sonderwünsche noch einmal in die Tasche greifen. Vorteil für den Gastronomen: er weiss zum voraus, was er vorkehren muss. «Die meisten Gastronomen haben Angst, weil sie nicht wissen, wie sie diese Preise im Griff behalten», sagt *Rainer Plappert*. Mit seiner Firma «Der Erfolgswirt» hat er die Idee der gemeinsamen Weihnachtsfeiern marktreif gemacht. Und er verrät: «Wir hatten während einer solchen Veranstaltung alle bestellten Getränke boniert – und zwar zu Einkaufspreisen. Hinterher wussten wir Bescheid und konnten entsprechend kalkulieren».

In einem grossen Saal der «Ratsherrenstuben» in Hattersheim bei Frankfurt, wo alles schon 1996 begonnen hatte, wurden in der Vorweihnachtszeit 1998 bei einer Kapazität von 250 Plätzen 22 Veranstaltungen durchgeführt. Es kamen insgesamt 4620 Gäste; die Veranstaltungen waren also zu 84% ausgelastet. Im Preis von 129 DM waren ein kaltwarmes Buffet, Markensekt, hochwertige Flaschenweine und ein abwechslungsreiches Programm inbegriffen.

Wiederholung senkt Kosten

Sogar aufs Wasser wagte sich die Vorweihnachtsveranstaltung in Frankfurt. Auf dem Schiff «Nautilus» der Primus-Reederei wurde elfmal «Weihnachtissimo» gefeiert. Es kamen total 1600 Gäste. Komik, Varieté und Gesang auf zwei Decks, ein kalt-warmes Buffet sowie Apéro, Dessertbuffet und Getränke nach Wunsch kosteten hier alles inklusive 129 DM. Die Aktion soll in diesem Jahr fortgesetzt werden. «Die Kosten sinken durch die Wiederholung», sagen Plappert und der Reeder.
Auch im sächsischen Schkeuditz kam das Konzept an. Im Ratskeller mit nur rund 100 Plätzen Kapazität fanden 13 Veranstaltungen statt. Hier wurde ein 6-Gang-Menu serviert, dazu eine grosse Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Getränken. Im «All-inclusive»-Preis von 98 DM waren nur harte Spirituosen nicht enthalten.

Frühzeitige Bewerbung

Wichtig ist die rechtzeitige Planung der Unterhaltung als «Event». Künstler müssen langfristig verpflichtet werden, das Programm muss auf die regionale Kundschaft abgestimmt sein. Weihnächtliche Verkaufsstände am Rande eines Saales oder im Foyer bringen Sonderumsatz durch Provision bei Fremdvergabe oder Beteiligung an Geschenkverkäufen. Wichtig ist die frühzeitige Bewerbung der Anlässe, da Firmen und Abteilungen ihre Weihnachtsfeiern sehr früh terminieren. Die bisherigen Auswertungen ergaben, dass nur etwa 10% der Gäste als private Gruppen kommen.
«Im ersten Jahr ist es immer besonders schwierig, weil das Konzept erklärungsbedürftig ist», weiss Rainer Plappert inzwischen aus seinen vielen Erfahrungen. Viele der potentiellen Gäste können sich nicht vorstellen, wie so etwas ablaufen soll. «Im zweiten Jahr hatten wir bereits drei Abende voll verkauft, bevor wir überhaupt die erste Werbung gestartet hatten», sagt Plappert zu seinem Konzept.
In einer internen Kalkulation, die auf den gemachten Erfahrungen von «Christmas Time in Hattersheim» 1996 basiert, rechnet der Wirt vor, dass an 17 Abenden bei Einrechnung aller Unkosten ein Gewinn von knapp 30 000 DM erzielbar ist.
Im Konzept sind Dekorationsvorschläge ebenso enthalten wie Vermittlung von Unterhaltungskünstlern, Detailinformationen zu Planungen und Werbemassnahmen. Natürlich hat auch diese Konzeptberatung ihren Preis – in der vorliegenden internen Kalkulation beläuft sich dies für das Gesamtpaket mit 17 Abenden auf rund 4000 DM. Auch ein Risikoanteil ist mit 4000 DM in die Kalkulation aufgenommen. Durch den Vorverkauf der meisten Plätze und das «All-inclusive»-Prinzip ist die Bedienung entlastet und kann sich voll auf den Service konzentrieren.
Plappert ist sich mit seiner Firma «Erfolgswirt» sicher, Gastronomen auch in der Schweiz vom Konzept der «vielen kleinen Feiern unter einem Dach» überzeugen zu können. Aber, so betont er, «man muss rechtzeitig anfangen, so etwas seriös zu planen. Schnellschüsse gehen hier besonders schlimm nach hinten raus».

Kontakt: Telefon 0049 6074 85 360; Internet: www.HoGa-Beratung.de.

MIXED PICKLES

Valora steigert Umsatz und Gewinn. Die Berner Konsumgütergruppe Valora hat im Geschäftsjahr 1998 den Konzerngewinn auf vergleichbarer Basis um 11,3% auf 92,5 Mio. Franken gesteigert. Der Umsatz verbesserte sich um5,2% auf 2,551 Mia. Franken. Der Generalversammlung wird die Ausschüttung einer von 6,50 auf 7 Franken erhöhten Dividende vorgeschlagen. 1997 hatte der Konzerngewinn aufgrund des ausserordentliches Ertrages aus dem Verkauf der Selecta 146,4 Mio. Franken betragen. *SDA*

*

Selecta will 1999 Gewinn um rund 25% steigern. Die in der Automatenverpflegung tätige Selecta will 1999 den Unternehmensgewinn um rund 25% steigern. Das Jahr habe gut angefangen, erkärte Konzernchef This Schneider an der Bilanz-Pressekonferenz. Der Nettoerlös sei in den ersten drei Monaten in Schweizerfranken um 6,3% und in Lokalwährungen um 6,6% gesteigert worden. 1988 erwirtschaftete die Selecta Gruppe einen Gewinn von 50,7 Mio. Franken, einen Betriebsgewinn von 67,2 Mio. Franken und einen Umsatz von 732 Mio. Franken. In den bestehenden Märkten habe Selecta ihre Marktanteile weiter ausbauen können. Der Generalversammlung wird eine Dividende von 4 Franken pro Namenaktie vorgeschlagen. Dies entspricht einer Erhöhung von über 42%. *DST*

*

Konservenfabrik Bischofszell mit neuem Namen. Die zur Migros gehörende Konservenfabrik Bischofszell AG nennt sich seit dem 1. Mai 1999 Bischofszell Nahrungsmittel AG. Das Unternehmen begründet diesen Schritt mit der Wandlung der Produktepalette von der Dose zur modernen Verpackung. Der Geschäftsbereich Grossverbraucher firmiert neu mit der Zusatzbezeichnung Culinarium, um damit einen eigenständigen Auftritt zu erhalten. *DST*

*

Mövenpick steigt in Potsdam ein. Das Gastronomie- und Hotelunternehmen Mövenpick übernimmt eine historische Gaststätte beim Schloss Sanssouci in Potsdam. Für die Sanierung der «Historischen Mühle» muss Mövenpick rund 15 Mio. DM investieren. Das Hauptgebäude der 1908 auf Anweisung des deutschen Kaisers Wilhelm II. erbauten Ausflugsgaststätte werde in Zusammenareit mit der Denkmalpflege in seinen Originalzustand zurückgeführt. Mövenpick rechnet mit einer Bauzeit von einem Jahr. *SDA*

DSR

Deutschschweiz weiter im Visier

Der Gemeinschaftsverpfleger DSR kann auf ein gutes Geschäftsjahr zurückblicken. Noch keinen Erfolg hat DSR bis anhin mit der geplanten Expansion in der Deutschschweiz.

Bereits bei der letzten Bilanzmedienkonferenz war die Expansion von DSR in der Deutschschweiz das zentrale Thema. Und die Pressemitteilung der diesjährigen Bilanzkonferenz titelt die Nummer eins der Westschweizer Gemeinschaftsverpfleger mit «1998 ein markantes Jahr – Expansion in die Deutschschweiz». Doch die Realität entspricht diesen verheissungsvollen Ankündigungen nicht: Eine Expansion in die Deutschschweiz hat auch vergangenes Jahr noch nicht stattgefunden. Seit November letzten Jahres hat der in Morges ansässige Verpfleger zwar eine Nebenstelle in Kriens für die Akquisition – doch bis anhin ohne Resultat. Denn die in der offiziellen Mitteilung erwähnten deutschschweizer Ableger sind schon lange dem Unternehmen zugehörig. *Jacques Guignard*, Direktor DSR, gibt sich für das laufende Jahr trotzdem optimistisch: «Wir wollen mindestens fünf Akquisitionen in der Deutschsprachigen Schweiz tätigen.»
Primär sieht Guignard für DSR auf dem Deutschweizer Markt Chancen im Care Catering, und hierbei insbesondere in der Alten- und Betagtenbetreuung. Denn in diesem Sektor bringe der Westschweizer Gemeinschaftsverpfleger – im Gegensatz zur Konkurrenz – reichlich Erfahrung mit. Doch DSR hat noch weiteres vor: Neue Tätigkeitsfelder sollen sowohl das Event-Catering als auch öffentliche Restaurants insbesondere an Hochfrequenzstandorten wie Bahnhöfen und Flugplätzen werden. Auch eine Expansion ins umliegende Ausland wird nicht ausgeschlossen. Noch laufen die verschiedenen Aufgabenbereiche des Verpflegers unter einer Dachmarke. Doch spätestens im Jahr 2000 will man sich auch bei DSR Gedanken über die Gründung verschiedener Tochtergesellschaften machen, so Guignard.

Starke Gewinnsteigerung

Die Bilanz des Westschweizer Verpflegers lässt sich sehen. Nach einem leichten Umsatzrückgang 1997 kam 1998 wieder ein Aufschwung: Der Umsatz wurde um 11,2% auf 117,4 Mio. Franken gesteigert. Der Reingewinn wurde sogar versechsfacht auf 1,8 Mio. Franken (davon ausserordentlich durch den Verkauf einer Soldatenstube: 400 000 Franken). Senkung der Waren- und Personalkosten sowie verstärktes Wirtschaften auf eigenes Risiko hätten zu diesem Resultat geführt. Neuer Präsident ist seit der Generalversammlung vom 17. April Philippe Zeller. Er ist der Nachfolger von Jean-Pierre Sciboz, der nach 25 Jahren Tätigkeit zum Ehrenpräsidenten ernannt wurde. *GSG*

Autobahnraststätten

Gut speisen in der Schweiz

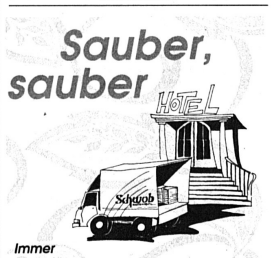
In Schweizer Autobahnraststätten speist man im Durchschnitt europaweit am besten. So zumindest das Resultat eines Tests des deutschen Automobilclubs ADAC.

Der Automobilclub ADAC aus München untersuchte 66 Autobahnraststätten an den wichtigsten Urlaubsrouten Europas unter anderem auf Sauberkeit, Verkehrssicherheit, Service und Gastronomie. Dabei schnitten die Schweizer Raststätten im Ländervergleich insgesamt am besten ab. Von den sechs geprüften Schweizer Raststätten – Gotthard, Bellinzona Süd, Luzern Ost, Pratteln Süd, Heidiland, Coldrério – bekamen drei die Gesamtnote «sehr empfehlenswert»: die Raststätten Gotthard und Luzern-Ost sowie die Mövenpickraststätte Bellinzona-Süd. Der Initiator des Raststätten-Tests und Presse-Verantwortlicher des ADAC, *Robert Sauter*: «Auffallend bei den Schweizer Raststätten ist die Kinderfreundlichkeit, die verkehrssicheren und gepflegten Aussenanlagen und die exzellente Gastronomie, ganz besonders in den Marchés von Mövenpick.» Punkto Kulinarik erzielten 11 der untersuchten Raststätten mindestens 95% der möglichen Punkte – in der Schweiz sind sogar fünf der sechs getesteten ganz oben dabei (nicht dabei: Coldrério). Gute Noten für die Schweizer auch beim Service. Ausser der Mövenpickraststätte Heidiland bekamen alle die Beurteilung «sehr empfehlenswert». Nicht zu den Spitzenreitern zählen die Schweizer Raststätten gemäss ADAC-Test bei der Sauberkeit.

Test-Sieger in Frankreich

Gute Noten verlieh der deutsche Automobilclub den Schweizer Raststätten dafür bei der Verkehrssicherheit im Vergleich zu den übrigen untersuchten Anlagen. Optisch nicht überzeugen konnte die von der Schweizerischen Speisewagengesellschaft geführte Autobahnraststätte Pratteln Süd (Bewertung für Optik der Aussenanlage: mit Einschränkung empfehlenswert).
Test-Sieger wurde die supermoderne Anlage «Beaune-West» an der französischen A6, südlich von Dijon. Eine Anlage, die sich wie ein kleines Dorf präsentiert, mit weitläufigem Shop, Cafeteria, Service- und Selfservice-Restaurant und einem seperaten Truckstore (dort findet der LKW-Fahrer Essen, Dusche, Sauna, Billard) sowie vielfältigen Unterhaltungsangeboten.
Getestet haben Hotelfachleute der «Swiss Gastro Consulting» aus Böblingen: als Standard-Gericht wurde beispielsweise Nudeln mit Tomatensauce plus Getränk verspeist. Zum Prüfen der Hilfsbereitschaft des Personals baten die Prüfer, den Inhalt einer mitgebrachten Babyflasche aufzuwärmen. Jede Raststätte wurde im Abstand von mindestens einem Tag zweimal getestet. *GSG*

REKLAME



Immer
mehr Gäste reagieren empfindlich auf ihre Umgebung. Bettinhalt, Teppiche und Vorhänge sind äusserst sensible Zonen. Die Folge: Pilze, Milben, Geruch.

Wir sorgen für hygienische Verhältnisse. Wäsche, Matratzenfüllungen, Raumtextilien, Kissen- und Duvetinhalt sind mit modernsten Verfahren vorbehandelt.

Und danach sichert der Wäsche-Vollservice von Schwob nachhaltige Sauberkeit.

Entscheiden Sie sich für die saubere Lösung, denn Sie wissen: ***Hygiene ist der neue Standard im Hotel.***

Schwob
GASTROTEXTIL

Schwob & Co. AG
Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf
Telefon 034 428 11 11, Telefax 034 428 12 22
Internet: http://www.schwob.ch
e-mail: contact@schwob.ch
469

Culinary Classics, Chicago

Kochnati: Wille zum Sieg

Die Niederlage in Luxemburg vom vergangenen Jahr war knapp. Für die Culinary Classics, die Koch-WM in Chicago vom 22.–25. Mai, hat die siegesgewohnte Schweizer Kochnationalmannschaft wieder Mut gefasst.

«Wer an der Koch-WM in Chicago nicht auf Sieg setzt, sollte sich gar nicht erst anmelden», sagt der Nationalmannschafts-Teamcaptain *Kurt Kühni* voller Selbstvertrauen. Nach der überaus knappen Niederlage (3. Rang) in Luxemburg vom vergangenen Jahr habe die Crew neuen Mut gefasst. Neben dem ebenfalls als Favoriten gehandelten Norwegen-Team macht den Schweizern zudem der «Heimvorteil» der US-Mannschaft Sorgen.

Organisationsmängel

Etwas verärgert zeigt sich Kühni über die mangelhafte Organisation des Kochwettbewerbes. So kommunizierten die US-Verantwortlichen beispielsweise erst vor vierzehn Tagen, dass der Wettbewerb «Mystery Basket» (Warme Küche mit vorgegebenem Warenkorb, freie Menugestaltung vor Ort) nicht ausgetragen werde. Stattdessen mussten die Teams umgehend ihre Programme für den warmen Wettbewerb einreichen.
Hier das Menu der Schweizer (3 Gänge für 80 Personen): Spargelmosaik im Lachsmantel, Rauchforellenmousse, mit Morcheln, Spargelspitzen und Flusskrebsen. Hauptgang: Lammcarré gebraten mit Bärlauchwurst, Lamm-Epigrammes gefüllt mit caramelisiertem Knoblauch, Tessiner Kartoffelkreation mit Frühlingsgemüse und Balsamicojus, gefolgt von einer Dessertkomposition. Des weiteren werden die Schweizer zwei grosse kalte Schauplatten («Frühling im Emmental» und «Ämmitaler Visite») sowie rund 15 weitere kalte Gerichte päsentieren, u.a. auch ein Menu gastronomique mit sieben Gängen. Die Kochwettbewerbe finden im Messezentrum McCormick Place in Chicago statt; gleichzeitig mit der 80. Restaurant, Hotel Motel Show der National Restaurant Association (NRA) Weitere Informationen:www.restaurant.org *CM*

Das Schweizer Nationalteam für Chicago: *Carlos Egli*, Team-Chef und Manager; *Kurt Kühni*, Teamcaptain, Bären, Attiswil; *Gregor Zimmermann*, Mühli, Mülligen; *Urs Messerli*, Hirschen Langnau; *Ruedi Lehmann*, Kreuz, Konolfingen; *Urs Regli*, Dessertschule Dübendorf.

Messe Basel



Hans Berchtold (Bahnhofbuffets Basel) betreibt mehrere Bars, unter anderem eine Sushi-Bar. *Foto: Iso Ambühl*

Messegastronomie der besseren Art

Gleichzeitig mit der Eröffnung der Uhren- und Schmuckmesse in der Messe Basel fiel auch der Startschuss für ein vielfältiges Gastronomiekonzept in der neu erbauten Halle 1. Es umfasst die Restaurants L'Entrée, Les Halles 1999, Sushi-Bar, Paninoteca sowie Getränkebars mit Snack und Take-away.

ISO AMBÜHL

Nach den ersten Tagen der «Basel 99», der Weltmesse für Uhren und Schmuck mit ihrem anspruchsvollen Publikum, zeigt sich *Jonas Scharf*, Verantwortlicher für das Catering bei der Messe Basel, mit dem Gastronomie-Konzept in der neuen, 200 Mio. Franken teuren Halle 1 sehr zufrieden: «Das Ganze ist gut angelaufen, auch wenn wir noch viel improvisieren und erste Erfahrungen sammeln mussten». Für Scharf kommt die wirkliche Feuerprobe erst im Herbst an der grossen Informatikausstellung «Orbit», weil viele Aussteller der Uhren- und Schmuckmesse in ihren grossen Ständen selbst catern oder gar eigene Restaurants betrieben.

Konkurrenzkampf

Bei einem Rundgang durch die neue Halle zeigte es sich, dass das vielfältige Angebot der Messe gut ankommt: Vom Sandwich, Panino, Sushi bis zu Menus in Restaurants. Die Messe Basel hat das Catering klugerweise an drei verschiedene Partner verpachtet, um einen hallenintern Wettbewerb zu ermöglichen und nicht von einem einzelnen Betrieb abhängig zu sein. So betreuen der Basler Wirt *Erich Fringeli* sowie das Swissôtel Basel Le Plaza das Restaurant L'Entrée (500 Sitzplätze) im mittleren Stockwerk, das auch noch über einen multifunktionalen, unterteilbaren Kongress- und Seminarbereich auf 700 Quadratmeter Fläche umfasst.
Das Restaurant Les Halles in der Nähe des Eingangs ist ein Selbstbedienungsbetrieb. Dazu kommt eine Take-away-Bar mit zahlreichen Stehtischen. Das dazugehörige Bistro-Restaurant Les Jardin des Halles konnte an der Basel 99 nicht eingerichtet werden, weil die Fläche mit Ausstellerständen belegt war. Insgesamt stehen in beiden Restaurants total rund 400 Plätze zur Verfügung. Pächter dieser Lokale ist die Megastro AG, welche auch das Restaurant «L'Escale» am Messeplatz führt. Dritter im Bunde ist Bahnhofbuffet-Wirt *Hans Berchtold* (Chickeria AG/Bahnhof Restaurants Basel), der in der Halle sechs Mobile Bars betreibt. «Mit diesen sechs Verkaufsstellen wollen wir uns deutlich von der normalen, althergebrachten Messegastronomie abheben», betont Berchtold, «unser Food&Beverage entspricht den heutigen Essgewohnheiten, leicht trendig, wobei auch das Traditionelle und Währschafte seinen Platz haben muss».

Originelle Bars

Zum einen betreibt Berchtold eine modern gestaltete Sushi-Bar, zum anderen «Juice & More» mit der «Chevy Bar», die als Unterteil die Front eines richtigen Chevrolets zeigt. Hier werden frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte sowie gefüllte Bagels und Snacks ausgegeben, während an der Bar Getränke vom Espresso bis zum Champagner ausgeschenkt werden. Eine weitere Bar bietet Muffins, Brownies, Donuts und Cookies sowie Bagels und Hot Dogs an. Besonders gefällt die «Paninoteca», ein grosses Take-away mit Mah Meh und Fried Rice plus Crevetten aus dem Wok, verschiedenen Pastagerichten, Pizzas sowie Wurst- und Grillspezialitäten. Schliesslich kommen noch die «Mezzo Bar» mit einem exquisiten Barangebot sowie «Ciao» dazu, wo Rustikales geboten wird: frisch gefüllte Bierbrezel, Bier im Offenausschank plus Rettich, Weisswurst und heisser Beinschinken. Alles in allem zeigt sich in Basel, dass Messegastronomie auch vielseitig und mit attraktiven Ideen betrieben werden kann. Der Ansturm auf die verschiedenen Betriebe während der «Basel 99» zeigt, dass die Basler auf dem richtigen Weg sind.

Fleisch aus Hormonmast

Deklaration statt Stop

Hormonfunde haben die Europäische Union (EU) veranlasst, per Mitte Juni ein pauschales Importverbot für Rindfleisch aus den USA zu erlassen. Die Schweiz plant kein Verbot, sondern auf Anfang 2000 eine Deklarationspflicht für US-Beef aus Hormonmast.

Über 1000 Tonnen US-Rindfleisch im Wert von 29 Mio. Franken wurden 1998 in die Schweiz eingeflogen. Ein guter Teil dieser Edelstücke landete in der Gastronomie. Auch in Zukunft werden T-Bone-Steaks nicht in hiesigen Restaurants fehlen: Die Schweiz sieht – anders als die EU – davon ab, ein umfassendes Einfuhrverbot für Rindfleisch aus den USA zu erlassen.
Letzte Woche wurde bekannt, dass die EU-Kommission diese Sanktion auf Mitte Juni einführen will. Bei Grenzkontrollen waren in jeder achten Sendung US-Beef Hormone nachgewiesen worden. Angesichts dieser Zahlen will man jedoch nun auch in der Schweiz Import-Rindfleisch wieder vermehrt unter die Lupe nehmen.

Hinweis auf der Speisekarte?

«Zwar ist hierzulande die Hormonbehandlung zu Mastzwecken verboten. Den Import solchen Fleisches untersagen können wir jedoch nicht», sagt *Eric Gasser*, Sprecher des Bundesamts für Aussenwirtschaft (BAWI). Denn solange nicht wissenschaftlich eindeutig bewiesen sei, dass Hormone in der Tiermast die Gesundheit des Menschen schädigten, seien solche Grenzbarrieren nicht WTO-konform und würden im Prozessfall annulliert. Wenn schon kein Verbot, so wollen die Behörden doch immerhin mehr Transparenz schaffen. Noch in diesem Sommer soll der Bundesrat entscheiden, ob Importprodukte aus Verfahren, die in der Schweiz nicht zugelassen sind, mit einer Deklarationspflicht belegt werden sollen. Darunter dürfte neben Eiern aus tierquälerischer Käfighaltung auch US-Beef fallen, das mit Hormonen gedopt wurde. Ende Jahr soll die Verordnung in Kraft treten. Wie weit der Hinweis auch auf der Speisekarte publiziert werden muss, ist noch unklar.
Für *Simonetta Sommaruga*, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz, ist es allerdings ein Skandal, dass die Bevölkerung noch immer nicht weiss, ob das importierte Fleisch mit hormonellen Hilfsmitteln produziert worden ist. *PLD*

PRODINDEX 3.5. bis 8.5.1999

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

Artikelbezeichnung	1999 Woche 18	1999 Woche 17	1998 Woche 18	Index Vorwoche	Index Vorjahr	Index-Jahresübersicht[2] (Index 1999 / Index 1998)
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				±0,0%	±0,0%	
Rindshuft[1]	32.50	32.50	31.90			
Entrecôte[1]	34.90	34.90	34.90			
Siedfleisch[1]	10.40	10.40	9.90 A			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				–4,4%	–11,6%	
Kalbsnuss[1]	24.90 A	29.50	34.50			
Kalbssteak[1]	38.90	38.90	37.90			
Kalbsbrust[1]	12.90	12.90	14.40			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				+1,8%	–11,4%	
Nierstück mit Huft[1]	18.40	18.40	16.90 A			
Hals[1]	12.90	12.90	16.40			
Schulterbraten[1]	10.90	8.70 A	13.60			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				–4,7%	–8,7%	
Kopfsalat, Gitter 12 Stk., Stk.	0.85	1.15	1.10			
Grünspargeln, Gitter 6,8 kg[1]	5.95	6.85	6.90			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				–7,1%	–2,9%	
Birnen Bosc, Gitter 6 kg[1]	1.80	1.80	2.15			
Wassermelonen, Kart. 5 Stk[1]	1.30	1.55	1.90			

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

Servicestar 2000 /Igeho 99

«Berufe im Service fördern»

2000 Franken erhält der Gewinner oder die Gewinnerin des «Servicestar 2000», des Servicewettbewerbes an der Igeho 99.

Jetzt erhalten auch Fachleute aus dem Service die Chance, sich an einem nationalen Wettbewerb zu messen. Den Rahmen bildet die Igeho 99 in Basel (19.–24.11.). Gemäss *Helen Stocker*, Sekretärin des Schweizerischen Serviceverbandes, gilt es, die innovativste und verkaufsträchtigste Gesamtleistung im Serviceberuf auszuzeichnen und die Leistungen der Fachleute einem breiten Publikum zu präsentieren: «Es geht um die verdiente Anerkennung eines wichtigen Berufes im Gastgewerbe: um den der Servicefachangestellten.»
Die Prüfung umfasst die Tischdekoration über die Menukreation und -kalkulation bis zur aktiven und fachgerechten Gästebetreuung. Sechs verschiedene Wettbewerbsdisziplinen werden mit je maximal 12 Punkten bewertet, der Teilnehmer mit der höchsten Punktezahl wird mit dem Titel Servicestar 2000 geehrt und gewinnt 2000 Franken. Die Besten jedes Wettbewerbstages werden zudem mit Gold-, Silber- und Bronzemedaillen sowie Diplomen ausgezeichnet. Gefordert wird das ganze Spektrum der professionellen Gästebetreuung. Teilnahmeberechtigt sind gelernte Berufsleute (Servicefachangestellte, Restaurationsleiter, Maîtres d'hôtel und Chefs de service). Anmeldeschluss ist der 1. Juni 1999. *CM*

Unterlagen: Schweizerischer Serviceverband, Helen Stocker, Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern, Telefon 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72, E-Mail: info@Serviceverband.ch.

4. Salon Culinaire Mondial

Der Schweizerische Kochverband als Veranstalter rüstet sich bereits für den Kochwettbewerb an der Igeho 99. Anlässlich des 4. Salon Culinaire Mondial erwartet der SKV die gegenwärtig besten Koch-Nationalmannschaften aus aller Welt. Zugesagt haben gemäss Pressemeldung bereits USA, Kanada, Singapur, Südafrika, Deutschland, Österreich, Italien, Holland, Schottland, Schweden, Norwegen und die Schweiz. *CM*

KULINARIUM

23.03. bis 16.05.	*Spargelspezialitäten*	Landgasthof Hirschen, Ramsen
14.05. bis 24.05.	*Seeländer Spargeln*	Schützenhaus, Münchenbuchsee
07.04. bis 29.05.	*Provenzialische Küche*	Gasthof zum Löwen, Obfelden
31.05. bis 04.09.	*Griechische Taverne*	Gasthof zum Löwen, Obfelden

FORUM

«Gut in kleinen Dingen»

Rudy Baur, Direktor, Château de Montcaud (F)

«In meinem Château-Hotel in Südfrankreich häuften sich in den letzten Wochen eigenartigerweise Kontakte mit ehemaligen Mövenpick-Kollegen und -Gästen. Man orientierte mich über verschiedenste Vorkommnisse, unter gleichzeitigen Hinweisen, dass die Neuorganisation nun endgültig in den Abgrund führe, die vielen Kader- und Managementwechsel auf Krise und bevorstehende schlechte Zeiten schliessen liessen und dass Pseudokonzepte und Resultate die Unfähigkeit zur Führung von Restaurants bewiesen. Anschliessend lese ich von der Geldschwemme des Konzerns (dank Kapitalgewinn Autogrill und Devestitionen) und stelle fest, dass auch modische Managementausdrücke, wie «Fokussierung» und «Shareholder Value» stolz im Vokabular der Administratoren aufgenommen wurden – also ist doch alles in bester Ordnung! Warum und wozu die kritischen Stimmen? Vielleicht ist jetzt gerade wegen des vielen Geldes die Chance zu einer Besinnungspause gekommen? Wie wäre es mit «Achtung, Geld verdirbt Charakter!»?

Meiner Meinung nach ist die Verselbständigung der drei Geschäftsbereiche nichts anderes als eine konsequente Weiterführung der vor 20 Jahren unter dem Titel «Mövenpick der 80er Jahre» eingeleiteten Reorganisation. Damals durfte ich mit Erfolg das Projekt leiten, von 34 (sic!) dem Gründer direktunterstellten Linien- und Stabsleuten neu die Aufteilung in 4 recht autonome Strategische Unternehmensteile (SUTs) vorzunehmen. Ich kann mir die neue Organisation sehr gut vorstellen – also, kein Anlass zu grosser Panik! Was ich mir weniger gut vorstellen kann, ist die Art und Weise, wie drei diversifizierte, selbständige Unternehmen mit der gleichen Marke herumkutschieren sollen, ohne eine gemeinsame und klare Philosophie einerseits und ohne eine starke Integrationsperson (quasi einen «Mister oder eine Miss Mövenpick») andererseits... Zu sagen, dass alle drei Bereiche je ein «einzigartiges Angebot» entwickeln und «vertreiben» sollen (wie vertreibt man ein Restaurant? Höchstens vielleicht Gäste...) scheint mir zu wenig aussagekräftig.

Eine Lifestyle-Philosophie kann nicht nur administriert und gemanagt werden, sie muss vor allem durch einen charismatischen Unternehmergeist vorgelebt werden, so wie seinerzeit die Innovationskraft des Firmengründers Ueli Prager wie ein Virus alle seine Mitarbeiter ansteckte und somit auch Fehler gemacht werden durften, aus der Einsicht, dass nur jener keine Fehler macht, der nichts tut. Energieraubende interne Intrigen, falsche Originalität um jeden Preis, tauchten erst in der Phase des «Führungsanspruchs auf Grund von Status statt auf Grund von Kompetenz» auf. Wenn der Charakter durch Geld wirklich verdorben und damit die Konzepte verwässert sein sollten, läuft man Gefahr, einer fragilen «Kunstmarke» ohne Wurzeln zu huldigen, anstelle eines echten «Lifestyle-Begriffs». An echten und kräftigen Wurzeln fehlt es bei Mövenpick wahrlich nicht, denken wir nur an Ueli Pragers «Gut in kleinen Dingen».

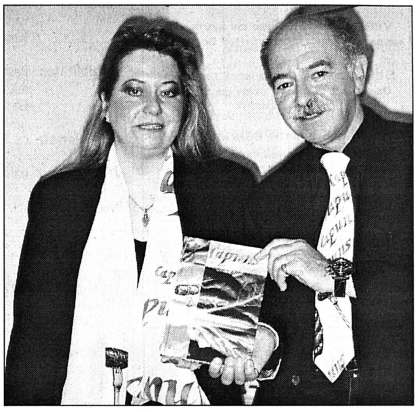
Rudy Baur war während 16 Jahren bei Mövenpick tätig; zuletzt in der Funktion als stv. Direktionspräsident und Mitglied des VR der Mövenpick Holding.

Capuns-Kochbuch

Variantenreiche Bündner Spezialität

Es gibt so viele Capuns-Rezepte wie es Schwiegermütter gibt, heisst ein geflügeltes Wort in Graubünden. Doch jetzt gibt es für Capuns, die gefüllten Mangoldwickel, erstmals auch ein Kochbuch. Die 133 kreativen Rezepte von Spitzenköchen und Hausfrauen sind alles andere als langweilig.

KARIN HUBER



Kochbuchautoren Evelin Lenger und Charly Bieler präsentieren das neue Capuns-Buch. *Foto: Karin Huber*

Grossmutters Rezepte liegen voll im Trend der Gastronomie. Modernisiert kommen sie auf den Tisch und verdrängen oder ergänzen je nach Gesichtspunkt die exotischen Menus. *Evelyn Lengler*, wissenschaftliche Zeichnerin und preisgekrönte Hobbyköchin, hat zusammen mit dem in Zürich arbeitenden Bündner Journalisten *Charly Bieler* in geduldiger Arbeit alte und moderne Capuns-Rezepte gesammelt und zu einem informativem Kochbuch verarbeitet.

Mündlich überliefert

Mangoldwickel, wie man die Capuns auch nennt, gehören übrigens seit Jahrhunderten zur traditionellen Kochkultur Graubündens. «Umso erstaunlicher ist es», sagen die Kochbuchautoren, «dass bisher noch niemand die vielen verschiedenen und teilweise nur mündlich überlieferten Rezepte gesammelt hat». Die beiden füllten diese Lücke und zeigen die beinahe unerschöpfliche Vielfalt der Capuns-Zubereitung und -Gerichte auf. Damit kann die Bündner Spezialität, dieses einstige Armeleutegericht, also nun in 133 Varianten nachgekocht werden. Die Vielfalt reicht von den einfachen «Capuns Sursilvan» bis zu aufwendigsten Kreationen preisgekrönter Spitzenköche. Vertreten sind dabei Namen wie *Roland Jöhri, Eduard Hitzberger* (beide 18-Gault-Millau-Punkte), 17-Punkte-Köche wie *Peter Jörimann, Hilda Veraguth, Daniel Bumann* oder 16-Punkte-Köche wie *Gabriella Cecchellero, Rudolf Wanninger* oder der in Zürich kochende *Jacky Donatz*. Sie packen in die grünen Mangoldblätter so ausgesuchte Zutaten wie Hummer, Entenleber, Trüffel, Wildlachs, Forellen, Taubenbrüstchen, verwenden aber auch Quark, Reis, Äpfel oder Gemüse, angerichtet mit feinsten Saucen.

In der Küche des Hotels «Alpsu Oberalp» im Bündner Oberländer Ferienort Disentis hat *Maria Decurtins* eine Capuns-Wickelkunst entwickelt, die kaum zu schlagen sein dürfte: Sie bringt es fertig, in acht Stunden 3000 Capuns-Rollen zu wickeln. Von den Gästen werden pro Jahr stolze 120 000 Stück verspeist, ist im Capuns-Kochbuch nachzulesen. Seit die Spitzenköche ihre Schüler in die heimatlichen Provinzen entlassen hätten, so erklärt Evelyn Lengler, würden sich die begabten Jungstars auch wieder mit den halbvergessenen Regionalküchen beschäftigen und die bäuerlichen Traditionen aufarbeiten. Der neue Küchentrend, stellt Evelyn Lengler fest, mobilisiert daher auch Produzenten und Lieferanten. Bauern etwa würden wieder Mangoldblätter anbauen, Gärtner wieder Krauseminze, Boretsch, Eiskraut und Pimpinelle pflanzen.

«Capuns», 288 Seiten, Verlag Bündner Monatsblatt/Desertina, Chur, 34 Franken.

ANZEIGE



HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES, AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHATZUNG?

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

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

SENDEN SIE UNS UNTERLAGEN ODER RUFEN SIE UNS AN, WIR VERFÜGEN ÜBER KONTAKTE.

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

ZU VERKAUFEN

Sehr gut erschlossenes ***Hotel

in bekannter Wintersportregion Graubündens

Kapazität 24 Zimmer / 51 Betten
weitere 23 Betten können zugemietet werden (Fremdeigentum)

Spezialitäten Restaurant / Speisesaal mit rund 220 Sitzplätzen, Bar mit 60 Sitzplätzen, Gartensitzplatz, Gartenterrasse mit 30 Sitzplätzen

Jahresumsatz ca. CHF 1,4 Mio.

Verkaufspreis auf Anfrage

Interessiert? Tel. 01 221 93 93 erteilt gerne Auskunft

113615/??????????

Wollen Sie einen Traum verwirklichen?

Im Auftrage verkaufen wir
(allenfalls käme auch eine Vermietung in Frage)

Hotel / Restaurant / Pizzeria

in einem bekannten Kurort in Mittelbünden.

Zur Verfügung stehen Ihnen
- 26 Betten (alle Zimmer Südseite/Balkon)
  - 10 DZ mit Bad/WC
  - 3 EZ mit Dusche/WC
  - 3 EZ mit Etagenbad/WC
- 1 Restaurationsraum (40–50 Plätze)
- 1 Pizzeria (40–50 Plätze)
- Sonnenterrasse
- Genügend Parkplätze

Unser Herr Lang steht Ihnen
für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

GASTRO CONSULT
Treuhand für Hotellerie und Restauration

Alexanderstrasse 2
7002 Chur
Tel. 081 252 36 42 Fax 081 252 15 62

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

ARBEITET IHR WERBEBERATER AUCH AUF EINER ERFOLGSBASIS?

WIR VERFÜGEN ÜBER KNOW-HOW UND IDEEN.

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

Immobilien: Immer am ersten Donnerstag im Monat.

In **Adelboden** zu verkaufen:

Restaurant / Dancing

«Alte Taverne»



Verkaufspreis: Fr. 1,55 Mio.

Unterlagen erhältlich bei:

Hotel Nevada AG
Erlenweg 1
3715 Adelboden

113333/264

Günstig zu verkaufen im Schwarzenburgerland

Dorf- und Speiserestaurant

in gutem Zustand, moderne Küche, Gästezimmer, Wirtewohnung, Terrasse, Parkplätze.

Für weitere Auskünfte und Unterlagen wenden Sie sich bitte an:
Advokatur- & Notariatsbüro,
Frischknecht & Müller,
Klosterweg 4, 3053 Münchenbuchsee,
Telefon 031 869 07 34/35

113621/401785

SHT – SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG

Gesucht im **Lötschental** für Sommersaison 1999
Mieter-, Geranten- oder Pächterehepaar für

Hotel-Restaurant

Sie bringen mehrjährige Erfahrung als Koch sowie in der Führung und Organisation eines gastgewerblichen Betriebes mit.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an untenstehende Adresse:
Place du Midi 36, 1950 Sitten

P 113556/397599

Zu verpachten

im Zentrum von Ennetbaden

Hotel-Restaurant

- Säli mit 46 Plätzen
- Restaurant mit 50 Plätzen
- Restaurant français, 28 Plätze
- 5 Hotelzimmer, total 8 Betten
- Wirtewohnung

Ganzes Haus vor 5 Jahren komplett renoviert, inkl. Küche.
Parkplätze in unmittelbarer Nähe. Geeignet für initiatives Wirte-Ehepaar (Erlebnisgastronomen), welches an der Aktiviertung des Dorfzentrums mithelfen möchten.

Interessenten schicken ihre Unterlagen an:
Firma Biffinger AG, Immobilienabteilung, Gartenstrasse 6, 8953 Dietikon.

113625/401787

GELEGENHEIT

Restaurant/Bar

direkt am Thunersee (Faulensee).
Grundstück 1000m², viele PP, Bootsplatz, Restaurant 80–100 Plätze, Garten 120 Plätze, Bar 31 Plätze.
Miete Fr. 7 000.–/mtl. Ev. günstiger Verkauf.
Tel. 01 261 85 92

P 113702/385892

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



Richtig inserieren:

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

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach, CH-3001 Bern
Tel. 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23

Im Zentrum der Touristen- und Kongressstadt Luzern, nähe Bahnhof und KKL, haben Sie die Möglichkeit, ein sehr schönes ***Hotel zu erwerben.

HOTEL***

Das traditionelle 80-Betten-Hotel ist in Luzern ein Begriff. Die Ausstattung der Zimmer ist sehr gut und entspricht dem heutigen 3*** Standard. Die Restauration kann noch mehr aktiviert werden.

Finanzkräftige Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 113561, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

113561/138240

Wil / SG

Wir vermieten an zentraler, gut frequentierter Lage im Erdgeschoss ein

Café-Restaurant

- ca. 70 Sitzplätze
- 40 bis 50 Gartensitzplätze
- gut eingerichtete Küche
- nähe Sportanlagen
- Parkplätze

Haben Sie Erfahrung im Führen eines Gastro-Betriebes und verfügen Sie über gute Ideen?

Dann sind Sie unsere Person! Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit einem Konzept und Ihren Vorstellungen.

Mosimann Immobilien Treuhand AG
Friedtalweg 20, 9500 Wil
Telefon (071) 913 70 80

P 113578/401766

ZERNEZ GR
(Hotel/Restaurant Alpina zu verkaufen)**

In Zernez, dem Eingangstor zum schweizerischen Nationalpark verkaufen wir umständehalber per sofort **zu äusserst günstigen Konditionen** das gemütliche, sich an zentraler Lage befindliche **Hotel/Restaurant Alpina. Die Liegenschaft verfügt über:

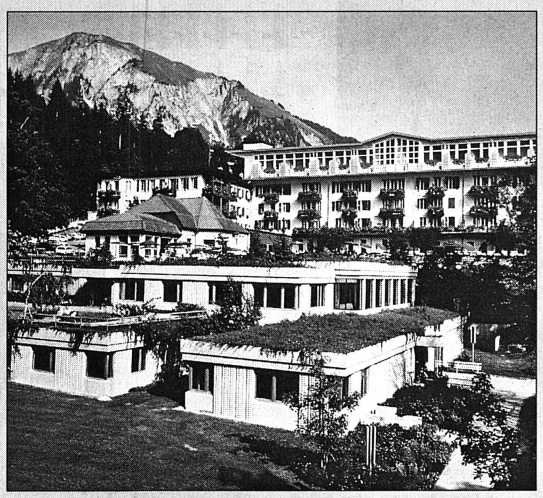
- Restaurant mit 30 Plätzen
- Stübli mit 20 Plätzen
- Speisesaal mit 45 Plätzen
- Wirtewohnung
- 9 Hotelzimmer mit 20 Gastbetten
- Hotelmobiliar und Inventar

Solventen Interessenten erteilen wir weitere Auskunft unter Chiffre 172236.
GrischAnnoncen AG,
Postfach, 7001 Chur

Objekt des Monats: Kurhotel Lenkerhof / Kurzentrum Bad Lenk, Lenk

Eine optimale Plattform für den Investor

Lenk, das südlichste Dorf im Berner Oberland, ist trotz modernster Infrastruktur ein gemütliches Bergdorf. Wunderschöne Simmentaler Chalets prägen das Dorfbild. Die Bevölkerung, aufgeschlossen gegenüber den zahlreichen Feriengästen, ist dem Brauchtum und der Tradition treu geblieben. So ist der Ort mit der stärksten Schwefelquelle der Alpen eine Oase der Ruhe und Erholung geblieben. Das Kurhotel Lenk mit dem in den Betrieb integrierten Bad Lenk liegt etwas oberhalb des Dorfes, direkt an der Skipiste. Wenige Minuten davon entfernt befindet sich die Talstation der Bettelbergbahn. Das ärztlich betreute Kurhotel bietet einem neuen Besitzer verschiedene Nutzungsmöglichkeiten: Ferien- Gesundheits- oder Businesshotellerie.
Verkaufspreis: Fr. 6 800 000.–



*

Detailbeschrieb

Total 81 Zimmer mit 123 Betten
Restauration, Speisesaal,
Halle, Aufenthaltsräume,
Terrasse, Hotelbar und Sitzungszimmer
Personalhaus mit 30 Zimmern
Mineralhallenbad 34°C
(eigene Schwefelquelle)
Arztpraxis, Physiotherapie, Inhalation, Solarium, Fitnessraum
Parkanlage mit Tennisplätzen und Bocciabahn.

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

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

Zu verkaufen

gut positioniertes Restaurant

mit Gästezimmer, Saal und Gartenrestaurant in aufstrebender Gemeinde im Kanton Aargau.

Verkaufspreis Fr. 1,1 Mio.

für die gesamte Liegenschaft mit erheblichen Ausbaureserven (zusätzliche Wohneinheiten) inkl. Betriebsmobiliar.

Der Familienbetrieb ermöglicht das Erzielen eines guten Einkommens.

Solvente Kaufinteressenten mit Kapitalnachweis (Eigenkapital von ca. Fr. 250 000.–) melden sich bitte bei:

Die Wirtschaftsprüfer.
Schökle & Partner GmbH
Finanzcoaching für KMU
Unternehmensberatung und Buchhaltung für Hotellerie und Gastronomie
5074 Eiken
Telefon 062 871 64 64 oder
www.schoekle.ch

P 113400/401643

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Wir suchen

Pächter-Paar

für **Restaurant-Bistro mit Bar** in der Region Aargau/Solothurn, an guter Lage.
Platzangebot: Restaurant 50 Plätze
Stübli 25 Plätze
Bar 30–40 Plätze
Garten/Terrasse 50–60 Plätze
Interessante Mietkonditionen. Mietantritt Mai/Juni 1999 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Werbeagentur R.+P. Marty
Postfach 608, 3098 Köniz

113640/389672

TESSIN

Schloss-Hotel**

Zur Ergänzung unseres Hotel-Teams suchen wir noch

1 Réceptionspraktikantin E-F-D

Unterkunft vorhanden

Bewerbung an Schlosshotel
c.p. 1264 / 6601 Locarno
www.schlosshotel/ticino.com

113560/207888

Restaurant Seerose, Meisterschwanden AG

Nach dem Brand: Wie Phoenix aus der Asche

An Weihnachten 1998 brannte das Restaurant Seerose im aargauischen Meisterschwanden aus. Bloss fünf Monate später, am 17. Mai, ist Wiedereröffnung. Ein gutes Krisenmanagement und der Einsatz aller Beteiligten machen es möglich.

RETO WESTERMANN

Normalerweise steht *Felix Suhner* abends um sieben Uhr im Anzug in seinem Restaurant, begrüsst Gäste und organisiert den Service. Momentan trifft man ihn um diese Zeit in robusten Schuhen und einer staubigen Jacke irgendwo zwischen Zementsäcken und Bretterstapeln im Rohbau seines Restaurants an. Dort dirigiert er die letzten Ausbauarbeiten. Nächstens soll das Restaurant Seerose am Hallwilersee seine Tore wieder öffnen. Vorgesehen war die Renovation eigentlich nicht. Doch am 24. Dezember 1998 hatte eine Kerze den Christbaum in Brand gesetzt. Personen wurden dabei keine ernsthaft verletzt, doch am Gebäude entstand Schaden in Millionenhöhe. Das gesamte Erdgeschoss brannte aus, die anderen Räume wurden durch Rauchentwicklung und Russ stark in Mitleidenschaft gezogen.

Immobilien:
Immer am
ersten Donnerstag
im Monat.



Das Restaurant Seerose in Meisterschwanden steht kurz vor der Eröffnung. Der Brand Ende 1998 verursachte einen Schaden am Mobiliar von 1,5 Mio. Franken. *Foto: RW*

Nicht den Kopf verlieren

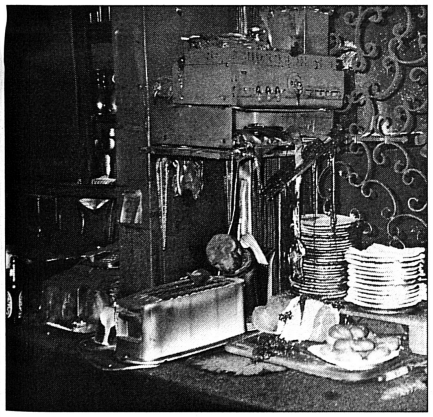
Ein Brand im eigenen Betrieb ist für jeden Hotelier und Gastronom ein Alptraum. Wird er zur Realität und steht man vor einem Trümmerhaufen, gilt es, richtig zu handeln, um den Betrieb innert kürzester Zeit wieder flott zu machen. Drei Bereiche sind dabei wichtig:

- Information von Gästen und Betreuung des «arbeitslosen» Personals.
- Schaden und Leistungen der Versicherungen abklären sowie das eigene finanzielle Engagement ermitteln.
- Rascher Wiederaufbau, um weitere Verluste durch Einnahmensausfälle nicht unnötig zu vergrössern.

Bei der Information der Gäste beginnen die Probleme meist schon: In der «Seerose» verbrannten mit dem Mobiliar auch sämtliche Reservationsunterlagen für die Silverster- und Neujahrsfeier sowie für die nächsten Monate. Felix Suhner versuchte deshalb, seine Gäste via Radiowerbung und Zeitungsinserate zu erreichen. Mit Erfolg: «Niemand ist umsonst nach Meisterschwanden gefahren», sagt Suhner.

Mit zur Gästebetreuung gehörte bei der «Seerose» auch die laufende Information. Mit dem Faltblatt «Brand-Aktuell» wurden die Gäste über den Stand der Dinge, die Hintergründe zum Brand und den geplanten Eröffnungstermin informiert.

Der Lohnausfall des Seerose-Personals ist durch Suhners Betriebsausfall-Versicherung gedeckt worden. Diese bezahlte aber nicht einfach, sondern verlangte, dass möglichst viele Angestellte andernorts untergebracht werden müssten. Durch die Hilfe anderer Betriebe konnte Suhner fast alle Leute plazieren.



Bei einem Brand wird jedes Mobiliarteil einzeln untersucht. *Foto: zvg*

Abschätzungsverfahren

Aufwendiger hingegen war die Schadensabklärung am Gebäude selber: Wird ein Gebäude durch einen Brand zu mehr als einem Drittel zerstört, wendet die Gebäudeversicherung nämlich ein sogenanntes Abschätzungsvefahren an. Neutrale Experten legen dabei zusammen mit Fachleuten der Gebäudeversicherung die Höhe des Schadens fest. Am Schluss der Untersuchung einigen sich die Parteien auf eine Schadenssumme. Im Falle der «Seerose» betrug der Schaden 55% des Gebäudewertes.

Anders sieht das Vorgehen beim Mobiliar aus. Hier wird jedes Stück einzeln untersucht. Lässt es sich instandstellen oder muss es durch ein neues ersetzt werden? Nicht immer eine einfache Frage, wie Felix Suhner feststellen musste. Ein reparierter Ofen, bei dem bei jeder Benutzung der alte Brandgeruch entstehe, nütze ihm wenig, nennt Suhner als konkretes Beispiel. In mühseliger Kleinarbeit wurde über jeden Gegenstand verhandelt. Da und dort musste er in die eigene Tasche greifen, um zu einer befriedigenden Lösung zu kommen.

Aus dem eigenen Portemonnaie

Das gilt auch für die Wiederherstellung des Gebäudes. Gute Versicherungen alleine, wie im Falle der «Seerose», genügen nicht. «Mit dem Geld der Gebäudeversicherung lässt sich der Betrieb zwar wieder aufbauen, aber am Schluss hat man ein Flickwerk», sagt Suhner. Das Vorurteil, sich mit einem Brand sanieren zu können, gilt also nicht. Im Gegenteil: Wer seinen Betrieb wieder anständig einrichten wolle, bezahle einiges aus dem eigenen Portemonnaie. Beispielsweise bei der Bar im Keller des Hauses: Die Gebäudeversicherung schätzte den Schaden auf 30%. Die notdürftig wieder hergerichtete Bar hätte aber nicht mehr zum komplett renovierten Restaurant gepasst. Suhner hat sie deshalb vollständig erneuern lassen und die Differenz selbst bezahlt. Gleiches gilt für andere Teile des Hauses. Dabei hatte er Glück im Unglück: «Der Betrieb ist nur wenig verschuldet, so dass ich einen Bankkredit bekommen konnte», sagt Suhner.

Nachdem Versicherungs- und Kreditfragen geklärt waren, konnte es endlich an die Renovation gehen. Schon vier Tage nach dem Brand hatten Architekt und Innenarchitekt mit der Planung begonnen, noch ohne den Termin für den Baubeginn zu kennen. Trotzdem steckten sie sich ein ehrgeiziges Ziel: Das Restaurant sollte am 17. Mai, knapp fünf Monate nach dem Brand, wieder seine Türen öffnen. Dann feiert der Betrieb sein 22-Jahr-Jubiläum, und es beginnen die umsatzstarken Sommermonate.

Alles ausgeräumt

Drei Wochen dauerte das Ausräumen des Gebäudes, eine weitere Woche lang behandelte eine Spezialfirma alle versengten und defekten Teile, die sich nicht entfernen liessen. Anfang März konnte mit dem Austausch des gesamten Leitungsnetzes im Haus begonnen werden, was weitere vier Wochen in Anspruch nahm. Dann endlich ging es mit dem Innenausbau los. Bis zu 60 Arbeiter sind gegenwärtig gleichzeitig auf dem Bau und arbeiten teilweise sechs Tage pro Woche, um den Zeitplan einhalten zu können.

Jetzt, knapp zwei Wochen vor der Eröffnung, ist vieles bereits fertiggestellt: Im Restaurant hängen die neuen Holzdecken, in der Küche werden die Geräte installiert und die Hotelzimmer warten nur noch auf Maler und Bodenleger. Bleiben die Arbeiter im Plan, kann Felix Suhner am 17. Mai erstmals wieder seinen Anzug aus dem Schrank nehmen und zusammen mit seinen Mitarbeitern die Gäste zur Wiedereröffnung der «Seerose» begrüssen.

Vollbrand: Was tun?

- Provisorisches Büro einrichten (Container usw.).
- Telefon- und Faxnummer des Betriebes auf einer neuen Leitung aufschalten lassen.
- Reservationsdaten: Gäste benachrichtigen, falls ein Backup der elektronischen Gästekartei vorhanden ist. Sind alle Daten vernichtet worden, via Inserate oder Spots im Lokalradio auf die Situation hinweisen.
- Versicherungen benachrichtigen und abklären, wie weit die Kostendeckung geht.
- Befristete Arbeitsstellen für Personal besorgen.
- Termin für Einigungssitzung über die Entschädigungssumme festlegen.
- Durch Fachleute provisorisch abschätzen lassen, wann der Betrieb wieder aufgenommen werden könnte und Termin setzen.
- Falls die finanzielle Situation (Versicherung und Eigenmittel) es zulassen, möglichst rasch einen Architekten mit der Planung des Wiederaufbaus beauftragen. *RW*

Hoteltechnik

Ein Zimmerkühlschrank – vom Gang her auffüllbar

Die Zimmerkühlschränke in den Hotels kontrollieren und wieder auffüllen, ohne die Gästezimmer zu betreten: Möglich ist dies beispielsweise beim System, welches das Genfer Hotel Du Rhône anwendet und auch patentieren liess.

GEORG UBENAUF

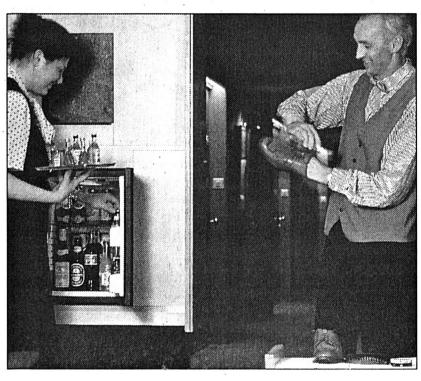
In fast allen Hotelzimmern stehen sie, meist nennt man sie Minibar, weil die Herstellerfirma so heisst. Täglich einmal kommt jemand vom Roomservice, um den Inhalt der kleinen Zimmerkühlschränke zu überprüfen, und Konsumiertes zu ersetzen.

Im feinen Genfer Hotel Du Rhone hat sich ein System bewährt, bei dem die kleinen Zimmerkühlschränke von aussen kontrolliert und nachgefüllt werden, ohne dass das Zimmer betreten werden muss und der Gast gestört wird. Als kürzlich das 200 Zimmer-Haus an die von Monaco aus operierende Hoteliersfamilie Rafael überging, stiessen die Neuerwerber auf diesen simplen Trick. Jeweils zwischen zwei Zimmertüren befindet sich im «Du Rhône» eine schmale Doppeltür, eigentlich sogar eine Vierfach-Tür. Dahinter befinden sich jeweils zwei lange Ausziehfächer, wie man sie aus Apotheken oder modernen Küchen kennt. In jedem dieser Ausziehfächer ist ein kleiner Zimmerkühlschrank befestigt mit einem ebenso kleinen Barfach für Gläser, Utensilien und kleinen Snacks. Das linke der beiden Ausziehfächer ist nach links offen, das rechte nach rechts. Schiebt man sie – frisch gefüllt und überprüft – zurück, stehen sie im jeweiligen Zimmer hinter einer Tür, die vom Gast geöffnet werden kann. Das Schiebeelement von aussen bewegen kann nur, wer vom Roomservice den dafür notwendigen Sicherheitsschlüssel ausgehändigt bekommen hat.

Auch mit Schuh-Schubschrank

Warum es eigentlich eine Vierfach-Tür ist, enthüllt sich bei anderer Gelegenheit: Abends nämlich kann der Gast unter der Tür für den Zimmerkühlschrank eine andere, kleinere Tür öffnen, um seine Schuhe für den nächtlichen Putzservice hineinzustellen. Von aussen werden dann zu sehr früher Stunde die kleinen Schubfächer geöffnet, der Zimmerservice nimmt die Schuhe heraus, putzt sie und schiebt das Fach mit dem gesäuberten Schuhwerk zurück ins Zimmer.

Die Idee für diese simple Lösung stammt von der Familie Lendi, die das «Du Rhone» besass, ehe es an die Rafael-Gruppe verkauft wurde. Die Kühlschränke stammen aus dem Hause Siemens. Sie enthalten eine geräuschlose Ventilation, damit das Kühlaggregat trotz des geschlossenen Raumes, in dem es steckt, sich nicht überhitzt. Im «Du Rhone» ist man sehr stolz darauf, eine so einmalige Lösung gefunden zu haben. *Nicole Santschi*, Verantwortliche für Marketing und Verkauf, sagt sogar, dass es sich «um ein patentiertes System des Hotels» handle.



Vom Etagengang aus lassen sich die Schubfächer mit den Zimmerkühlschränken öffnen, ohne dass der Gast gestört wird. Darunter sind jeweils kleine Schuh-Schubschränke für den Schuhputzservice. *Foto: zvg*

Gute Ideen haben auch Nachteile

Dass auch eine gute Idee Nachteile haben kann, weiss man im «Du Rhone» natürlich auch. Erstens steht nicht eine gewohnte Minibar frei im Raum und kann dahin gerückt werden, wo sie für den Gast am praktischsten stünde. Und zweitens ist das System nicht gerade billig. Zwischen 8000 und 10 000 Franken kostet es nach Auskunft des zuständigen Architekturbüros Christen in Genf, wenn eine solche doppelte Schiebetür von Grund auf erneuert werden muss.

Der Vorteil für das auf Service bedachte Hotel am Genfer See: Der Etagenkellner kann ein- bis zweimal täglich die Bestände überprüfen und den Inhalt der kleinen Kühlschränke auffüllen. Und dies, ohne den Gast zu stören.

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

Super Spezial Angebot

für unsere verehrten Hotelkunden
Garnituren Bettwäsche

1 Duvetanzug Gr. 160 x 210 cm, 1 Kissenanzug Gr. nach Wunsch
100% Hotelqualität Baumwolle, (koch- bleich- und chlorecht)
***"MARSEILLE"** reseda-grün (Stoffmuster bei uns erhältlich)*
***** Einmaliger Tiefpreis** Fr. 42.00***
per Garnitur (exkl. MWSt)
es hed solang's hed

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

Gästezimmer Modell Lucerne

Zimmer komplett
Fr. 3998.-

inkl. Transport + Montage, Garantie

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

---

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR VERKAUFEN WEGEN UMBAU ZU GÜNSTIGEN KONDITIONEN EIN NEUWERTIGES KLEININVENTAR BESTEHEND AUS:

- MASCHINEN UND APPARATE
- GLAS, PORZELLAN, BESTECK
- WÄSCHE
- DIVERSES

RUFEN SIE UNS AN, WIR SENDEN IHNEN GERNE DAS ENTSPRECHENDE INVENTAR DER GASTROSUISSE.

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

JABERG – POTEMA

Nettoyage de matelas
par rayon Ultraviolet
à votre domicile.

Téléphone et Fax: 0878 802 946

112578/398630



Samba Brasil
Die brasilianische Tanzshow aus Rio de Janeiro

Silvester 2000 noch freie Termine

Das Show- und Unterhaltungsprogramm für Disco und Dancing, Firmenveranstaltungen/Bankette und sonstige Vereinsanlässe.

Information und Reservation bei
Daniel Disler und Henrique Pereira
Telefon/Fax: 01 422 16 25 – Natel: 079 605 88 81

111625/400729

SHT – SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG
TREFIDA TREUHAND-GESELLSCHAFT AG

DIENSTLEISTUNGEN

- Businesspläne und Controlling
- Steuer- und Rechtsberatung
- Sanierungen und Restrukturierungen
- Kauf und Verkauf
- Rechnungswesen und Löhne
- Revisionen
- Inventarschätzungen

SCHLIEREN
Wiesenstrasse 10 A 8952 Schlieren-Zürich
Tel. 01 731 12 31 Fax 01 731 18 38 E-mail: zurich@trefida.com

BERN
Liebefeldstrasse 75 3097 Bern-Liebefeld
Tel. 031 974 00 55 Fax 031 974 00 56 E-mail: bern@trefida.com

TREFIDA GRUPPE
http://www.trefida.com

Zürich, Montreux, Genf, Bern, Sitten, Lugano, St. Moritz, Villars-sur-Gläne

---

An alle Gastwirte:

Haben Sie in Ihrem Betrieb eine freundliche Gaststube oder ein Säli, so vermitteln, helfen und organisieren wir für Sie

ungarische Spezialitäten-Wochen

– Personal für Küche, Service und Zigeunermusiker
Es bringt Ihrem Betrieb Umsatzzunahme und gute Reklame.

Detaillierte Informationen erhalten Sie unter Tel./Fax 033 223 25 60

113614/401777



Wir lösen Ihnen sämtliche lufttechnischen Probleme.



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

107930/397959





SCHÄTZUNGSABTEILUNG

Gastroconsult AG · Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich
Tel. 01/ 377 54 08 · Fax. 01/ 372 06 64

Wir empfehlen uns als kompetenter und zuverlässiger Partner für:

Aufnahmen – Inventar – Übergaben
Objektabnahmen – Liquidationen

für alle Hotel- und Gastgewerbebetriebe im In- und Ausland

GASTROCONSULT

Votre partenaire compétent, neutre et fiable en cas

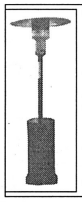
Remises ou Reprises d'inventaires
Liquidations

pour tous les hôtels, cafés et restaurants en Suisse et à l'étranger

Tél. 021/ 721 08 09 · Fax. 021/ 721 08 21
Gastroconsult SA · Av. Général Guisan 42 · 1009 Pully

SERVICE ROMAND D'ESTIMATION

92452/240117



Wärmestrahler

Helios Radiant

... für Bars, Terrassen, Zelte 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

WIRZ
Hygiene 2000 Plus

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

Herstellung und Vertrieb von ökologischen und biologischen Desinfektions- und Reinigungskonzentraten

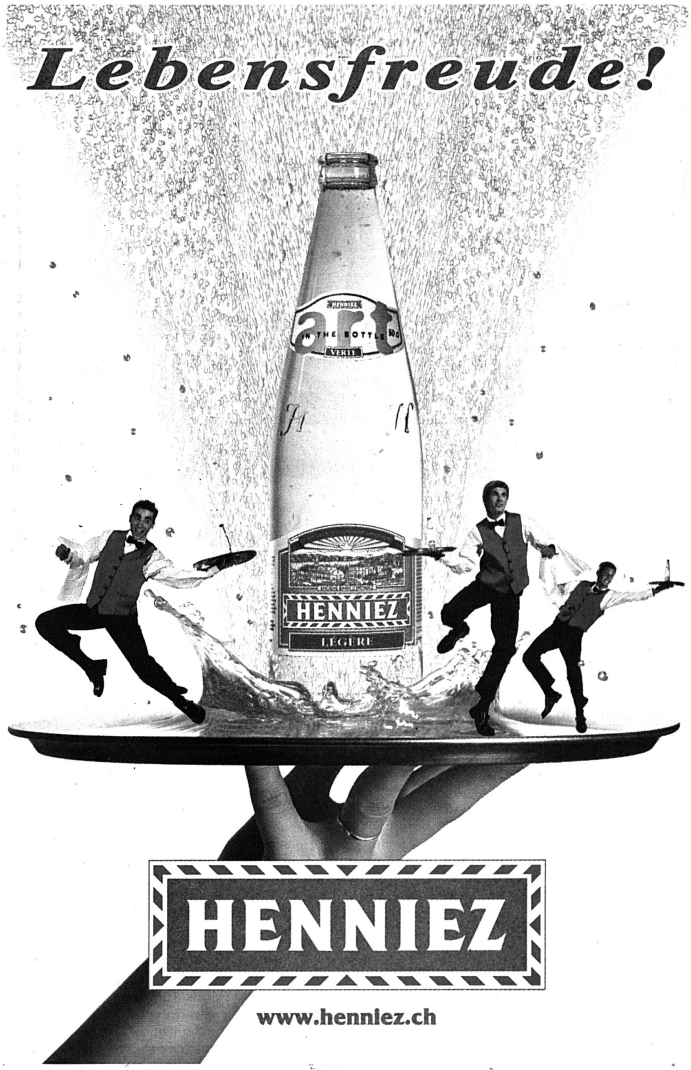
Wir suchen für die ganze Schweiz

Gebietsvertretungen

Ihre Chance zur Selbständigkeit

Unsere Kunden schätzen unsere Produkte, Preise und Qualität

112021/400919



D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Expo.01: des lits supplémentaires

L'Expo.01 prend forme et, depuis quelque temps, les informations sur l'état d'avancement des travaux se précipitent. Ainsi, en début de semaine, ses responsables ont annoncé notamment, qu'après deux ans de «préparatifs intenses», ils sont en mesure de proposer 10 000 lits supplémentaires dans la région de l'exposition. Environ 1300 chambres seront, par exemple, disponibles dans des hôtels modulaires, a indiqué la présidente de la direction générale de la manifestation, Jacqueline Fendt. Elle a ajouté que ces lits supplémentaires créent les conditions nécessaires pour que les visiteurs de l'exposition restent plusieurs jours sur place. Page 5

Cent destinations sous le signe de «RailAway»

Des études de marché, effectuées en Suisse, ont montré que quatre personnes sur cinq voudraient entreprendre davantage d'excursions et de voyages, mais qu'elles ne sont pas en mesure de le faire faute de ressources financières. Les CFF entendent combler cette lacune en proposant leur nouvelle marque «RailAway». Du 1er mai au 30 octobre, le public pourra gagner, en train, bien entendu, une centaine de destinations touristiques suisses, grâce à des arrangements offrant des réductions de prix allant de 10 à 30%, voire 80%. La carte-famille permettra même aux enfants de moins de seize de voyager gratuitement. Page 5

La volonté d'expansion de Inter Europe Hotels

Le groupement Inter Europe Hotels (IEH) entend accroître ses activités dans un proche avenir. Cela, grâce notamment à son projet intitulé «Stratégie 2000» qui permettra au groupement d'être actif non seulement dans la commercialisation des chambres d'hôtel, mais également dans le management hôtelier et dans les systèmes de restructuration. A cet effet, un contrat de collaboration a été signé avec la société anonyme Düring Management de Lucerne. D'ici la fin de l'année, IEH aimerait en outre voir passer de 75 à 100 le nombre de ses membres. Parmi d'autres projets d'avenir, IEH entend également se lancer dans le franchisage d'ici deux ans. Page 8

Crédit hôtelier: appel à la garantie fédérale

La Société suisse de crédit hôtelier a obtenu l'an passé «un bon résultat opérationnel». Toutefois, la situation difficile de l'hôtellerie a eu une influence marquée sur son activité. Un montant record de pertes effectives sur prêts et cautionnement a été enregistré. L'évolution négative des risques a contraint la société à faire appel, pour la première fois de son histoire, à la garantie fédérale par le biais de la compensation avec les créances de la Confédération et, ceci, à raison de 9,3 millions de francs. La société indique que 66% des cautionnements et crédits accordés en 1998 ont contribué à l'amélioration qualitative de l'offre touristique. Page 9

Les soirées de Noël se préparent déjà en mai

Noël tombe certes toujours le 25 décembre, mais les préparatifs pour «vendre» les soirées de Noël aux différentes entreprises commencent chaque année plus tôt. En Allemagne, il est ainsi coutume de dire que Noël commence déjà au mois de mai. Cela vaut en tout cas pour plusieurs restaurateurs de Francfort qui proposent en mai déjà ce genre de soirée sur le thème de «Weihnachtissimo» ou «die Stille Nacht, in der jeder lacht» que l'on peut librement traduire par «Noëlissime» ou «La soirée de Noël avec du rire à la pelle». La formule la plus en vogue pour ce genre de soirées de Noël est celle du «All inclusive» où tout est compris, même les boissons, qu'elles soient alcoolisées ou non alcoolisées. Page 11

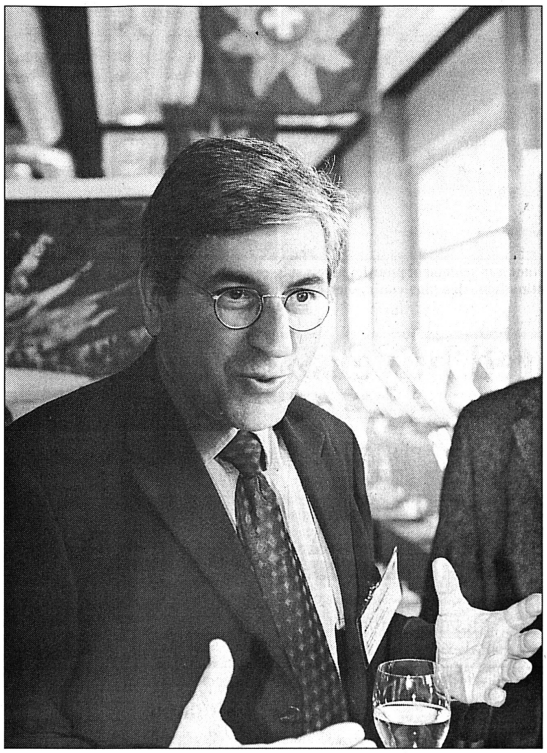
Démission de Marco Hartmann

Surprise, admiration, reconnaissance

C'est la surprise, l'admiration et la reconnaissance qui prévalent après l'annonce, la semaine dernière, de la démission du directeur de Suisse Tourisme (ST), Marco Hartmann. Les responsables touristiques romands que nous avons interrogés saluent en effet le travail que le directeur grison a réalisé depuis 1995 à la tête d'une organisation dont on reconnaît la complexité de sa mission.

MIROSLAW HALABA

Le passage de Marco Hartmann, 48 ans, à la direction de ST, organisation qu'il quittera «dans le courant de l'automne» laissera une empreinte visible. L'annonce de son départ a, dans l'ensemble, déjà pris de court les professionnels de la branche. «Ce fut une grande surprise pour tous, car rien ne laissait entrevoir ce départ rapide», commente le président de la Conférence des directeurs régionaux du tourisme et directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), *Charles-André Ramseier*. «J'ai été très surpris. Nous venions de passer des journées fastes (ndlr: la Journée des vacances et le STM) et l'on ne s'attendait pas à cette décision», déclare le vice-président de ST, *Pierre Schwitzguebel*. Directeur de Sion Tourisme, *Eddy Peter* avoue n'avoir pas été surpris. On comprend cependant pourquoi lorsqu'il ajoute: «C'est le sort des hommes compétents que d'être appelés ailleurs. C'est, en fait, une fleur que l'on fait au tourisme suisse en venant chercher l'homme qui est à sa tête.» Certes, personne n'aurait pensé que Marco Hartmann reste dix ans à son poste. Toutefois, nombreux sont ceux qui auraient souhaité qu'il poursuivie son activité durant un ou deux ans au moins. «De nombreux programmes et actions sont actuellement en cours», fait remarquer le président de Genève Tourisme et de la Société des hôteliers de Genève, *Christian Rey*. Directeur de Genève Tourisme, *François Bryand* regrette «profondément» ce départ, pour la personnalité de Marco Hartmann, d'une part, mais aussi parce que le tourisme a besoin de stratégies à moyen et à long terme.



Les professionnels interrogés le disent: Marco Hartmann y mettait du sien pour maintenir le dialogue avec ses partenaires. *Photo: Laurent Missbauer*

Bilan positif

Pour l'ensemble des professionnels interrogés, le bilan de l'activité de Marco Hartmann est positif, voire élogieux. A l'instar du patron de l'OTV, *Yann Engel*, directeur de Tourisme neuchâtelois, parle d'un «bilan extrêmement positif». L'apport du marketing dans les méthodes de ST est le point le plus souvent relevé par nos interlocuteurs. Ils citent cependant aussi l'amélioration de l'image du tourisme helvétique dans le monde, la «dynamique» et le «sang neuf» que Marco Hartmann a apporté à ST. «Il a fait un grand travail pour fédérer des intérêts qui ne sont pas évidents à fédérer», dit Yann Engel. Quant à François Bryand, il déclare: «J'ai eu le sentiment que les collaborateurs placés sous la direction de Marco Hartmann développaient un marketing professionnel et intelligent qui commençait à porter ses fruits.»

S'il y a également des aspects négatifs dans ce bilan, ils ne sont pas nombreux et sont, en général, atténués et mis sur le compte de l'ampleur et de la difficulté de la tâche que le directeur de ST devait accomplir. «Avec des dossiers aussi ardus, il est difficile de plaire à tout le monde», souligne le président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, *Daniel Krähenbühl*.

Des critiques aussi

C'est surtout le mode de communication de Marco Hartmann qui a créé quelques problèmes. «On aurait parfois souhaité qu'il cherche un peu plus le contact avec les régions», commente *Chris Zoebeli*, directeur de Montreux Tourisme. Faisant allusion à la campagne de publicité en faveur de la «Suisse, pays de vacances», Christian Rey souligne: «Il y a eu un grand manque de communication qui a fait réagir les villes. Charles-André Ramseier déclare sur le même sujet: «Ses options n'ont pas toujours été comprises par la base». Eddy Peter et Chris Zoebeli estiment aussi que le retrait de collaborateurs expérimentés des marchés extérieurs a été quelque peu prématuré. On reconnaît cependant que Marco Hartmann n'a pas hésité à donner un coup de barre pour corriger les lacunes. «La démarche est devenue participative», dit Charles-André Ramseier. La récente Journée des vacances l'a, d'ailleurs, bien montré.

En fait, les choses ne pouvaient apparemment que s'arranger, car Marco Hartmann y mettait du sien pour maintenir le dialogue avec ses partenaires. Les professionnels interrogés le disent aussi. «Il avait une grande faculté d'écoute, il faisait preuve de rondeur dans le dialogue et de beaucoup de gentillesse», dit Yann Engel. «Nous avons eu un plaisir immense à travailler avec Marco Hartmann», souligne Pierre Schwitzguebel. Quant à François Bryand, il relève: «Nous avions un contact extrêmement agréable avec Marco Hartmann et cela nous manquera. C'était une personne plus que sympathique et très ouverte.»

Quel successeur à Marco Hartmann?

Il s'agit maintenant de remplacer *Marco Hartmann*. Le comité de Suisse Tourisme (ST) se réunira vendredi 7 mai «pour définir les modalités» de la succession. Une tâche difficile? Les avis sont partagés.

Vice-président de ST et membre du comité qui avait proposé la candidature de Marco Hartmann, *Pierre Schwitzguebel* est optimiste. «Lors du choix de Marco Hartmann, nous avions énormément de candidatures et nous avions fait un choix parmi un parterre de personnalités de qualité, de très haute qualité, même. Je ne doute donc pas que nous trouverons la personne idéale pour succéder à Marco Hartmann», dit-il.

Président de Genève Tourisme ét de la Société des hôteliers de Genève, *Christian Rey* est plus nuancé: «Certes, il y a d'excellentes personnes dans le tourisme suisse, mais l'activité de Suisse Tourisme dépend beaucoup du directeur. Il faudra donc trouver l'oiseau rare.»

Le directeur de Tourisme neuchâtelois, *Yann Engel*, exprime, en revanche, un avis plus tranché: «Ce ne sera pas évident de trouver un successeur. Il faut avoir d'énormes qualités pour occuper ce poste, un poste extrêmement exposé. Le candidat idéal ne sera pas facile à trouver.» A quelles qualités pense-t-il? «Un esprit fédérateur, des qualités d'écoute, une faculté d'absorber la pression», répond le Neuchâtelois.

Marco Hartmann quittera son poste cet automne. Si son successeur n'est pas trouver pour cette période, ST devrait toutefois poursuivre son activité sans difficultés. «Marco Hartmann est entouré de personnes compétentes. Les cadres, les directeurs et les responsables de marché font du bon travail. Tout ne s'écroulera donc pas», dit le directeur de l'OTV, *Charles-André Ramseier*.

Son homologue genevois, *François Bryand*, abonde dans le même sens: «Suisse Tourisme est une organisation de marketing qui ne repose pas sur un seul homme. Ce remplacement est cependant un virage important qu'il faudra négocier rapidement et le mieux possible.» *MH*

Assemblée générale de la SHLE

Les tomates et les lauriers du président

L'originalité et la convivialité des assises annuelles publiques de la Société des hôteliers de Lausanne et environs (SHLE) sont devenues une tradition fort sympathique dans le paysage statutaire du tourisme printanier. Atmosphère.

JOSÉ SEYDOUX

Au terme d'une séance interne réservée aux membres de la société et rapidement menée, le président *Jacques Pernet* a invité le monde politique, économique et touristique lausannois à une rencontre informelle suivie d'un cocktail. Ce fut le cas à nouveau lundi en fin d'après-midi, au Lausanne Palace, où, sur le thème «Quelle formation pour l'hôtellerie et le tourisme?», quatre orateurs sont venus présenter, en quelques minutes, «leur» école. Il s'agissait des directeurs suivants: *Olivier Chevallaz* (Ecole suisse de tourisme de Sierre), *Oskar Sykora* (Ecole hôtelière de Genève) et *Maurice Zufferey* (Ecole hôtelière de Lausanne), ainsi que de *Jean-Michel Illi*, directeur du Bureau romand de la SSH, qui a exposé les possibilités d'apprentissage.

A ses membres, le président de la SHLE a expliqué le problème majeur que représentent les finances de leur principal partenaire: Lausanne Tourisme. Tout en se félicitant des nouvelles dispositions prises à cet égard récemment par la Ville, Jacques Pernet est d'avis qu'il manque des ressources à cet office de promotion et de vente «nécessaire à notre survie» pour mener à bien sa tâche et rester dans la cour des grands. Il a aussi remercié ses membres de leur engagement politique (Constituante, Table ronde, Conseil communal), relevé les efforts de Déclic (Défense du commerce lausannois et des intérêts communs) sur le front de l'ouverture prolongée des magasins et de la défense des intérêts touristiques en général, et a exhorté ses hôteliers à adhérer à SDM, «Lausanne Tourisme devant être la plaque tournante de l'offre lausannoise».

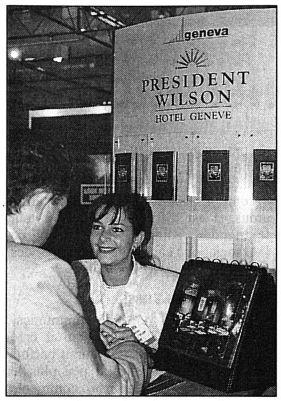
Une année récompense

L'excellent cru hôtelier «Lausanne 1998» (820 000 nuitées, soit 5% de plus en un an, 13% en deux ans) permet aussi au président de la SHLE de rappeler que 80% du chiffre d'affaires d'un hôtel retourne dans le tissus économique et social sous forme d'emplois, de fournitures de biens, de services, d'entretiens et de rénovations. Et Jacques Pernet de s'inspirer d'un grand quotidien pour distribuer ses «tomates et lauriers» 1999, les premières étant heureusement moins nombreuses que les seconds…

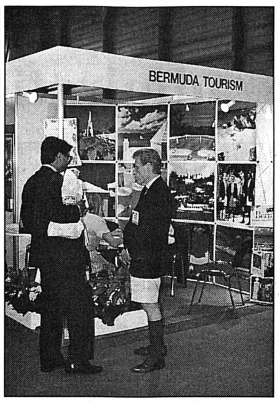
Des lauriers d'abord aux autorités avec qui la SHLE entretient des relations qualifiées d'excellentes (on ne peut en dire autant dans toutes les villes!); à Lausanne Tourisme, pour son efficacité sur les marchés en dépit de moyens insuffisants, et à tous ceux qui, milieux hôteliers compris, ont participé à l'assainissement de ses finances; aux fédérations sportives internationales fidèles à Lausanne; aux deux palaces lausannois qui investissent des fortunes dans leur rénovation… et aux petits hôteliers qui travaillent beaucoup pour satisfaire leurs hôtes; enfin aux institutions d'éducation (UNIL, EPFL, HES, EHL et autres écoles supérieures ou privées) pour leur dynamisme et leur rôle d'ambassadeurs de Lausanne. Des tomates aussi «aux syndicats qui bloquent les ouvertures retardées des commerces, tant attendues par la population et les touristes»; à ceux qui pensent que cotiser à Lausanne Tourisme n'est pas pour eux, mais toujours pour les autres; à ceux aussi «qui, frileusement, considèrent l'investissement hôtelier comme un grand risque et gèlent ainsi l'expansion touristique».

Tourisme d'affaires

EIBTM '99







L'EIBTM sera une nouvelle fois très important non seulement pour les hôtels suisses en général et genevois en particulier, mais également pour d'innombrables destinations, des plus communes aux plus exotiques telles que la Corée ou les Bermudes. *Photos: Laurent Missbauer*

3300 «hosted buyers» attendus

Le millésime 1999 de l'EIBTM, le salon européen pour les voyages d'affaires, les voyages de stimulation et les conférences qui se tiendra au Palexpo de Genève du 18 au 20 mai, ne diffèrera pas beaucoup des onze millésimes précédents. Tout au plus, les responsables de l'EIBTM annoncent une augmentation de l'ordre de 7% du nombre des «hosted buyers», les visiteurs invités aux frais des organisateurs. Ces «hosted buyers» seront au nombre de 3300 cette année.

LAURENT MISSBAUER

L'EIBTM (European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition) a été créé il y a onze ans pour répondre principalement aux besoins des sociétés européennes concernées par l'organisation de congrès, de conférences et de campagnes de voyages de motivation. Une des principales caractéristiques de ce salon particulièrement important pour les hôteliers et les offices du tourisme suisses spécialisés dans le tourisme d'affaires est que sur les 5250 visiteurs individuels attendus, 3300 sont des visiteurs invités aux frais des organisateurs.

THE EUROPEAN IBTM
18-20 May 1999
Palexpo, Geneva

Recherche de conseils

Ces «hosted buyers», comme on les appelle dans le jargon de la profession, «soigneusement» sélectionnés, «planifient, organisent et prennent d'importantes décisions budgétaires concernant les conférences (27%), les voyages de stimulation et de motivation (23%), les voyages d'affaires (14%), les congrès (14%), les événements spéciaux/formation du personnel (12%) et le lancement de produits (10%)», indiquent les organisateur de l'EIBTM.

Les visiteurs de l'EIBTM sont à la recherche de conseils et d'informations sur la planification de leurs voyages, sur la sélection des destinations, sur la création et l'organisation de voyages de motivation inoubliables, ainsi que sur la réalisation d'événements et de réception de grande ampleur, peut-on encore lire dans le dossier d'information de l'EIBTM. La surface totale de l'exposition sera de 15 000 mètres carrés (14 200 en 1998) et accueillera 2500 exposants représentant 112 pays.

Une attention toute particulière sera accordée cette année au concept du «bien-être en voyageant». Un centre de relaxation, animé notamment par l'Hôtel Mirador du Mont-Pèlerin et par la société Exercise Executives, expliquera à l'EIBTM, démonstrations à l'appui, comment inclure cet aspect santé dans les programmes d'événements et de voyages de stimulation. Différents séminaires seront également organisés à partir du lundi 17 mai déjà sur des thèmes aussi variés que «Comment trouver de nouveaux clients pour les voyages de stimulation» et «Des prestations pour voyages de stimulation fournies par l'hôtellerie». Ce dernier thème sera abordé le 17 mai, de 14 heures à 17 heures, et démontre comment les hôteliers peuvent contribuer au succès d'un programme de stimulation.

Tourisme neuchâtelois

Tripler le chiffre d'affaires réalisé par les congressistes

Tourisme neuchâtelois entend désormais davantage jouer la carte des congrès. Il a créé à cet effet «Congress Services», une cellule de marketing qui devrait tripler le chiffre d'affaires réalisé par les congressistes dans le canton de Neuchâtel. Le chiffre d'affaires annuel devrait ainsi passer de 1,3 à 4 millions de francs en 2001.

LAURENT MISSBAUER

A fin 1998, en procédant à l'analyse de ses missions, Tourisme neuchâtelois a créé une cellule consacrée aux activités liées aux congrès. Cette cellule, intitulée «Congress Services» est aujourd'hui «parfaitement opérationnelle», a annoncé, à l'occasion d'une conférence de presse qui s'est déroulée la semaine dernière à l'Hôtel de La Croisée à Malvilliers, *Marc Schüssel*, directeur de «Congress Services», une responsabilité qu'il assumera en plus de la direction des régions et de l'accueil à Tourisme neuchâtelois.

Neuchâtel Congress Services

Des objectifs «ambitieux»

Au sein de «Congress Services», Marc Schlüssel sera secondé par *Stéphane Zuccolotto*, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, ainsi que par *Michèle Crelier*, qui compte 35 ans d'expérience à Tourisme neuchâtelois. «Cette nouvelle cellule consacrée aux congrès aura une orientation totalement commerciale étant donné que le segment «congrès» se situe au sommet de la pyramide des retombées économiques par personne dans la branche du tourisme», a indiqué Tourisme neuchâtelois.

Avec l'approche de l'échéance d'Expo.01 et fort des grands événements organisés dernièrement sur place tels que le Tour de France, les championnats du monde d'escrime à La Chaux-de-Fonds et le récent Switzerland Travel Mart, le canton de Neuchâtel «bénéficie d'un degré d'attention particulier» que Tourisme neuchâtelois entend exploiter avec des objectifs qu'il qualifie d'«ambitieux». Ces objectifs sont les suivants: augmenter le nombre des nuitées des congressistes de 4000 à 9000 d'ici 2001, augmenter la dépense moyenne des congressistes et tripler le chiffre d'affaires réalisé par les congressistes en le faisant passer de 1,3 à 4 millions de francs.

L'action de «Congress Services» couvrira trois secteurs principaux, soit la promotion, la gestion logistique ainsi que la sélection des fournisseurs et des partenaires, a encore expliqué Tourisme neuchâtelois. La promotion s'appuiera sur un document d'appel intitulé «Congrès en Pays de Neuchâtel» et édité en français, en allemand et en anglais. La démarchage s'adressera aux entreprises, aux associations, aux fédérations, aux clubs, ainsi qu'aux groupes politiques. Le recours à des mailings ciblés, à des annonces dans des médias économiques tels que Bilanz et à la présence lors de salons spécialisés comme Swiss Event à Zurich constitueront l'essentiel de l'action promotionnelle.

«Prix congrès» dans les hôtels

La gestion logistique s'effectuera à travers des conditions cadres «clairement définies» avec les partenaires. A cet effet, Tourisme neuchâtelois travaillera sur la base de nouvelles conventions qui règleront notamment les relations avec l'organisateur du congrès et la Société des hôteliers neuchâtelois (SHN). Les «prix congrès» pour les nuitées seront ainsi établis selon des tarifs préférentiels convenus avec la SHN. Enfin, pour «assurer une prestation de qualité» et pour permettre le financement de «Congress Services», Tourisme neuchâtelois s'entourera d'un pool de fournisseurs agréés. Tous les membres du pool seront liés par une convention et Tourisme neuchâtelois se verra ristourner une commission pour les mandats octroyés.

FORMATION

IFCAM

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 14h30 à 16h00 ❑

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**

IMMOBILIER

tourisme hotel+ revue
Abonnements par fax
031 370 42 23

Nous cherchons ★ des hôtels ★
(pour investisseurs)
Veuillez adresser vos offres détaillées:
CFM Marketing GmbH • Tegernseer
Landstrasse 161, D-81539 München
Tel. 0049 89 6970050 + Fax 0049 89 6970187
113562/390154

Hospitalité & esprit d'entreprise

Vous détenez les caractéristiques suivantes: une grande ouverture d'esprit, beaucoup de charisme, vous êtes bilingue et vous disposez de solides bases en gastronomie. Si vous pouvez répondre par l'affirmative à ce qui précède, alors vous n'êtes pas seulement prêt pour le 21ème siècle mais êtes aussi notre partenaire idéal pour le poste de gérant de

l'Auberge de la Sauge, Cudrefin

aux frontières des cantons de Berne, Fribourg, Neuchâtel et Vaud, pour beaucoup, l'une des plus belles régions de notre pays.

Dans le cadre du concept nouveau déjà approuvé dans ses grandes lignes par le mandant et propriétaire, les thèmes de la gastronomie, de la protection de la nature et des oiseaux ainsi que de l'agriculture biologique seront liés à une offre globale unique. En votre qualité d'entrepreneur responsable pour l'hébergement et la restauration vous êtes la clé du succès espéré. Votre engagement pour la réalisation et la mise en place du concept est souhaité et ce, dès le commencement.

Si vous vous sentez concerné par cette annonce, n'hésitez pas à vous adresser directement à Monsieur Norbert Riesen ou à nous envoyer votre dossier complet à l'adresse ci-dessous:
Monsieur Norbert Riesen
SHT Schweizerische Hotel-Treuhand AG
Liebefeldstrasse 75, Postfach 35, 3097 Liebefeld
Tél. 031 974 00 55, Fax 031 974 00 56
e-mail: bern@trefida.com
113608/394175



AVIS MORTUAIRE

La direction et le personnel de l'office des Congrès et du Tourisme de Montreux ont la profonde tristesse de faire part du décès de

Madame
Ursula HUNZIKER
coordinatrice de congrès

Survenu le 23 avril 1999, dans sa 62ème année.

Pendant près de vingt années, Madame Hunziker à consacré son énergie et son savoir au développement du tourisme de congrès dans notre station.

Ses qualités humaines et son sens des réalités ont été appréciés de tous, collègues, prestataires et clients.

Nous garderons de Madame Hunziker le souvenir d'une femme engagée, dévouée sans réserve et fidèle dans l'accomplissement de son travail.

Pour les obsèques, prière de consulter l'avis de la famille.

PR 113605/379433

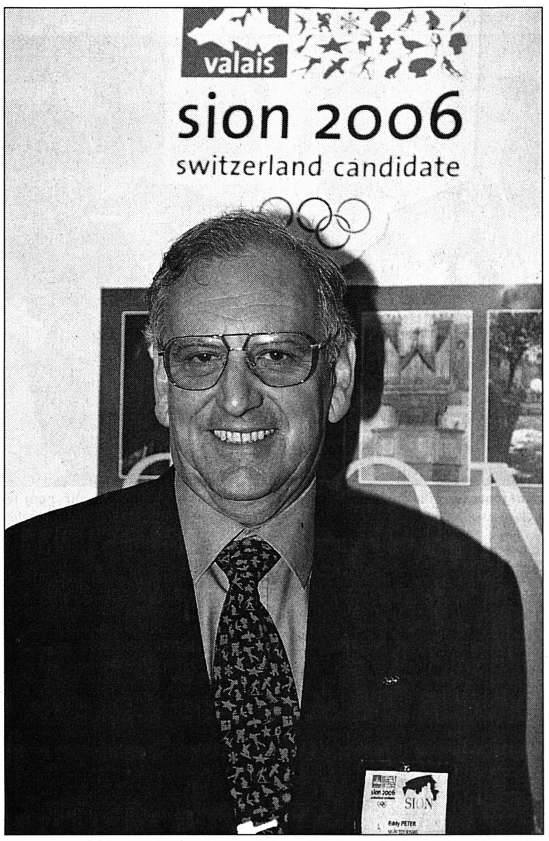
Eddy Peter, nouveau président de l'ASDT

«Il est impératif de mieux former les jeunes»

Nommé ce printemps à la tête de l'Association suisse des directeurs de tourisme (ASDT), Eddy Peter, directeur de Sion Tourisme, porte un regard très intéressant sur la formation touristique des jeunes, ainsi que sur les chances de la candidature de Sion aux JO de 2006. Eddy Peter entend par ailleurs accepter également les vice-directeurs à l'ASDT et rêve d'une association des Villes heureuses qui comprendrait aussi des villes telles que Montreux, Nyon ou Morat.

Interview:
LAURENT MISSBAUER

Lors de votre récente élection à la présidence de l'ASDT, vous aviez confié que la formation touristique des jeunes constituerait une de vos priorités. Comment entendez-vous vous atteler à cette tâche?
Une des priorités à laquelle j'entends m'atteler est effectivement l'amélioration de la formation touristique pour les jeunes. Sur ce plan, la Suisse se trouve en retard par rapport à des pays comme l'Allemagne ou les Pays-Bas. Nous avons certes d'excellentes écoles hôtelières en Suisse, mais la formation de ceux qui se trouvent au contact direct des touristes, au guichet d'accueil ou à la réception, doit être améliorée. Une amélioration qui passe notamment par une meilleure sensibilisation au tourisme et un meilleur apprentissage des langues dans les écoles professionnelles. A l'ASDT, nous allons essayer d'intervenir dans ce sens auprès des responsables de l'instruction publique.



Nouveau président de l'ASDT, Eddy Peter est également très actif au niveau des Villes heureuses de Suisse et de la candidature de Sion aux Jeux olympiques d'hiver de 2006. *Photo: Laurent Missbauer*

Et quelles seront vos autres priorités?
Je souhaite tout d'abord simplifier l'admission des membres à l'ASDT. Actuellement, le directeur d'un office du tourisme doit être directeur depuis au moins deux ans avant d'être admis dans notre association. Pour ma part, je suis favorable à ce que cette période de deux ans soit ramenée à trois mois. Cela permettrait aux jeunes directeurs d'office du tourisme de profiter plus tôt de l'expérience des autres membres de l'ASDT. Je suis également favorable à l'admission des vice-directeurs. Une autre priorité que je me suis fixée consiste à améliorer les relations avec nos partenaires, qu'il s'agisse de Suisse Tourisme, de la Fédération suisse du tourisme ou de notre organe officiel, l'*hôtel + tourismus revue*.

Comment faire pour revaloriser les professions du tourisme?
Il faut remettre inlassablement l'ouvrage sur le métier et dire haut et fort que nous avons la chance, dans le tourisme, d'effectuer un travail d'une immense variété. Il n'y a en effet jamais de routine dans le tourisme. Il faut également bien expliquer que les horaires irréguliers présentent aussi des avantages. En tant que président de l'ASDT, je vais m'employer à ce que les professions du tourisme soient davantage reconnues et estimées. Il faut impérativement valoriser tous les acteurs touristiques, qu'ils soient serveurs ou femmes de chambre. Tous les maillons de la chaîne sont en effet importants. Et cette valorisation ne doit pas seulement passer par le salaire.

«Il faut valoriser tous les acteurs touristiques, qu'ils soient serveurs ou femmes de chambre.»

En tant que directeur de Sion Tourisme, vous êtes également impliqué au premier chef au sein de l'association des Villes heureuses de Suisse. Qu'y a-t-il de nouveau en vue?
Nous souhaitons collaborer encore davantage avec l'association des six grandes villes de Suisse qui regroupe Genève, Lausanne, Berne, Bâle, Zurich et Saint-Gall. Cela, afin non seulement de donner encore plus de «punch» au tourisme urbain, mais aussi afin de renforcer la position des villes auprès de Suisse Tourisme. Etant donné que ces six grandes villes ne sont finalement pas très grandes à l'échelle européenne, des synergies peuvent être mises en place avec les Villes heureuses de Suisse. Sans que cela prétérite l'un ou l'autre partenaire puisque nos marchés sont différents des leurs. Les Villes heureuses travaillent en effet avant tout avec les marchés de proximité, à commencer par le marché national. Au niveau des nouveautés réalisables dans un futur plus proche, nous sommes actuellement en train de préparer avec les CFF une offensive sur le marché des «50 ans et plus âgés», cette catégorie de touristes composée avant tout de jeunes seniors. Comme nous n'aimons pas beaucoup le terme de «senior», nous planchons actuellement sur un qualificatif qui comprendrait la particule «silver». On parlerait ainsi de «silverboys» au lieu de seniors.

Vous êtes également favorable à une augmentation du nombre de membres dans l'association des Villes heureuses?
Tout-à-fait! Le tourisme urbain et le tourisme culturel ont actuellement le vent en poupe et je suis favorable à ce que des villes telles que Montreux, Locarno, Zoug, voire même Nyon ou Morat adhèrent à notre association. Et Winterthour, qui avait quitté les Villes heureuses, est désormais sur le point d'en faire à nouveau partie. On se rend compte aujourd'hui que le tourisme urbain a repris du poil de la bête. D'ailleurs, après une première expérience concluante au STM de Crans-Montana, les Villes heureuses étaient à nouveau présentes avec leur propre stand au STM de Neuchâtel.

«On se rend compte aujourd'hui que le tourisme urbain a repris du poil de la bête.»

Au fil des années, nous avons également gagné en crédibilité auprès de Suisse Tourisme. Ainsi, après Coire en 1998 et Fribourg cette année, la prochaine de Journée des vacances de Suisse Tourisme se déroulera à Baden en 2000, soit pour la troisième année consécutive dans une Ville heureuse.

Eddy Peter digest

«Je ne suis pas un germanophone! Je suis certes né à Strass, près de Frauenfeld, mais d'un père suisse et d'une mère espagnole. Ma langue maternelle est d'ailleurs l'espagnol. C'est cependant en Valais que j'ai habité le plus longtemps.» C'est ainsi que se présente Eddy Peter qui a vécu pendant plus de 28 ans à Verbier, station dans laquelle il a été directeur de l'Office du tourisme de 1980 à 1987. Il a ensuite dirigé la Fédération suisse de ski de 1987 à 1989, avant d'être nommé directeur de l'Office du tourisme de Sion, poste qu'il occupe depuis désormais dix ans. En tant qu'ancien directeur de la Fédération suisse de ski et patron du tourisme sédunois, il était parfaitement placé pour lancer l'idée de la candidature de Sion aux Jeux olympiques d'hiver de 2002. Né le 14 février 1941 – «Je suis né le jour des amoureux!» –, Eddy Peter possède deux grandes passions: le curling en hiver et le golf en été, «un sport que je pratique volontiers avec mon épouse – une Bagnarde – et mon fils», conclut-il. *LM*

«Le danger pourrait venir d'Helsinki!»

Nous nous approchons à grands pas du 19 juin, date à laquelle sera choisie la ville qui accueillera les JO de 2006. Sion a-t-elle déjà gagné?
La candidature de Sion est un peu mon bébé puisque j'étais un des initiateurs de la candidature de 2002. Aujourd'hui, je suis particulièrement fier de constater qu'il y a une véritable ferveur nationale en faveur de Sion 2006. Il y a en effet de nombreuses entreprises nationales qui s'identifient à la candidature et qui ont décidé de l'appuyer de toutes leurs forces. Sion n'a pas pour autant déjà gagné. Il ne faut en effet jamais vendre la peau de l'ours avant de l'avoir tué et la candidature d'Helsinki est, à mon avis, à surveiller de près. Cela, pour différentes raisons. Premièrement, les Finlandais sont très proches de toutes les disciplines hivernales en général et, en particulier, du ski nordique et du hockey sur glace où ils font partie de l'élite mondiale. Deuxièmement, leurs infrastructures sont très modernes, notamment à Lathi pour le saut à ski et à Helsinki ainsi qu'à Tampere pour les stades de glace. Ils ont en outre une grande expérience au niveau de l'organisation avec leurs récents championnats du monde de combiné nordique, de hockey sur glace, de patinage artistique et d'athlétisme. Leur seul inconvénient réside dans la distance qui sépare Helsinki de Lillehammer où se tiendront notamment les compétitions de ski alpin. *LM*

Distribution

Une plate-forme pour les voyagistes

Les prestataires touristiques européens, des hôteliers aux centres équestres en passant par les restaurants, les musées et les clubs de plongée, sont en train de fédérer leur offre pour la mettre à la disposition des tours-opérateurs et des agents de voyages. Selon le responsable du projet, *Yannick Inrep*, le problème que le tourisme rencontre lorsqu'il veut travailler sur Internet est «que son offre est trop atomisée, ce qui ne donne pas les mêmes chances à tous».
Cette plate-forme professionnelle apparaîtra dans un nouveau système de réservation, accessible via Internet, et réservé aux agents de voyages. La classification des offres sera donc calquée sur celles d'un système global GDS. Ce projet pilote, appelé «Trip» (pour Travel Reservation Interactive Purchase) est en phase de test. Jusqu'au mois de septembre, des agences de voyages britanniques peuvent donc effectuer directement des réservations en France, en Italie et au Portugal.
«Trip» a pu être réalisé grâce à un coup de pouce de la Commission européenne. Cette dernière a accordé une subvention de 2,6 millions d'euros à la condition que les partenaires versent une contribution égale. *VT*

Union fribourgeoise du tourisme

«Fribourg-Vacances» en projet

Moment historique la semaine dernière à l'Hôtel de ville de Broc (Gruyère) où l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) a, d'une part, assisté à la passation des pouvoirs à sa présidence et, d'autre part, annoncé sa nouvelle structure, celle-ci combinant à la fois un service touristique d'Etat (ou une mini-Fédération suisse du tourisme) et une agence de voyages.

JOSÉ SEYDOUX

Les statuts ont été modifiés dans ce sens et incluent formellement le domaine de la vente des produits commercialisables du tourisme fribourgeois; l'UFT se veut désormais active en tant que centre fournisseur de services et de prestations. Elle va créer une instance spécialisée chargée d'encadrer et de superviser la vente des produits, la politique des prix et les programmes d'actions. Cette «commission marketing» constitue une forme d'agence de voyages à l'enseigne de «Fribourg-Vacances»; elle regroupera, notamment par l'intermédiaire de représentants actifs sur le terrain, les institutions et milieux à vocation promotionnelle intéressés à l'action de commercialisation. «Au fond, le secteur marketing de l'UFT fera le même travail que Suisse Tourisme», explique *André Genoud*, président sortant de l'association faîtière du tourisme fribourgeois.

Un comité plus engagé

L'UFT a également décidé de s'affilier au système suisse de réservation Swiss Destination Management (SDM) que l'on estime «déterminant pour le futur de la promotion touristique fribourgeoise». Un nouveau comité réduit à treize membres agira dans les domaines de la politique du développement économique au sens large, du tourisme, du marketing vers le haut, à savoir les autorités et la population. L'UFT disposera d'un mandat de prestations conclu avec l'Etat et remplaçant le système de subventionnement. Le comité jouera d'ailleurs le rôle d'un service touristique cantonal (prises de décisions politiques, financement, examen des conditions-cadres de la politique, etc.).

Projets hôteliers

Les organes responsables de l'UFT, que dirige *Jacques Dumoulin*, ont émis des souhaits en faveur de projets d'hôtels à Bulle, Châtel-St-Denis, Fribourg, Morat et Romont, ainsi que sur l'aire autoroutière du Restorotue «Rose de la Broye», et ce pour pallier le déficit des possibilités d'hébergement en maints endroits du Pays de Fribourg. Ils espèrent également en une meilleure promotion/commercialisation de l'offre parahôtelière, elle déjà très importante. Parmi les projets en cours, figurent une meilleure promotion des composantes du tourisme (art, artisanat, produits du terroir, cuisine régionale), la réalisation d'un espace commercial aux portes de Gruyères, la «maison du tourisme» du Restoroute de Lully Estavayer-le-Lac et la mise en oeuvre d'une «charte d'authenticité et de qualité» annoncée il y a déjà longtemps. «Le magasin contient tous les produits que les hôtes peuvent souhaiter obtenir pendant leurs vacances et leurs visites», relève André Genoud qui se félicite également de l'efficacité du Fonds cantonal d'équipement touristique, lequel a soutenu 60 projets depuis sa fondation en 1972.

Un nouveau président


L'Union fribourgeoise du tourisme vient de prendre congé de son président *André Genoud*, ancien directeur des GFM, qui a tenu les rênes de l'association faîtière du tourisme fribourgeois durant quelque vingt ans et en a été élu président d'honneur. Son successeur a été désigné en la personne de l'ancien préfet du district de la Sarine, *Hubert Lauper*, conseiller national (photo). A l'occasion de son assemblée générale, l'UFT a également accordé l'honorariat à *Bruno Waeber*, vice-président durant plusieurs années et démissionnaire. Le nouveau comité de l'UFT a élu à sa vice-présidence *Tobias Zbinden*, de Giffers, président de Gastrofribourg, tandis que *Dino Demola*, président de la Société des hôteliers du canton de Fribourg, représente sa corporation au sein de la nouvelle instance. *JS*

Bilan

Une importance nationale plus marquée

Stands plus luxueux, public plus nombreux, la 9e édition de Swiss Alpina, la foire internationale pour l'équipement des stations alpines qui s'est déroulée à Martigny du 28 au 30 avril, a acquis cette année une importance nationale plus marquée. L'Association suisse des entreprises de transport à câbles a souligné à sa manière cette importance en organisant un colloque sur les investissements en période difficile.

LAURENT MISSBAUER

Swiss Alpina a incontestablement répondu à l'attente des visiteurs. C'est du moins l'avis que partageaient *André Coquoz* et *Claude Pellaud*, respectivement directeur et président de Swiss Alpina, à l'issue du deuxième jour de cette biennale du tourisme de montagne et seule foire de ce type en Suisse. Tous deux étaient également de l'avis que le millésime 1999 de Swiss Alpina avait été d'une bien meilleure cuvée que celui des années précédentes. Cette première impression subjective devait d'ailleurs être confirmée par les chiffres publiés au terme des trois jours d'exposition: avec un total de 6985 visiteurs, ce ne sont pas moins de 985 visiteurs de plus qu'il y a deux ans qui ont été accueillis cette année à Swiss Alpina. Les raisons du succès de cette 9e édition sont multiples.



Swiss Alpina a une nouvelle fois parfaitement jouer son rôle de vitrine internationale des nouveaux équipements pour les stations alpines. *Photo: Laurent Missbauer*

Les thèmes très intéressants des deux conférences qui se sont déroulées lors des deux premiers jours de l'exposition – «L'avenir des remontées mécaniques: financement des investissements en période difficile» et «La prévision des avalanches au niveau national et régional» – ont certainement contribué à attirer de nombreux visiteurs. Le premier thème a attiré d'autant plus de monde qu'il avait été choisi par l'Association suisse des entreprises de transport à câbles qui était présente pour la première fois de façon officielle à Martigny et qui avait fait beaucoup de publicité pour que ses membres assistent à la conférence. Le second thème, celui des avalanches, a quant à lui bénéficié de l'importante médiatisation sur les catastrophes du mois de février. «Nous avions cependant choisi d'inviter l'Institut fédéral pour l'étude de la neige et des avalanches bien avant cet hiver», remarque André Coquoz.

A ces deux thèmes, qui ont attiré à chaque fois quelque 200 personnes, se sont également ajoutées de nombreuses nouveautés, des premières européennes et même des premières mondiales, notamment dans le secteur des dameuses avec le Pisten Bully 100, le Bombardier Silver Star BR 2000, le Leitner LH 500 W ou encore le Prinoth Everest, véritable Ferrari des neiges avec sa carrosserie dessinée par Pininfarina. «Jamais nous n'avions loué autant de superficie. Par rapport à 1997, nous avons mis à disposition de nos exposants quelque 1000 mètres carrés de plus», ajoute le directeur de Swiss Alpina.

Des stands gigantesques

Certains stands étaient gigantesques. Notamment celui de Garaventa qui a exposé la nouvelle gare d'arrivée pour télésièges débrayables qu'elle installera cet été à Lenzerheide. Différents constructeurs n'ont par ailleurs pas hésité à inviter d'importants clients de France, d'Italie et d'Allemagne, mais également du Japon et des Etats-Unis. «Cet engouement a eu des répercussions réjouissante pour l'hôtellerie de toute la région. Entre Bex et Uvrier, de nombreux hôtels étaient en effet complets pendant Swiss Alpina et les deux jours qui ont précédé l'ouverture ont vu la vingtaine de membres de la commission juridique et économique de l'OITAF, l'organisation internationale des remontées mécaniques, siéger à l'Hôtel du Parc», conclut André Coquoz, tout heureux de la dimension toujours plus importante que sa foire a acquise au fil des années. La 10e édition aura lieu du 2 au 4 mai 2001. *Lire aussi en page 6*

Avalanches

Mieux prévenir, mieux protéger

On a beaucoup parlé ce printemps des avalanches qui, en février, ont tué 17 fois en Suisse. En oubliant qu'elles auraient malheureusement pu être plus meurtrières encore. Sans un gigantesque travail d'étude et de prévention que l'Institut suisse pour l'étude de la neige et des avalanches a présenté dans le cadre de Swiss Alpina.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Les événements dramatiques vécus dans l'Arc alpin en janvier et février derniers ont démontré l'indispensable nécessité de bulletins d'avalanche performants. Des outils qui donnent la possibilité à la chaîne de prévision et d'information de se mettre en place, de prendre les décisions adéquates rapidement, fonction d'une somme de données récoltées en amont. Prévision avant prévention. «Les mots ont un sens», a rappelé *Charly Wuilloud*, le chef de la section Dangers naturels du Service du paysage de l'Etat du Valais. Car pour travailler à la prévention et à l'information, c'est bien le travail de prévision qui est la source de tout. C'est bien dire l'étude à long terme, l'observation, la connaissance du milieu et les techniques de modélisation que permet actuellement l'informatique.

La prévision d'avalanche est une des missions confiées à l'Institut fédéral pour l'Etude de la Neige et des Avalanches (ENA) depuis plus de cinquante ans. Son réseau d'observateurs (75) a été complété dès 1995 par une cinquantaine de stations automatiques effectuant des mesures nivo-météorologiques sur autant de sites alpins. C'est le réseau IMIS, pour Système intercantonal de mesure et d'information. Des bases de données et des logiciels informatiques extrêmement performants aident aujourd'hui les prévisionnistes à gérer la somme d'information à leur disposition. Mieux, ces derniers permettent des simulations très précieuses pour la compréhension des processus physiques se déroulant dans le manteau neigeux (le module Snowpack), en collaboration avec l'Institut suisse de météorologie.

Des cartes de degrés-danger

La somme des méthodes en cours constitue la philosophie du programme Prévision d'avalanches 2000. Car si la modélisation permet aujourd'hui de définir les situations à risque, encore convient-il de définir ces risques fonction de la région, l'arc alpin étant constitué d'une mosaïque de régions très spécifiques. Difficile dès lors de se satisfaire d'un bulletin national. C'est pourquoi, dès 1996, l'ENA a décidé d'établir des bulletins régionaux sous forme de carte de degrés-danger. Après «Grisons-Centre» et «Suisse centrale» (le massif du Gothard) ce fut, pour le dernier hiver, le tour du bulletin régional «Valais» d'être en phase de test. Il devrait être opérationnel pour le prochain hiver. Pour l'établissement de ces bulletins régionaux, l'ENA, installée à Davos, de base sur les informations que transmettent chaque matin les observateurs locaux ainsi que sur les données récoltées en continu par les stations automatiques, avant de les diffuser aux responsables de la sécurité, en attendant que ces données soient accessibles à tous, dès le départ des remontées mécaniques. Tout en sachant qu'une situation exceptionnelle – à cet égard c'est surtout par la soudaine concentration des précipitations que le début 99 le fut, sans cependant atteindre les volumes de 1959, mieux répartis dans la saison – prendra toujours les hommes de court.

«Beau, tout simplement!»

Pour prévoir, avant de prévenir et d'informer, l'ENA dispose depuis le début de l'an dernier d'une station d'étude dans la vallée de la Sionne, au-dessus de Sion. «In situ», c'est bien le mot qui convient. Déserté et fermé quasi militairement pour les expériences, le vallon présente en effet un site exceptionnel d'expérimentation et d'enregistrement: 1200 mètres de dénivelé entre les crêtes et le lit du torrent autorisent le déclenchement d'avalanches (trois au cours de l'hiver dernier) dont tous les paramètres sont enregistrés; avant qu'elles ne déboulent à 200 ou 300 km/h sur un bunker occupé par les chercheurs. «Un spectacle tout simplement d'une extrême beauté», ose à peine avouer *François Dufour*, responsable de l'antenne valaisanne de l'ENA et en charge du projet. Huit minutes de film ont pu d'ailleurs en attester à Martigny. Avec un seul regret, c'est que trois avalanches – seulement – n'autorisent pas encore à tirer des enseignements définitifs, malgré les milliers de données déjà enregistrées. *JJE*

Financement des remontées mécaniques

Accroître le professionnalisme

Il n'existe pas de véritable alternative aux modes de financements actuels. Telle est la conclusion qu'on peut tirer du séminaire qui s'est déroulé mercredi dernier à Swiss Alpina à Martigny et qui a été consacré au financement des remontées mécaniques «en période difficile». Malgré la situation difficile qu'elles traversent, les remontées mécaniques ont encore un avenir. Celui-ci passe par plus de professionnalisme.

DANIELLE EMERY MAYOR

«Investissements en hausse et cash-flow en baisse»: le titre de la conférence de *Klaus Zurschmitten* résume en quelques mots la situation difficile dans laquelle se trouve la branche des remontées mécaniques. Si on avait douté un instant de la pertinence du sujet de discussion – mis à l'ordre du jour lors de Swiss Alpina par l'Association suisse des entreprises de transport à câble – on aurait vite changé d'avis devant la salle comble. Le public n'est pas parti avec des recettes miracles, mais les conférences et discussions ont permis de tracer certaines pistes.

«Ce ne sont pas les grandes entreprises qui font appel depuis longtemps à des spécialistes dans le domaine du financement qui ont le plus besoin des informations données aujourd'hui, mais bien les responsables de plus petites sociétés», indiquait *François Perraudin*, membre du comité d'organisation de Swiss Alpina et responsable du marketing de Téléverbier. Et s'il fallait donner la conclusion en un mot, ce serait «professionnalisme» qui viendrait à l'esprit. Tous les orateurs l'ont dit: il faut des professionnels au sein de la direction comme au sein du conseil d'administration. Un conseil d'administration où devraient siéger des personnes indépendantes des intérêts particuliers.

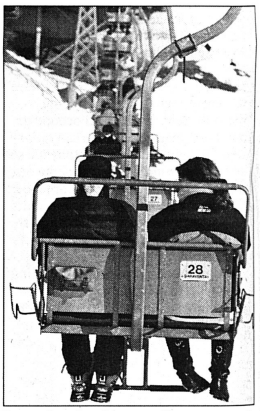
Les indices de rendement

«C'est l'actionnaire qui supporte le risque d'entreprise», faisait remarquer *Beat M. Fenner*, membre du directoire du Credit Suisse à Zurich. Que l'investisseur soit une banque, un privé ou une institution: tous s'attendent à ce que le rendement corresponde au risque. Par le passé, les banques ont perdu des sommes importantes. On est donc, là aussi, devenus plus professionnels, pour ne plus connaître de telles déconfitures. Et les demandeurs de fonds passent désormais par une mise à nu de leur situation (le rating), afin d'évaluer l'attractivité de l'entreprise et les risques encourus. Avec les années à venir, les entreprises doivent s'attendre à ce que ce mode d'évaluation s'améliore et s'affine encore. «Nous pouvons prévoir, avec un fort taux de probabilité et jusqu'à trois ans à l'avance, quelle entreprise est menacée d'insolvabilité. De telles constatations peuvent également profiter à nos clients.»

Financement multiple

Doit-il exister à l'avenir une forme principale de financement? *Nicolas Bischof*, conseiller d'administration et membre fondateur Dreieck-Leasing SA à Lausanne répond par la négative. Au contraire. «Il est essentiel pour les entreprises de rechercher inlassablement à diversifier les sources de financement.» Ainsi, une entreprise de remontées mécaniques peut songer au leasing pour tout ce qui concerne les équipement mobiliers.

Ulrich Geilinger, de la banque J. Vontobel à Zurich, a souligné que ceux qui achètent des actions des entreprises cotées en bourses visent avant tout et peut-être plus que les autres les investisseurs une très bonne rentabilité. Pareil pour les créanciers institutionnels. Peu d'espoir, donc, pour les transporteurs à câble de ce côté-là. Pourquoi alors ne pas s'approcher d'investisseurs qui ne penseraient pas forcément «rendement», parce qu'ils prêteraient leur argent pour des raisons émotionnelles? Pourquoi ne pas s'adresser aux habitués de la station et créer un club des 50 000, comme cela s'est déjà vu?



La recherche de nouvelles sources de financement peut parfois faciliter le remplacement d'anciennes remontées mécaniques. *Photo: htr*

«Osons restructurer»

Une chose est sûre: une entreprise dont la situation est bonne aura plus de chances de trouver des bailleurs de fonds. «Osons donc faire les restructurations nécessaires», déclarait *Louis Moix*, le directeur de Téléverbier. «C'est un travail difficile chez nous, car on touche à toute une vallée lorsqu'on restructure l'entreprise de remontées mécaniques. Mais il faut aller par étape et il faut oser pousser très loin la réflexion interne.»

Un secteur en devenir

«Le potentiel de croissance de la branche suisse des remontées mécaniques n'est pas encore épuisé», a rassuré le professeur *Peter Keller*, chef de la section tourisme de l'OFDE à Berne, invité au séminaire qui s'est tenu à Swiss Alpina.

Si la branche se trouve en phase de mutation structurelle rapide, elle n'est pas pour autant en train de s'effondrer. «Les entreprises de transport à câble réalisent une bonne performance par rapport à la moyenne de l'ensemble de l'économie. La branche des remontées mécaniques est, et reste, une industrie motrice pour le lucratif tourisme d'hiver», a-t-il dit.

Avec une création de valeur ajoutée d'environ 600 millions de francs en 1998, elle ne représente, certes, qu'environ 2,5% du total de la valeur ajoutée induite par le tourisme. «Toutefois, en comparaison avec d'autres branches indépendantes du tourisme, la productivité du travail par personne y est supérieure à la moyenne», a ajouté Peter Keller. *DEM*

LIEGENSCHAFTEN

Gastfreundschaft & Unternehmergeist

Sie zeichnen sich durch vernetztes Denken, Charisma, Zweisprachigkeit (Deutsch und Französisch) und einen soliden gastgewerblichen Background aus?
Dann sind Sie nicht nur aufs Beste gerüstet für das 21. Jahrhundert, sondern auch unser Wunschpartner und zukünftiger Mieter der

Auberge de la Sauge, Cudrefin

am für viele schönsten Flecken des Neuenburgersees, im Vierländereck Bern / Freiburg / Neuenburg / Waadt.

Im Rahmen des von der Auftraggeberin und Eigentümerin im Grundsatz bereits abgesegneten Neukonzeptes werden Natur- und Vogelschutz, Gastwirtschaft und Bio-Landwirtschaft zu einem einzigartigen Gesamtangebot verknüpft. Als verantwortlicher Unternehmer für Beherbergung und Restauration bilden Sie den Schlüssel zum Gesamterfolg. Ihr Engagement ist bei der Umsetzung dieses Konzeptes von Anfang an gewünscht.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, wenden Sie sich bitte mit Kurzangaben zu Ihrer Person an:
Herr Norbert Riesen
SHT Schweizerische Hotel-Treuhand AG
Liebefeldstrasse 75, 3097 Liebefeld
Tel. 031 974 00 55, Fax 031 974 00 56
e-mail: bern@trefida.com

113611/394175

Für Top-Fachleute mit Organisationstalent

Im Auftrag suchen wir per 1. Oktober 1999 oder nach Übereinkunft

Mieter

für ein bekanntes, attraktives Restaurant im Herzen der Stadt Zürich.
Gefragt sind eine überdurchschnittlich gute Gästebetreuung und Küchenführung sowie Organisationstalent und betriebswirtschaftliche Kenntnisse.
Der Betrieb weist eine Umsatzgrösse von rund Fr. 2,5 Mio. auf.
Die umsatzabhängigen Mietbedingungen sind kulant.
Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotos senden Sie unter dem Kennwort «Stadt Zürich» an:

GASTRO CONSULT
Treuhand für Hotellerie und Restauration
Kurt O. Winkler
Gastroconsult AG
Unternehmensberatung
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

113617/240117

Zu verkaufen in Andermatt
dem Ski- und Erholungsgebiet des Kantons Uri

Wohn- und Geschäftshaus

im Dorfzentrum gelegen.
Es ist bereits eine Einrichtung für ein Sportgeschäft vorhanden, die übernommen werden kann. Die Bahn zu den Skipisten ist in 5–10 Gehminuten erreichbar, und in nächster Nähe der Liegenschaft befinden sich diverse andere Einkaufsläden, Coop, Bank und Post.
Sie haben Interesse, dann rufen Sie uns an, faxen Sie uns oder senden Sie uns ein E-Mail.
Unsere Nummer:
Telefon 041 872 09 30
Telefax 041 872 09 31
E-Mail: izimmobilien@bluewin.ch

113657/401809

GESUCHT

Bar-Pub-Disco

Raum St. Gallen und Umgebung

Angebote unter Chiffre 113579, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

113579/401767

Prättigau / Graubünden

Zu verkaufen (allenfalls Pacht möchlich)

Berghaus – Bergrestaurant

Zum Berghaus mit 80 Betten und einem gemütlichen Restaurant gehören zusätzlich ein Chalet (Personalhaus), ein Skilift sowie eine tolle Schlittelbahn. Der Transport zum Berghaus ist im Winter nur mit den hauseigenen Kleinbussen möglich (Material- und Personentransporte).

Anfragen bitte unter Chiffre 1331 an Davoser Inserate-Service, 7270 Davos Platz

DA 113565/382067

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

Hotel-Restaurant-Café

Im Engadinerstil eingerichtet, geeignet für ein Wirtepaar.

Weiter Informationen ab 18.00 Uhr unter Telefon 081 864 05 00.

97537/391601

Liegenschaften gesucht

Zwei junge, versierte und erfolgreiche Restaurateure-Hoteliers suchen in der Stadt Luzern an einer Hochfrequenzlage

30 bis 50 gastronomietaugliche Quadratmeter

Wir freuen uns auf Ihre Ideen und Vorschläge unter Chiffre 113329, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

113329/330353

RIQUEWIHR im Elsass
Mittelalterliches Winzerstädtchen vom XVI JH mit 2,2 Millionen Besucher pro Saison

Hotel**–Restaurant

zu verkaufen

- 33 Hotelzimmer (70 Betten) mit sanitären Einrichtungen
- Rustikales Restaurant (80–100 Plätze)
- Winzerkeller (56 Plätze) mit Flammen Kuchen Holzofen
- Parkplätze

Sehr gute Existenz

Solvente Interessenten melden sich bitte unter Telefon 00 333 89 49 01 51 an André SCHNEIDER (Besitzer)

113582/401764

Prättigau

Nähe Klosters (Sommer- und Winterbetrieb) historisches unter Heimatschutz stehendes gut eingeführtes

RESTAURANT

(60 Plätze) **zu verpachten.**
Das Restaurant kann von einem/einer versierte/n Koch/Köchin mit einem Minimum an Personal geführt werden. Monatspacht inkl. einer grossen 4½-Zimmer-Wirtewohnung nur Fr. 1800.–.
Bitte um Ihre Kurzofferte unter Chiffre 376 an Davoser Inserate-Service, 7270 Davos Platz.

DA 113639/382067

Wir verkaufen oder vermieten im Kanton Wallis, Münster, Obergoms

***Hotel-/Restaurant

1350 m.ü.M.

30 Zimmer (60 Betten), Bankett- und Speisesaal 140 Plätze, 2 Salons à 60 Plätze, Restaurant (60 Plätze), Terrasse (80 Plätze), Discothek, Sauna und grosszügiger Parkplatz.
Die Liegenschaft befindet sich in einem schönen und beliebten Ausflugsgebiet – ideal im Sommer zum Wandern und im Winter zum Ski- oder Langlaufen.

Auskünfte bei Treuhand und Revisions AG, Bahnhofstrasse 8, 3904 Naters, Telefon 027 922 40 30
Herr Bass oder Herr Nanzer verlangen

113559/324833

Eine nicht alltägliche Gelegenheit!

Zu verkaufen in einer der schönsten Gemeinden am Bielersee

Restaurant mit Hotelzimmer

Eine repräsentative Liegenschaft.
Das Gebäude ist aussen neu renoviert.
Unterhaltsarbeiten im Gebäude stehen noch an.

Miete/Kauf ebenfalls möglich.

Möchten Sie die Liegenschaft besichtigen?

Immoteam AG
St. Jakobs-Str. 92, 4052 Basel
Tel. 061 312 80 20
Fax 061 312 80 21

113641/401791

IMMOBILIER

CFF Immobilier

Sierre Express Buffet

A louer: Nouveau restaurant (3 ans) dans le gare de Sierre.
Cuisine équipée, bureau, locaux d'entreposage, grande terrasse.
Endroit bien fréquenté, chance pour le développement personnel.
Nous cherchons un restaurant créatif disposé à reprendre l'inventaire existant.

Intéressé?
Prenez contact avec nous pour tout renseignement ou visite sur place!

Direction du domaine des CFF
Filiale de Lausanne
Av. de la Gare 41
Case postale 345
1001 Lausanne
Téléphone 0512 24 21 97
Internet http://www.sbb.ch
E-mail: rene.ruppen@sbb.ch

CFF

In **Reigoldswil/BL** zu vermieten

historisches Gasthaus

Das sehr gepflegte Gasthaus mit Baujahr 1745 wurde 1992 total renoviert und verfügt über Gartenwirtschaft, Wirtschaft, 2 Stuben, grosser und kleiner Saal, moderne Küche, Kühllager, Gewölbekeller, Wirtewohnung, Parkplätze und Oekonomiegebäude mit Lagerflächen.

Mietzins Fr. 3000.– exkl. NK

Für nähere Angaben und eine unverbindliche Besichtigung steht Ihnen Herr M. Molinari / Direktwahl 061 295 67 40 gerne zur Verfügung.

Basler Baugesellschaft
061 295 67 70
4003 Basel Leonhardsstrasse 55

P 113567/398866

Zu verpachten per 1. Juni 1999 o.n.V.

Hotel-Restaurant Löwen

in Staad am Bodensee inkl.

4-Zimmer-Wohnung

an ausgewiesene Fachperson (Paar/Familie) mit Ideen.
Günstiger Pachtzins

Offerten an:
A. Brunner, Rössliwiese 9, 9403 Goldach
Tel. 071 845 25 48, Fax 071 845 25 69

113619/401784

AUS-/WEITERBILDUNG

QUALITÄTS-GÜTESIEGEL STUFE I
für den Schweizer Tourismus

Ausbildung zum Qualitäts-Coach 2. Halbjahr 1999

Datum/Region:	10. bis 11.	Mai 1999	Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz
	7./8.	Juni 1999	Hotel Zürichberg, Zürich
	17./18.	August 1999	Landgasthof Sternen, Muri b. Bern
	2./3.	September 1999	Bürgenstock Hotels, Bürgenstock
	28./29.	September 1999	Fribourg (français)
	6./7.	Oktober 1999	Lausanne (français)
	7./8.	Oktober 1999	Hotel Freienhof, Thun
	18./19.	Oktober 1999	Hotel Zürichberg, Zürich
	11./12.	November 1999	Locarno (italiano)
	2./3.	Dezember 1999	Sporthotel Signina, Flims-Laax

Kursinhalte: FolgendeThemen werden an den Kursen «Ausbildung zum Qualitäts-Coach» behandelt:

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

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

Kurspreis: Kurskosten für die Ausbildung zum Qualitäts-Coach: Ausbildung 1½ Tage, inkl. Essen und Ausbildungsmaterial, exkl. Übernachtung und MwSt. **Fr. 450.–**

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

Datum: Region:

Anzahl Personen:

Vorname: Name:

Adresse: PLZ/Ort:

Telefon: Unterschrift:

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

113603/84735

Verbier



Le Camel Trophy sur la neige!

Après dix-neuf années passées à parcourir la planète avec des véhicules à quatre roues motrices, le Camel Trophy a changé radicalement de cap cette année en mettant sur pied des compétitions de glisse dans sept endroits différents de Suisse, trois fois en hiver et quatre fois en été. Après Meiringen, le 6 mars, c'était au tour de Verbier d'accueillir le 10 avril quelque 300 participants à la première journée romande «One life, live it». Au programme: des compétitions en snowcart, une course d'orientation en raquettes à neige et, surtout, «une belle promotion du domaine skiable de Verbier», a relevé François Perraudin, responsable du marketing de Téléverbier. La prochaine journée «One life, live it» se déroulera à Lausanne, le 19 juin. *(Photo: Camel Trophy)* *LM*

Palm Springs

Nachts nackt durch die Wüste

Ein Erlebnis besonderer Art bietet ein Reiseunternehmen im US-Ferienort Palm Springs an. Es führt Touristen nachts nackt durch die Wüste. Sie wandern während Vollmondnächten vier Stunden lang hüllenlos durch das kalifornische Coachella Valley und zahlen dafür umgerechnet rund 130 Franken pro Person. Im Preis inbegriffen ist – neben den Hoteltransfers – ein Rucksack. «Für die Kleider», so Firmensprecher *Peter Walsh*, «falls einem zu kalt wird…» *tdt*

† Victor O. Hauser

Luzerns Grandseigneur ist tot

Der Luzerner Hotelier *Victor O. Hauser* ist letzten Samstag im Alter von 68 Jahren unerwartet gestorben. Der «Grandseigneur von Luzern» und Besitzer des 5-Stern-Hotels Schweizerhof starb nach kurzer Krankheit, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung». Das letzte Werk von Victor O. Hauser ist der grosse Umbau des «Schweizerhofs», den er selber vor drei Jahren in die Wege leitete. Hauser, der schon vor einiger Zeit die Geschicke des Hotels in die Hände seines Sohnes *Patrick Hauser* gelegt hat, war lange Zeit Präsident der Kurtaxengelder-Verwaltung, Präsident des Hotelier-Vereins Luzern und Vorstandsmitglied des Verkehrsvereins Luzern. Von 1963 bis 1967 politisierte er als Mitglied der LPL-Fraktion im Grossen Stadtrat Luzerns. Pferdesport und Kultur prägten seine Freizeit. Er war im Stiftungsrat der IMF (Internationale Musikfestwochen) und der Stiftung Konzerthaus Luzern. Victor O. Hauser, der Aristokrat und Hotelier ist nicht mehr. *VY*

Pontresina

Mit Success-Trip belohnt

Das Hotel «Saratz» in Pontresina hat ein erfolgreiches zweites Geschäftsjahr abgeschlossen. Mit 7,14 Mio. Fr. wurde der budgetierte Umsatz von Fr. 5,9 Mio. (acht Monate Öffnungszeit) um 21% überschritten. Eigentlich war dieses Ergebnis erst für 2001 geplant. Die 92 Zimmer waren zu 72% belegt. Mitten in der Wintersaison 98/99 stellte Hotelier *Adrian Stalder* seinem Führungsteam und den Departement-Chefs ein Mittagessen bei Mosimann's London in Aussicht – für den Fall, dass die 7-Mio.-Schallmauer durchbrochen werde. Nach einer tollen Party brachen die 10 Führungskräfte in den frühen Morgenstunden zum Success-Trip nach London auf. *r.*

Hotelfachschule Luzern

«Kaderausbildung muss sich verändern»

41 Absolventen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) haben Ende April den eidgenössisch geschützten Titel «dipl. Hotelier-Restaurateur HF/SHL» erhalten.

THOMAS VASZARY

Die 25 Damen und 16 Herren schlossen ihr Studium zudem mit einer Diplomarbeit über die Neukonzeption des Hotels Seeburg in Luzern ab. In seiner Ansprache hob SHL-Stiftungsratspräsident *Karl Eugster*, Zentralsekretär der Union Helvetia, diesen Transfer zwischen Wirtschaft und Ausbildung hervor. Für eine praxisorientierte Kaderausbildung sei dies unabdingbar und für die Schulleitung eine Chance, die Lernziele immer wieder zu überprüfen, sagte Eugster und konkretisierte: «Berufs- und Kaderausbildung müssen die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklungen vorausnehmen und mitgestalten, nicht nur nachvollziehen.» Eugster wandte sich gegen ein Ausbildungssystem, das der Strukturerhaltung diene. Berufs- und Kaderausbildung müsse zur Entwicklung moderner, konkurrenzfähiger Strukturen beitragen. Deshalb müsse sich auch die Kaderausbildung verändern. Die SHL überprüfe in diesem Sinne kontinuierlich ihre Ausbildungs- und Lernziele und werde dazu auch die Kontakte zu den Ehemaligen der SHL verstärken, betonte Eugster.

SHL-Direktor *Kurt Imhof* übergab anschliessend die Diplome und auch drei Preise für die notenmässig besten Absolventen: 1. *Frank Walker*, Oensingen SO (Note 5,44), *Ivan Tognini*, Schaffhausen (5,34) und *Astrid Frischknecht*, Trin-Mulin GR (5,19). Drei der insgesamt 50 angetretenen Studentinnen und Studenten schafften nach acht theoretischen und praktischen Semestern diese letzte Hürde nicht, sechs können frühestens in sechs Monaten zu Nachprüfungen antreten.

Die Diplomierten: Flurina Attinger, S-chanf GR; Christine Babst, Willisau LU; Urs Bircher, Arlesheim BS; Nicole Blaser, Schneisingen AG; Maria Büeler, Rickenbach SZ; Jeannine Béatrice Christen, Schnottwil SO; Ines Ferrari, Luzern; Dominique Ariane Fischer, Buchs AG; Nicole Foley, Zug; Astrid Frischknecht, Trin-Mulin GR; Marco Furrer, Domat/Ems GR; Simone Hardegger, Stansstad NW; Christine Hartmann, Veltheim AG; Primin Hodel, Niederlenz AG; Dominik Hug, Zürich; Daniel Karrer, Zofingen AG; Susi Kohler, Neuhausen SH; Michael Lischer, Luzern; Thérèse Morell, Zumikon ZH; Yves Claude Muller, Wallisellen ZH; Isabelle Obrist, Reussbühl LU; Alena Pribyl, Regensdorf ZH; Philipp Real, Vaduz FL; René Reichenbach, Trun GR; Marie-France Richert, Sissach BL; Beatrice Risler, Männedorf ZH; Elisabeth Cecilie Skipenes, Ulefoss (Norwegen); Karin Spirig, Gersau SZ; Manuel Thomke, Grenchen SO; Anna Charlotte Timell, Steinhausen ZG; Martin Tobler, Ebnat-Kappel SG; Gregor Alexander Toggwyler, Udligenswil LU; Ivan Tognini, Schaffhausen; Oliver Tura, Grächen VS; Stafanie Valente, Gümligen BE; Tania Völker, Hofheim-Wallau (Deutschland); Simone Walker, Mörel VS; Frank Walker, Oensingen SO; Vera Weber, Clarens VD; Gabriela Weingartner, Adligenswil LU; Ron Wisch, Kreuzlingen TG.

PEOPLE

Tourismus

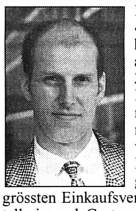
Der Tourismusverein Grächen muss erneut einen neuen Geschäftsführer suchen: **Bernhard Imboden** hat im letzten Jahr, als Direktor **Urs Gass** aus Spargründen entlassen wurde, die Führung des Tourismusvereins übernommen. Jetzt hat auch er auf Ende September 1999 gekündigt. Seitens des Vorstandes, der die Arbeit von Imboden geschätzt habe, werde die Kündigung bedauert. Kommt hinzu, dass auch Marketingleiterin **Claudia Müller** aus familiären Gründen den Tourismusverein Grächen verlässt. *GER*

*

Markus Hasler ist ab Ende Juli neuer Direktor der Bergbahnen Brigels Waltensburg Andiast AG. Zudem ist er auch verantwortlich für die beiden Verkehrsvereine Brigels und Waltensburg Andiast sowie für die Marketingorganisation MBWA. Hasler studierte an der Uni Bern Mathematik, Physik, Geografie und Biologie. Seit Sommer 1990 unterrichtet er an der Handelsmittelschule Surselva. Er war auch in zahlreichen Informatikprojekten in leitender Funktion tätig. Hasler wird Nachfolger von **Glieci Dermont**. *CK*

Hotellerie

Nach sieben Jahren als Pressesprecher der Best Western Hotels Deutschland hat **Jochen Oehler** den Beruf – aber nicht das Unternehmensdach gewechselt. Seit Mitte April ist er Geschäftsführer der «progros» Einkaufsgesellschaft in Eschborn bei Frankfurt am Main. Sie ist – wie Best Western Hotels Deutschland auch – ein Tochterunternehmen der Dehag Hotel Service AG. Die «progros» hat 200 Mitglieder, zu denen neben Best Western Deutschland unter anderem einige Holiday Inn Hotels, Lindner Hotels sowie grosse Häuser wie das «Nikko» in Düsseldorf, das Palace Hotel in Berlin oder das Swissôtel in Neuss zählen.



Die Position des «progros»-Einkaufsleiters hat auf den gleichen Zeitpunkt **Tommi Huuhtanen** übernommen. Mit einem Jahresumsatz von rund 36 Mio. DM ist die «progros» einer der grössten Einkaufsverbände in der Hotellerie und Gastronomie. Huuhtanen ist künftig für die Koordination des Mitgliedereinkaufes bei den über 340 Vertragslieferanten der «progros» (160 000 Artikel) verantwortlich. Nach dem erfolgreichen Abschluss eines Hotelmanagers an der Hotelfachschule in Luzern arbeitete Huuhtanen neun Jahre lang für das Frankfurter Sheraton Hotel. *r.*

*

Heinz Kleiner, Chef der Sektion Tourismus des Bundesamtes für Statistik (BFS), ist jüngst unbemerkt in Pension gegangen. Dabei hat ihm die Tourismus- und Hotelbranche viel zu verdanken. Der sogenannte «statistische Entwicklungsland»-Status der Schweiz, der besonders für die Zahlensituation in der Tourismusbranche gilt, wäre ohne ihn viel ausgeprägter. Kleiner verdanken Tourismus und Hotellerie viel. Denn mit zäher Entschlossenheit hielt er alle Mitbeteiligten immer wieder zum «Abliefern» der Datenmaterials an. 1973 begann der heute 60jährige seine Laufbahn beim BFS und wurde 1981 zum Chef der Sektion Tourismus ernannt. Kleiner führte massgebende Verfeinerungen bei der Erhebung der Hotelleriestatistik ein. Erstmals wird 1999 die volkswirtschaftliche Bedeutung in die Gesamtrechnung miteinbezogen und publiziert werden. Auch die 1993 erfolgte Wiederaufnahme der Parahotellerie-Statistik trug seine Handschrift. Kleiner hat genug von Zahlen und will sich jetzt vermehrt seiner Familie, seinen Haustieren und der Natur widmen. Sektionschef ad interim ist **Claude Vuffray**. *SP*

Gastronomie & Technik

Peter Briw ist als Küchenchef des «Zunfthaus zu Webern» nach Bern zurückgekehrt. In der Bundeshauptstadt bekannt geworden war er in der «Äusseren Enge», wo er mit seinen Piemonteser Spezialitäten und seinen Walliser Weinen 13 Gault-Millau-Punkte geholt hatte. Danach kochte Briw, der sich nun «Küchenphilosoph» nennt, im «Bären» in Alchenflüh sowie in Brig. In der «Wäbere» will er eine «Küche der Frischprodukte» mit möglichst vielen Bio-Produkten und Fleisch aus Intregrierter Produktion führen. *DST*

*

Stefan Kläy (32) wird neu Küchenchef im Hotel Elite in Biel. Kläy hat bereits in verschiedenen Lokalen gekocht: im «Löwen» in Thörigen, im «Rebstock» in Tschugg, im «Schützenhaus» in Münchenbuchsee und zuletzt als Chef im «Krebs» in Grenchen. Stefan Kläy nimmt seine Arbeit im Elite Anfang Mai auf und wird dort Nachfolger von **Urs Weidmann**, der in Château d'Oex das Hôtel de la Post gekauft hat. **Jean-Claude Bondolfi**, Direktor des Hotel Elite, hofft mit dem neuen Küchenchef seine 15 Gault-Millau-Punkte zu halten. *DST*

*

Urs Schumacher, Wirt der «Alten Post» in Kaiserstuhl, ist mit dem «Goldenen Fisch» ausgezeichnet worden. Die Tafelgesellschaft «Goldener Fisch» nahm nach eingehenden anonymen Testessen die «Alte Post» in ihrer Mitte auf. Seit 1988 ist mit Urs und **Karin Schumacher-Ammann** die dritte Generation der Familie Schumacher in der «Alten Post» am Ruder. *DST*

Hôtellerie et tourisme

L'Office des vins vaudois (OVV) a un nouveau directeur. **Robert Cruell**, 38 ans, a été nommé la semaine dernière par le conseil d'administration de l'OVV. Il succèdera le 1er juin à **René Bernhard**, en poste depuis vingt ans. *ATS/MH*

*

Un nouveau président de l'Office du tourise du Jura bernois (OTJB) a été nommé la semaine dernière en la personne de **Gabriel Zürcher**, jusqu'ici vice-président. Il remplace **Jean-Claude Vuilleumier** qui se retire du comité après neuf ans d'activité, dont quatre à sa tête. *MH*

Mit freundlicher Unterstützung von HENNIEZ



Strahlungen im Flugzeug

Viel fliegen – viel Radioaktivität

Wer viel im Flugzeug unterwegs ist, mutet seinem Körper mehr Radioaktivität zu als bislang angenommen. Das zeigt eine jetzt abgeschlossene Studie des University College in London. Es mass bei Vielfliegern, die beispielsweise 700 Stunden pro Jahr unterwegs sind, bereits eine radioaktive Belastung, die fast 50% über dem Wert liegt, dem Mitarbeiter britischer Atomkraftwerken ausgesetzt sind. «Ionisierende Strahlung, wie sie in grossen Höhen vorkommt, kann das Erbgut schädigen und das Wachstum von Krebszellen beschleunigen», so *Robert Souhami*, Dekan der Medizinischen Fakultät. Allerdings sei noch nicht ausreichend erforscht, ab welcher Dosis mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen zu rechnen ist. *tdt*

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 18 6. MAI 1999

FRONT/KADER

Auf dem Weg in eine «andere» Gastrowelt...

Haben Sie gerne Vitello tonnato oder Osso bucco con risotto alla zafferano? Ok, dann müssen Sie weiterlesen. Denn hier ist echt alles anders! Das «besondere Ambiente» überrascht jeden Besucher. Die Leitung des Unternehmens zeichnet sich aus durch partnerschaftliche Beziehungen zum Gast und zum Team. Die Lage: **Zürich-City**. Das Umfeld und die Infrastruktur sind optimal; moderne Einrichtung, Tageslicht und Induktionsherd zum Beispiel. Und weil alles «anders» ist, brauchen wir nicht einfach einen Küchenchef, sondern eine professionelle Dame oder einen Fachmann z. B. Chef de partie oder Sous-chef auf dem Weg in eine «andere» Gastrowelt.

Unkomplizierte Persönlichkeit als

Chefköchin oder Chefkoch

mit Liebe zur italienischen Küche

Wie wir schon sagten, Liebe zur italienischen Küche, ja, direkte Kenntnisse sind nicht unbedingt nötig. Das Angebot wird übrigens auch von vegetarischen Menus und Frischgemüse-Gerichten ergänzt. Wichtig ist, dass Sie kalkulationssicher sind und ein intern gut ausgebildetes 3er-Team unter Ihre Fittiche nehmen können. In der Regel **Sonntags frei!** Die weiteren Vorteile, die mit dieser Position verbunden sind und was sonst noch alles «anders» ist, teilen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mit. Am besten rufen Sie uns kurz an. Oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Ihre Gastroberaterin: *Cornelia Brugger*

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

Zürich's «fascinating» Restaurant & Bar

Das vorwiegend jung-dynamische Publikum schätzt vor allem die tolle Ambiance dieses In-Lokals an bester Lage. Erlebnisgastronomische Highlights und eine neuzeitliche Küche prägen das kreative F&B-Angebot. Professionell und zugleich unkonventionell ist das Management. Was noch fehlt bist «Du», die engagierte Persönlichkeit als

Assistant Manager/in

Dein neuer Job ist ein idealer Mix aus Stv. Geschäftsführer, Restaurationsleitung und «Mit-Organisator/in» bei aussergewöhnlichen Partys & Spezialanlässen. Im Klartext: Es erwartet Dich ein spannendes Umfeld mit vielen Vorteilen.

Gastro-Allrounder, evtl. «Nachwuchsstars» mit Fronterfahrung und Durchsetzungsvermögen, haben die besten Chancen. Optimal wäre: ca. 23–33 Jahre, gut präsentierend, unkompliziert, sympathisch und selbstsicher! Kurz gesagt, Du bringst echt Power mit.

Anruf genügt! Sonst CV und Foto an: *Cornelia Brugger oder Ansgar Schäfer*

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

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

MO 111975/384818

Adecco

HOTEL & EVENT

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

Sie sind bereit, den Karriereschritt in eine neue Dimension zu wagen.

Für ein komplett renoviertes, modernes Viersterne-Hotel-Resort mit Wellness-, Schönheits- und Medical-Center im Tessin suchen wir einen jungen, erfolgreichen

DIREKTOR

Sie sind eine kommunikative, charmante Persönlichkeit mit Liebe zum Detail und gepflegtem, sicheren Auftreten. Bei dieser frontorientierten Herausforderung sind Sie verantwortlich für die Bereiche Conference, Rooms und F&B, in denen Sie sich kompetent um das Wohl der Gäste kümmern.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung (Hotelfachschulabschluss) und Fronterfahrung in der gehobenen Gastronomie in den Bereichen F&B und Réception.
Sie sind 32 bis 40 Jahre alt, haben Führungs- und Organisationsqualitäten und verfügen über EDV-Erfahrung und gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Italienisch, eventuell auch in Englisch und Französisch.

Machen Sie mit dieser interessanten und lukrativen Aufgabe den Schritt in Richtung Süden.
Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Nicole Clavadetscher.
Volle Diskretion ist zugesichert.

www.adecco.ch

human resources management

EXECUTIVE SEARCH
ASSESSMENTS
FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE

hotel staff

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

STELLEN, STELLEN...



für

ca. 150 Köche
(Commis bis Chef de partie)

ca. 200 Service-MA

ca. 20 Réceptionistinnen

ca. 50 Kaderleute
(Betriebsass., Küchen-/Sous-chefs, Chefs de service, Chefs de réc.)

...befristet (Saison) oder unbefristet warten auf Sie. Telefonieren Sie, mailen Sie oder/und schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

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



Sie suchen eine neue Tätigkeit?
...dann kommen Sie doch zu uns!

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir eine

Hotelfachassistentin HOFA (60–80 %)

Anforderungen:
- Führungserfahrung im Hotelbereich
- Bereitschaft für Samstags- und Sonntagseinsätze
- Arbeitszeit ab 7.45 Uhr für 4 bis 6 Std.
- Planungs- und Organisationstalent
- verantwortungsbewusst

Sprachen:
- Deutsch, Italienisch (andere Sprachen von Vorteil)

Wir bieten gute Einführung in allen Bereichen Ihrer Tätigkeit, laufende Unterstützung, gutes Salär, geregelte Ferien, neuzeitliche Sozialleistungen und ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns, Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen zu erhalten (z. H. Frau Th. Schneiter).

honegger REINIGUNGEN AG
Neufeldstrasse 5–7, 3001 Bern.

P 113623/114626

wanted

SPORTHOTEL SIGNINA**, LAAX**

Für Sportfans sind die folgenden Stellen das Grösste, denn unser Sporthotel Signina**** mit eigenem Tenniscenter und Erlebnisbad «Laguna» befindet sich direkt bei der Talstation der Weissen Arena AG in Laax.

Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellung

Réceptionistin (CH)/ Anfangsréceptionistin

Gute Entlöhnung, Gratis-Bergbahnabonnement, auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Sporthotel Signina, Frau M. Cathomen, 7032 Laax
(Telefon 081 921 22 22 – Frau M. Schwab – Chef de réception).

113633/17884

weissearena FILMS LAAX FALERA

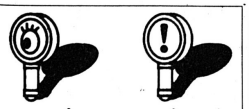
Für ein grosses Vierstern-Hotel in Graubünden mit neuer Bade- und Therapieinfrastruktur von internationalem Renommée suchen wir die

Direktion

Sie tragen die Verantwortung für ein Unternehmen mit rund 130 Angestellten und verschiedenen Pachtbetrieben.
Sie verfügen über die Fähigkeiten und die Erfahrung, einen komplexen Betrieb erfolgreich führen zu können.
Kommunikation und Motivation sind Ihre Stärken. Sie verstehen etwas von effizienter Organisation und haben das Gespür für die Lancierung einer modernen, feinsinnigen Gastlichkeit.
Interessiert?
Diskretion ist zugesichert.

Bitte richten Sie
Ihre schriftliche Bewerbung an:
Outcom
Herrn Roger Wälti
Postfach 340
8854 Siebnen

113713/372307



gastronet.ch

Inserieren in Sekunden – eine Stelle in Sekunden:

http://www.gastronet.ch

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1–4
Hotellerie/Tourismus	6–16
International/ Stellengesuche	18–19

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	17–18
Marché international de l'emploi	18–19
Demandes d'emploi	19

Bei der *hotel + tourismus revue* Nr. 19 vom 13. Mai 1999 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Auffahrt bereits am
Mittwoch, 5. Mai 1999, um 14.00 Uhr.

Für die *stellen revue* ist der Inserateschluss am
Donnerstag, 6. Mai 1999, um 17.00 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am
Freitag, 7. Mai 1999, um 11.00 Uhr.

Adecco
HOTEL & EVENT

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3

hotel staff

human resources management

Zürich

Geschäftsführer · Produktionsleiter · RestaurantleiterIn
Key Account ManagerIn · Marketing & VerkaufsleiterIn
Sales & MarketingassistentIn · Sales ManagerIn
PersonalassistentIn · BetriebsassistentIn · Gouvernante
Chef de réception · Management Trainee · Hostess
Temporär: Küchenchef · Sous-chef · Chef de partie
ServicemitarbeiterIn · RéceptionistIn · SekretärIn

Luzern

F&B Manager · Restaurant- & BankettleiterIn
Gastronomiekoch · Gouvernante · Direktionssekretärin
Temporär: Köche · ServicemitarbeiterIn · Sekretärin
HotelfachassistentIn · RéceptionistIn · Hostess

Aargau

Pächterpaar · Gouvernante · Night Auditor · Sous-chef
Temporär: Köche · ServicemitarbeiterIn · Sekretärin
DirektionsassistentIn · RéceptionistIn · Bardame

St. Gallen

Sous-chef (16 Gault Millau) · Chef de partie · Jungkoch
RéceptionistIn · ServicemitarbeiterIn · Night Auditor

Basel

DirektionsassistentIn · Sous-chef · Chef de partie
BetriebsassistentIn · ServicemitarbeiterIn · Hostess

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

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

RESTAURANT

S C H L O S S

Wülflingen

Ein stilvolles, historisches Ambiente, gepaart mit einer ausgezeichneten (16 Punkte G&M) Küche, ist sicher weiterhin der Garant für unsere erfolgreiche Bankettabteilung. Um das Erfolgsrezept auch würdig an der Front umsetzen zu können, suchen wir eine qualifizierte Persönlichkeit zur Betreuung der Gäste und als Teamleader.

Bankett-Gastgeber/in

Profil: Zirka 25- bis 30jährig, deutsche Muttersprache, Ausländer mit Bewilligung B oder C, Front- und Administrationserfahrung sind wichtige Voraussetzungen.
Termin nach Vereinbarung.

Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen senden Sie an Restaurant Schloss Wülflingen, CH-8408 Winterthur, oder rufen Sie an und verlangen Sie Herrn oder Frau Aberli,
Telefon 052 222 18 67.

113645/53082

Restaurant
Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur

Schlossherrschaft
R. & C. Aberli-Gertsch
Telefon 052/222 18 67
Mo./Di. geschlossen

S-CHANF IM OBERENGADIN/NATIONALPARK

SPORTHOTEL SCALETTA*
S-CHANF, OBERENGADIN

Engadiner Traditionen, persönliche Gastfreundschaft und heimelige Atmosphäre erwarten unsere Gäste im **SCARLETTA**

Um diese Erwartungen erfüllen zu können, suchen wir für die kommende Sommersaison oder in Jahresstellung, per sofort oder nach Vereinbarung,

für die Küche:
– **SOUS-CHEF/IN,** kreativ und verantwortungsbewusst
– **Commis de cuisine**
– **Hilfskoch/-köchin**

für den Service:
– freundliche **Servicemitarbeiterinnen** (auch ungelernt)

für unseren Western-Pub **SCALETTA-INN:**
– aufgestellte, unkomplizierte **Servicemitarbeiterin**

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns doch bitte Ihre Unterlagen oder rufen Sie einfach an.

Sporthotel Scaletta*
CH-7525 S-chanf/Oberengadin
z. H. Herrn R. Schweiger
Telefon 0041 81 854 03 04

113523/30562

S-CHANF IM OBERENGADIN/NATIONALPARK

DOMUS

RESTAURANT BAR VINOTHEK

An erstklassiger Lage in Zug suchen wir für das neue Restaurant eine/n

Assistent/in des Geschäftsführers

Der erste Tag im Juni '99 mit einem neuen Team! «Brot und Wein» ist zugleich eine Premiere für Zug. Der Treffpunkt lebendiger Leute.
Mit Ihrer Führungserfahrung und Ihrem Durchsetzungsvermögen unterstützen Sie den Geschäftsführer in allen Belangen. Dynamisch, freundlich und flexibel. Genau so wie Sie sind. Eine charmante Persönlichkeit mit natürlichem Auftreten. Fremdsprachenkenntnisse für alle Fälle.
Sind Sie zwischen 23 und 35 Jahre jung? Dann sind wir gespannt, Sie kennenzulernen! Isabelle Roth hat weitere Informationen. Rufen Sie an: 041 289 02 12. Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg

Le Patron Regina Culinaire

LE Patron Regina AG

Wir sind ein führendes Lebensmittelunternehmen und beliefern unsere Kunden in der ganzen Schweiz täglich mit frischen Pasteten, Terrinen, Teigwaren und anderen feinen Delikatessen.

Für unser Team im Telemarketing suchen wir eine/n

Leiter/in Verkauf Innendienst

Die **Hauptaufgaben** umfassen die Betreuung des Bestellwesens, das Reklamationswesen, die Verwaltung der Stammdaten sowie diverse Controlling-Aufgaben. Als Bindeglied zwischen dem Marketing/Verkauf, Betrieb und der Logistik übernehmen Sie in unserer Firma eine wichtige Funktion.

Sie bringen eine abgeschlossene Lehre im Lebensmittelbereich mit Büro- und Verkaufserfahrung mit. Ihr Alter liegt zwischen 28 und 40 Jahre. Sie sind belastbar, innovativ und ein guter Kommunikator. Zudem verfügen Sie über sehr gute EDV-Kenntnisse sowie gute Französisch- und evtl. Italienisch-Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen in unserer zukunftsorientierten Unternehmung eine verantwortungsvolle Kaderfunktion mit modernen Hilfsmitteln.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an **LE PATRON REGINA AG,** Personalabteilung, Frau M. Marzoli, Rohrmattstrasse 1, 4461 Böckten **(Telefon 061 985 85 61).**

P 113653/397962

MONTANA
ART DECO HOTEL
L U Z E R N

Das einzigartige ****ArtDeco Hotel Montana in Luzern, an unvergleichlicher Panoramalage mit vielseitigem Restaurantbereich (LOUIS-Bar, SCALA-Restaurant, COLONAGE-Bistro, SOMMERPLAUSCH-Terrasse) und diversen Seminar- und Bankettmöglichkeiten, hat zur Verstärkung der Küchenbrigade
per sofort oder nach Übereinkunft folgende Stelle zu besetzen:

Chef de partie
Commis de cuisine

Sind Sie motiviert, in unserem «Garten des Kochens» mitzumischen, dann zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen oder direkt Ihre Bewerbungsunterlagen zuzuschicken.

Ihre Kontaktperson: Walter Mentner, Küchenchef

Schöne Aussichten
MONTANA
ART DECO HOTEL
L U Z E R N

Adligenwilerstrasse 22 · 6002 Luzern · Tel. 041 410 65 65 · Fax 041 410 66 76
E-mail: info@hotel-montana.ch · Internet: http://www.hotel-montana.ch

109367/23124

STRAUSS®

KOCH

Chef de Partie

In mittlere Brigade 8 K & 2 L
Unsere Karte wechselt täglich;
Die Chance für Sie!
Was wir bieten können, erläutern wir Ihnen bei einem Vorstellungsgespräch

Kommen Sie zu uns

Melden Sie sich schriftlich oder per Telefon
052 / 212 29 70
Küchenchef / Silvano Nyffenegger oder Sous-Chef / Richard De Krijger
Stadthausstrasse 8, 8400 Winterthur

P 113596/218774



Hotel Eden Solbad
****
Rheinfelden bei Basel

In unser Kur- und Badehotel suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung

Réceptionisten/-in
Hotelsekretär/in

Sie verfügen über Berufserfahrung, sind selbständige Arbeitsweise gewöhnt, flexibel und qualitätsbewusst. Fidelio-Erfahrung von Vorteil.
Wir bieten interessante Arbeit in einem kleinen, aufgestellten Team und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel EDEN Solbad
Frau E. Wiki-Rupprecht
4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 54 04

113584/28525

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

******-Hotel, Seminar- und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA, direkt am Zürichsee, mit zwei Restaurants, einem grossen Seminar- und Bankettbereich und rund 142 Hotelzimmern mit modernstem Komfort.**



Wir freuen uns, Ihnen als selbständige und flexible Persönlichkeit eine herausfordernde Stelle anzubieten.

Für unser Restaurant Plätzli und das japanische Restaurant Nippon Sun suchen wir:

Chef/in de service (Gastgeber)

- 365 Tage im Jahr sind wir für unsere einheimischen wie internationalen Gäste da
- 12 Mitarbeiter stehen an Ihrer Seite
- als topmoderner Betrieb arbeiten wir mit topmoderner Ausstattung, natürlich zu Top-Bedingungen
- Eintritt baldmöglichst/nach Vereinbarung

Sind Sie der Gastgeber, welcher unsere Gäste betreut und verwöhnt? Verstehen Sie es, Mitarbeiter zu führen und gesteckte Ziele zu erreichen? Bringen Sie die nötige Erfahrung für diese nicht alltägliche Stelle mit? Dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen an:

Ursula Keist, SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 417 17 83, Fax 055 417 17 82
E-Mail: ursula.keist@swisscom.com

113715/390396

Ein innovatives Hotel – Ein tolles Team – Ein regional bekanntes Lokal mit 75 Plätzen – Eine Aufgabe, die Sie herausfordern und weiterbringen wird. **Eintritt per Mitte Juni oder nach Vereinbarung.**



In einem kleinen Team verwöhnen Sie unsere Gäste aus Nah und Fern mit italienischen Köstlichkeiten.

Sie verfügen neben einer soliden Ausbildung auch über einen Führungsausweis im Servicebereich. Vorzugsweise sind Sie Schweizer/in oder besitzen die Niederlassung C.

Neben einer interessanten Aufgabe mit Spielraum für Selbständigkeit und Initiative bieten wir fortschrittliche Anstellungsbedingungen der Mövenpick Unternehmungen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Mövenpick Hotel Regensdorf
Josef Knutti
8105 Regensdorf
Telefon 01 / 871 58 70
E-Mail: Josef.Knutti@moevenpick.ch

MÖVENPICK HOTEL
Pick the Best

Pontresina
HOTEL ROSATSCH

★★★ STAMMHAUS RESIDENCE ★★★★

7504 PONTRESINA / ENGADIN

150 Betten, WELLNESS und HALLENBAD hat mit Eintritt Mitte Juni oder nach Übereinkunft folgende Kaderstellen in einem lebhaften und interessanten Betrieb zu besetzen:

Réceptionist/stellvertr. Chef de réception

Fidelioerfahren, sprachgewandt und gastorientiert, bei Eignung ab Wintersaison 1999/2000 Nachfolger des jetzigen Stelleninhabers als

Chef de réception/Betriebsassistent

sowie

General-Gouvernante mit Erfahrung in Erstklass-Häusern

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel Rosatsch, Fam. Albrecht, 7504 Pontresina
Telefon 081 842 77 77, Fax 081 842 77 78

113534/27880

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

BETRIEBSASSISTENT W/M

Sie verfügen über gute Kenntnisse an der Réception und an der Front, oder Sie haben eine Hotelfachschule absolviert und wollen nun einen nächsten Karriereschritt machen. Für ein modernes Dreisterne-Seminar- und Banketthotel im Kanton Aargau suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen flexiblen und dynamischen Allrounder. Wenn Sie über gute EDV- und Fideliokenntnisse verfügen und eine abwechslungsreiche Herausforderung suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENT
NACHWUCHSKADER

Sie suchen die Stelle, bei der Sie sich gezielt auf eine Position mit Verantwortung vorbereiten können. Für ein bekanntes Restaurant in Zürich suchen wir den motivierten, engagierten und flexiblen Mitarbeiter, der Einsatz und Engagement in seine Zukunft investieren will und sich dabei zu einer grossen Unterstützung für den Geschäftsführer entwickelt. Die Stelle mit Format und Entwicklungsmöglichkeiten.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

KÜCHENVERANTWORTLICHER

Kochen mit Leib und Seele – von der italienischen bis zur gutbürgerlichen Küche. Die Arbeit am Herd macht Ihnen Spass, Sie planen die Karte und aktuelle Tagesangebote und schulen mit Freude Ihre Mitarbeiter. Wir suchen für ein einzigartiges, kürzlich renoviertes Restaurant in Uster einen jungen Koch mit der Ambition, die Kelle schon bald als Küchenchef schwingen zu können. Wenn Sie weiterkommen möchten, rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

Für ein bekanntes Restaurant in Zürich suchen wir zum Sommeranfang einen belastbaren Küchenchef. Sie verfügen über einen fundierten Leistungsausweis, sind kalkulationssicher und haben Organisationstalent sowie ausserordentliche Führungsqualitäten. Sie sind eine dynamische, flexible Persönlichkeit und lieben es, Ihre Gäste immer wieder aufs Neue zu verwöhnen. Rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

PRIVATKOCH W/M

Als Profi im Alter zwischen 22 bis 28 Jahren, suchen Sie die aussergewöhnliche Herausforderung als Koch in einem Prominentenhaushalt in Bern. Selbständiges Arbeiten, Verantwortung, Kreativität, natürliches Auftreten und Vertrauenswürdigkeit sind für Sie genau so wichtig wie freie Wochenenden und Abende und ein attraktives Salär. Interessiert? Dann erwarte ich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Alex Trinkler 031/310 10 10

KOCH/CHEF DE PARTIE SERVICEANGESTELLTE

Für ein modernes Hotel der gehobenen Klasse in Winterthur suchen wir junge und fröhliche Persönlichkeiten. Sie arbeiten gern in einem jungen Team, schätzen die gepflegte Frischmarktküche und es macht Ihnen Freude, die Gäste zu verwöhnen. Wenn Sie eine Stelle mit Verantwortung und Selbständigkeit zu attraktiven Anstellungsbedingungen suchen, dann rufen Sie mich umgehend an.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

HOSTESS/HOST W/M

Als sympathische Gastgeberin (Hofa/Sefa/Réceptionistin) kümmern Sie sich in diesem lebhaften Restaurationsbetrieb um die Wünsche der Gäste und sind Ansprechperson für die unterschiedlichsten Anliegen. Sie organisieren Parties und Aktivitäten und sind im Bereich der Promotion aktiv. Ihre Flexibilität sowie Ihr fröhliches Naturell machen den Restaurantbesuch für Ihre Gäste zum Erlebnis. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79
Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79

HOTELSEKRETÄRIN W/M

Für ein stark frequentiertes Businesshotel in Zürich suchen wir die Unterstützung des Chef de réception. Mithilfe in der Organisation des Front Office, aktive Mitarbeit und die Stellvertretung mit Verantwortung machen diese Position besonders spannend und abwechslungsreich. Sie verfügen über Erfahrung im Bereich Rooms/Sales und möchten sich nun weiter entwickeln. Eine echte Herausforderung für ambitionierte Berufsleute. Rufen Sie mich an.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

VERKAUFSASSISTENTIN
EVENT/BANKETT

Sie haben kürzlich Ihre Ausbildung abgeschlossen und sind nun gespannt auf die vielseitigen Möglichkeiten des Arbeitsmarkts. Für einen grossen Event- und Gastronomiebetrieb suchen wir eine Assistentin, die alle administrativen und organisatorischen Aufgaben selbständig erledigen kann. Melden Sie sich noch heute, um schon morgen auf Erfolgskurs zu sein.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

Ihre Traumstelle ist nicht dabei?

Für weitere interessante Stellen, fest oder temporär, rufen Sie heute noch an.

Wir beraten Sie professionell und kostenlos.

direktoren

tourismus hotel+ revue

Das **Hotel Martinshof** ist ein sehr abwechslungsreicher und interessanter Betrieb mit vier verschiedenen Standbeinen:

die klassische Dorfbeiz, das exklusive thailändische Spezialitäten-Restaurant «Thai-Garden», (im Gault Millau ausgezeichnet) das mexikanische Restaurant und Bar Cucaracha und das zentral gelegene 3 Stern-Hotel mit 22 Zimmern und 80 Parkplätzen

Ich suche für meine Unterstützung eine/n

DIREKTIONSASSISTENT/IN

per sofort

Was wird vorausgesetzt?

- fundierte fachliche Ausbildung im Gastgewerbe
- frontorientierter, grosser persönlicher Einsatz
- junge aufgestellte Person (25 – 30 Jahre jung)

Was wird geboten?

- sehr gute Einführung, mit speziell für Sie zusammengestelltem Programm
- die Möglichkeit, sich in einer Kaderposition zu bestätigen
- selbständiges Arbeiten mit Unterstützung des Geschäftsführers
- abwechlungsreiche Arbeit mit Einsicht und Mitbestimmung im gesamten Betrieb

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, die Geschicke dieses anspruchvollen Betriebes mit 30 Mitarbeitern mit zu bestimmen, dann senden Sie mir doch Ihre Bewerbungsunterlagen zu, die ich selbstverständlich vertraulich behandeln werde, oder rufen Sie mich einfach an. Alles Nähere bespreche ich gerne mit Ihnen persönlich. **Herr C. Castiñeira**, Geschäftsführer.

★ ★ ★
MARTINSHOF
HOTEL RESTAURANT

Hauptstrasse 81 · 4528 Zuchwil/Solothurn · Tel. 032 686 26 26

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN



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

Ab Juni 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Leiter Einkauf m/w

Diese verantwortungsvolle Aufgabe richtet sich an eine Persönlichkeit, die ordnungsliebend ist, einen Hang zur Perfektion besitzt und fähig ist, in einem kleinen Team grosse Leistungen zu erbringen. Fundierte Anwenderkenntnisse in Word und Excel sowie Erfahrung in der Gastronomie sind Voraussetzungen. Eine gute Gesundheit und Durchsetzungsvermögen sind nützlich.

Zu den Aufgaben gehören: Einkaufs- und Offertwesen, Lieferantenverträge, Bestell-, Lieferungs- und Rechnungskontrollen, Lagerverwaltung auf Excel, Inventuren, Statistiken, diverse Monatsabschlüsse, Umsatzberichte, Organisation der Logistik im Hotel, Bestellung und Ausgabe der Non-food-Artikel und die Angebotsgestaltung im Beverage-Bereich.

Spricht Sie diese Herausforderung an? Dann zögern Sie nicht und senden uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen. Ein junges, gästeorientiertes Team erwartet Sie. Frau Margrit Stadelmann, Personalchefin, oder Herr Theo Indermauer, F&B Manager, freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Martin Studer

one of The Leading Hotels of the World

Hotel Schweizerhof Bern
Martin Studer, Hotelier
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch

Swiss Deluxe Hotels

113537/4600

Unser neu umgebautes ***-Hotel mit 40 Zimmern liegt in der verkehrsfreien Zuger Altstadt, direkt am See. Für die Wiedereröffnung suchen wir mit Eintritt 15. Juni 1999 noch eine jüngere, tüchtige

Réceptionistin

in Jahresstelle. Gute Sprachkenntnisse (E und F), einige Jahre Berufserfahrung, flexibel, PC-Kenntnisse (Hogatex-Fenner).

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

113201/41610

Inserieren Sie in de
... über Telefax 03



Poetisch und einfach verrückt schön ist unser Ristorante in der Altstadt von Sempach. Dort inszeniert ein aufgestelltes Team von 20 Mitarbeiter/innen die hohe Schule der Gastfreundschaft. Die Erfolgsgeschichte spricht für sich und braucht aussergewöhnliche Darsteller/innen. Zum Beispiel Sie als

Assistent/in der Geschäftsführerin

Die grösste Aufmerksamkeit gehört den Wünschen unserer Gäste. Freundlich und zuvorkommend übernehmen Sie die Gästebetreuung und unterstützen das Serviceteam aktiv beim Verkauf. Administrative Arbeiten sind für Sie kein Greuel und Sie kümmern sich mit dem gleichen Elan und mit Liebe zum Detail um sämtliche grossen und kleinen Alltäglichkeiten des Betriebes.

Sie haben mehrjährige Serviceerfahrung im à-la-carte-Bereich oder bereits als Chef de Service in einer Führungsposition gewirkt. Sie sind idealerweise zwischen 23 und 35 Jahre jung und haben die Hotelfachschule absolviert.

Wir bieten eine professionelle Infrastruktur, ein gut eingespieltes Team sowie eine gründliche Einführung. Eintritt nach Vereinbarung.

Interessiert? Rita Eltschinger ist gespannt auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Ristorante Una storia della vita, Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt. Rufen Sie an! Telefon 041 460 44 74.

113648/102024

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue!*
Tel. 031 370 42 22

Bekanntes, gutgehendes italienisches Restaurant mit angeschlossener Pizzeria sucht einen

Küchenchef

Wir erwarten einen fachlich ausgewiesenen und tüchtigen Berufsmann, der die italienische Küche kennt und liebt, eine mittelgrosse Brigade selbständig führen kann und sich als Kadermitarbeiter nicht scheut, Verantwortung zu übernehmen. Zweisprachigkeit ist Voraussetzung.

Eintritt nach Übereinkunft.

Angemessene Entlöhnung, geregelte Arbeitszeiten und Sozialeinrichtungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 113620 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

113620/163473

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Chef de partie: Der Umgang mit frischen Produkten, die Kreativität, die Sie beim Kochen entfalten können, die Freude am Vollkommenen haben Sie zu einem begeisterten Berufsmann werden lasse. Für verschiedene Betriebe suchen wir Sie, den überzeugten Fachmann. Melden Sie sich jetzt in Zürich, Basel.
Für Sommersaison im Engadin (Zuoz) in heimeliges, rustikales Restaurant mit Bündnerspezialitäten selbständigen Fachmann gesucht. Informieren Sie sich in Luzern über dieses Angebot.

Sous-Chef: Sie sind gewillt, die letzte Stufe des Könnens zu erklimmen. Sie haben Erfahrung und Freude an Ihrem Beruf, Kochen ist Ihre Leidenschaft. Sie wollen weiterkommen und wissen, wo es an Einsatz kostet. Für nahmhafte Betriebe in Zürich und Nähe Frick suchen wir Sie. Rufen Sie in Zürich oder Basel an.

Küchenchef: Sie haben immer noch Freude am Kochen, sind zudem ein Organisationstalent, legen Wert auf Geschmack und können die Küche dennoch einfach halten. Führungsqualitäten und Stressresistenz sind Qualitäten, die Sie besitzen. Für bekannte Lokale mitten in der Stadt Zürich und Basel suchen wir Sie, die ausgewiesenen Fachmänner!

Servicemitarbeiter: Bedienen ist mehr als Speisen von der Küche zum Gast bringen, dies haben Sie erfasst und üben Ihren Beruf mit Freude aus. Sie wissen um den Umgang mit dem Gast, Sie achten Speis und Trank und vermitteln das Gefühl des Ganzen. Für bekannte Betriebe in Zürich und Umgebung, Basel-Stadt und Basel-Land sowie Luzern (Sommersaison im Engadin, gute Italienisch, evtl. Englischkenntnisse nötig) suchen wir Sie. Rufen Sie uns jetzt an.

Chefin de Service: Vor allem sind Sie eine Frau. Sie haben dieses gewisse Etwas den Männern voraus und verleihen der Umgebung wie auch Ihren Mitarbeitern dieses Gefühl des unaufdringlichen Könnens. Führungs- und Organisationsqualitäten zählen zu Ihren Attributen. Melden Sie sich jetzt in Zürich oder Basel.

RéceptionistIn: Den Gast empfangen, das ist Ihr Motto, Sie tun dies mit Leib und Seele. Sie sind zudem sprachbegabt und bedienen sich auch gerne moderner Hilfsmittel. Hotelleben beginnt bei Ihnen an der Réception. Informieren Sie sich über unsere Angebote in Zürich.
Interessante Stelle in Ausflugs- und Touristenort im Berner Oberland (auch Praktikantin möglich). Wenn Sie fliessend Englisch sprechen, rufen Sie umgehend in Luzern an.

BetriebsassistentIn: Für Selbstbedienungsrestaurant Nähe Luzern suchen wir junge/n Fachmann/-frau, der/die seine/ihre Erfahrung anwenden und gleichzeitig Neues dazulernen will. Eintritt per sofort möglich.

LeiterIn Administration: Lieben Sie Abwechslung, Selbständigkeit und geregelte Arbeitszeit, dann haben wir genau das Richtige für Sie. Für ein bekanntes Hotel in Engelberg suchen wir eine/n Leiter/in für die Administration. Ihr Aufgabenbereich umfasst die gesamte Buchhaltung mit Monats- und Jahresabschlüssen sowie die gesamte Personaladministration. Wenn Sie genügend Erfahrung mitbringen und die englische Sprache in Wort und Schrift beherrschen, dann rufen Sie uns noch heute in Luzern an.

Geschäftsführer: Ihr Herz schlägt für die Restauration und das Fricktal. Ein schöner Betrieb wartet darauf, von einem aktiven, belastbaren, frontorientierten Gastgeber aus dem Dornröschenschlaf geweckt zu werden. Fühlen Sie sich dieser Herausforderung gewachsen, dann rufen Sie jetzt in Basel an.

Surfen Sie bei uns vorbei! Im Internet unter http://www.gastronet.ch finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Schweizer Gastronomie mit über 200 Stellen. Da ist auch das Richtige für Sie dabei!

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinenvorstadt 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



HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

UNERHÖRT

jugendlich und modern führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet zu spüren.

Wollen Sie in einem der führenden Hotel-Restaurants der Stadt Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per Mai 1999 oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Restaurant «La Soupière»

eine/n Restaurant-Leiter/in/Gastgeber/in

Das Restaurant verfügt über 70 Sitzplätze und bietet in einer stilvollen Ambiance, eine marktorientierte, französische Küche an. Ebenfalls dazu gehört die Bankettabteilung, in welcher in vier Salons bis zu 60 Personen bewirtet werden können.

Ihr Aufgabenbereich umfasst: – die gesamte Mitarbeiterführung inkl. Ausbildung der Lehrlinge
– die Serviceorganisation
– Pflege der Details und Umsetzen der gesteckten Ziele
– professionellen Umgang in einem fortschrittlichen Umfeld

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an Vreni Gallmann, Personalchefin.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich, **Tel. 01 218 88 88**

1126992/41068

Wir suchen ein

Gastgeber-Paar

**für ein sehr gutes 3-Stern-Hotel in der Expo.01-Region.
83 Zimmer – 6 Konferenzräume – Restaurant – Bar
Wohnung im Hotel.**

Das könnte Ihre erste Direktionsstelle sein!

Schreiben Sie uns für einen ersten Kontakt.

Wir rufen Sie zurück und geben Ihnen gerne weitere Einzelheiten bekannt.

113481/4901

MÜNGER & ELSENER GMBH
Touristik - Hotellerie - Gastro

„Lättere" 3204 Spengelried
Telefon 031 / 751 36 26 Telefax 031 / 751 13 58
e-mail ueli.muenger@bluewin.ch

KONGRESS + KURSAAL BERN AG
HOTEL ALLEGRO BERN

Chef de partie



Der Kursaal Bern und das Hotel Allegro bieten eine einzigartige Kombination von Kongresszentrum, 4*-Businesshotel, Restaurants und Bars.

Grossanlässe bis zu 2000 Personen sind unsere Stärke: vom Sandwichbuffet bis zum mehrgängigen Galadiner bieten wir alles.

Als erfahrener Küchenprofi reizt Sie die Aufgabe in einer modernen Produktionsküche eine verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen.

Ihr Herz schlägt eher für den gepflegten A-la-carte Service? Auch das ist kein Problem! Werden Sie eine wertvolle Stütze in einem unserer Restaurants, welche alle über eine eigene Satellitenküche verfügen.

Ein modernes Arbeitsumfeld ist unser Rahmen für eine gute Zusammenarbeit. Interessiert?

Dann melden Sie sich bei Ursula Beyeler, Team Coach

Kornhausstrasse 3
CH-3000 Bern 25
Telefon 031 339 55 00
Telefax 031 339 50 20

Represented by SRS STEIGENBERGER RESERVATION SERVICE

ALL IN ONE · KURSAAL BERN

TRATTORIA CASINO
ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN
BRUGG

Für unser renommiertes italienisches Spezialitätenrestaurant mit viel Ambiente suchen wir zur Ergänzung unseres Kaders 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.

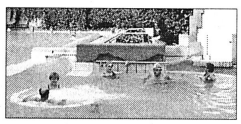
Verfügen Sie über einen Fachschulabschluss im Gastrobereich, PC-Kenntnisse (Word/Excel) sowie einigen Jahren Berufserfahrung in einer ähnlichen Position, so freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Caterina und Eugen Wildberger, Zurzacherstrasse 9, 5200 Brugg, Tel. privat, morgens 9–10 Uhr, **056 288 22 91, Tel. Geschäft 056 441 10 07,** Herrn Wildberger verlangen.

P 113265/285927

WILLKOMMEN IM MINERALREICHSTEN THERMALWASSER.



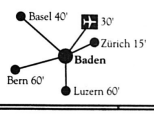
ThermalBaden im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der Entspannung und Erholung in romantischer Ambiance.

Servicefachmitarbeiter/in

Ab sofort bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit. In einem eingespielten Team betreuen Sie vorwiegend unsere Gäste in den Bereichen Speisesaal, A-la-carte-Restaurant «Lichthof» und Café-Bar; aber auch an Banketten und Seminaren. Voraussetzungen für diese Tätigkeit sind Erfahrung im Service sowie Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Oliver Baader, F&B-Manager, oder setzen Sie sich telefonisch mit ihm in Verbindung.

HOTEL VERENAHOF



Kurplatz 1
CH-5400 Baden
Telefon 056 203 93 93
Fax 056 203 93 94

113589/2583

Landgasthof Hotel
RÖSSLI
alt St. Johann

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiterin
in gepflegten Speiseservice

Weitere Auskunft erteilt:
Fam. Schlumpf
Hotel Rössli
9656 Alt St. Johann
Telefon 071 999 24 60

GILDE

113391/125938

HOTEL DISCHMA DAVOS ★★★

Gesucht auf 1. Juli 1999 oder nach Übereinkunft

Koch, Chef de partie

mit abgeschlossener Berufslehre, belastbar, flexibel, PW-Ausweis A.
A-la-carte- und Halbpensionsservice.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf
Herr R. Christen, Dir.
Telefon 081 416 33 23

113551/8940

LAND RESTAURANT
Listrig
EMMENBRÜCKE
PIZZERIA

Telefon 041 280 50 05
Fax 041 280 50 07

Wir suchen **SIE** als

Küchenchef

per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbaurung

Die abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe beinhaltet nebst der Führung der jungen, mittelgrossen Küchenbrigade, die Ausbildung des Lehrlings, Menügestaltung, Kalkulation/Inventar und Einkauf.

Sind **Sie** ein erfahrener Fachmann, auch für einen Koch, der den Schritt zum Küchenchef tun will, ist dies eine anspruchsvolle und interessante Herausforderung.

Wir freuen uns, **Ihnen** unseren Betrieb und Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zeigen zu dürfen. Herr Kilian Hunkeler gibt Ihnen gerne Auskunft.

Landrestaurant Listrig, z. H. Herrn Hunkeler
Hinter-Listrig, 6020 Emmenbrücke
Telefon 041 280 50 05, Fax 041 280 50 07

113634/64408

ACHTUNG GASTRO-PERSONAL!

Suche qualifizierte Fachkräfte für interessante Stellenangebote in der **Ostschweiz, Bodensee, Winterthur** (Jahres- oder Saisonstelle)

– Küchenchef, Sous-chef, Köche
– Réceptionistin
– Servicefachangestellte, Barmaid

Anruf genügt, oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen!

079 336 21 81

Personal Placement Service
M. Zollinger, im Bogen 6, 8546 Islikon

P 113683/395872

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

Koch

Haben Sie Freude an einer anspruchsvollen Küche? Sind Sie kreativ, flexibel und lieben Sie das selbständige Arbeiten? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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

MP 113598/158437

HOTEL BERGHAUS
CH-3823 WENGEN

Das Kleinod am Fusse der Jungfrau, an schönster Lage, 5 Minuten vom Bahnhof, sucht ab Juni oder nach Übereinkunft für die Sommer- evtl. anschliessende Wintersaison

Servicemitarbeiterin oder Kellner

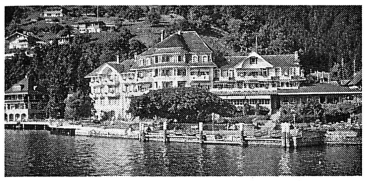
Wenn Sie in einem Hotel-Restaurationsbetrieb in einem kleinen Team mitarbeiten möchten, dann sollten wir uns kennenlernen.

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an Familie A. Fontana, **Telefon 033 855 21 51.**

113666/37648

HOTELLERIE

CARRIERE



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

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

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
– Gratiseintritt ins Strandbad
Interessiert?
Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

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

Best Western

110475/15237

---

il Ristorante Bindella



Mitten in Zürich, beim Paradeplatz, steht unser aussergewöhnliches RISTORANTE BINDELLA.

Die echte venezianische Küche ist uns ein Anliegen. Frische und Einfachheit sind die Zauberworte.

Können Sie sich mit dieser Philosophie identifizieren? Dann ist das vielleicht eine neue Herausforderung für Sie: Wir suchen einen qualifizierten, jüngeren, teamfähigen und selbstständigen

KÜCHENCHEF

welcher die italienische Kultur mit Herz und Seele lebt.

Sind Sie interessiert und möchten uns näher kennenlernen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

RISTORANTE BINDELLA
In Gassen 6 8001 Zürich
Sonja Lacher ☎ 01 / 221 25 46

P 113650/299413

Salem Spital
des Diakonissenhauses Bern

Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

Als modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital legen wir grossen Wert auf eine ausgewogene, nach neuesten Erkenntnissen zusammengestellte Ernährung. (Aus Leitbild Salem-Spital)

Für unsere Patisserie suchen wir eine/n gut qualifizierte/n

Pâtissier m/w

Sie können sich über eine abgeschlossene Ausbildung als Konditor/Confiseur ausweisen und verfügen bereits über Erfahrung in der Hotellerie. Sie sind kreativ und haben Freude an der Zubereitung phantasievoller Desserts für unsere Patienten und unser Café. Eine aufgestellte, junge Küchenbrigade freut sich auf Ihre engagierte Mitarbeit.

Wir bieten Ihnen in unserem modernen Küchenneubau einen zeitgemässen, attraktiven Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten.

Ihr schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Frau Beatrice Streit-Wyttenbach, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39, Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

HoReGa Select

Unser Auftraggeber ist die **Dolder Hotel + Verwaltungs AG,** Zürich
In ihrem Auftrag suchen wir einen erfahrenen

Buchhalter/Finanzchef

In dieser Kaderposition zeichnen Sie verantwortlich für den gesamten Bereich Finanzen und Buchhaltung dieses Unternehmens.

Ihr Aufgabenbereich:
- Erstellen der Finanzbuchhaltung, Monats-/ Quartals-/Jahresabschlüsse (Bilanzsicherheit Voraussetzung)
- Budgetvorbereitungen/Liquiditätskontrolle Bankkonti/Kreditlimiten, Verkehr mit Banken
- Vorbereitung und Überwachung Investitionsanträge im Wohn-/ Liegenschaftenbereich
- Administration, Sachversicherungen ganze Firma
- Teilnahme an den Sitzungen der 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-Applikationen (Word/Excel/ Abacus usw.)
- Wir sprechen für diese Top-Position Bewerber mit fundierter Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Stellung als Finanzchef/Buchhalter 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

113599/208191

Kantonsspital Uri

Für unsere Spitalküche suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

Diätkoch/Diätköchin
oder
Koch/Köchin

Zusammen mit fünf weiteren Berufsleuten (zwei Köche, zwei Diätköche und ein Pâtissier) sind Sie mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der Vollkost- und Diätmenüs.

Legen Sie Wert auf eine kollegiale Zusammenarbeit in einem aufgeschlossenen Team und auf gute fachliche Qualität? Dann sollten Sie sich bei uns bewerben.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bläsi, Leiter Ökonomie, jederzeit gerne zur Verfügung **(Telefon 041 875 51 07).**

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Kantonsspital Uri
z. H. Herrn W. Bär, Personalchef
6460 Altdorf
Telefon 041 875 51 03

113659/229210

Schönster Familienbetrieb in Graubünden, Nähe Chur, sucht per sofort oder nach Vereinbarung
einen
Koch
sowie eine sympathische
Serviertochter

Wir bieten gute Entlöhnung und ein familiäres Arbeitsverhältnis.

Interessenten melden sich direkt bei:
Speiserestaurant Bahnhof
Stiefenhofer Oliver
7402 Bonaduz
Telefon 081 641 11 41

113344/401613

Hotel Krüzli
Sedrun
sucht

Servicemitarbeiterin

freundliche und motivierte Person mit Berufserfahrung erwünscht.

Heimeliges Hotel, schöne Terrasse. Guter Verdienst. Stellenantritt zirka 20. Juni 1999 oder nach Absprache.

Familie Brugger-Derungs, 7188 Sedrun
Telefon 081 949 11 06, Fax 949 22 07

113717/75205

Hotelfachassistentin

Der Kunde steht im Mittelpunkt – auch für Sie als unsere neue Mitarbeiterin per 1. Juli 1999 im Personalrestaurant PIAZZA am Fusse des Uetlibergs. In den verschiedenen Restaurationen, hauptsächlich ausgerichtet auf die Personalverpflegung, verwöhnen wir täglich 2 000 bis 2 500 Gäste. Unser Ziel ist es, den Gästen optimale Leistungen zu bieten.

Als Unterstützung unserer Leitung Personalverpflegung für die Bereiche Piccolino, Snack und Lingerie helfen Sie tatkräftig mit, dieses Ziel täglich zu erreichen.

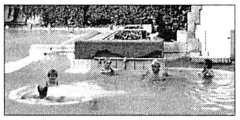
Abgeschlossene Berufslehre, mind. 2 Jahre Berufs- und Führungserfahrung, PC-Kenntnisse (Word/ Excel) und evtl. ISO-Erfahrung sind Voraussetzung. Wenn Sie zudem jung, dynamisch und bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren: Frau Barbara Stähli, Personalassistenin, Tel. 01 332 40 20.

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Personalrestaurant PIAZZA, Credit Suisse CCPL 711, Postfach, 8070 Zürich. Internet: http://www.sv-service.com

SV service

113618/178098

WILLKOMMEN IM MINERALREICHSTEN THERMALWASSER.



Thermalbaden im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der Entspannung und Erholung in romantischer Ambiance.

F&B-Coordinator/in

Ab sofort bieten wir Ihnen eine verantwortungsvolle, herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem 4-Sterne-Hotel. Sie akquirieren und organisieren Bankette und Seminare, erarbeiten Konzepte von Jahresanlässen und führen sie durch, erstellen Menükarten in 3 Sprachen (D/E/F) und übernehmen die Vertretung des Chef de service.

Diese anspruchsvolle Tätigkeit ist eine ideale Vorbereitung für eine Kaderposition. Der Abschluss einer Hotelfachschule wäre von Vorteil. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Oliver Baader, F&B-Manager, oder setzen Sie sich telefonisch mit ihm in Verbindung.

113587/2593

HOTEL VERENAHOF

Basel 40' · 30' · Zürich 15' · Baden · Bern 60' · Luzern 60'

Kurplatz 1
CH-5400 Baden
Telefon 056 203 93 93
Fax 056 203 93 94

HOTEL ALBERGO
Brocco e Posta

6565 San Bernardino

sucht für Sommersaison 1999
noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**
Demi-chef de partie

Saal: **Serviertochter**
Kellner
Barmaid
Servicepraktikantin/-praktikant

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.
Telefon 091 832 11 05/Fax 091 832 13 42.

113572/30376

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 Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

---

KPMG

Wollen Sie an herausfordernden Aufgaben wachsen und weiterkommen? Wir sind eine der weltweit führenden und überdurchschnittlich erfolgreichen Gruppen für Wirtschaftsprüfung und -beratung. Unsere nationalen und internationalen Kunden erwarten von uns Spitzenleistungen in allen Bereichen. Unsere Kompetenz, unsere Leistungsbereitschaft und unsere Beweglichkeit sind mehr gefordert denn je.

An unserem Sitz in Zürich suchen wir eine/n dienstleistungsorientierte/n Mitarbeiter/in für den Bereich

EMPFANG/KONFERENZ/TELEFON

Für diese «Visitenkarten-Funktion» sollten Sie eine kaufmännische Grundausbildung, Erfahrung aus ähnlicher Tätigkeit und sehr gute mündliche Kenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch mitbringen. PC-Anwenderkenntnisse und Verständnis für technische Einrichtungen im Konferenz- und Telefonbereich erleichtern Ihnen die Einarbeitung in diese kontaktorientierte Tätigkeit.

Als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter bei KPMG sind Sie in einem nationalen und globalen Beziehungsnetz tätig und werden sowohl im fachlichen wie auch im persönlichen Bereich gefördert. Wenn Sie viel leisten und dabei vorwärtskommen wollen, freuen wir uns auf Ihre Unterlagen und ein erstes Kontaktgespräch.

KPMG Ein Partner, der Sie fordert und fördert.

KPMG Marianne Zimmermann, Badenerstrasse 172, Postfach, CH-8026 Zürich
Tel. 01 249 31 46, Fax 01 249 32 36, E-Mail Zimmermann_Marianne@kpmg.ch
Aarau, Basel, Bern, Fribourg, Genève, Langenthal, Lausanne, Lugano, Luzern, Neuchâtel, Porrentruy, St. Gallen, Zug, Zürich

P 113367/382755

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 Bern 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 ein 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 Qualifikation:
- 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-, Mittel-, Spät- sowie Wochenenddienste)

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

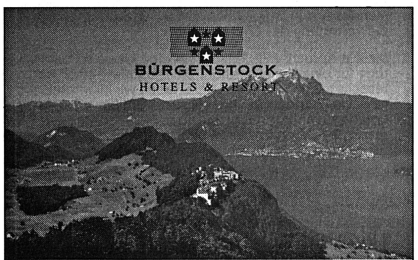
Herr Daniel Vogt freut sich auf Ihren Anruf und gibt Ihnen gerne nähere Informationen über diese äusserst interessante Aufgabe. Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.

JACKPOT SPIELCASINO
KURSAAL BERN

SBA SPIELCASINO BERN AG
HERRN D. VOGT · 3000 BERN 25
TELEFON 031/339 55 55 · WWW.SWISSCASINOS.CH

SWISS CASINOS

HÄ 113624/401786



Die hohe Kunst der Gastlichkeit –
The fine art of hospitality...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann im BÜRGENSTOCK-Team. Im Herzen der Zentralschweiz, 20 km von Luzern entfernt, liegt das auf der Welt einzigartige Hoteldorf.

In unserem aufgestellten Team suchen wir für die Sommersaison 1999 (ab sofort bis Ende Oktober) noch folgende Gastgeber/innen:

Küche
Chef saucier
Chef de partie
Hilfskoch

A-la-carte-Restaurant
II. Oberkellner (w/m)
Chef de rang
Commis de rang

Administration
Sales Manager/Repräsentant

Empfang
Réceptionspraktikant/in
Nachtportier (D/E)

Food + Beverage
F + B Praktikant

Für unsere Hotels
Floristin

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und äusserst interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Bürgenstock Hotels & Resort, Beatrice Fuhrer, Human Resources, CH-6363 Bürgenstock. **Telefon 041 610 47 50.**
E-mail: human.resources@buergenstock-hotels.ch

113629/6459

MEMBER OF
The Leading Hotels of the World · swiss golf hotels · Swiss Deluxe Hotels

---

– IMBODEN PERSONALSERVICE
sucht im Kundenauftrag in Saison- oder Jahresanstellung

Hotelsekretärin
Réceptionistin
Chef de service
Servicefachangestellte
Kellner & Serviceangestellte
Commis de cuisine
Chef de partie

Weitere Stellenangebote finden Sie im Internet unter **www.imboden-jobs.ch,**
E-mail: info@imboden-jobs.ch

Daniel Imboden
Telefon +41 33 821 15 15/16 Fax
General-Guisanstrasse 27 B
CH-3800 Interlaken

113646/400763



ZU BESUCH BEI DEN STERNEN

Gäste verwöhnen – für Sie eine Herausforderung, die Sie täglich mit viel Freude, Power und Selbstverständlichkeit angehen. Zur Ergänzung in unser junges, fachkundiges und aufgeschlossenes Team suchen wir per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine flexible, sprachkundige und PC-Anwendungen vertraute

Hotelsekretärin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns, Sie kennenzulernen.

FERIENECK HOHNEGG
Hotel-Appartement-Biochalet

Beatrice Bumann, 3906 Saas-Fee
Telefon 027 957 22 68
Fax 027 957 12 49

P 113595/100862

Wirtschaft zum Doktorhaus Wallisellen

Wir suchen per 1. Juli in unser Team selbständigen und flexiblen

Chef de partie – Tournant

mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität.

Wir sind ein gastfreundlicher, gepflegter Restaurationsbetrieb mit Vineria, A-la-carte-Restaurant und verschiedenen Banketträumlichkeiten, stadtnah und doch ländlich.

Unsere Frischmarkt-Küche präsentiert sich französisch/italienisch mit einem Touch Schweizer Esskultur.

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Rita Essig, Wirtin **(01 830 58 22)** oder Oliver Laure, Küchenchef.

113612/129771

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n junge/n, aufgestellte/n und belastbare/n

Alleinkoch/-köchin
Serviceangestellte/n

mit speziellen Ideen für unser neues Angebot im neu eingerichteten Havanna Restaurant und Bar in Brugg. Haben Sie Interesse? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Marie-Louise Rüetschi
Landstrasse 51
5073 Gipf-Oberfrick
Telefon 062 871 73 49
Bis bald!

Restaurant HAVANNA Bar

P 113597/191566

PALACE HOTEL GSTAAD

Für die kommende Sommersaison 1999 suchen wir folgende Mitarbeiterinnen:

eine Economatgouvernante
(HOFA-Lehre, Sprachkenntnisse in D und I)

und

eine Haushalthilfe
(für privates Chalet)
Spanisch- und Französischkenntnisse erforderlich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

PALACE HOTEL, 3780 GSTAAD
Georges Ambühl, Vize-Direktor
Telefon 033 748 50 00, Fax 033 748 50 01
E-mail: palace.hr@gstaad.ch

11368615067

GARTEN HOTEL

Wir sind das führende Geschäftshotel mit 60 Zimmern, Restaurants/Bar, Terrasse sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten bis zu 300 Personen in Winterthur. Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen

Koch/Chef de partie
Serviceangestellte/r

Wenn Sie gerne in einem top modernen Betrieb in einem kleinen, aufgestellten Team arbeiten möchten, so rufen Sie uns am besten gleich an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Garten Hotel Winterthur
Hr. A. Schaffner
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
Tel. 052 265 0 133

113538/45829

EXPRESS-STELLENVERMITTLUNG

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

Suchen Sie qualifizierte Arbeitskräfte?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 315.-, während 1 Jahr für Fr. 550.- (exkl. MWSt).

Cherchez-vous des travailleurs qualifiés?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 315.-, pour 12 mois: fr. 550.- (TVA exclue).

hoteljob

031 370 42 79

(8.00h -12.00h, 13.30h-17.00h)

Fax 031 370 43 34

www.hoteljob.ch

Stellengesuche/*Demandes d'emploi*

Küche/*cuisine*

1	2	3	4	5	6	7	8
145	Küchenchef	31	DE	B	Aug.	D/E	Luzern + Umgeb.
509	Chef de partie	21	AT	A	sofort	D/E	4*-Hotel
512	Küchenchef	37	CH		sofort	D/F/I	BE/FR
515	Köchin	27	DE	B	sofort	D	AG
516	Küchenchef	47	DE	C	sofort	D	ZH/TG
519	Alleinkoch	44	FR	C	sofort	F/D	AG
521	Jungkoch	21	CH		sofort	D	AG
523	Koch	32	CH		sofort	I/D	Tagesbetr., ZH/AG/ZG
524	Koch	28	FR	A	sofort	F/D/E	ZH/BS
525	Koch/Gerant	42	CH		August	D/I	GR/TI/Zentral-CH
529	Küchenhilfe/w.	29	CI	B	sofort	F/D	ZH
531	Commis de cuisine	26	FR	A	sofort	F	
533	Küchenchef	58	DE	A	Juni	D/D/F	Rapperswil/Jona
542	Köchin	57	HR	C	sofort	D	ZH
545	Commis pâtissière/w.	20	CH		Juli	D/F	LU/BE

Service/*service*

1	2	3	4	5	6	7	8
507	Kellner	28	GR	A	Juni	D/E	
511	Kellner	29	EG	B	sofort	E/I	AG/ZH
513	Sefa	24	CH		sofort	D/F	Tea Room, West-CH
518	Sefa	27	CH		sofort	D/F	Kreuzlingen
532	Commis de rang	41	IT	A	sofort	I/F/D	
534	Barman	29	CH		Juni	D/E	Zentral-CH
537	Sefa	23	SE	A	Juni	D/E	GB
539	Sefa	18	CH		Aug.	D/E	ZH
540	Sefa	29	CH		sofort	F/D	Biel/Interlaken/BS
543	Sefa	21	CH		Aug.	D/F/E	ZG/LU
544	Chef de rang	22	FR	A	sofort	F/D/E	ZH/LU/AG/BE
547	Sefa	19	CH		Juni	D/E	3*-4*-Hotel, BE

Administration/*administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
508	Betriebsassistent	32	CH		Aug.	D/F/E	Landgasthof, BE
514	Réceptionistin	56	BE	A	sofort	D/F	BS/ZH
517	Direktionsass./w.	33	DE	A	Juni	D/E/I	3*-5*-Hotel, TG/Bodensee
520	Réceptionistin	22	DE	A	sofort	D/E	NE
527	Betriebsleiterin	37	DE	C	Juni	D/E/F	ZH
535	Réceptionist	30	CH		Juni	D/I/E	3*-4*-Hotel
536	Réceptionistin	23	CH		sofort	D/D/E	40 %, AG/ZH
538	Night-auditor	27	TN	B	sofort	D/F	BS/ZH/BE
541	Direktionsassistentin	22	FR	A	Juli	F/D/E	BE/VD/VS

Hauswirtschaft/*ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
510	Hofa	22	CH		sofort	D/F/E	Thunersee
522	Haushilfe/w.	31	PT	A	sofort	P	
528	Gouvernante	37	CH		sofort	D/F/I	Ost-CH/ZH/TG
530	Gouvernante	27	TR	B	Juli	D/E/F	4*-5*-Hotel, VD
546	Küchenhilfe	35	PT	A	sofort	D	BE-Oberl.

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)***



113441/84735

Suchen Sie eine Stelle und sind vom Fach?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der **hotel + tourismus revue.** Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

Cherchez-vous un emploi?

*Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'**hotel + tourismus revue.** L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.*

Foto/
Photo

Bewerbungstalon/*Talon de demande d'emploi:*

(Bitte gut leserlich **ausfüllen/*Prière de remplir en capitales*)**

Gewünschte Stelle/*Emploi souhaité:* Eintrittsdatum/*Date d'entrée:*

Art des Betriebes/*Type d'établissement:* Bevorzugte Region/*Région souhaitée:*

Name/*Nom:* Vorname/*Prénom:*

Strasse/*Rue:* PLZ/Ort: *NPA/Lieu:*

Geburtsdatum/*Date de naissance:* Nationalität/*Nationalité:*

Telefon privat/*No de téléphone privé:* Telefon Geschäft/*No de téléphone professionnel:*

Arbeitsbewilligung/*Permis de travail:*

Bemerkungen/*Remarques:*

Sprachkenntnisse/*Connaissances linguistiques:*

Deutsch/*Allemand:* Französisch/*Français:* Italienisch/*Italien:* Englisch/*Anglais:*

(1= Muttersprache/*Langue maternelle*, 2 = gut/*bonnes*, 3 = mittel/*moyennes*, 4 = wenig/*faibles*)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren: *Mes trois derniers emplois:*

Betrieb/*Etablissement:*	Ort/*Lieu:*	Funktion/*Fonction:*	Dauer (von/bis)/*Durée(de/à):*
1.			
2.			
3.			

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. *Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.*

Datum/*Date:* Unterschrift/*Signature:*

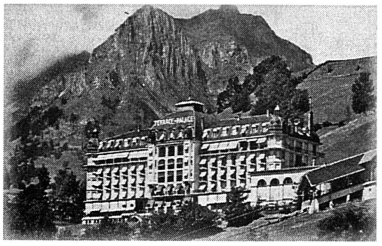
Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern
Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

Hotel Terrace Engelberg

Grand Hotel aus der Jahrhundertwende
131 neurenovierte Zimmer mit 3-Stern-Komfort
Grosser Speise-/Ballsaal für max. 500 Personen
Gepflegtes A-la-carte Restaurant
Bistro-Bar
Sonnen-/Aussichtsterrasse
Verschiedene Aufenthalts- und Gesellschaftsräume
Bar-Dancing

Ein Hotel erwacht aus dem Dornröschenschlaf!
Offizielle Wiedereröffnung 28. April 1999



Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir noch Kollegen und Kolleginnen für folgende Positionen:

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung:

Empfangssekretär/in

mit Hotelerfahrung und guten Sprachkenntnissen. Ihr freundliches, professionelles und hilfsbereites Auftreten garantiert unseren internationalen Gästen einen unbeschwerten Aufenthalt. Kenntnisse des EDV-Front-office-Programms HOGATEX von Vorteil.

Public Cleaner/Portier

Wir wenden uns an einen vielseitig interessierten Allrounder für die tägliche Reinigung unserer öffentlichen Lokalitäten. Die Tätigkeiten beinhalten im weiteren den Gepäcktransport (Führerschein nötig) und Mithilfe auf der Etage.

Wir sind überzeugt, dass sich unsere Begeisterung für dieses traumhaft schöne, mit viel Liebe zum Detail renovierte Haus auch auf Sie übertragen wird und wir mit Ihnen in eine erfolgreiche neue Ära aufbrechen werden!

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

Direktion Hotel Terrace
Terracestrasse 33
CH-6390 Engelberg
Telefonische Auskünfte erhalten Sie bei
Telefon +41 41-639 66 66

P 113592/401125

Top of Solothurn
WEISSENSTEIN HOTEL

Kurhaus **1 287 m ü. M.**
Telefon 032 622 02 64 **Telefax 032 623 89 47**

Der «Weissenstein» ist allen Solothurnern ein Begriff. Wunderschönes Haus, geniale Aussicht, gut Essen und Sein, hektische und gemächliche Tage, ein unkompliziertes Team, das sowohl für den Gast wie auch für den Mitarbeiter vieles möglich macht.

Und nun gilt es, leider, jemanden zu ersetzen. Deshalb suchen wir Dich als unseren neuen

Koch

auf Mitte Mai oder nach Vereinbarung.

Was Du mitbringen sollst:
Du kennst Dein Metier und übst es mit Begeisterung aus. Du hast bereits einige Jahre Berufserfahrung und kennst sowohl den A-la-carte-, Bankett- wie auch Seminarbereich. Kenntnisse der Sous-Vide-Produktion wären von Vorteil; aber ja, alles ist lernbar... Du bist kreativ, hast Ideen und bist offen für vieles, engagierst Dich, arbeitest und denkst selbständig. Du bist belastbar, hilfsbereit und teamfähig, dazu gehört sicher auch eine Portion Ausgeglichenheit und Abgeklärtheit.

Was wir Dir bieten können:
Ein ***-Betrieb auf der Höhe mit 24 Zimmern und diversen Sälen und tausend Möglichkeiten. Ein unkompliziertes Team. Weiterbildungsmöglichkeiten. Phantastisches Outdoor-Umfeld, Kultur und Dolce far niente in Solothurn und und und

Dein nächster Schritt:
Ruf Stefan Bolli, Geschäftsführer, oder Laurent Perrenoud, Küchenchef, für weitere Infos über **Telefon 032 622 02 64** an. Oder schick Deine Bewerbung direkt an das Hotel al ponte, Beatrice Grob, 3380 Wangen a. A.

113700/37567

Wenn es zur Pause läutet...

...dann wollen die Schülerinnen und Schüler sowie die Lehrerschaft der Berufsschule Lenzburg, Neuhofstrasse 36, 5600 Lenzburg, gut verpflegt sein. Sei es zum Znüni, Zmittag oder Zvieri. Wir suchen per August 1999 oder nach Vereinbarung

Betriebsleiterin/Betriebsleiter mit Kochfunktion

Pro Tag werden gegen 300 Mittagessen und ebensoviele Zwischenmahlzeiten konsumiert. Als gelernte Köchin, als gelernter Koch, verstehen Sie es, täglich ein abwechslungsreiches Angebot (3 Menüs, eines davon vegetarisch) zu präsentieren und auch den süssen Gelüsten Ihrer Gäste nachzukommen. Darüberhinaus führen Sie mit Freude Aktionswochen und Sonderanlässe durch... und Sie sind zuständig für die administrativen Belange sowie die Personalrekrutierung und -führung (7 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter). Erfahrung in einer ähnlichen Position mit Führungsverantwortung und PC-Kenntnisse befähigen Sie, diesen Tagesbetrieb kompetent zu leiten. Im weiteren brauchen Sie den Fähigkeitsausweis A.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Heidi Trepp, SV-Service, Personal Region Ost, Forchstrasse 41, 8032 Zürich.

SV service

113667/178098

Die Stellenmarktübersicht
tourismus hotel+ revue
Telefax 031 372 23 95 «hotel+tourismus revue»

Posthotel Bodenhaus Splügen

Unter neuer Leitung werden per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter gesucht:

1 Sous-chef
1 Koch (Commis de cuisine)
sowie eine
Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

Posthotel Bodenhaus
Familie A. und W. Löschl
Postfach 158, 7430 Thusis

113576/27081

Hilton Basel

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 unseres Küchenchefs, F. Kühne, d.h. Führen einer Brigade von 20 Personen; Food-Einkauf; Kreieren von Menu und Speisekarten; Erstellen neuer Rezepturen; zuständig für die Umsetzung der LMG-Bestimmungen; Einführung und Schulung neuer Mitarbeiter und Lehrlinge; Entwicklungspotential

Anforderung: mehrjährige internationale Berufserfahrung; geplante Weiterbildung zum dipl. Küchenchef sowie EDV-Kenntnisse von Vorteil; Sprachen D/E/F.

Im weiteren suchen wir **nach Vereinbarung** zwei

RECEPTIONIST(INN)EN

Aufgabenbegiet: Check in/out, Gästebetreuung, Auskunftsdienst, Kassenführung, Arbeiten mit Fidelio, Telefon, Möglichkeit interner Weiterentwicklung

Anforderung: Kaufm. Lehre oder Ausbildung im Hotelfach mit Berufserfahrung, gute D/E/F-Kenntnisse, Fidelio-Kenntnisse von Vorteil, Teamfähigkeit, Alter ca. 20 bis 30 Jahre.

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

HOTEL-RESTAURANT
GOLDENER SCHLÜSSEL
MARIANNE + JOST TROXLER
RATHAUSGASSE 72 CH-3011 BERN
TELEFON 031 311 02 16

BERNER ALTSTADT

Beliebtes Speiserestaurant sucht per 1. Juni und per 1. Juli 1999 einen

ENTREMETIER
und
CHEF DE PARTIE

Ein talentierter Koch findet bei uns ein jugendliches Betriebsambiente vor, fünf tolle Kollegen, eine marktgerechte Küche und vielleicht sogar **die Schlüsselstellung** für Ihre Zukunft.

Herr J. Troxler freut sich, Sie bald persönlich kennenzulernen.

113485/4740

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab 1. August 1999 in Jahresstelle eine qualifizierte

Bankett- und Kongress-Sekretärin

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Bankett-Teams.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Renate Huber.

**** HB
im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS
Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99
ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

P 113327/4693

HERMITAGE
SEEHOTEL RESTAURANT

Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern mit zwei Restaurants, Seeterrassen und Banketträumlichkeiten suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Commis de cuisine

Fachleute mit besten Referenzen und Berufskenntnissen erwartet eine anspruchsvolle Aufgabe, einen modernen Arbeitsplatz, ein bestmotiviertes Küchenteam sowie fortschrittliche Vertragsbedingungen.

Möchten Sie mehr über uns erfahren, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie Regina Gripenberg für weitere Auskünfte an.

Hermitage
Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 370 37 37, Telefax 041 370 69 55

113616/22985

Jedem schöpferischen Küchenchef gewährleiste ich eine aussergewöhnliche Untermalung seines beruflichen Ausdrucks, jedem guten Chef de Partie oder Sous-Chef, sein Ungeahntes oder sein stillschweigend Vermutetes aus seinem Kopf wie Topf herauszuholen.

Nach Übereinkunft aber am liebsten ab Mai 1999, denn zu diesem Zeitpunkt verlässt unser langjähriger Küchenchef das Hotel, weil er selbständig wird, suche ich einen

Küchenchef

im Alter zwischen 25 und 40 Jahren, der nach Möglichkeit über Kenntnisse des Deutschen oder Italienischen verfügt.

Kulinarische Richtung: Sie sollten eine spontane Neigung für die italienisch/südländische Küche haben, aber auch bereit sein, sich mit gastronomischen Wochenprogramm-Sonderabenden, die sich vom obenerwähnten Küchengenre kontrasthaft und effektvoll unterscheiden, zu profilieren.

Saisonale Gästestrukturunterschiede:
Ihr Küchenangebot begegnet im Hotel Albarella im Winter 80 % Individual- 10 % Seminar- und 10 % Gruppenkundschaft. Im Sommer 10 % Individual- und 90 % Gruppenkundschaft.

Ihre Mitarbeiter, Ihre Arbeitseinteilung: Sie leiten im Winter 3 Köche und 2 Küchengehilfen, im Sommer (je nach Arbeitsanfall) 1 bis 2 Köche und 1 bis 2 Küchengehilfen. Ein Mit- und manchmal Alleinwirken am Herd sollten Sie vorsehen und mögen.

San Bernardino, das Hotel Albarella und seine Gäste:
San Bernardino ist ein kleines Dorf mit bescheidener Infrastruktur, für Feriengäste wie für Ansässige. Diesem einschränkenden Umstand hat das Dreisterne- 65-Zimmerhotel im Winter mit Besonderheit der Dienstleistungen, vornehmlich im kulinarischen Bereich, erfolgreich entgegengewirkt, und es in den Jahren geschafft, eine gute und immer zunehmende Anzahl Gäste zu bewegen, das Hotel Albarella zu Ihrem Feriendorf zu machen.

Sehr gerne stehe ich, Massimiliano Corti, Direktor, telefonisch für klärende Vorgespräche zur Verfügung, am besten nachmittags Tel. 091 822 88 88, ich freue mich!

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an mich, im Hotel Albarella, CH-6565 San Bernardino/Graubünden.

110656/30350

HOTEL ALBARELLA



GASTHÄUSER
Ballenberg
DAS ERLEBNIS

In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per Mai 1999 oder nach Vereinbarung folgenden Profis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

Commis de Cuisine
Servicemitarbeiter/innen

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizerküche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen Historischen Schweizer Häusern im Museumsgelände bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft.

Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (be)dienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit.
Sind Sie an einem Stammplatz in unserem Ballenberg-Team interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Gasthäuser Ballenberg c/o Gasthof Wilerhorn
Karin und Manfred Fischer, Dipl. Hoteliers / Restaurateure SHV / VDH
3856 Brienzwiler
Telefon: 033 951 31 51

100010/125962

★ ★ ★ ★ ★
Grand Hotel
ZERMATTERHOF

Haben Sie Interesse, ab kommender Sommersaison 1999 oder nach Übereinkunft in einem gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Fünfsternhauses unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen angenehmen und unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten? Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionist/in (D/E/F)
oder auch Praktikant/in

Chasseur
Pferdekutscher
(mit Berufserfahrung)

Zimmermädchen-Tournante

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-/Kongresssaal 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!

Swiss Deluxe Hotels

Grand Hotel Zermatterhof
Frau Petra Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

113709/39586

SONNMATT
LUZERN

Sonnmatt, 6006 Luzern

Wir sind ein renommiertes ****-Kurhaus mit integrierter Klinikabteilung und verfügen über 145 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit Blick auf den Vierwaldstättersee.

Sie suchen eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet und schätzen den Umgang mit unserer Klientele.

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir per 1. Juni 1999 oder nach Übereinkunft eine

Réceptionistin

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- Telefondienst
- Check-in/Check-out (Fidelio)
- Korrespondenz (Microsoft Office)
- Gästebetreuung

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung (kaufmännische Lehre, Handelsschule), sind teamfähig und bringen bereits Réceptionserfahrung mit?

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Sonnmatt
Manuel de Francisco-Kocher, Direktor
Postfach
6006 Luzern 15
Telefon 041 375 32 32
E-Mail: sonnmatt@tic.ch
www.sonnmatt.ch

113543/23337

kornhaus keller bern

Mitten in der Stadt Bern, beim Kornhausplatz, steht das neue Kornhaus als vielfältige Kultur- und Begegnungsstätte. In diesem historischen Monument konzipieren wir die Gastronomie-Betriebe: Im Erdgeschoss befindet sich das kornhaus café mit Bar und grosser Terrasse. Im Untergeschoss, im einzigartigen Gewölbekeller, entsteht das Restaurant mit Vinothek, Humidor, Galerie, Lounge und Bar. Den neuen kornhaus keller wollen wir als Grossrestaurant und Plattform für verschiedenste kulturelle und kulinarische Veranstaltungen zum Berner Treffpunkt erheben. Eröffnung: Mitte September '99.

Für diese aussergewöhnliche Gastronomie-Projekt suchen wir per Anfang August 1999:

LEITERIN DER VINOTHEK / SOMMELIERE

Sie übernehmen die Verantwortung für unsere Vinothek mit grossem, internationalem Weinangebot, haben grosse Erfahrung im Umgang mit Wein und Weinservice (Weinfachschule absolviert). Sie sind eine Persönlichkeit, die mit Begeisterung unsere Gäste beraten und unsere Servicemitarbeiter schulen kann. Sie betreuen die Weinkarte, organisieren und begleiten kompetent Degustationen. Die Zusammenarbeit mit unserer Weinhandlung, Inventar und Controlling sind ebenso Ihre Aufgaben. Wenn Sie dazu noch mehrsprachig sind, freuen wir uns Sie kennenzulernen.

BETRIEBS-ASSISTENTIN für CLUB & LOUNGE

Sie sind Gastgeberin mit Herz und Seele, betreuen und bedienen unsere Gäste und Clubmitglieder der Bar/Lounge mit Schwerpunkt Zigarren und Whisky. Wir freuen uns auf eine dynamische Persönlichkeit mit Flair für eine stilvolle Gastronomie und Freude an der Mitgestaltung von Club-Events und Banketts.

BETRIEBS-ASSISTENTIN BANKETT

Sie lieben es zu Organisieren. Sie nehmen Reservationen entgegen, führen Besprechungen und gehen auf die Wünsche unserer Gäste ein. Für Bankettadministration und den internen Kommunikationsfluss bei der Organisation und dem Ablauf von Veranstaltungen sind Sie verantwortlich. Sie sind korrespondenzsicher, haben eine abgeschlossene Hotelfachschule absolviert und Erfahrung in der Reservationsadministration. Mehrsprachigkeit ist eine Voraussetzung.

BAR-MITARBEITERIN für CLUB & LOUNGE

Stilsicher und warmherzig verwöhnen Sie unsere Gäste an der Bar und in der Lounge. Sie sind flink im Zubereiten von Cocktails und kennen das internationale Barangebot.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA Terra Vite Vita SA
Buristrasse 21 - Postfach - 3000 Bern 31
Thomas Käser 031-350 51 51



Suchen Sie eine interessante Herausforderung als

Alleinkoch / Köchin

wo Sie unser Konzept mitgestalten, kreativ und selbständig arbeiten können? Wir bieten Ihnen eine Saison- oder Jahresstelle in unserem einzigartig gelegenen kleinen Berggasthaus.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns und stehen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Maria Hunger-Fry
7107 Safien Platz GR
Telefon 081 647 12 09

112695/401220

HOTEL GLOCKENHOF ZÜRICH

Für unser 4-*-Hotel mit 106 Zimmern, 2 Restaurants mit je 80 Plätzen, Sommergarten mit 100 Plätzen suchen wir zur Unterstützung unseres Teams:

1. Gouvernante

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb. Sie haben Erfahrung, sind flexibel und selbständig? Sie möchten als zuverlässige, durchsetzungsfähige und belastbare Fachperson eine neue Herausforderung annehmen?

Interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Best Western Hotel Glockenhof
Denise Rebetez, Personalbüro
Sihlstrasse 31, 8023 Zürich
Telefon 01 211 56 50
Fax 01 211 56 60

113719/40355



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.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Saison- oder Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter/in:

F&B-Assistent
Chef de partie
Servicemitarbeiter/in
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.

Hotel Eden Roc
Personalbüro
Via Albarelle 16
CH - 6612 Ascona
Telefon 091 791 01 71

HOTEL EDEN ROC

Swiss Deluxe Hotels

109454/1988

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ

am Zürichsee bei Rapperswil

*

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir zu baldigem Eintritt in Jahres- oder Saisonstelle

jungen Koch
(Commis de cuisine)

Zimmer auf Wunsch im Hause. Weitere Auskunft erteilt gerne telefonisch H.G. Wolf.

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon 055 410 45 45
Fax 055 410 11 20

113527/136328

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef de cuisine
(Schweizer oder Bewerber mit Bewilligung C)

(unsere Küchenbrigade besteht aus 7–8 Köchen),

einen gelernten Koch (m/w) als

Chef de partie (Tournant)

sowie

erfahrene Servicefachangestellte

für unser Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:

Restaurant **ZUNFTHAUS ZUR WAAG**
Herrn E. Bergé, Münsterhof 8
8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30, Fax 01 212 01 69

113591/41548

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG, 5330 ZURZACH

Zur Komplettierung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

• Réceptionist/in
(mit Fidelio-Erfahrung von Vorteil)

Wir sind ein lebhaftes Unternehmen mit einem 4-★- und einem 3-★-Hotel und vielfältiger Restauration.
Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.
Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Marianne Leu gerne zur Verfügung, **Telefon 056 249 24 40.**

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG, 5330 ZURZACH

113689/41807

HOTEL ★★★ RESTAURANT
LÜDERENALP
3457 WASEN IM EMMENTAL
Familie Lilo und Beat Held-Kugler

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab Mai oder nach Übereinkunft

Réceptionist/in – Aide du patron
Ideal auch für Fachschulabsolventen

Servicefachangestellte/r

Wir sind ein moderner Restaurations- und Seminarbetrieb. Schönste Aussichtsterrasse zu den Berner Alpen.
Sie lieben die Abwechslung? Wir freuen uns auf Ihren Anruf. **Telefon 034 437 16 76/Fax 437 19 80.**

113703/37184

DOMINO GASTRO

An alle GASTROPROFIS!!!
Wir von der Domino Gastro Stellenvermittlung suchen motivierte 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

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

Tel. 01-432 73 73

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

Jobs & Karriere ... wir bringen Bewegung hinein!

★★★★ HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen in Jahresstelle

Réceptionisten/-in
mit Hotelréceptionserfahrung

Wir bieten Ihnen:
- ein angenehmes Arbeitsklima
- eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich
- einen Arbeitsplatz mit zeitgemässer Infrastruktur (Fidelio Front-office, Word 6.0)

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit
- mit guten Sprachkenntnissen in D, F, E in Wort und Schrift, Schweizerdeutsch sprechend
- gute EDV-Anwenderin
- die freundlich und gepflegt ist und für
- die gute Umgangsformen kein Fremdwort sind

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto.

Frau Margreth Burkhardt
Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

113530/249521

REFUGIUM HOTELS

Wir ziehen am gleichen Strick – und werden Altbewährtes auf einen neuen Weg bringen.

Sind Sie dabei?

Für die **Sommersaison oder nach Absprache** benötigen wir Ihren Einsatz, Ihr Fachwissen, Ihre Fröhlichkeit!

Zur Unterstützung unserer Hausdame:

Zimmermädchen
Grundkenntnisse erforderlich

Portier D/E/F-Kenntnisse
Grundkenntnisse erforderlich

Portier/Nachtportier-Stellvertreter
D/E/F und EDV-Kenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Michael Hoferer, Direktor

SEEHOTEL
REFUGIUM VITZNAUERHOF
★★★★
CH-6354 VITZNAU · VIERWALDSTÄTTERSEE
TEL. 041-399 7 777 · FAX 041 · 399 7 666

113674/36862

★ ★ ★ ★ ★

Grand Hotel
ZERMATTERHOF

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische, engagierte Persönlichkeit ab zirka 30 Jahren, der wir die Verantwortung übertragen können, in unserem vollständig renovierten, traditionellen *****-Hotel mit grosser Stammkundschaft als

General-Gouvernante

den gesamten Hauswirtschaftsbereich (Etage, Lingerie, Office, Kaffeeküche) zu leiten.

Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung und Berufserfahrung, können planen, organisieren, sich durchsetzen, Ihre Mitarbeiter/innen motivieren und auch einmal selber Hand anlegen. Sind Sie darüber hinaus belastbar, flexibel und haben Sprachkenntnisse in D/F/E (evtl. I), dann würden wir uns über Ihre Bewerbung freuen.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und interessante Stellung in einem Hause der Luxusklasse mit 86 Zimmern – davon 25 Suiten und Junior-Suiten –, 3 Restaurants, 2 Bars, grossem Hallenbad und Wellnessbereich.

Interessiert?

J. P. Lanz, Direktor, erwartet gerne Ihre Bewerbung und gibt Ihnen nähere Auskunft.

Swiss Deluxe Hotels

Grand Hotel Zermatterhof
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

113708/39586

KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN

Sous-chef



Der Kursaal Bern und das Hotel Allegro bieten eine einzigartige Kombination von Kongresszentrum, 4*-Businesshotel, Restaurants und Bars.

Grossanlässe bis zu 2000 Personen sind unsere Stärke: vom Sandwichbuffet bis zum mehrgängigen Galadiner bieten wir alles.

Als erfahrener Küchenprofi reizt Sie die Aufgabe in einer modernen Produktionsküche eine verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen.

Als unser neuer Sous chef bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

grosse Flexibilität, Erfahrung im Bankett-Bereich, sowie vorteilhafterweise Führungserfahrung und Kenntnisse eines Grossbetriebes.

Ein modernes Arbeitsumfeld ist unser Rahmen für eine gute Zusammenarbeit. Interessiert?

Dann melden Sie sich bei Ursula Beyeler, Team Coach

Kornhausstrasse 3
CH-3000 Bern 25
Telefon 031 339 55 00
Telefax 031 339 50 20

WORLD HOTELS

ALL IN ONE · KURSAAL BERN

Der Frühling ist schon hier und der Sommer steht vor der Tür! Inspiriert Sie das poetische wie das gastronomische? In unserem modernen, grosszügigen Free-Flow-Restaurant «Giardino» mit 600 Sitzplätzen, können Sie sich verwirklichen als

Küchenchef/in

Als kulinarische/r Autor/in bringen Sie nach erfolgreicher Karriere als Koch selbstverständlich einige Jahre Erfahrung in der ernährungsbewussten, neuzeitlichen Gastronomie mit. Dies beinhaltet sowohl das kredenzen eines saisonal abgestimmten Angebotes inklusive Spezialitätenwochen, wie auch ausgeprägte organisatorische Fähigkeiten. Erfolgreiche Front- und Führungserfahrung runden zudem Ihre Laufbahn ab.

Wir bieten in einem dynamischen Tagesbetrieb, mit einem professionellen Team, das optimale Umfeld um lukullische Konzepte für unsere vielschichtige Gästestruktur umzusetzen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Kandidatur.

Jelmoli AG, Brigitte Bartholet, Seidengasse 1, Postfach 3020, 8021 Zürich
Tel. 01 / 220 43 85

Jelmoli
THE HOUSE OF BRANDS.

GW 113589/312932

Hotel-Restaurant Gletscherschlucht
Postfach 72 · 3818 Grindelwald ·
Telefon 033 853 60 50/Fax 033 853 60 51
E-mail: gletscherschlucht@bluewin.ch

Auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams junge, einsatzfreudige

Servicemitarbeiterin (CH)
mit Erfahrung im Beruf.

Ihr Anruf würde uns freuen!
Frau Ruth Meier verlangen.

113688/95478

Einen Bärenwärter suchen wir für unseren Betrieb in der Berner Altstadt nicht. Aber um so mehr eine/n kompetente/n, freundliche/n,

Servicemitarbeiter/in

der/die unseren anspruchsvollen Gästen mit ihrer/seiner aufgestellten Art ein zufriedenes Bärenknurren entlocken kann. Erwünschte Erfahrung: Service-Fachkenntnisse, in der Gastronomiebranche (nicht Berner Bärenzucht). Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie ihre Unterlagen an Chiffre 113721, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

113721/75035

Saas-Fee
Restaurant LA GORGE



Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir für lange Sommer- und Wintersaison selbständigen und kreativen

Koch
initiativen

Jungkoch
erfahrene/n

Kellner oder Serviertochter
mit Deutsch- und Französischkenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. Voide-Bumann
Tel. 027 958 16 80
Fax 027 958 16 88

P 113557/169498

Einstieg ins Personalwesen!

Unsere Mandantin ist ein führendes Dienstleistungsunternehmen in Zürich Nord. Für sie suchen wir eine

Sekretärin/Assistentin Human Resources

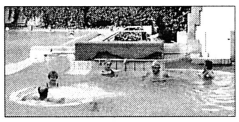
Aufgaben: Mithilfe bei der Betreuung von Mitarbeitern und diversen HR-Prozessen (Salärmutationen, Eintritte/Austritte, Personalanlässe usw.), Führen und Aktualisieren von Statistiken, Bearbeitung und Koordination aller administrativen Aktivitäten sowie Mithilfe im Team. Die Firma bietet Ihnen die Option zum Einstieg in eine interessante Laufbahn mit Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.

Sie bringen mit: Eine kaufmännische Ausbildung und Berufserfahrung aus einem internationalen Umfeld. Erste Erfahrungen aus dem Personalwesen wären schön, sind aber nicht Bedingung. Was Sie aber unbedingt brauchen, sind sehr gute Englisch- und Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie Geschick im Umgang mit moderner Software. Sie sind kontaktfreudig und extravertiert, selbständig und doch teamfähig sowie initiativ, unkompliziert und flexibel. Sie haben eine rasche Auffassungsgabe, eine exakte, zuverlässige Arbeitsweise, sind auch unter Belastung noch eine gute Kommunikatorin, können Prioritäten sezten und sind absolut diskret und loyal. Ihr Alter: zirka 23- bis 27jährig. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

113610/385839

WILLKOMMEN IM MINERALREICHSTEN THERMALWASSER.



ThermalBaden im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der Entspannung und Erholung in romantischer Ambiance.

Réceptionist/in

Für unser traditionelles 4-Sterne-Hotel im Belle-Epoque-Stil suchen wir per sofort eine/n aufgestellte/n Mitarbeiter/in.

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit abwechslungsreichen Aufgaben, welche Sie in einem jungen Team erledigen. Sie arbeiten mit Fidelio und MS-Office.

Wenn Sie ein gutes Auftreten sowie ein Flair für Sprachen haben und eine verantwortungsvolle Tätigkeit suchen, sind Sie bei uns willkommen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Frau Claudia Baumann, Chef de réception, steht Ihnen gerne für allfällige Fragen zur Verfügung.

HOTEL VERENAHOF

Basel 40' · 30' · Zürich 15' · Baden · Bern 60' · Luzern 60'

Kurplatz 1
CH-5400 Baden
Telefon 056 203 93 93
Fax 056 203 93 94

113461/25993

Ein mediterraner Wind weht durch unser **Ristorante PULCINO** in Zürich/Niederdorf. Einfache kulinarische Köstlichkeiten, viel Sonne, Wärme und Licht prägen unser Ambiente.

Wir suchen eine/n

BETRIEBS-ASSISTENTIN

der/die mit Herz und Seele unsere Gäste betreut und dem jungen Mitarbeiter-Team sein/ihr gastronomisches Wissen und Können gerne vorlebt und weitergibt.

Vielleicht eine Herausforderung für Sie, wenn Sie eine nicht alltägliche Funktion als "Coach" suchen und Sie sich, Ihr Team und natürlich die Gäste für neue Ideen begeistern möchten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA Terra Vite Vita SA
Gastronomia italiana
Helmut J. Koch
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich

★ ★ ★ ★

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
175 ZIMMER
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant
LA CUCINA, Bar & Restaurant

Zur Ergänzung unseres jungen Kaderteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellung für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb:

Economatgouvernante

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung als HOFA und haben bereits Erfahrung in einem lebhaften Betrieb mit Schwergewicht im F&B-Bereich gesammelt. Wir übertragen Ihnen die Verantwortung für den Beverage-Einkauf. Sie sind selbständiges Arbeiten gewohnt und packen auch mal selbst an.

Lingeriegouvernante

Als ausgebildete HOFA oder mit vergleichbaren Berufskenntnissen suchen Sie die Verantwortung über unsere Lingerie (2 Hotels) mit verschiedenen Restaurationsbetrieben. Sie führen 4 Mitarbeiter/innen und setzen auf Qualität ihrer Arbeit.

Chef de service tournant

Sie umsorgen unsere internationalen Hotelgäste im Saal bei Frühstück und Nachtessen. Sehr gute Englischkenntnisse sind Bedingung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. Hd. Herrn Ferdi Sieber. Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 88

113687/22667

THE ZIC ZAC DREAM-TEAM



sucht zur Verstärkung per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung eine initiative und kontaktfreudige Persönlichkeit als

Stellvertreter des Geschäftsführers

Sie sind mindestens 22 Jahre jung, verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung und ebensolche Berufserfahrung, idealerweise in einer ähnlichen Position. Eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsfähige Aufgabe erfolgreich zu meistern.

Packen Sie die Chance, im ZIC ZAC ROCK-GARDEN in ein nicht alltägliches Umfeld einzusteigen, das voll im Trend liegt und Sie bei entsprechender Einsatzbereitschaft weiterbringt. WE SAVE THE WORLD!

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier an:

ZIC ZAC Rock-Garden
z. H. Herrn Andreas Bakmeier
Marktgasse 17
8001 Zürich
Telefon 01 261 21 91

113642/376878

Wir sind ein internationales 5-★-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar sowie modernsten Seminar- und Banketträumlichkeiten von 5–350 Personen.

Zur Ergänzung unseres jungen, ambitionierten Teams suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

– Night-auditor D/E

– Réceptionist/in D/E

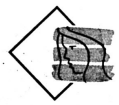
Wenn Sie bereits über Berufserfahrung am Front-office verfügen und an einem längerfristigen Einsatz mit Entwicklungsmöglichkeiten interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Frau S. Eichenberger oder Frau C. Erdin stehen Ihnen gerne für telefonische Vorabklärungen zur Verfügung.

Arabella Sheraton
Atlantis Hotel
Zürich

DÖLTSCHIWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454 54 54 FAX: 41-1-454 54 00

113685/39853

Zentrum Elisabeth, Walchwil ZG



Ein Haus mit tausend Möglichkeiten für einzigartige Tage – nicht nur für unsere Gäste – sondern auch für Sie als unsere zukünftige

Hotel-Direktionsassistentin

Lassen Sie sich in unserem Haus im Herzen der Zentralschweiz inmitten von Wäldern, Wiesen und Parkanlage zu Höchstleistungen anspornen.

Als jüngere Hotelfachfrau möchten Sie in Ihrer beruflichen Laufbahn einen Schritt weiterkommen. Das vielfältige Aufgabengebiet umfasst Réception, Administration, Sales- und Marketingaufgaben sowie Verantwortung für das Housekeeping. Sie bringen gute PC- und Sprachkenntnisse sowie eine grosse Portion Fröhlichkeit mit. Wenn Sie mehr als nur einen «eight to five job» suchen, dann sollten wir uns kennenlernen.

Richten Sie bitte Ihre Unterlagen an den zukünftigen Geschäftsführer: Daniel Borter, Mühlestrasse 4, 8803 Rüschlikon, **Telefon 01 724 30 93 (ab 19.00 Uhr).**

P 113627/401788

***Hotel Restaurant Mohren Huttwil

Wir suchen auf August oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres jungen, fröhlichen Teams eine

Servicemitarbeiterin

welche bereit ist, in die Funktion eines **Aide du patron** hineinzuwachsen und etwas Verantwortung zu tragen.
Fühlen Sie sich angesprochen, und sind Sie an einem längerfristigen Arbeitsverhältnis interessiert, möchten wir Sie gerne kennenlernen. Wir freuen uns, Sie mit diesem für uns wichtigen Posten bekanntzumachen.

Ebenfalls suchen wir eine

freundliche Serviceangestellte

für unseren vielseitigen A-la-carte-Bankett- und Restaurationsbetrieb

sowie

eine jüngere Köchin

welche gerne in einem aufgestellten, 6-köpfigen Küchenteam mitwirken möchte.

Wir sind eines der schönsten Hotels/Restaurants im Emmental/Oberaargau mit einer treuen, vielseitigen Kundschaft. Wir erwarten von Ihnen keine Wunder, nur Einsatzfreude, Ehrlichkeit, Fairness und etwas Humor.

Bitte rufen Sie uns an, und verlangen Sie Herrn oder Frau Graber, **Hotel Mohren,** 4950 Huttwil (zwischen 8.00 und 17.00 Uhr), oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

F. und K. Graber
Hotel Mohren
4950 Huttwil
Telefon 062 962 20 10

113535/139432

HOTEL SANS-SOUCI

★★★

Familie P. Häsler-Eggler **Tel. 033 853 43 43**
CH-3818 Grindelwald **Fax 033 853 43 59**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

– Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie P. Häsler-Eggler
Hotel Sans-Souci
3818 Grindelwald

113528/14656

VIKTORIA Weggis

HOTEL GARNI
SPEISERESTAURANT
AM VIERWALDSTÄTTERSEE

CH-6353
FAMILIE
M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 390 11 28



Hotel und Speiserestaurant **Viktoria** im Zentrum von Weggis am schönen Vierwaldstättersee sucht auf Anfang Mai oder nach Übereinkunft

Chef de partie (Saucier)
Serviceangestellte

Es würde uns freuen, Sie zu einem Vorstellungsgespräch einzuladen.

M. + H. Camenzind-Fischer
Hotel Viktoria
Rigistrasse 2, 6353 Weggis
Telefon 041 390 11 28

113056/37486

Restaurant Bachtel-Kulm

Schönster Aussichtspunkt im Zürcher Oberland oberhalb Hinwil

Wir suchen per sofort oder auf 1. Juni in unser gut frequentiertes Ausflugsrestaurant freundliche, erfahrene

Servicemitarbeiterin oder Kellner

Ausländische Bewerber/innen müssen über Bewilligung B oder C verfügen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Restaurant Bachtel-Kulm, R. Hurschler
8342 Wernetshausen, Telefon 01 937 33 88.

113716/80055

LANDHOTEL GOLF

★★★

INTERLAKEN

Freude, Begeisterung, viel Herz und Charme sind die wichtigsten Eigenschaften unserer Mitarbeiter.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Réceptionistin D/E/F
mit EDV-Kenntnissen

Servicefachangestellte

Entremetier
Commis de cuisine

Ein junges, aufgestelltes Team mit nicht alltäglichen Ideen freut sich auf Sie!

GOLF LANDHOTEL
Patrizio und Sonja Salzano
Postfach 122
3800 Interlaken-Unterseen

113706/158410

Für unser *****-Hotel im Tessin mit gehobenem A-la-carte-Restaurant, Terrasse und Banketträumlichkeiten suchen wir einen motivierten

Chef pâtissier
(Jahresstelle)

mit einigen Jahren Erfahrung und kreativen Ideen. Ideales Alter zwischen 25 und 35 Jahren.

Unser Küchenchef möchte Sie ab sofort oder nach Übereinkunft zu seinem Team zählen können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung unter Chiffre 113710 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

113710/22497

Tessin – Locarno
LIDO

Wir suchen ab sofort oder auf Übereinkunft eine junge, motivierte

Serviertochter (auch Anfängerin)

für die Saison 1999.

Telefonische oder schriftliche Bewerbung an:

Ristorante Lido
Postfach 1123
6600 Locarno
Telefon 091 751 30 42
Fax 091 751 24 04

P 113563/377430

DG DOMINO GASTRO

Attraktive Stellen im Kt. Aargau

Réceptionist/in
mit üblichen Software- und Sprachkenntnissen

Jungkoch
in div. Betriebe nach Wunsch, Fest- und Saisonstellen

Servicemitarbeiter
versch. Betriebe im Kt. Aargau mit Erfahrung im à la carte, vorwiegend weiblich

Servicemitarbeiter
Hallwilersee AG, Sommersaison gepflegte, gutfrequentierte Betriebe

Attraktive Stellen ganze Schweiz

Réceptionist/in
für div. attraktive Betriebe, gute EDV-Kenntnisse

Jungkoch
für weitere Betriebe GR, LU, SO

Servicemitarbeiter
aus deutschsprachigen Ländern mit Erfahrung im à la carte, für Betriebe in der Schweiz

Chef de service
Stadt Bern, 4-★-Hotel

Kostenlose Infos geben gerne
Sandra Suter und Ernst Schaer

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
e-Mail: dominogastro@dial.eunet.ch

P 113639/25930

KAUFLEUTEN RESTAURANTS

am Pelikanplatz in Zürich sucht wegen Betriebserweiterung per Mitte Mai oder nach Vereinbarung

Barleute
&
Servicemitarbeiter/innen
mit klassischer Ausbildung für Teil- oder Vollzeitjobs

Sind Sie flexibel, sprechen fliessend Schweizerdeutsch und haben eine solide Berufserfahrung?
Bitte schicken Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung (übliche Unterlagen).

KAUFLEUTEN RESTAURANTS
Heidi Wenger
Pelikanstrasse 18
8001 Zürich

113341/99201

BAHNHOF BUFFET
RAPPERSWIL

am Zürichsee

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft

Sous Chef/Chef de Partie

In unserem gepflegten Restaurationsbetrieb (China-House und Tagesrestaurant) erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem angenehmen Umfeld.

Wir freuen uns, Sie in unser aufgestelltes Team aufzunehmen.

Bitte melden Sie sich telefonisch, schriftlich per Brief, Fax oder Mail bei E. Schneiderhan, Tel. 055-220 55 80, Fax 055-220 55 81, E-Mail esch@bluewin.ch

---

HOTEL WALSERHOF

7436 Medels bei Splügen/Rheinw.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Küchenchef/Alleinkoch

sowie

Servicemitarbeiter/in

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Tel. 081 664 16 12, Fax 664 16 21

P 113559/186295

01 878 7000

Die Besucherzahlen dieses bekannten, auf Hochtouren laufenden In-Lokals an bester Lage in der City von Zürich sind schlicht sensationell. In dieser «Lifestyle-Bar» mit jung-dynamischem Ambiente trifft man sich, hier wird man gesehen; die Stimmung ist mega-gut. Es erwartet Sie ein absolut spannendes Umfeld mit vielen Vorteilen: Perfekte Infrastruktur, optimale Verdienstmöglichkeiten und aussergewöhnliche Bedingungen im Bereich Freizeit. Eine ideale Ausgangslage für Barprofis. Machen Sie einen Karriereschritt:

Leiter/in Bar & Terrasse

Was wir brauchen ist ein Barkeeper mit Managerqualitäten oder eine unternehmerisch denkende Powerfrau mit Chef de Bar-Erfahrung, sprachlich versiert und stark genug, ein Team von durchschnittlich 6–9 MitarbeiterInnen zu führen. Special Events und interne Anlässe organisieren sind für Sie kein Problem; das «Showmixen» ist sozusagen Ihr Hobby. Einsatzplanung, Teamcoaching, Controlling, Teilnahme an Meetings usw. sind weitere Schwerpunkte der Tätigkeit.

Infos: Cornelia Brugger oder Ansgar Schäfer anrufen.

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

Korrespondenzadresse: Postfach · 8061 Zürich · Telefon 01 878 70 00 · Telefax 01 878 70 01
Domizil: Handelszentrum Wallisellen HZW, Winterthurerstrasse 14A, 8304 Wallisellen

---

BâleHotels

****EUROPE/****VICTORIA/***BASLERTOR

Regional agieren, lokal Gäste verwöhnen und zentral verwalten, dies entspricht der Philosophie der «BâleHotels».

Das Hotel Europe als führendes ★★★★-Hotel in der Nähe der Messe, das Hotel Victoria, welches sich zurzeit im Umbau befindet, und das Hotel Baslertor, seit einem Jahr eröffnet, haben eine gemeinsame Verkaufsabteilung.

Nach Vereinbarung suchen wir *die Persönlichkeit* in der Kaderstelle als

Sales- und Marketing-Koordinatorin (D/E/F)

Sie koordinieren mit den Ansprechpartnern der BâleHotels die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gästesegmente, vertreten alle drei Häuser auf dem nationalen und internationalen Markt, pflegen die bestehenden Marktpartner und Kunden und akquirieren auch neue. Sie haben eine kreative Ader für Marketingstrategien und Werbung und tätigen die mit Ihrer Aufgabe verbundene Administration. Sie werden von einem Sales-Manager unterstützt.

Sie haben eine Hotelfachschule absolviert (oder adäquater Werdegang) mit der nötigen Praxis und suchen als kontaktfreudige und teamorientierte Person eine vielseitige und kreative Herausforderung.

Wenn Sie diese spezielle Aufgabe als Dauerstelle anspricht, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

BâleHotels – Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75

113607/3140

GRAND HOTEL
REGINA
* * * *

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Berg- und Sportwelt von Adelboden im Berner Oberland. 90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte Oktober folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

Küche: **Chef Saucier** (stv. Küchenchef)

Réception: **Réceptionist/in** mit guten Fidelio-Kenntnissen

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Esther und Thomas Reimann
Grand Hotel Regina
3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83
Fax 033 673 83 80
e-mail:regina-adelboden@bluewin.ch

Adelboden

112841/269832



Häberli's
SCHÜTZENHAUS
3053 MÜNCHENBUCHSEE

Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal.

In unserem aktiven Team haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Küche
Commis de cuisine
Chef de partie

Service
Chef de rang
kann auch Lehrabgänger sein

Interessentinnen oder Interessenten erwarten eine vielseitige Arbeit in gut eingespieltem Team.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeit einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Ausländer nur mit Bewilligung **B** oder **C**.

FAMILIE J. UND F. HÄBERLI
OBERDORFSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

113486/212407

REISELEITER!

Mit Ferien Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie ohne Vorkenntnisse direkt zum **REISELEITER-AUSWEIS** und **REISELEITER-DIPLOM.** Machen Sie den Traum wahr. Senden Sie gleich den Coupon für Informationen ein.

REISELEITER-COUPON

HTR

ALFARING AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____

Jungkoch

gesucht in **Passrestaurant Col du Pillon** (zwischen Gstaad und Les Diablerets) in kleines, sympathisches Team.

Nähere Auskunft erteilt gerne Brigitte Bieri, **Telefon 024 492 31 23.**

113571/119407

Sunstar ★★★★
Hotel Grindelwald



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

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

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

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

Réception: **Stv. Chef de réception**
Réceptionist/in

Küche: **Commis pâtissier/-ère**
Commis de cuisine

Hotelrestaurant: **Kellner**
Servicemitarbeiterinnen

Familienrestaurant Älpli: **Servicemitarbeiterin**

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

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

113483/14737

The Leading Hotels of the World
in Switzerland

sucht

SEKRETÄRIN

für Sekretariat, Telefon/Empfang, Arbeitseinsatz 70–80%.

Sie besitzt Erfahrung, Flexibilität, ein Flair für Zahlen sowie eine freundliche Stimme. PC-Kenntnisse (Word, Excel, Powerpoint) sowie gute Englisch- und Französisch-Kenntnisse (Wort und Schrift) sind Voraussetzung.

Wir sind ein kleines Team im Zürcher Seefeld-Quartier und bieten ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld. Schriftliche Bewerbungen mit Curriculum und Foto an:

The Leading Hotels of the World
in Switzerland
Frau I. Steiger
Seefeldstrasse 152, 8008 Zürich

113432/401662



Für unser 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir auf Mitte Juli 1999 eine **erfahrene**

Réceptionistin

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit EDV Macintosh ausgestattet und die Arbeitszeiten sin attraktiv.

Sind Sie freundlich, kontaktfreudig und humorvoll? Möchten Sie Ihre guten mündlichen und schriftlichen D-, F-, E-Sprachkenntnisse optimal einsetzen?

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind, alles weitere würden wir Ihnen gerne persönlich erzählen.

Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an Frau M. Pfeiffer.

Hotel Bären
Schauplatzgasse 4
3011 Bern

Best Western

113536/4090

HOTEL STADTHAUS
Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, das Tor zum Emmental, zunehmend bedeutende Regionalstadt mit Hightech-Industrie, einem einmaligen Hinterland und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, ist um ein Bijou reicher: Das Hotel Stadthaus, ein kleines, erstklassiges und sehr luxuriöses Boutiquehotel hat seine Pforten für ein nationales und internationales Publikum geöffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

Gouvernante

- Erfahrung in 4- und 5-Stern-Hotels
- Hofa-Ausbildung
- exaktes und präzises Arbeiten
- initiativ, flexibel, dynamisch, qualitätsbewusst und Blick für Details
- ausgesprochener Teamgeist.

Wir bieten:
- junges und sehr motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- vielseitigen Arbeitsinhalt
- verantwortungsvolles und selbstgestaltetes Arbeitsumfeld.

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

Marc Aeberhard, General Manager,
Hotel Stadthaus AG, Brunnmattstrasse 4a,
Postfach 583, 3401 Burgdorf,
Telefon 079 676 35 53, Fax 034 422 52 45

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

109532/59412

---

muralto

SWISS INTERNATIONAL HOTELS + Resorts

KREUZIGER SA, LOCARNO
HOTELS MURALTO** UND ZURIGO*****
CAFFÈ-RISTORANTE AL PORTO
direkt an der blühenden Seepromenade von Locarno

Zur Vervollständigung unserer Teams suchen wir für die Sommersaison ab sofort (oder nach Vereinbarung)

Réceptionistin D/E/I/F
mit Erfahrung und FIDELIO-Kenntnissen

Kellner/in D/I
Servicepraktikant/in
für unsere Restaurants
MURALTO, ZURIGO und AL PORTO

Zimmermädchen
Portier
für die Hotels Muralto und Zurigo

Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf erbitten wir an: Frau V. Baumann, Kreuziger SA, Piazza Stazione 8, 6602 Muralto,
Telefon 091 743 01 81

113434/385453

KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN

COMMIS DE CUISINE



Der Kursaal Bern und das Hotel Allegro bieten eine einzigartige Kombination von Kongresszentrum, 4*-Business Hotel, Restaurants und Bars.

Haben Sie eine Kochlehre absolviert und möchten nun Erfahrung sammeln. Bei uns liegen Sie goldrichtig: eine moderne Produktionsküche und vier Satelliten, ausgerüstet mit neuester Technologie (Induktion, Kombisteamer, Schock-freezer...), bieten wir Ihnen als Ihr neues Arbeitsumfeld. Haben Sie ab sofort Zeit für uns? Dann melden Sie sich bei: Ursula Beyeler, Team-Coach

KONGRESS + KURSAAL BERN AG
KORNHAUSSTRASSE 3
CH-3000 BERN 25
TELEFON 031 339 55 00
TELEFAX 031 339 50 20

WORLD HOTELS

ALL IN ONE · KURSAAL BERN

ELITE AURORA

Hotel-Restaurant

per sofort bis Mitte Oktober 1999
suchen wir in lebhaften **Saisonbetrieb**
in Brunnen am Vierwaldstättersee

SOUS-CHEF
oder
KOCH
mit abgeschlossener Berufslehre.

Bewerbung mit Unterlagen sind erbeten an:

HOTEL ELITE
Fam. K. Achermann
6440 Brunnen
Telefon 041 820 10 24

EA BRUNNEN

113531/6181

★★★★★
Wellness-Hotel
ERMITAGE·GOLF
3778 Gstaad-Schönried
☎ 033 · 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser ★★★★★-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants («Stube», «Da capo», «Table d'hôtes»), einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Frei-Erlebnis-Solbad 35 °C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen und Squashhalle.

Für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) sind folgende Positionen zu besetzen:

Küche, 17 Köche/2 A-la-carte-Restaurants mit Frischprodukten:
- **Chef de partie tournant**
- **Demi-chef garde-manger**
- **Demi-chef entremetier**
- **Pâtissier**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

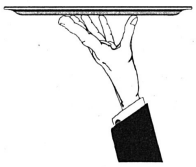
112145/32565

GSTAAD SCHÖNRIED
swiss golf hotels
ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

Maître d'hôtel

est recherché pour notre restaurant français de haute renommée

Profil :
Formation hôtelière ou CFC avec une expérience internationale ainsi que quelques années dans un poste similaire.
Le candidat devra être capable de diriger et motiver une brigade. Il sera bon organisateur, d'excellente présentation et aura un sens aigu des responsabilités.



Nous offrons :
Une expérience au sein d'une grande chaîne internationale
Un salaire correspondant aux exigences du poste

Si vous vous sentez motivé à relever un tel challenge, envoyez-nous votre dossier de candidature comlet : CV, certificats et une photo sous chiffre 113711 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz A1/A2 der Schweiz, verfügt über 45 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Betriebsassistent/in

mitarbeiten?

Ihr Aufgabengebiet umfasst den Frontbereich, d.h. Verkauf wie Serviceüberwachung, Seminarorganisation und -durchführung sowie Réceptionsarbeiten mit EDV-System Fidelio, Office 97, Schreibautomat, Telefon und Telefax. Unsere internationalen Gäste schätzen Ihre Sprachkenntnisse und Kontaktfreudigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

113585/147729



Hotel Zofingen
Restaurants • Säle • Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen • Telefon 062 752 30 30
7 Tage offen

HOTEL STADTHAUS
Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, das Tor zum Emmental, zunehmend bedeutende Regionalstadt mit Hightech-Industrie, einem einmaligen Hinterland und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, ist um ein Bijou reicher: Das Hotel Stadthaus, ein kleines, erstklassiges und sehr luxuriöses Boutiquehotel hat seine Pforten für ein nationales und internationales Publikum geöffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

Servicefachangestellte (m/w)

- fundierte Servicefach- und/oder Barkenntnisse in 4- und 5-Stern-Hotels
- gute Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E)
- initiativ, flexibel, dynamisch, qualitätsbewusst und Blick für Details
- ausgesprochener Teamgeist.

Wir bieten:
- junges und sehr motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- vielseitigen Arbeitsinhalt
- verantwortungsvolles und selbstgestaltetes Arbeitsumfeld.

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

Marc Aeberhard, General Manager,
Hotel Stadthaus AG, Brunnmattstrasse 4a,
Postfach 583, 3401 Burgdorf,
Telefon 079 676 35 53, Fax 034 422 52 45

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

109532/59412

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:

Koch m/w für den Aufgabenbereich Garde-manger/Pâtissier
sowie
eine/n
Hilfskoch m/w

Eintritt: ab Mai/Juni oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 033 845 13 13

113484/57657

Barman

Das Joy-Team in Sursee sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen Barman an der Cocktailbar.

Bist Du interessiert?

Dann melde Dich schriftlich mit Foto.

Disco Joy
Allmendstrasse 10, 6210 Sursee
Telefon 041 920 24 25
Fax 041 920 24 37
E-Mail: disco@joy.ch

P 113438/399437

Rössli Dagmersellen

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch
Service-Angestellte

- Schichtbetrieb
- geregelte Arbeitszeiten
- guter Lohn
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause
- junges Team

Auf Ihre Bewerbung freuen sich

M. Bernet und M. Fuchs
Gasthaus Rössli
6252 Dagmersellen
Telefon 062 756 26 16

113698/391191

HOTEL *Elite* GARNI ***
ZERMATT

Für unser familiäres ***-Hotel im Zentrum von Zermatt suchen wir nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiterin:

Hotelsekretärin/Réceptionistin

mit Erfahrung, sprachenkundig; lieben Sie selbständiges, Arbeiten sowie den Umgang mit Gästen, und sind Sie flexibel?

Dann freuen sich auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Direktion Familie Grand-Julen
Hotel Elite & Country-Bar
CH-3920 Zermatt

113532/39020

Lindenfeld
Regionales Krankenheim

REGIONALES KRANKENHEIM, SUHR B. AARAU sucht per 1. Juni oder nach Vereinbarung 30- bis zirka 45jährige Frau als

Stellvertreterin der hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin, Arbeitspensum 80 %

Wir bieten:
geregelte Arbeitszeiten (Tagesbetrieb), angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team, Besoldung und Sozialleistungen gemäss kantonaler Verordnung.

Wir erwarten:
initiative, verantwortungsbewusste Mitarbeiterin, Freude am Umgang mit pflegedüftigen Mitmenschen, Bereitschaft Führungsaufgaben zu übernehmen, Ausbildung als Hotelfachassistentin oder verwandter Beruf je nach Absprache, Arbeitseinsätze in der Cafeteria, Lingerie und Hausdienst sowie ein- bis zweimal pro Monat Wochenenddienst.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte bis zum 15. Mai 1999 an **Krankenheim Lindenfeld, Frau R. Maurer, Zollweg 12, 5034 Suhr.**

113602/143294

hotel **bahnhof** Interlaken

sucht zur Ergänzung seines Teams in Saison- oder Jahresstelle

Jungkoch/Köchin
Commis de cuisine
Chef de partie
Buffettochter

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an P. Steiner, **Telefon 033 822 70 41.**

113547/16101

Hotel-Restaurant
Guggital
6300 Zug

Wir suchen in Jahresstelle auf den Sommer 1999 eine/n

gastfreundliche/n Réceptionisten/-in
qualifizierte/n Servicemitarbeiter/in

Als renommiertes ***Stadthotel (52 Betten) und grosser Restauration mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhafte und vielseitige Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener
Hotel Restaurant Guggital, 6300 Zug
Tel. 041 711 28 21

113593/41599

DAVOS

Wir suchen für die Sommersaison (Jahresstelle möglich):

SCALA

Servicemitarbeiter/in
ab Mai/Juni sowie
ab August/September

Selbständigkeit, Flexibilität und Teamwork sind für Sie selbstverständlich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL EUROPE, Nicole K. Ineichen, Personalchefin, Promenade 63, 7270 Davos Platz, **Tel. 081 413 59 21.**

DA 113704/9334

hoteljob

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Telefon 031 370 43 33

www.hoteljob.ch

113663/84735

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

MITROPA Suisse SA

Die MITROPA Suisse SA betreibt Speisewagen und Minibar in Zügen der Schweizer Bundesbahnen und im benachbarten Ausland.

Wir suchen per Ende Mai:

Speisewagen-Steward/esse

für den gastronomischen Service, die wohnhaft in der Region **LAUSANNE, GENF, BIEL UND ROHMANSHORN** sind.

Wollen Sie
selbständig, bei hoher Umsatzbeteiligung, im Zug tätig sein und bei versch. Einsatzmöglichkeiten und vielseitigen Aufgaben mit einem Team zusammenarbeiten?

Haben Sie
ein gepflegtes Auftreten, eine Lehre als Koch/Köchin oder Servicefachangest. oder langjährige Berufserf. in der Gastronomie, gute Deutsch- und Französischkenntnisse und als Ausländer den Ausweis C oder B?

Tolerieren Sie
frühe Dienstbeginne, unregelmässige Einsätze (auch Sa und So) mit viel Betrieb in Spitzenzeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung (inkl. Lebenslauf und Zeugnisse), welche Sie bitte an folgende Adresse senden:

MITROPA Suisse SA, Personalabteilung, Bollwerk 4, 3001 Bern.

113664/398983

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Auf Anfang Juni 1999 suchen wir für unseren lebhaften Stadtbetrieb einen

Chef pâtissier

Sie sind *schwungvoll, kreativ und herzlich,* dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Küchenteams.

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr Emil Bolli, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

★★★★
im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS
Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99
ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

P 113566/4693

Businesshotel in Zürich mit gastronomischem Restaurant sucht zur Ergänzung seines Teams folgende qualifizierte Mitarbeiter mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie:

- **Chef de cuisine**
- **Chef de service**

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.
Wir bieten interessante Anstellungsbedingungen.

Interessierte und qualifizierte Bewerber/innen senden bitte Ihre kompletten Unterlagen an folgende Adresse:
Chiffre 113379, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

113379/40118

★★★★
WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Für unser ★★★★-Haus allererster Güte suchen wir

2. Empfangschef/in (m/w)

in Jahresstellung. Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 7. Juni 1999.

Haben Sie mehrjährige Erfahrung in der 4-★- und der 5-★-Hotellerie, sind gewohnt, Mitarbeiter zu führen, haben innovative Ideen und möchten in einem jungen, aufgestellten Team Berge versetzen, dann würden wir uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freuen.

Allfällige Fragen beantworten wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im verschneiten Arosa.

WALDHOTEL NATIONAL
Marion Späth, Empfangschefin
7050 Arosa
Telefon 081 377 13 51

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

113705/1740

HOTEL KRONE CHURWALDEN



Churwalden, nur 15 Autominuten von Chur entfernt, ist der erste Ferienort der Region Lenzerheide-Valbella. Unser Hotel bietet 90 Betten in Zimmern und Appartements mit Hotelservice, A-la-carte-Restaurant «Alphütta», Hotelbar.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Betriebsassistentin (E, F)

zur Betreuung unserer Gäste
(im Bereich Service und Réception)

Saison- oder Jahresstelle möglich. Wenn Sie Freude an einer verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Tätigkeit haben, dann passen Sie in unser Team.

Frau Feller freut sich auf Ihre vollständigen Unterlagen oder auf Ihren Anruf.

Hotel Krone, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 13 93, Fax 081 382 21 04

113552/7951

Restaurant
Zunfthaus zu Webern
Gerechtigkeitsgasse 68
3011 Bern

Gute Aussichten in der Berner Altstadt

Unser traditionsreiches Speiserestaurant präsentiert sich im neuen Kleid. Der Umbau ist gelungen – wir sind begeistert!

Damit wir unsere Gäste vollumfänglich mit unserer **Cuisine naturelle** verwöhnen können, brauchen wir Verstärkung.
Interessiert?
Rufen Sie an, mit Freude zeigen wir Ihnen unser neues Konzept und Ihren Arbeitsplatz als unseren zukünftigen, kreativen **Chef de partie oder Jungkoch** von Dienstag bis Samstag!

031 311 42 58. Der Küchenchef Peter Briw oder Helene Hebeisen verraten Ihnen alles über diese guten Aussichten!

113707/140252

DANY'S fast food Restaurant
Galusstrasse 2
6010 Kriens
Tel. 041/3221515

Das Familienrestaurant

Im Zweigbetrieb in Kriens suchen wir ,für unser trendiges fast food und Familienrestaurant, nach Vereinbarung eine/n dynamische/n aufgestellte/n

Betriebsassistent/in

Sie haben Freude:
- am Umsetzen neuer Trends
- An frontorientierter Einsatzbereitschaft
- Durchsetzungsvermögen
- Führungseigenschaften
- Volle Einsatzbereitschaft und die Fähigkeit die Mitarbeiter zu motivieren
- Erfahrung im Gastgewerbe
- Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung ?

Dann bieten Wir Ihnen:
- Abwechslungsreiche, selbständige und ausbaufähige Tätigkeit.
- interessante Arbeitsbedingungen und ein der anspruchsvollen Aufgabe entsprechendes Salär.

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihre schriftliche Bewerbung, z.hd. Frau A. Lüönd oder
E-mail: Bewerbung @ danys.ch

113727/401825

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung eine tüchtige und selbständige

Hilfsgouvernante

Für die Bereiche **Economat, Buffet und Office.**
Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Arbeitsstelle.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein schönes Einzelzimmer zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben:

HOTEL BAUR AU LAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, Postfach
8022 Zürich

The Leading Hotels of the World
The Swiss Leading Hotels
PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

113208/39918

Notre Banquet Manager recherche son

ASSISTANTE ADMINISTRATIVE

pour grand complexe hôtelier et conférences ****étoiles dans la région genevoise

Nous demandons:
- une expérience dans le domaine de la restauration
- des facilités dans l'utilisation de l'informatique
- de bonnes connaissances de la langue anglaise, l'allemand serait un atout.

Nous offrons:
- un poste indépendant
- de nombreux contacts avec notre clientèle de choix
- un travail varié dans une équipe jeune et dynamique.

Si vous êtes suisse ou en possession d'un permis valable, veuillez adresser votre dossier complet avec photos sous chiffre 113477 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

SILVRETTA
PARKHOTEL KLOSTERS
****

110 Zimmer/Suiten, 3 Restaurants, Pianobar, Nightclub Wellness, Massage, Coiffeur, Kosmetik, Kinderclub

Wir suchen in Jahresstelle für unser exklusives 4-★-Hotel eine/n motivierte/n, dynamische/n und ideenreiche/n

Front-office-Manager/Sales m/w

Anforderungen:
- Führung und Organisation der Réception
- Mitgestaltung und Durchführung der Marketingstrategie
- kreative Verkaufsaktivitäten gegenüber TO's, Individuals Seminar-Clientel, Banketting
- EDV-Erfahrung (FIDELIO), D und E in W/S, evtl. F.

Reizt Sie diese vielseitige Herausforderung? Dann zögern Sie nicht! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Silvretta Parkhotel AG, Nicole Baur
Landstrasse 190, 7250 Klosters
Telefon 081 422 61 21, Fax 081 422 53 50

113637/267325

SPORT-HOTEL CLAVADEL

Wir suchen
auf zirka 1. Juni 1999

Servicefachangestellte
oder
Kellner

(mit deutscher Muttersprache)

mit abgeschlossener Berufslehre oder viel Erfahrung im Speiseservice, gepflegt, kontaktfreudig, fröhlich, motiviert, interessiert und einsatzfreudig.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Margrit Hänggi
Sporthotel Clavadel
7272 Davos Clavadel
Telefon 081 413 60 51

113324/8052

Landgasthof Sternen Muri bei Bern

Bankette & Seminare
Läubli, Restaurant
Da Pietro, Ristorante
Gaststube, Restaurant
Hotelzimmer mit Charme

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Chef de partie
Demi-chef
Commis de cuisine

Wir bieten Kost, Logis und Aufstiegschancen im Team. Senden Sie Ihre Unterlagen an unseren Küchenchef Günter Heilinger.

Landgasthof Sternen, Muri bei Bern
Thunstrasse 80
CH-3074 Muri/Bern
Telefon 031 950 71 11

109549/52310

Réceptionisten-/innen



finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue!*
Tel. 031 370 42 22

Be smart ...

...join the FTI Team!



Unser **Broker-** und **USA-Team** sowie unser **City-, Gruppen-** und **UK-Touristik-Team** benötigen Verstärkung.
Am liebsten per **SOFORT** oder nach Vereinbarung!

1 SMART CAR FOR FREE!*

* Einzig die Versicherung und die laufenden Kosten musst Du noch selber bezahlen.

It's time for a change – don't wait!!!

We need:
- **Ticketing/Broker-Profis**
- **Gruppen/Touroperator-Profis**

You will get:
- **fortschrittliche Anstellungsbedingungen und...**

Bewerbungsunterlagen an:
Herrn E. Frefel, FTi Touristik AG
Kriesbachstrasse 30, 8600 Dübendorf
Telefon 01/802 22 00

CA Ferntouristik · UK Touristik · frösch Touristik · FTi Touristik

---

Alpenblick

Bei Eiger, Mönch und Jungfrau

Gastronomischer Treffpunkt im Herzen der Jungfrau-Region!

Für unser führendes ***-Hotel mit renommiertem A-la-carte-Restaurant suchen wir für die Sommersaison 1999 oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

– Servicefachangestellte/n
für unser Gourmetrestaurant

– Servicemitarbeiter/in
(auch Anfänger) zur Betreuung unserer Hausgäste

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

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

113546/38008

Wieso nicht einmal eine

Saison im Tessin



Das Parkhotel Brenscino in Brissago

mit 170 Betten, regem A-la-carte-Betrieb... und vieles mehr sucht **für nächstens** Teamstützen als:

Servicemitarbeiterin
sowie
Jungköchin/Jungkoch

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

112899/6009

Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

1. + 2. Gouvernante
Ambitionierte Berufsfrauen mit mehrjähriger Erfahrung. Sie sind flexibel und führungsstark. Regionen GR, VS, BS und Süddeutschland. Interessantes Angebot in einem
5-Stern-Haus in Italien/Rom

Chef/in de service
als Stv. der Geschäftsführung in sehr interessanten Betrieb im Aargau.
Flexibilität, Führungsstärke und Erfahrung. Anspruchsvolle Stellen in der gehobenen Gastronomie. Regionen AG, BE, VS

1. und 2. Chef/in de réception
Réceptionist/in
Erfahrung, Sprachen Englisch und Französisch. Jahres- und Saisonanstellung. Aufstiegsmöglichkeiten. 5- und 4-Sterne-Häuser, AG, ZH, LU, BE, GR, SZ, VS.

Servicefachangestellte
in Jahres- oder Saisonstelle, verschiedene anspruchsvolle Stellen in der ganzen Schweiz und Süddeutschland

Chef de partie (alle Posten)
Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Geboten werden marktfrische, kreative, gehobene A-la-carte- und Hotelküche. Verschiedene Saison- oder Jahresstellen in der ganzen Schweiz und Süddeutschland

Pâtissier/Konditor/Confiseur
Verschiedene anspruchsvolle Angebote, Jahres-, Saisonstellen in den Regionen BE, GR, BL, BS, VS

Israel/Jerusalem
Bäcker/Konditor
Interessantes Angebot für einen ambitionierten, erfahrenen Berufsmann oder eine Berufsfrau

Rufen Sie uns an, wir erteilen Ihnen gerne telefonische Auskünfte!

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

gastro S VPRS

gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44
e-mail: Bettina_Haus@compuserve.com

P 113675/326224

Italienisches Spezialitäten-Restaurant in der Stadt Bern sucht ab sofort

Küchenchef

mit Erfahrung und Personalführungs-Kenntnis.

Interessenten melden sich bei Herrn Masullo, **Telefon 031 381 18 18.**

P 113651/4189

Alpina Adora Hotel · Restaurant · Appartements

Wir suchen auf kommende Sommersaison ab 1. Juli 1999 in unserem familiären gut eingerichteten ★★★-Hotel-Restaurant folgende Mitarbeiter:

Küchenchef (Alleinkoch)
Wir stellen uns eine Persönlichkeit vor, die selbständig und kreativ arbeitet

sowie

Jungkoch oder Hilfskoch
Serviceangestellte
für Restaurant und Hotelgäste

Haben Sie Freude, in einem jungen Team zu arbeiten, und fühlen Sie sich angesprochen, nehmen wir Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktaufnahme gerne entgegen.

Familie Louis Brendel
Hotel-Restaurant Alpina
CH-3954 Leukerbad (Wallis)
Telefon 027 472 27 27
Fax 027 472 27 47

113529/20222



Restaurant Luna
3812 Wilderswil-Interlaken

sucht zur Ergänzung der Küchenbrigade per sofort oder nach Übereinkunft

jüngeren

Sous-chef/Saucier
Jungkoch

Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte oder Ihren Telefonanruf.

(Telefon 033 822 84 14
Fax 033 822 84 94)
Herr und Frau Amacher

113661/38083

HERMITAGE
SEEHOTEL RESTAURANT

*Das einzigartig gelegene ****Seehotel Hermitage in Luzern mit einem vielseitigen Restaurations- und Bankettbetrieb, einem unvergleichlichen Zimmer- und Freizeitangebot, welches sich an Individual- und Seminargäste richtet, sucht eine/n*

Réceptionisten/-in

Es erwartet Sie ein modernes Haus, ein zeitgemässer Arbeitsplatz und ein bestmotiviertes Team.

Möchten Sie mehr über uns erfahren, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie Regina Gripenberg für weitere Auskünfte an.

Hermitage
Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 370 37 37, Telefax 041 370 69 55

113622/22985

Procuramos Portuguesa o Español
para um casal para una **casa privada** que goste de cozinhar, e fazer a lida de casa, con carta de conducào nòo é obrigado. **(Con Permisso B ô C)** Pagamos bem, con 6 semanas de férias sem crianças.
Telefonare, ou andar directamente escritorio con referências de trabalho.
RIO & SELECT, 01 211 61 73 od. 01 211 17 65
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich

113660/217190

---

altes Waisenhaus
ristorante bar

TERRA - VITE - VITA
Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres Ristorante Bar Altes Waisenhaus in der STADT THUN.

Für unser Küchen-Team suchen wir eine/n junge/n

KOCH / KÖCHIN

Kennen Sie die klassische, ursprüngliche CUCINA ITALIANA und möchten Sie Ihre Erfahrungen und Ideen gerne mit unserem Team verwirklichen?

(Arbeitsbewilligung muss vorhanden sein.)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

RISTORANTE BAR ALTES WAISENHAUS
Bälliz 31, 3600 Thun
Jörg Andereggen ☎ 033 / 223 31 33

Buchecker
L U Z E R N

Hochwertige Tafelkultur, aktive Kundenkontakte

Buchdecker – seit 1901 ein Name, der für individuelle Tafelkultur steht. Unser Metier ist der gedeckte Tisch. Infolge Erweiterung unserer Geschäftstätigkeit intensivieren sich unsere Kundenkontakte laufend und wir brauchen Verstärkung. Wir suchen den Kontakt zu einer dienstleistungsorientierten Mitarbeiterin für die Position

Sachbearbeiterin 50–80-%-Pensum

Ihre Aufgabe: Nach sorgfältiger Einarbeitung pflegen Sie täglich telefonische Kundenkontakte und führen Verkaufsgespräche in Deutsch und teilweise in Französisch. Die Offert- und Auftragsabwicklung erledigen Sie mittels modernster EDV-Unterstützung.

Ihr Profil: Hofa/Hotelsekretärin oder kaufmännische Grundausbildung mit Praxis in der Gastronomie oder ähnlicher Umgebung. Gute mündliche Französischkenntnisse.

Ihr Alter: zirka 25 bis 45 Jahre. Übrigens: Der Arbeitsplatz ist in Luzern, gleich hinter der «Ufschötti».

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn Roland Bösch, **Buchecker AG,** Alpenquai 28, 6002 Luzern.

113656/53295

Wir haben die Stellen, Sie die Qual der Wahl...

Für verschiedene führende Dienstleistungsunternehmen in und um Zürich suchen wir vife junge Damen, die als ehrgeizige, engagierte und interessierte

Secretary

gerne vom Hotel in die Privatwirtschaft umsteigen möchten. Sie sollten Ihre Arbeit als Sekretärin lieben, ein professionelles Team kompetent administrativ unterstützen können und Ihre Sprachkenntnisse täglich anwenden wollen.

Wir wenden uns an junge Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart, tadellosen Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie zudem eine kaufmännische Aus- und Weiterbildung, Berufserfahrung, **sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse** sowie Geschick und Begeisterung im Umgang mit modernsten Bürokommunikationsmitteln haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Wir freuen uns auf Sie!

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

113609/385839

Tourismusstellen sucht man in der hotel+ tourismus revue

RESTAURANT LA CARRETTA

DAVOS

Gesucht per 20. Mai oder nach Übereinkunft für Sommersaison oder in Jahresstelle

junge, freundliche Servicefachfrau

in gemütliches italienisches Speiserestaurant.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann setzen Sie sich mit Familie A. Sellitto in Verbindung.

Familie A. Sellitto
Talstrasse 2, 7270 Davos Platz
Telefon + Fax 081 413 32 16

113348/212393

HOTEL KRONENHOF SCHAFFHAUSEN

Wir suchen per Ende Juni oder nach Vereinbarung in junges Team in ***-Hotel in der Schaffhauser Altstadt:

Sous-chef m/w

Für diese verantwortungsvolle Position haben Sie eine Lehre als Koch abgeschlossen. Sie sind kreativ, hoch motiviert, flexibel und belastbar und haben wenn möglich Führungserfahrung.

Gestalten Sie mit uns Ihre Zukunft in einem teamorientierten Umfeld. Eine sehr selbständige Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima sowie ein moderner Arbeitsplatz sind selbstverständlich.

Damit Sie wissen, welche Aufgaben Sie erwarten, steht Ihnen Herr Portmann (Küchenchef) gerne für Fragen zur Verfügung. Haben wir Sie neugierig gemacht? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Hotel Kronenhof***
Silvia und Urs Auckenthaler-Hurni, Dir.
Kirchhofplatz 7
8200 Schaffhausen
Telefon 052 635 75 75

113499/32352

---

europe FERIENHOTEL ZERMATT

Dort arbeiten, wo andere Ferien machen:
AM FUSSE DES MATTERHORNS, IM INTERNATIONALEN FLAIR ZERMATTS

Auf die Sommersaison suchen wir

Hotelsekretärin/Réceptionistin
(mit Erfahrung, in Jahresstelle)

die mit **Elan** und **Tatkraft** unser Team ergänzt.

Als gepflegt geführtes **Hotel★★★** mit 50 Betten können wir Ihnen ein angenehmes und freundschaftliches Betriebsklima garantieren.

Wenn Sie genügend **Einsatzfreude** und **Verantwortung** mitbringen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Familie Julen
Ferienhotel Europe
3920 Zermatt
Telefon 027 966 27 00
Fax 027 966 27 05
www.reconline.ch/europe

113382/29039

Restaurant
Grottino 87
Schmiedenstrasse 31
8840 Einsiedeln

Zur Unterstützung unseres Küchen- und Serviceteams suchen wir für die Sommersaison oder in Jahresstelle:

erfahrenen und kreativen
Küchenchef
Servicefachangestellte/n
Küchenbursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:
Familie Martins
Telefon 055 412 48 12

113718/392436

HOTEL*** SONNWEND HOF 6390 ENGELBERG

Suchen Sie eine neue, interessante Herausforderung als

Servicefachangestellte
mit Mitwirkung an der Réception

Wir bieten eine Jahresstelle bei sehr angenehmem Arbeitsklima und einen Arbeitsplatz, der Freude bereitet.

Eintritt 1. Juni 1999

Unser 3-★-Haus ist ein äusserst gepflegtes Ferien- und Seminarhotel mit 56 Betten und 50 Restaurantplätzen, nur wenige Schritte von der Talstation der Titlisbahnen entfernt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Hotel Sonnwendhof
Herrn Martin Faes
6390 Engelberg
Telefon 041 637 45 75

113594/64394

Hotel Restaurant Krone Sarnen

Zur Verstärkung unserer Brigade für das Restaurant Quatre Saisons suchen wir per sofort einen gelernten und teamfähigen

CHEF DE RANG

welcher das eingespielte Team tatkräftig unterstützt.

Auskünfte: M. Degen, Vizedirektor
Telefon 041 666 09 09

P 113671/64084



Die Krone ist ein bekanntes, aufstrebendes Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Restaurant, Banketträumlichkeiten, Dorfbeizli, Vinothek und Music Pub.

Per 1. Juli oder nach Übereinkunft suchen wir einen

(Anfangs-)Küchenchef

der die Herausforderung annehmen möchte, in einem kleinen Team (5) zu arbeiten und seiner kreativen Ader freien Lauf zu lassen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit, ein moderner Arbeitsplatz und ein junges Team, das darauf brennt, zusammen mit Ihnen unsere anspruchsvolle Kundschaft zu begeistern.

Möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung an Mandi Keller.

Gasthaus
Krone
Regula & Mandi Keller
6207 Nottwil
Tel. 041/937.12.02

113540/372242

Hafen-Restaurant Hotel
MÖVE
3705 Faulensee am Thunersee

Für lange Sommersaison suchen wir in Fischküche mit vielseitigem A-la-carte- und Bankett-Angebot

Koch w/m

Sie sind zwischen 19 und 30 Jahre, kreativ und belastbar, und Sie arbeiten gerne in einem flotten Team, dann fühlen Sie sich bei uns pudelwohl. Eine modern eingerichtete Küche sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen und leistungsgerechte Entlöhnung können wir Ihnen zusichern.

Interessiert? Rufen Sie gleich an, und verlangen Sie Hans Oberli oder René Brechbühler.

Telefon 033 654 68 66

113550/80640

Hotel Gletschergarten
3818 Grindelwald

sucht für die kommende Sommersaison, mit Eintritt 1. Juni 1999 oder nach Übereinkunft,

Zimmer- und Lingeriemädchen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Frau E. Breitenstein
Hotel Gletschergarten
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 17 21

113342/14478

---

gesucht für Aufbau und Mitarbeit in einer **Sozialpädagogischen Lernwerkstatt**

Berufszweige Service/Etage
evtl. Küche
ca. 160 %

Der Verein VIALA geht neue Wege in der sozialen Arbeit. Wir suchen kompetente Lehrmeister/innen für Hotelberufe. Beginn ab sofort.

Information/ Bewerbung Dieter Fust
VIALA Hotel Waldegg
CH - 8898 Flumserberg
Tel. 081 733 18 85/...3 Fax
waldegghotel@bluewin.ch

113725/350877

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für bald suchen wir:

- **Anfangsréceptionistin**
  mit Fremdsprachenkenntnissen, Spass an vielfältigen Aufgaben und Sinn für Gastfreundschaft (KV, Matura, Handelsschule)
- **Hofa** mit Englischkenntnissen
- **Servicemitarbeiterin**
  (CH, D, A und C-Bewilligung)
- **Alleinkoch**
  für Sommersaison, Bewilligung vorhanden
- **Koch**
  Teilzeit: Mo.–Do. abends

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

110563/40860

Wir suchen auf die Wintersaison 1999/2000

KÜCHENCHEF m/w

Top Berghotel (2-Saison), zirka 200 Plätze; erstklassige Auslastung. Zusätzlich kleiner aber gepflegter A-la-carte-Bereich.
Sehr dynamischer Familienbetrieb mit **jungem Team.** Nummer eins am Platz, weiter ausbaufähig. Guter Lohn und Beteiligung am Ergebnis selbstverständlich.
Benützen Sie die einmalige Chance!
Bewerbungen mit lückenlosen, besten Referenzen bitte unter Chiffre 113465 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

113465/24341

Gsell&Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine kleine, aber aussergewöhnliche «**Gsell**schaft» 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 für die kommende Sommersaison (Mai–Oktober)
per sofort
oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte, gutgelaunte Mitarbeiter:

KÜCHE: • **KÜCHENCHEF** (Ihre 1. Chefstelle)
• **Chef de Partie**
• **Commis de Cuisine**

RECEPTION: • **Réceptionistin**
• **Hotelpraktikantin**

SERVICE: • **Chef de Service**
• **Servicefachleute (m/w)**

ETAGE/LINGERIE: • **Zimmermädchen**

ETAGE/KÜCHE/GARTEN: • **Portiers/Allrounder**

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 betreuen.

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.

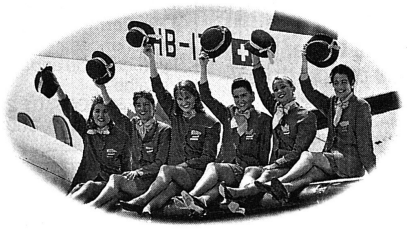
Sind Sie interessiert, in diesem Betrieb motiviert und mit guten Ideen mitzuwirken? Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen bitte an:

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

Verkaufspersonal für das Gastgewerbe sucht man in der *htr!*



TOURISMUS



Willkommen in Europa. Willkommen im Flight Attendant-Team der Crossair.

Sie sind fröhlich und aufgestellt, legen Wert auf Ihr gewinnendes Äusseres und schätzen den Kontakt mit Menschen aus aller Welt. Sie können mit uns von Zürich, Basel, Genf oder Lugano abheben und dank unserer Teilzeitarbeitsmodelle selber entscheiden, wie oft Sie auf Reise gehen wollen. Ihre Sprachkenntnisse sind top und wenn nicht, ermöglichen Ihnen unsere Sprachkurse den letzten Schliff.

Ready for take-off? Dann rufen Sie uns an. Info-Line: 061/325 46 01. Crossair, KSR, Postfach, 4002 Basel.

crossair
clever & smart

Dank 2800 motivierten Mitarbeitern fliegt die jüngste Flotte Europas mit 77 Flugzeugen täglich mehr als 400mal über 100 Destinationen in rund 30 europäischen Ländern an.

MM 110667/269352

HÔTEL AMBASSADOR

RESTAURANT-BAR

RUE ST-JEAN 26 CH-1260 NYON
TÉL. 022/994 48 48 FAX 022/994 48 60

cherchons:

RÉCEPTIONNISTE/ SECRÉTAIRE

entrée en fonction de suite ou à convenir

Vous avez une formation hôtelière, vous êtes de langue maternelle française et parlez l'anglaise et l'allemand, et l'hôtellerie vous passionne?

Alors nous vous offrons un poste de réceptionniste/secrétaire, un travail varié et indépendant au contact d'une clientèle internationale. Si votre profil correspond au poste et si vous savez intégrer une équipe jeune et dynamique, envoyez-nous votre dossier.

113644/394490

MITROPA Suisse SA

Die MITROPA Suisse SA betreibt Speisewagen und Minibar in Zügen der Schweizer Bundesbahnen und im benachbarten Ausland.

Wir suchen per Ende Mai:

Speisewagen-Steward/esse

für den gastronomischen Service, die wohnhaft in der Region **LAUSANNE, GENF, BIEL UND ROHMANSHORN** sind.

Wollen Sie
selbständig, bei hoher Umsatzbeteiligung, im Zug tätig sein und bei versch. Einsatzmöglichkeiten und vielseitigen Aufgaben mit einem Team zusammenarbeiten?

Haben Sie
ein gepflegtes Auftreten, eine Lehre als Koch/Köchin oder Servicefachangest. oder langjährige Berufserf. in der Gastronomie, gute Deutsch- und Französischkenntnisse und als Ausländer den Ausweis C oder B?

Tolerieren Sie
frühe Dienstbeginne, unregelmässige Einsätze (auch Sa und So) mit viel Betrieb in Spitzenzeiten?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung (inkl. Lebenslauf und Zeugnisse), welche Sie bitte an folgende Adresse senden:

MITROPA Suisse SA, Personalabteilung, Bollwerk 4, 3001 Bern.

113665/398983

Hôtel EDEN ★★★

54 chambres

Nous cherchons pour date d'entrée immédiate ou à convenir une

réceptionniste

Vous êtes souriante, dynamique, vous aimez le contact avec une clientèle internationale.

Vous possédez de l'expérience dans l'hôtellerie et de bonnes connaissances d'anglais.

Nous vous proposons un emploi stable et varié dans une ambiance de travail jeune et dynamique.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail sont prié(e)s de faire parvenir leur dossier complet à l'attention de la direction.

Hôtel Eden S.A., rue de Lausanne 135, 1202 Genève, **Téléphone 022 716 37 00,** M. L. Stadelmann.

http://www.eden.ch Email eden@eden.ch

113647/12602

EUROTEL VICTORIA

L'EUROTEL VICTORIA LES DIABLERETS ★★★★

Hôtel de première catégorie (220 lits), situé au cœur des Alpes vaudoises, cherche un:

sous-chef de cuisine

Faites-nous parvenir vos offres manuscrites, curriculum vitae et photo:

Eurotel Victoria Les Diablerets
Mme Anita Olivier, chef du personnel
1865 Les Diablerets

113539/19828

JOIN THE SCHOOL OF EXCELLENCE

Hotel Institute Montreux, English speaking International Hotel Management School seeks

LECTURERS

with relevant industry and teaching experience for the following subjects:

Management Development
Financial Accounting
Economics
Spanish
German
French

This positions require fluent written and spoken English as well as a valid work permit.
Please send a handwritten application with photo, curriculum vitae and copies of certificates to:

Mr. Daniel Fuchs, Principal
Hotel Institute Montreux
15, av. des Alpes
1820 Montreux
SWITZERLAND

Telephone 021 963 74 04/E-Mail: daniel.fuchs@him.ch

113418/240613

Entreprise hôtelière genevoise

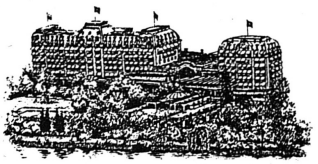
cherche une

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.



Le Montreux Palace

cherche un/e

CHEF DE RÉCEPTION

Notre hôtel est le plus grand «Leading Hotel of the World» en Suisse et compte 235 chambres et suites équipées des technologies les plus récentes.

Nous cherchons une personnalité avec un talent pour la communication et la formation, âgée d'au moins 30 ans, au bénéfice d'une expérience confirmée à un poste similaire, parlant français, allemand, anglais, ayant de l'entregent, un sens naturel de l'accueil et des responsabilités, un excellente esprit d'équipe, disponible, possédant de bonnes connaissances informatiques, notamment de Fidelio et si possible avec une expérience internationale.

Pour cette position de cadre, nous offrons les nombreux avantages d'un hôtel de luxe faisant partie du «SAir Group» (facilités de transports aériens et d'hébergement au sein du groupe), des prestations sociales de premier ordre ainsi qu'une formation continue.

Les candidatures, avec C. V., photographie, copies des certificats, références et prétentions de salaires seront adressées à M. Laurent Mauler, responsable des ressources humaines.

Grand-Rue 100 – 1820 Montreux
Tél. ++41 21 962 10 42 – Fax ++41 21 962 10 43
E-mail: lmauler@swissmtx.mail.att.net
http://www.montreux-palace.com

Swiss Deluxe Hotels

A Member of The Leading Hotels of the World

113583/25470

HÔTEL DES BAINS DE SAILLON

Hôtel 4*– appartements – restaurants – bars

cherche pour tout de suite

CHEF(FE) DE RÉCEPTION

Profil souhaité: Expérience en qualité de chef(fe) de réception, parlant F, D, GB, connaissance de Fidelio, apte à motiver une jeune équipe.

Vous avez envie de vous investir dans un établissement dynamique, leader dans la vallée du Rhône?

Alors, envoyez vite votre **dossier complet (avec photo)** à:
Hôtel des Bains, M. J. M. Rupp, 1913 Saillon VS

113696/136913

Pour la réouverture de l'**Auberge de Misery** à 1721 Misery, nous cherchons pour le 1er juin 1999

serveuses et extras

avec un minimum d'expérience professionnelle souhaité

apprenti cuisinier
aide de cuisine

Possibilité de logement. Bonne ambiance d'équipe. Sans permis s'abstenir. Je me réjouis de votre appel: M. Denis Schwab, **Tél. 079 607 59 83.**

113549/248223

Hôtel-Restaurant
au bord du lac de Joux
cherche pour fin mai

1 serveuse 20–25 ans

connaissant la restauration pour la saison.

Téléphoner ou écrire à:
Berney Martine
Les 3 Suisses
1346 Les Bioux
Téléphone 021 845 55 08

113701/87181

Restaurant de l'Hôtel du Monde
Relais Gastronomique
1603 Grandvaux

Nous engageons pour date à convenir

serveurs ou serveuses
avec expériences

Parlant courament le français.
Logement à disposition.

Téléphoner J. C. Bosquet pour un entretien au **021 799 11 74.**

113548/58785

Brasserie et restaurant asiatique renommé du Lavaux recrute

son/sa serveur/-euse

responsable professionnel.
Nous cherchons H/F 20 à 35 ans connaissance des 2 services.

Offre sous chiffre HO22-711682 à Publicitas S. A., case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

Réponse assurée, salaire en rapport avec le poste.

Nous recherchons aussi

serveurs et serveuses

plein temps et temps partiel pour la saison d'été.

P 113554/44300

ELITEL MANAGEMENT S.à R.L.

Notre société est mandatée pour trouver une nouvelle direction pour **un hôtel avec restaurant situé dans une station vaudoise.**
Pour cet établissement de classe moyenne comprenant 36 chambres, restaurant, petite salle et terrasse, nous recherchons pour entrée de suite ou à convenir

un couple de direction
ou
un directeur

Le candidat sera au bénéfice:

- d'une école hôtelière ou d'une formation hôtelière équivalente avec une bonne expérience préalable de cadre dans un établissement hôtelier
- de connaissance approfondies de la restauration
- d'une aisance naturelle avec la clientèle et la population locale et régionale
- d'une motivation et d'une volonté de réussir
- d'une patente vaudoise d'exploitation.

Pour cet établissement sympathique, nous attendons des candidatures motivées, accompagnées d'un c.v. complet avec photo et copies de certificats.

Nous donnerons la préférence à une personne ou un couple jeune et ambitieux de nationalité suisse ou avec permis C, ayant déjà occupé une fonction dirigeante dans un hôtel.

Seules les candidatures des personnes remplissant les critères ci-dessus seront acceptées. Une discretion absolue est garantie. Les offres sont à envoyer à:

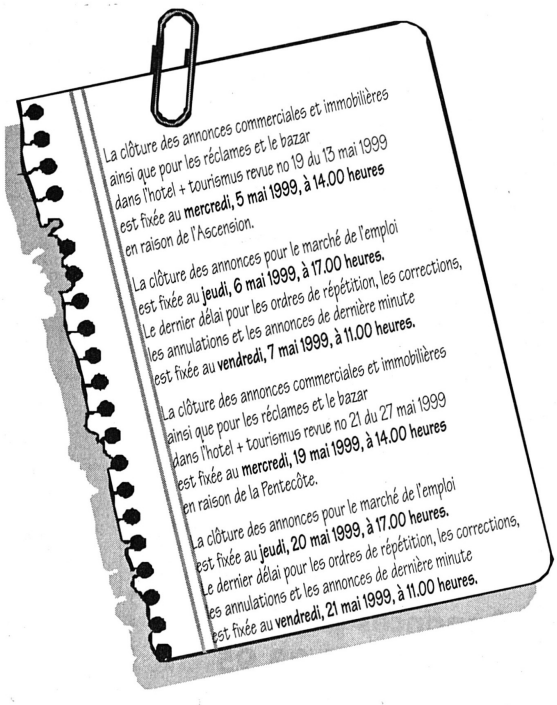
ELITEL MANAGEMENT
case postale 451, 1000 Lausanne 30

World Trade Center
1000 Lausanne 30 Grey
021 641 12 55 – Fax 021 641 12 60

113399/20761

Annonces par téléfax
031 372 23 95





MARCHÉ DE L'EMPLOI

INTERNATIONALER STELLENMARKT

SEILER HOTELS
ZERMATT

Afin de renforcer leur «Sales Office» à Sion, les Hôtels Seiler à Zermatt cherchent

un(e) assistant(e) du Sales Manager (à 50 %)

(avec la possibilité, à long terme, de reprendre la place de Sales Manager)

Votre nouveau défi: après avoir fait connaissance de nos établissements 5* et 4* à Zermatt, vous serez apte à organiser et à faire des voyages de vente/promotion en Suisse et à l'étranger. Votre activité principale consistera en l'acquisition de nouveaux marchés, tout en continuant à soigner les contacts avec la clientèle existante. Vous participerez à des foires spécialisées du tourisme.

Nous nous adressons à une personne possédant de l'initiative, de la créativité, sachant argumenter et convaincre des clientèles potentielles. Des tâches administratives font également partie de votre cahier des charges.

Vous possédez une expérience de plusieurs années dans l'hôtellerie de luxe et/ou en marketing. Vous êtes de langue maternelle française ou allemande et êtes en mesure de négocier dans une ou plusieurs langues étrangères (anglais et/ou espagnol).

Vous avez de bonnes notions d'informatique (Windows 95, Excel, FileMaker Pro) et vous possédez le permis de conduire.

Date d'entrée: à convenir

Si vous êtes intéressé(e) à ce poste, veuillez adresser votre offre de service manuscrite avec les documents habituels à:

Seiler Hotels Zermatt SA
Mme Kristiane Jeltsch, Sales Manager
Case postale 1265
1951 Sion

Prima Hotels · MINOTEL Suisse · Best Western · The Leading Hotels of the World · Swiss Deluxe Hotels · Hotels ***** of Switzerland

113693/251461

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.: 30-1-898-1187 (Deadline for application June 1)
E-mail: shofmann@alpine.edu.gr

113600/399565

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

---

WIPS agency
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
international placement services

Have you ever considered a fresh start abroad? If yes, look that you have the right partner to help you! Contact us if you are looking for a position as:

SOUS CHEF/CHEF de PARTIE
BAKER
ITALIAN CHEF
COMMIS DE CUISINE
PASTRY CHEF
* * *
HEAD HOUSEKEEPER
FLOOR SUPERVISOR (Italy)
CONCIERGE (Italy)

Send your application or call us to hear more about the actual opportunities or look into our home page.

WIPS, Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel
✆ **+41-61/422 06 55, Fax +41-61/422 06 56**
E-mail:wips@access.ch
web page: www.access.ch/wips

113699/304913

Spanien – Costa Brava
Restaurant El Golf Isabel

Für unser Restaurant mit 50 Sitzplätzen und gemütlicher Atmosphäre, ganzjährig geöffnet, suchen wir ab sofort für moderne mediterrane Küche

Koch (Sous-chef) m/w

Jungkoch/-köchin
mit mind. 5jähriger Schulausbildung

Servicefachangestellte/n m/w
mit guten Grundkenntnissen (E, F, D, GB)

alleinstehendes

Kindermädchen
für unsere Tochter (2 Jahre)

Personalwohnung wird gestellt.

Lebenslauf mit Foto per Fax 0034/ 972 77 37 00. Telefonkontakt 0034/ 972 77 00 06 ab 22.00 Uhr.

113575/400765

USA/Wisconsin

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef/Nachfolger

in renommierten Landgasthof, ca. 2 Autostd. von Chicago.

Sie verwöhnen Ihre Gäste in der Gaststube, 2 Säli und der Bar mit total 180 Plätzen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
Telefon 041 740 01 10, abends.

113569/401728

---

hoteljob

MALEDIVEN

Für die Gesamtleitung einer Insel-Hotelanlage suchen wir ein frontorientiertes

Direktions(ehe)paar



mit einer, für diese Position notwendigen Aus- und Weiterbildung, Direktionserfahrung 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/Réception, 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.

113214/84735

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

---

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 Berufsleute aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslanderfahrungen zu machen und das Englisch zu verbessern!

Büro Metro
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz

Telefon 41 (0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46
E-mail: metroch@ibm.net

113694/451136

KARIBIK – CURACAO N.A

Wir suchen per 15. Mai oder nach Übereinkunft

kreative, belastbare und teamfähige Köche, die ihre Fähigkeiten in einem erstklassigen Restaurant unter Beweis stellen wollen.
Nebst karibischem Lifestyle erwartet Euch eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Arbeit.
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

F. Berends
Bistro Le Clochard
Riffort, Otrabanda
Curacao N.A

Telefon 005999 462 56 66
Fax 005999 462 63 55
E-mail: clochar@IBM.net
www.bistroleclochard.com

Informationen erteilt S. Schmeh über Telefon 01 923 62 37.

113343/401612

HÔTEL 4 ETOILES – ARC JURASSIEN

cherche

– Responsable restauration
– Chef(fe) de réception avec notions comptabilité

Les deux candidats doivent pouvoir justifier de la connaissance parfaite du français, de l'allemand et de l'anglais

Âge idéal: 23–35 ans
Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offres sous chiffres 113654 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

113654/221465

Hôtel Bristol Genève

Nous cherchons pour compléter notre équipe jeune et dynamique

une réceptionniste confirmée

Nous demandons:
– expérience dans un poste similaire **indispensable**
– connaissance du système informatique FIDELIO **indispensable**
– connaissance de Word et Excel souhaitée
– français, anglais: parlé, écrit indispensable, 3e langue un atout
– excellente présentation
– disponible et flexible
– entregent, courtoisie et dipomatie

Les personnes intéressées, suisses ou au bénéfice d'un permis de travail, sont priées d'adresser leur dossier complet à:

Hôtel Bristol
Service du Personnel
10, rue du Mont-Blanc
CP 1636
1201 Genève

113630/12319

Job-Guide: Neuausgabe 1999!



Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Ferienclubs, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebevorstellungen (Lohnhöhe, Unterkünftestandards, Freizeiteinrichtungen frei, etc.) und vieles mehr! Im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675035) oder schneller: **Tel. 0043-5522-76563**, Fax 82134, E-Mail: oscars@cable.vol.at oder Internet www.oscars.at oscar's, Pf 588, A-6800 Feldkirch

oscar's JOB-GUIDE



Annonces par Telefax
031 372 23 95

Our firm, specialized in crew management, has been requested by an international cruise company to engage as part of its team:

Front Desk Operators

to be employed on cruise line vessels.

On board, they will be in charge of:
Providing information to Guest
Interaction with other departements
Ensuring Guest satisfaction
Receiving payments
Currency exchange operations

Ideal candidate to be:
from 25–31 age – Computer literate
possess a good command of Italian, English, French and German

For selection purposes, candidates should send resume + photo mentioning Tel N° and availability to:

Zerbone Catering
– Attn: Mrs Christine Schiftner –
60, Via de Marini
16149 Genova – Italy

113541/295515

ICH
INTERNATIONAL CRUISE AND HOTEL MANAGEMENT

I.C.H: – Ihr Spezialist für das Management von Hotels, Hochsee- und Flussschiffen im In- und Ausland.

I.C.H: – Die Garantie für interessante Projekte, spannende Aufgaben und attraktive Anstellungsbedingungen.

Wir sind eine international tätige Managementgesellschaft in den Bereichen Schifffahrt und Hotellerie.

Auf unseren **Flussschiffen auf Rhein/Donau** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung kompetente und motivierte Mitarbeiter (D/E, F von Vorteil) für folgende Positionen:

- **Hotelmanager**
- **Assistant Hotelmanager**
- **Küchenchef**
- **Köche**
- **Oberkellner**
- **Barman**
- **Servicefachangestellte**

Auf unserem **Hochseeschiff M/S Switzerland** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

- **Maître d'hôtel** (D/E/F)
- **Headwaiter** (D/E/F)
- **Barkeeper** (D/E/F)
- **Chef de partie** (D/E)
- **Nightauditor** (D/E/F)

Sind Sie interessiert und möchten gerne mehr über unser Unternehmen und die vakanten Stellen erfahren, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

I.C.H. Management AG, z. H. Frau Hefel, Postfach 1476, CH-8640 Rapperswil, Tel. 0041-55-220 84 44

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

I.C.H
Management S. A.
Urs Andrey
Villa Stadtpark
Neue Jonastrasse 91
Postfach 1476
CH-8640 Rapperswil
Tel. +41 55 220 84 44

113542/139688

Es ist an der Zeit, neue Maßstäbe zu setzen.



Die neue EUROPA

Commis/ Chef de Rang
Kabinenstewardess
Weinstewardess
Barstewardess
Barsteward
Bartender
Patissier
Bäcker
Koch

Das Grand Hotel auf See, für 408 Passagiere und 264 Besatzungsmitglieder ausgelegt, wird im September 1999 als 5-Sterne Kreuzfahrtschiff in Dienst gestellt.

Zur Verstärkung unseres bestehenden Teams suchen wir ab August 1999 Mitarbeiter in den genannten Positionen. Wenn Sie ab den Premierenreisen dabeisein möchten, sollten Sie eine gastgewerbliche Ausbildung und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie gutes Englisch mitbringen.

Gern erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto. Natürlich stehen wir Ihnen vorab für telefonische Informationen zur Verfügung (040 - 36 13 04 29).

CSM Cruise Services GmbH
Thomas Johansson · Kajen 12 · 20459 Hamburg

MALLORCA

In unserem ****-Sommerhotel direkt am Meer (260 Betten) sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Stellen zu besetzen:

- **Direktionsassistent/in**
- **Betriebsassistent/in**
- **Réceptionist/in** (Ablöse Night-auditor)
- **Servicefachangestellte/r**
- **Jungkoch**

Entsprechende Ausbildung, Berufserfahrung und gute Spanischkenntnisse sind Voraussetzung. Haben Sie die Möglichkeit, in einem EU-Land zu arbeiten, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Tres Playas
Kontaktstelle Schweiz
Postfach
CH-8501 Frauenfeld

Telefon 052 721 55 66
Telefax 052 721 17 39

113712/356760

USA

Green Cards - US-Visa

Info-Line **041 - 282 04 54** 24 Std.

Erlenmatte 32 - CH-6020 Emmenbrücke

GREEN CARD SUPPORT SERVICE

Auf Anfang Juli 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser 400-Zimmer-Beach-Resort an traumhaftem Strand auf der Insel Hainan im Südchinesischen Meer einen motivierten

Küchenchef

Mit Geduld und Erfahrung schulen und führen Sie unser Küchenteam mit 30 Köchen, damit wir auch weiterhin der Konkurrenz einen Kochlöffel voraus sind.

Wir erwarten:
- Verständnis für eine fremde Kultur und viel Geduld
- versiert in Food-Promotions, Buffets und A-la-carte-Service
- souveränes Führen auch unter Belastung
- Auslandserfahrung von Vorteil.

Wir bieten:
- den Leistungen entsprechendes, steuerfreies Top-Einkommen mit Bonus bis zu 2 Monatsgehältern
- Unterkunft und Verpflegung im Hotel
- bezahlte Ferienflüge in die Schweiz (1x) und Hongkong (2x) pro Jahr.

Mario de Sa Pereira, Area General Manager Sanya,
Gloria Resort
Yalong Bay National Resort, Sanya City, Hainan 572 000, China
Tel. 0086 899 856 88 58, Fax 0086 899 856 88 57
E-mail: gloria@gloriaresort.com

113580/401763

STELLENGESUCHE

Qualifizierter Koch, 33j., sucht neue Herausforderung als

Küchenchef

in Heim oder Spital im Raum Linthgebiet/Glarnerland oder nähere Umgebung.

Er bringt mit:
- Berufserfahrung in Gastronomie, Heimen und Spitälern
- Führungserfahrung als Küchenchef
- Freude am Kochen und Organisieren
- Diäterfahrung
- diverse Kurse, Schulen und Weiterbildungen absolviert

Chiffre 113586, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

113586/401768

Hôtelier, 31 ans, nationalité suisse (genevois) et français, langues français et anglais, formation et expérience professionnelle USA (Californie), France et Monte-Carlo, 3 et 4 étoiles, référence, moralité et financière de premier ordre, souhaite prendre

hôtel en gestion

ou accepte excellente proposition en direction générale.

Ecrire au journal qui transmettra.

Chiffre 113581, *hôtelrevue*, case postale, 3001 Berne.

113581/401765

Küchenchef

mit langjähriger Berufserfahrung in der 5- und 4-Stern-Hotellerie (GaultMillau) sucht neue Herausforderung im Grossraum Zürich.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 113455, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

113455/401678

Ich suche

Nachtarbeit an der Réception

unbefristet oder Ferienablösung.

Ich habe die Niederlassungsbewilligung C, geboren 1941, Nichtraucher, zwei Zeugnisse mit vollkommener Zufriedenheit, Sprachen: fliessend Englisch, Französisch, Deutsch und Italienisch. Gelernter Beruf: Landwirtschafts-Ingenieur. Ab sofort frei.

Meine Natel-Nummer: 079 333 81 53.

113655/390980

28jähriger, motivierter Hotelier mit Erfahrung im Ausland (USA, Australien, BRD) und in der Schweiz sucht neue Herausforderung.
Erfahrung im Front-office, F&B und Controlling-Bereich.
Hotel-Management-Absolvent AIHS/ Cornell University (Bachelor of Business/Bachelor of Hotel Management).

Bitte e-mailen Sie Stellenangebot an ckf@ckfranzen.com

oder faxen Sie an **041 781 22 28**

113553/401727

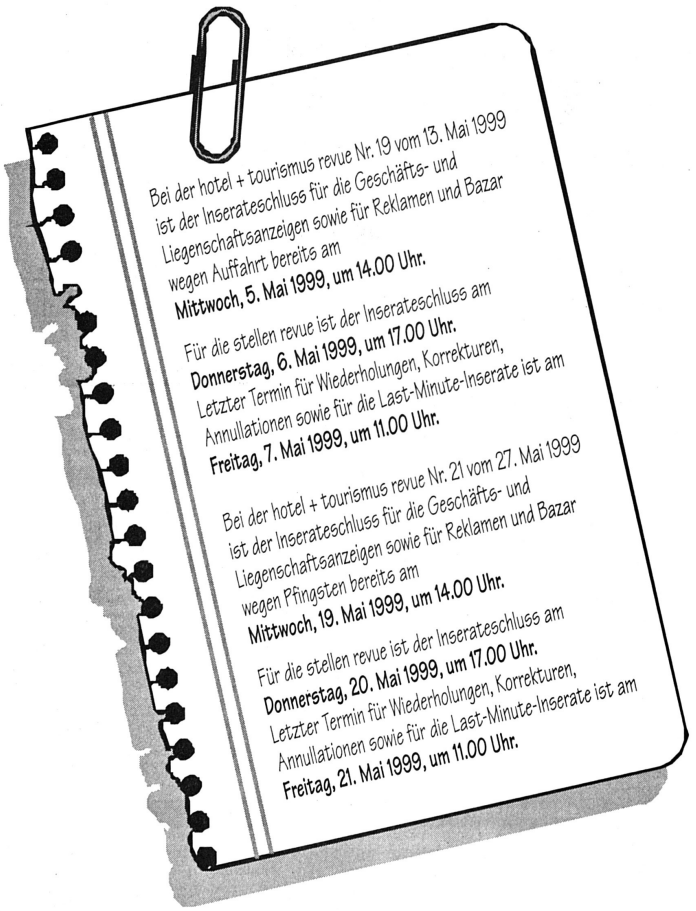
25jährige Schweizerin sucht per sofort oder nach Vereinbarung im Raum Ostschweiz–Zürich

anspruchsvolle Kaderstelle

Einige Jahre Erfahrung in Saison- sowie in Stadthotels.
Ausbildung: Handelsschuldiplom, Hotel- und Touristikfachschuldiplom Chur, Wirtepatent des Kantons Graubünden sowie Lehrmeisterkurs.

Rufen Sie mich an: **Tel. 071 657 13 51**

113533/371009

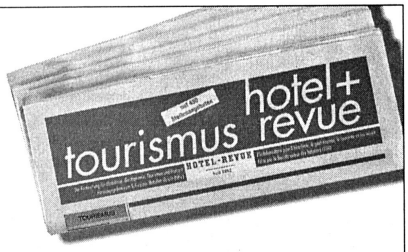


Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95





Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inseraten-Aufträge einfach per **Telefax.** Rund um die Uhr. Nummer **031 370 42 23.**

Wo ist meine *htr*? Jedem seine



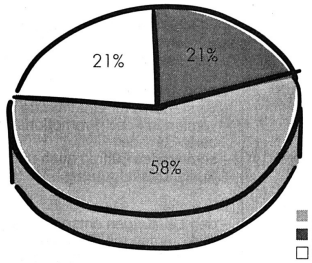
Telefon 031 370 42 22
für 138.– inkl. MWSt./Jahr

LESERSCHAFTSFORSCHUNG

Struktur der Abonnenten

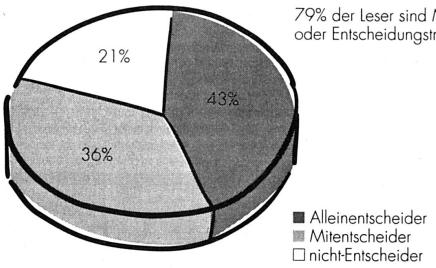


Schulbildung

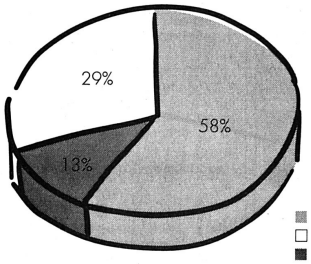


Investitions-(mit-)entscheider

79% der Leser sind Mit- oder Entscheidungsträger

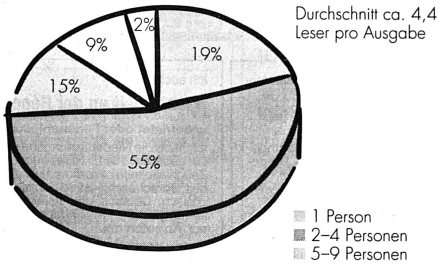


Branche

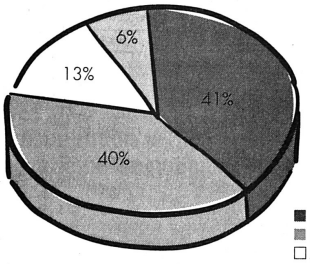


Anzahl Leser

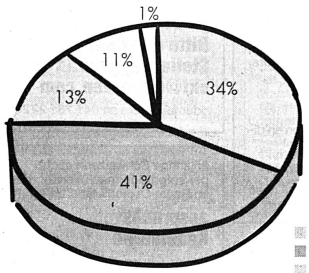
Durchschnitt ca. 4,4 Leser pro Ausgabe



Arbeitsverhältnis



Durchschnittliche Lesedauer



Durchschnitt ca. 23 Minuten

Jeder dritte Abonnent überfliegt die *hotel + tourismus revue* jeweils (Lesedauer max. 15 Minuten), gut 40% lesen zwischen 15 und 30 Minuten darin. Und ein Viertel der Abonnenten kann als Intensivleser bezeichnet werden (Lesedauer über 30 Minuten).

Leseintensitäten pro Zeitungsteil

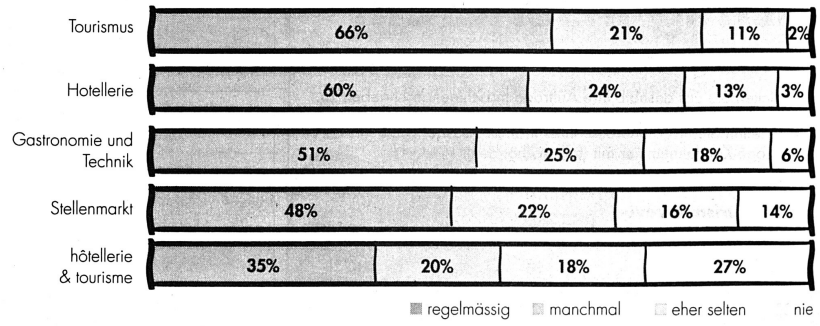
Der erste Bund der *hotel + tourismus revue* wird von knapp 85% der Abonnenten regelmässig oder manchmal gelesen. Dieser Bund behandelt die Rubriken Tourismus und Hotellerie.

Im zweiten Bund wird insbesondere der erste Teil Gastronomie und Technik intensiv gelesen: 51% lesen ihn regelmässig, weitere 25% immerhin manchmal.

Der zweite Teil dieses zweiten Bundes «hôtellerie & tourisme» ist in französisch abgefasst. Bei der Resultatanalyste muss zwischen der Deutsch- und der Westschweiz unterschieden werden. In der Westschweiz werden die französischsprachigen Beiträge von 69% der Abonnenten regelmässig gelesen. In der Deutschschweiz hingegen lassen sich 24% regelmässige Leser ausmachen.

Die *stellen revue* wird von 48% der Abonnenten regelmässig angeschaut. 22% werfen mindestens manchmal einen Blick hinein.

Am Stellenmarkt zeigen sich vor allem jüngere Personen (unter 35 Jahre), Frauen sowie Kader- und andere Angestellte interessiert.



Verkauf Anzeigen:
hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern
Telefon: 031 370 42 27, Fax: 031 370 42 23
http://www.htr.ch, E-mail: verlag@htr.ch