

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

hotel + tourismus revue

Verlag: 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

Der Weg zum Erlebnisweg 2

Worauf muss die Tourismusorganisation achten, wenn sie einen Themenweg realisieren will? Fachleute gaben an einem Symposium in Zürich Antworten auf verschiedene Fragen.

Olympia am Matterhorn 3

Selbst wenn Sion nicht zum Austragungsort der Olympischen Spiele gewählt würde, findet eine Olympiade statt: diejenige am Matterhorn. Zwei Bahnen lancieren ein Package.

HOTELLERIE

Grand Hotels Bad Ragaz 7

1998 brachte den Thermalbädern und Grand Hotels Bad Ragaz eine 13prozentige Umsatzsteigerung (67,6 Mio. Franken) und eine Verdreifung des Cashflows. Und schon wird wieder investiert.

Deutschlands Hotellerie 10

Die kleineren Betriebe in Deutschland sind stark gefährdet, berichtet der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga). Schlecht geht es vor allem der Ferienhotellerie.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Coffeeshop mit Möve 11

Mövenpick entdeckt die Welt der Coffeeshops: In Wien serviert der Konzern seit Sonntag Kaffeetrends. «Cliccadou Coffeeshop fantastico» heisst der stark erweiterte Cliccadou-Ableger.

Hotline 031 330 59 33 15

Unter dieser Telefonnummer bietet die BKW AG im Rahmen ihrer Aktion «Watt à la carte» kostenlose Energieberatung für htr-Leser (Donnerstag, 10. Juni, bis Mittwoch, 16. Juni 1999).

HOTEL · TOURISME

Routes nationales 17

En Suisse romande, le programme de construction des routes nationales ne devrait pas accroître sensiblement, cette année, la fluidité du trafic touristique. Tour d'horizon.

Les Roches sous la loupe 18

L'Ecole hôtelière des Roches à Bluche (VS) fête cette année deux anniversaires. Une occasion pour son directeur, Eric Favre, de brosser un tableau de cette institution valaisanne.

Golf



Endlich eingelocht. Ihre Schweiz.

Unterzieht sich der Golfsport in der Schweiz einem Imagewandel? Als Imagerträger des Ferienlandes Schweiz stand und steht Golf für Qualität und Luxus. Doch die neuen jungen Golfer agieren losgelöst von Nostalgie und

Tradition. Die Qualitätsansprüche bleiben, aber der Kostenrahmen der jungen Golfer ist ein anderer. Touristische Leistungsträger müssen ihre Angebote daher anpassen, wollen sie vom Golfboom etwas abhaben. Die Aussichten

sind nicht schlecht, wie eine Umfrage der hotel + tourismus revue ergibt: 63% der Hoteliers von Swiss Golf Hotels schätzen das wirtschaftliche Potential des Segments Golf als «sehr gut» bis «gut» ein. (Foto: Keystone) Seite 5

Expo 2000 und Expo.01

Haftungsängste in Deutschland

Die Expo 2000 Hannover ist ohne Zimmervermittler: Weil ihm das Haftungsrisiko zu gross ist, hat sich das Hannover Congress Centrum (HCC) vom Vertrag mit der Expo 2000 zurückgezogen. Damit ist die zentrale Buchbarkeit in Frage gestellt. In der Schweiz scheint dieser Aspekt besser geregelt: Switzerland Destination Management als Logement-Vermittler für die Expo.01 ist versichert.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In Deutschland wächst der Ärger vieler touristischer Partner und Leistungsträger über die Hannoveraner Expo 2000. Der Deutsche Tourismus-Verband (DTV) befürchtet bereits, dass die Vertragsauflösung zwischen der Expo 2000 und dem Hannover Congress Centrum die touristische Vermarktung gefährden wird. «Die zentrale, gebündelte Buchbarkeit

für Eintrittskarten, Übernachtungsleistungen und Veranstaltungstickets ist nun wieder grundsätzlich in Frage gestellt», ärgert sich der DTV – und das rund ein Jahr, bevor sich in Hannover die Tore der Weltausstellung öffnen. Ähnliche Befürchtungen, was die ein Jahr später vorgesehene Expo.01 in der Schweiz betrifft, sind offenbar nicht angebracht: «Grundsätzlich sind wir als Vermittler/Veranstalter bei der Wintertour für mögliche Haftungsfälle versichert», sagt Felix Gähwiler von Switzerland Destination Management (SDM). SDM hat das Exklusivrecht fürs Logement während der Expo.01, was die Gäste aus dem Ausland inklusive Tickets betrifft. Was die inländischen Besucher angeht, so deckt SDM den Ticketbedarf bei der Swiss Access Group und teilt sich mit ihr die Kommission.

Versicherung anpassen

Gähwiler glaubt, dass SDM seinen Versicherungsschutz wird anpassen müssen: Da SDM bisher noch keine Packages verkauft, gilt das Unternehmen versicherungstechnisch als «Veranstalter

non-air» mit mittlerem Schadenrisiko respektive mittelhohem Prämie. «Sobald wir unsere Tour-Operator-Tätigkeit ausdehnen und Expo-Päckli verkaufen, werden wir in eine höhere Risikokategorie fallen und deshalb wohl auch höhere Prämien bezahlen müssen.» SDM hat sein Haftpflichtrisiko heute in der Höhe von 5 Mio. Franken abgedeckt. Sobald aber Päckli verkauft werden, dürfte diese Fixsumme einer Prämie pro Buchung weichen. Welche Haftpflichtschäden sind für den Vermittler überhaupt denkbar? Der «Klassiker» dürfte wohl der abbrechende Hotelzimmerbalkon sein, für den reiserechtlich nicht der Hotelier aufkommen muss, sondern der Veranstalter, falls sein Arrangement mehr als eine Leistung umfasst (Logement und Transport beispielsweise). Auch Verkehrsunfälle beim Transfer vom Bahnhof/Flughafen zum Hotel sind möglich. Da nimmt der TO Regress auf die Haftpflicht des Transportunternehmens, falls es eine gibt. Auch Unzufriedenheit des Kunden mit einzelnen Hotel- oder Transportleistungen fällt unter diese Haftpflichtschäden.

Unter uns – Entre nous

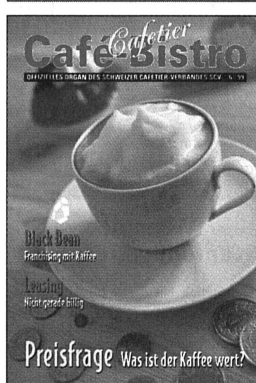
In zwei Wochen geht's los!

Nur noch zwei Wochen, liebe Leserinnen und Leser, und Sie werden die neue hotel + tourismus revue in Ihren Händen halten! Seit einem Jahr beschäftigt sich die htr-Redaktion mit dem Relaunch der neuen Zeitung mit einem neuen Konzept. Unterstützt wird sie dabei von Layoutspezialisten, angespornt von Leserbemerkungen. Noch enthüllen wir den neuen Auftritt der Zeitung nicht. Aber er wird Ihnen zusagen, denn das Konzept entspricht den aktuellen Bedürfnissen, welche die Leserschaft heute an ihr Fachblatt stellt.

Plus que deux semaines!

Eh oui, plus que deux semaines et vous aurez entre les mains une nouvelle mouture de votre hebdomadaire hotel + tourismus revue. Depuis une année, la rédaction, conseillée par des spécialistes de la mise en page, inspirée par les remarques que vous nous avez faites, planche sur une nouvelle formule. Une nouvelle formule, dont nous ne dévoilerons pas encore les caractéristiques, mais qui devrait vous séduire car elle répond aux aspirations actuelles des lecteurs de journaux.

Café-Bistro 6/99



Preisfrage: Was ist der Kaffee wert?

Was einem lieb ist, muss nicht immer teuer sein. Das merken die Cafetiers dann, wenn der Konsument seinen Kaffee dort trinkt, wo er am billigsten ist. In der Juni-Ausgabe diskutieren Konsumentenvertreter, Zulieferer und Gastromomen über den Wert des Kaffees. Ausserdem: teures Leasing, ungeliebter kalter Kaffee und ein neues Franchising-Konzept mit der schwarzen Bohne. GSG

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %

Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Cafitesse
das Kaffeesystem

Bankett- und Pausen-Kaffee soviel Sie wollen wann Sie wollen

repa Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon

GETRÄNKESYSTEME
Tel. 062 775 07 07, Fax 062 775 06 06
www.repa.ch, info@repa.ch

Rosenthal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:

STERNAG Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94

REBAG DATA AG

Soodring 38
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47
Internet www.rebag.ch

**Hotel-
Informatik
Beratung
Organisation**



keysy

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

Themenwege

Wer diesen Weg geht, muss etwas bieten

Rund 350 Themenwege bietet das Ferienland Schweiz. Und laufend entstehen neue. Fast so, als führe der Themenweg zum sicheren (touristischen) Erfolg. Doch so einfach ist es nicht: Erlebnis statt Thema heisst der Weg. Die Internationale Schule für Touristik (IST) in Zürich veranstaltete ein Symposium zu Erlebniswegen.

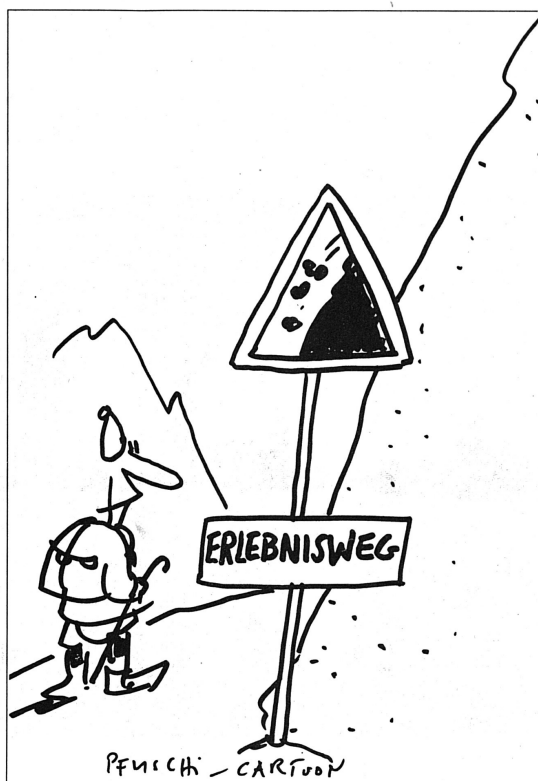
CHRISTINE KÜNZLER

Sie müssen es wissen, *Ruth Michel Richter* und *Konrad Richter*. Denn sie haben die beiden Bände «Erlebniswege in der Schweiz» I und II geschrieben und dafür über 50 Themenwege besucht. «Ein guter Themenweg», so ihr Fazit, «informiert nicht nur leicht verständlich und modellhaft, sondern vermittelt auch Wissen, das auf andere Regionen übertragbar ist.» Als gutes Beispiel geben die Autoren den Industrieweg Zürcher Oberland an. Der Weg muss ins touristische Gesamtkonzept eingebunden sein, wie zum Beispiel der Zwerg-Bartli-Weg in Braunwald. «Zwerg Bartli ist im ganzen Ort und in der Tourismuswerbung prominent und wird von allen Leistungsträgern mitgetragen.» Schlechte Noten geben die Autoren «touristisch aufgesetzten Pfaden, die weder in der Bevölkerung verankert noch durch den Ort gegeben sind». So fehlt zum Beispiel dem Globi-Weg in der Lenzerheide der Bezug zur Region. «Wenn Erlebnispfade zu reinen Selbstbefriedigungsübungen von Tourismusorganisationen verkom-

men und wahllos in die Landschaft gepflückt werden, verlieren sie ihren Sinn und ihre Berechtigung», sagt Michel Richter.

«Weg von den roten Socken»

Wandern ist in: Laut Marktforschung von Schweiz Tourismus (ST) wandern 80% der über 50jährigen Sommerferiengäste. Aufgrund dieser Tatsache habe ST letztes Jahr beschlossen, das Thema Wandern zu pushen, zu aktualisieren und zu dynamisieren. «Weg vom Rote-Socken-Image», betont *Mirjam Uhlmann*, Product Management Sommerferien bei ST. Es sei jedoch sehr schwierig, dem Wandern einen Anstrich von «sexy und cool» zu verpassen. Themenwege sind eine Möglichkeit, von den roten Socken wegzukommen – vorausgesetzt, es sind Erlebniswege. «Der Erlebnisweg soll integraler Bestandteil eines Package sein», so Uhlmann, und alle Leistungsträger am Ort müssten eingebunden werden. ST habe sich zur Aufgabe gemacht, das Bewusstsein der Destinationen und Regionen zu fördern, die Themenwege als ganzheitliches Erlebnis zu vermarkten und zu verkaufen. Für die Vermarktung brauche es jedoch das richtige Angebot und die entsprechenden Distributionskanäle. Auf überregionaler Ebene sieht ST ihre Rolle insbesondere in der Koordination und der Beratung der verschiedenen beteiligten Regionen und Destinationen sowie im Verkauf ganzheitlicher Leistungen entlang dieser Routen. Als einziger Themenweg ist in der ST-Sommerbroschüre der Jakobsweg erwähnt. Doch gibt es dazu keinen Unter-



Die Infrastruktur

Die Infrastruktur ist für Erlebniswege ein wichtiges Kriterium. «Bei der Konzeption eines Themenwegs sind die Gegebenheiten vor Ort besonders zu berücksichtigen», sagt *Thomas Batin* von der Universität Marburg. Sie sollten über gut ausgebauten Strassen einfach zu erreichen sein. Hinweisschilder und Wegweiser sind wichtig. Der Weg soll so lang sein, dass die Mehrheit der Besucher die gesamte Strecke gehen kann. Angemessen ist eine Marschzeit von 1 bis 2 Stunden. Rast- oder Spielplätze sind als Versammlungsorte sinnvoll. Ein Weg soll nicht mehr als 20 Stationen enthalten. Deren Abstände

müssen so gewählt sein, dass jeweils nur eine Station sichtbar ist. Ein gutes Leitsystem hilft den Besuchern, auf dem richtigen Weg zu bleiben. Nicht zu viele, dafür gut lesbare Tafeln erleichtern die Übersicht. Wichtig ist die Begehrbarkeit des Wegs. Ob Sand, Schotter, Wiese oder Asphalt: Das interessiert vor allem Radfahrer und Behinderte. Genügend Ruhebänke und Abfallkübel müssen vorhanden sein. Handliche und klar gegliederte Begleitbroschüren und Führungen machen die Wege attraktiver. Die Installationen eines Lehrpfads sollen regelmässig geprüft und gepflegt werden. CK

kunftsführer. Auch in der Broschüre der beteiligten Tourismusorganisationen sind die Unternehmungsmöglichkeiten nicht erwähnt. Qualität statt Quantität, fordert Uhlmann. Sollen Themenwege auch künftig Erfolg haben, brauche es innovative, ganzheitliche Angebote.

Nur mit «emotionalen Anker»

Professionell und nach wirtschaftlichen Kriterien will *Christophe M. Soutter*, ehemaliger Kurdirektor von Samnaun, den Themenweg vermarktet wissen. Es gelte, vorher genau abzuklären, wie viel investiert werden solle und wie hoch die jähr-

lichen Budgets für den Unterhalt seien. Oft seien solche Wege weder nachhaltig noch wertschöpfungsstark, höchstens ein kleiner PR-Gag. «Lieber nur einen Weg und den gut machen», rät er. Am Beispiel des Samnauner Lehr- und Erlebnispfads «Murmin und Murmin» zeigt er, wie wichtig Rahmenprogramme sind: Es braucht betreute Events wie Kinderprogramme und geführte Wanderungen. «Die Hoteliers, der Bäcker, der Förster: Alle Leistungsträger sind eingebunden.» Klassisches Marketing genügt nicht, um die Erlebniswege an die Frau und an den Mann zu bringen. «Authentizität, Identifi-

fikation, Leidenschaft und Herzblut müssen der emotionale Anker sein», rät er. Das führe zur Mund-zu-Mund-Propaganda. «Was immer der Mensch als Erinnerung speichert – es sind Emotionen.» Soutter zitiert den amerikanischen Bestsellerautor *Tom Peters*: «Wenn Sie ein Projekt starten und zur Idee nicht 'Wow!' sagen können, dann werfen Sie es gleich weg. Schaffen Sie unverwechselbare, begehrte Produkte und Dienstleistungen – nicht Massenware.» Auch *Ruth Michel Richter* hat die gleiche Erfahrung gemacht: «Wo eine engagierte Gruppe oder ein überzeugter Einzelkämpfer ein Thema (...) aufgegriffen und zu einem Themenweg ausgearbeitet hat, überzeugte das Resultat.»

Sponsor gesucht!

Wer – wie für den Vita-Parcours – einen Sponsor gewinnen will, muss einiges bieten, macht *Niklaus Hunwyler*, Marketingleiter der Zürich Versicherungen, den Zuhörern klar. Denn: «Im Unterschied zum Mäzenatentum beinhaltet Sponsoring immer Leistung und Gegenleistung.» Wichtigstes Argument für die meisten Unternehmen ist der Image-Transfer. Der Vita-Parcours beispielsweise vermittelt Wohlbefinden; die Zürich definiert sich also über Wohlbefinden und nicht über ihren – eher hohen – Preis. Der Kontakt zu ausgewählten Zielgruppen über Eventmarketing ist das zweitwichtigste ausschlaggebende Kriterium für ein Sponsoring-Engagement. Der Vita-Parcours beispielsweise ist in der ganzen Schweiz lokal verwurzelt und eine starke Marke. So werden die lokalen Zürich-Vertretungen in die Anlässe eingebunden und zur Kundenbindungs-Plattform. Grundsätzlich braucht es für lokale Lehrpfade lokale Sponsoren.

Ausgetretene Waldlehrpfade

Laut einer Aufstellung *Ruth Michel Richters* sind Waldlehrpfade in der Schweiz am häufigsten anzutreffen. An zweiter Stelle folgen die Kulturwege: Dichter, Kunst, Künstler, Volkskunde, Geschichte und Märchen. Die Landwirtschaft und der Rebbaubildung die drittgrösste Gruppe. Die Planetenwege stehen an vierter Stelle, die Geologiewege an fünfter. Industrie, Handwerk und Architektur sind mit je einem Dutzend Wegen gleich stark vertreten. CK

Wanderwege

Wenn der Kantönligeist spielt

Grundsätzlich hat die Schweiz ein gut ausgebautes Wanderwegnetz, in das Erlebniswege integriert werden können. Die Kantone sind verpflichtet, die Wanderwege zu definieren, zu beschreiben und zu unterhalten. Themenwege sind, wenn sie im Wanderwegnetz integriert sind, braun beschildert und in den Karten definiert.

Welches Unwesen der Kantönligeist jedoch treiben kann, schildert *Felix Kramer*, Technischer Leiter der Schweizer Wanderwege, am Beispiel des Jakobswegs. Nicht alle Kantone halten sich an die einheitliche braune Beschilderung. Thurgau beispielsweise hat blau-weiße Schilder. Schwyz wählte, weil es billiger war, Richtungszeiger statt Schilder. In Fribourg sponserte ein privater Financier die Schilder. Allerdings kreierte er dafür ein eigenes Signet mit der Jakobsmuschel. Bern weigerte sich vorerst, Schilder zu finanzieren – mit dem Argument, Bern sei kein katholischer Kanton. Später entschieden sich die Verantwortlichen, Wegweiser hinzustellen, jedoch nur in eine Richtung. Im Moment laufen Diskussionen, um abzuklären, ob auch die andere Richtung angezeigt werden soll. Nur in eine Richtung zeigen ebenfalls die Schilder im Kanton Waadt.

«Die Schweizer Wanderwege bieten mit den bestehenden Wanderwegen ein Gefäss; die Verantwortlichen vor Ort müssen jedoch die Infrastruktur stellen», betont *Kramer*. Punkte Themen für die Erlebniswege verweist er auf das Archiv der historischen Verkehrswege: «Dort liegen Tausende von Themen griffbereit.» CK

Konzept Sagenweg Flumserberg

Lernen soll ein Erlebnis sein

«Ist Lernen ein Erlebnis, das mit Wissen verkoppelt ist, dann ist Lernen lustvoll.» Das sagte die Museumspädagogin *Franziska Dürr Reinhard* am IST-Symposium zu Themenwegen. Zusammen mit dem Verkehrsbüro Flumserberg und Absolventen der Internationalen Schule für Touristik hat sie einen Themenweg erarbeitet, der diesem Ansatz gerecht werden soll.

CHRISTINE KÜNZLER

Antstoss für den Themenweg ist das Gütesiegel «Familien willkommen». Damit Flumserberg auch künftig alle Kriterien erfüllt, muss der Ort einen Themenweg realisieren. Der Weg, der ab nächstem Jahr sommers und winters geöffnet sein wird, beginnt auf der Alp Gamperson und endet auf der Alp Tannenboden. Er ist ins bestehende Wanderwegnetz integriert. Auf Tannenboden wird eine Schaukäserei eingerichtet: Dort können die Gäste selber Butter und Käse herstellen. Der Themenweg ist Bestandteil des Konzepts der Schaukäserei. Der Weg will den Kindern eine Flumserberger Sage und die Natur näherbringen. An verschiedenen Posten erleben die Kinder die Welt der Sagen und können sich auf spielerische, interaktive Weise mit der Natur auseinandersetzen. Die Sagen werden in «Flumserdeutsch» und in Schriftdeutsch erzählt. Eine Broschüre erklärt die Sagen, die an Er-

zählungen von *Alois Senti* angelehnt sind, auf verständliche Weise. Sie ist so aufgebaut, dass die Leser den Drang verspüren, den Sagenweg selber zu erleben.

Die Ziele

Als erstes Ziel wolle der Sagenweg «Familienfreundlichkeit» vorleben und als Image ausbauen. Zudem will der Ort im Sommer an Attraktivität gewinnen. Die verschiedenen Interessengruppen im Ort werden einbezogen, die Synergien mit Partnern, Firmen, Sponsoren und Leistungsträgern genutzt. Auch die Gastronomiebetriebe beteiligen sich mit speziellen Menüs und Anlässen. Kurz: Mit dem neuen Themenweg will Flumserberg neue Feriengäste gewinnen, die Wertschöpfung steigern, die Frequenzen der Bergbahnen erhöhen und PR nach innen betreiben.

Der Themenweg lässt sich klar positionieren und vermarkten. Er kann als Produkt effizient kommuniziert werden. Dank der Schaukäserei, in der regelmässig Attraktionen geplant sind, können alle Generationen eingebunden werden. Angesprochen sind hauptsächlich Tagesgäste und Kurzzaufenthalter aus den Einzugsgebieten Heilidland, Zürich, Winterthur, St. Gallen, Bodensee. Flumserberg rechnet mit Realisierungskosten von rund 51 000 Franken. Noch sei die Finanzierung nicht definitiv geregelt, sagt *Dominik Honegger*, Geschäftstellenleiter Flumserberg. Gesucht werden noch Sponsoren und Gönner.

Das Konzept

«Da ein Erlebnisweg einen lebendigen, sich stetig anpassenden Prozess durch-

läuft, lassen wir innerhalb des Grobkonzepts genügend Freiraum», sagt Honegger. «Wir nehmen die Ideen der verschiedenen Leistungsträger soweit wie möglich auf und integrieren sie ins Projekt.»

Vorgesehen sind sechs Spielposten. *Franziska Dürr Reinhard*, die schon mehrere Projekte aus dem Bereich Kinder und Animation realisierte, setzt bei ihrem Konzept vor allem auf Qualität und Naturerlebnis. Die Kinder sollen den Weg spielend gehen können, ohne sich um die Sagenebene zu kümmern. Wissen und Information sollen nicht aufgedrängt werden: Die Erklärungen an den Posten sind deshalb nur lesbar für jene, die eine Kiste oder einen Kasten öffnen. Die Spiele sind einfach und sehr naturnah. So sieht das Konzept Posten vor, wo sich die Kinder im Tanzapfenwerfen messen, einen Schatz suchen und sich mit dem Echo auseinandersetzen können. Schul Kinder von Flumserberg werden beim Bau einzelner Posten mitwirken. So soll der Weg die Kommunikation zwischen Gast und Einheimischem fördern und auch für beide attraktiv sein.

Geplant sind ferner verschiedene Rahmenveranstaltungen. So wird beispielsweise jeden Monat eine Kinderzeichnung prämiert. Aber auch Lesungen aus dem Sagenbuch, Maskenschnitten, Juchz- und Jodlerkurse stehen auf dem Programm; zudem werden ältere Personen Geschichten von früher erzählen. Ein Geschichtenerzähler lehrt Kinder und Erwachsene die Kunst des Erzählens, eine Illustratorin die Kunst des Illustrierens; Erfahrene geben Tricks zum Einschlafen weiter.

Kommentar

Weniger sind mehr

Wer jetzt noch einen Erlebnisweg lancieren will, muss sich etwas einfallen lassen. Mit Naturlehrpfaden bringt kein Kurdirektor Gäste in den Ort. Erleben sollte etwas – nicht nur die Kinder, auch Grossmutter und Vater. Rahmenveranstaltungen sind also unerlässlich. Das heisst, der ganze Ort muss den Themenweg mittragen – möglichst mit Engagement. In diesem Fall aber ist ein solcher Weg eine Chance: nicht nur für die Gäste, auch für die Partner am Ort. Denn diese Zusammenarbeit kann für mehr Qualität sensibilisieren. Das Beispiel Flumserberg dürfte – wenn es realisiert wird – ein gutes sein. Der Ortsbezug des Themas stimmt, die Bevölkerung ist integriert – sogar beim Bau. Soll der Weg nicht nur ein kurzfristiger PR-Gag sein, gilt es, von Anfang an ein Budget für den relativ kostspieligen Unterhalt bereitzustellen.

Grundsätzlich gilt: Weniger Themenwege sind mehr. Wenn jetzt alle Kurdirektoren auf Themenwege setzen, ist niemandem geholfen. In diesem Zusammenhang stellt sich auch die Frage, wie sinnvoll die Auflage für die Familienorte ist, unbedingt einen Themenweg zu realisieren. Statt eines Themenwegs um jeden Preis könnten es ja geführte Wanderungen sein, die dem Spürtrieb der Kinder und dem Wissensdurst der Erwachsenen gerecht werden. Auch dort lassen sich mit etwas Phantasie Erlebnismöglichkeiten einbauen.

Christine Künzler

Matterhorn-Olympiade

Olympia clever als Package genutzt

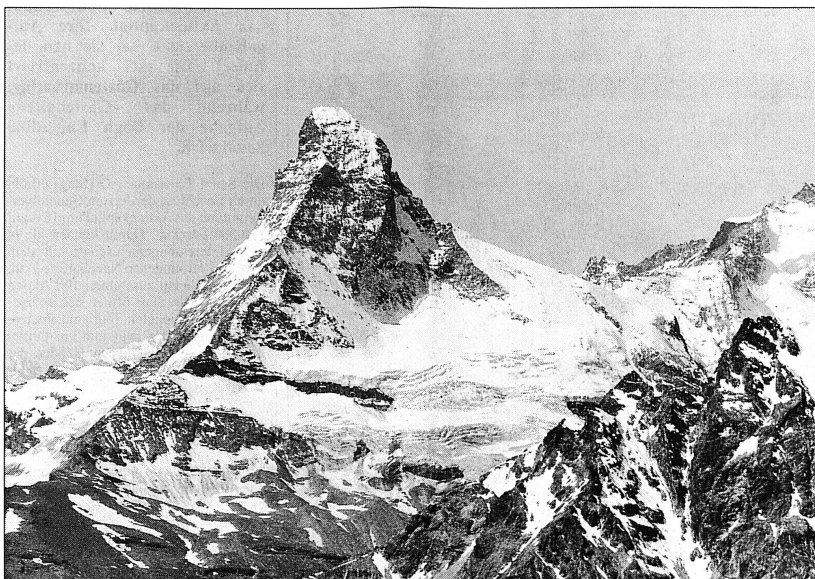
Viele Touristiker setzen grosse Hoffnungen in Sion 2006, ohne aber selber konkrete Ideen zu entwickeln. Zu den Ausnahmen gehören die Brig-Visp-Zermatt-Bahn (BVZ) und die Gornergrat-Monte-Rosa-Bahn (GGB). Sie haben ein einzigartiges Reiseprodukt entwickelt: die Matterhorn-Olympiade.

GERMAN ESCHER

«Wir hoffen und sind überzeugt, dass das Wallis die Spiele erhält», betonte Bruno P. Melnik, Direktor von BVZ und GGB, vor den Medien. «Aus Sympathie mit der Olympiakandidatur haben wir ein eigenes Reiseprodukt geschaffen: die Matterhorn-Olympiade.» Der smarte Bahndirektor und Tourismusmanager hat sich rechtzeitig die Zusammenarbeit mit dem Olympischen Museum in Lausanne gesichert und so die Basis für ein abwechslungsreiches, mehrtägliches Package geschaffen. Wie die Walliser Olympiakandidatur steht auch die Matterhorn-Olympiade unter dem Slogan «Die Spiele der Begegnung». Den Teilnehmern soll so in der Verbindung von Sport, Kultur, Erlebnis und Erholung eine spielerische Entdeckung der Genferseeregion und des Wallis ermöglicht werden.

Umfangreiches Package

Die Matterhorn-Olympiade beginnt mit einer kleinen Eröffnungszeremonie beim gemeinsamen Nachessen in Lausanne. Am ersten Tag der Olympiade nehmen die Reisenden je nach Jahreszeit an verschiedenen Disziplinen teil. Der Gast wird so selber zum Athleten. Allerdings: Je nach Gruppe können diese als Pauschveranstaltung oder aber als richtige Wettkämpfe ausgetragen werden. Wie die wirklichen Sieger zu Olympiaden kamen, erfahren die Teilnehmer anschliessend beim Besuch des Olympischen Museums in Lausanne. Die Weiterfahrt zur Jazzhochburg Montreux und



Ob das Wallis die Olympischen Spiele erhält oder nicht – bereits finden in Zermatt Minigames in Form von Ferienpackages statt.

Foto: zvg

zur Walliser Kandidaturstadt Sitten mit Besuch einer Kellerei sind weitere Höhepunkte. Nach der Übernachtung in Brig geht's mit der BVZ im Panorawagen weiter nach Zermatt und von dort mit der GGB auf den Gornergrat. Auf dem Aussichtspunkt, umrahmt von 29 Viertausendern, erhalten alle Teilnehmer ein persönliches olympisches Diplom mit der Unterschrift des IOC-Präsidenten Antonio Samaranch. Das Abendessen im Restaurant des Olympiasiegers Max Julien ist der eigentliche Schlusspunkt der Matterhorn-Olympiade. Nach der Übernachtung in Zermatt treten die Gäste mit

der BVZ die Heimreise an oder verlängern ihren Olympiatrip mit dem Glacier Express nach St. Moritz, dem letzten Schweizer Ausstrahlungsort.

Auch ohne Zuschlag

Höchste Angebotsqualität ist den Initiatoren der Matterhorn-Olympiade besonders wichtig. Die verschiedenen Partner mussten einen Exklusivvertrag unterzeichnen. Das Produkt wurde als Marke eingetragen und urheberrechtlich geschützt. Dies zeigt, mit welcher Überzeugung die BVZ als Hauptinitiantin die Idee umgesetzt hat und jetzt auch ver-

markten will. Ein Riesenaufwand für nichts, falls das Wallis die Spiele nächste Woche nicht erhält? «Überhaupt nicht», entgegnet Melnik. «Die Matterhorn-Olympiade steht und fällt nicht mit Sion 2006. Falls das Wallis den Zuschlag erhält, gibt das unserem Produkt sicherlich einen Auftrieb. Geht Sion leer aus, können wir zumindest mit der «Matterhorn-Olympiade» die Minigames präsentieren.» Das neue Reiseprodukt soll in jedem Fall im Herbst an einer internationalen Medienkonferenz und in Anwesenheit des IOC-Präsidenten in Lausanne vorgestellt werden.

SWISSORAMA

Neue Talstation geplant. Die am 23. Februar von einer Lawine verschüttete und seither geschlossene Talstation der Luftseilbahn Wengen-Männlichen AG soll wieder in Betrieb genommen werden. Da jedoch eine Instandstellung der bisherigen Talstation höchstens einen Sommerbetrieb zulässt, hat man verschiedene Varianten geprüft. Eine Betriebsbewilligung für den Winter hätte aber die Abteufelung Naturgefahren im kantonalen Waldamt ganz klar zur Ablehnung empfohlen. Es ist geplant, die Talstation im Zentrum Wengens zu realisieren. Ein neues Projekt besteht nun im Dorfzentrum, inmitten des Minigolfplatzes. Dazu braucht es jedoch noch eine Baubewilligung sowie eine Zonenplanänderung, die von der Gemeindeversammlung beschlossen werden muss. SM

Flughafen Düsseldorf hat eine Vertretung in Belp. Grund ist die 49%-Beteiligung der SAirGroup an der deutschen LTU. Mit dieser Vertretung in der Schweiz will das Unternehmen den Flughafen als Umsteigedrehscheibe besser bekannt machen und weiter fördern. Vertreten werden die Flughäfen Düsseldorf International und Düsseldorf Express Airport Mönchengladbach in der Schweiz durch die AirBusiness Consultants AG. Der Flughafen International wird von Belp aus täglich mehrmals als Zürich, Basel und Genf durch Swissair, Lufthansa und Crossair bedient. CK

Baden versucht «Tourismus-Re-launch». Nach drei Jahren ist die Zahl der Übernachtungen in den Badener Kur- und Stadthotels erstmals wieder auf über 81 000 gestiegen. Noch vor zehn Jahren erreichte dieser Wert beinahe das doppelte Volumen. Der neue Präsident von Baden Tourismus, Thomas A. Biland, will sich vor allem für die Förderung des Tagestourismus einsetzen. Als Mitglied von «Zürich – little big country» und der Vereinigung Städte nach Schweizer Art soll die Bäderstadt mit ihren zahlreichen touristisch wertvollen Attributen ver-

marktet werden. Ein neues öffentliches Bad im ehemaligen Hotel Limmathof sowie neue kulinarisch interessante Adressen sollen für zusätzlichen Schwung sorgen. HU

Klimaweg auf Muottas Muragl. Wer von Muottas Muragl ins Val Muragl und dann zur Segantini-Hütte aufsteigt, erfährt neuerdings auf 15 Informations- und Wegstrecken von neun Kilometern alles über das Klima und die regionalen sowie globalen Auswirkungen der Klimaveränderung und die damit verbundenen Gefahren. Der Klimaweg, ein Projekt des WWF Schweiz in Zusammenarbeit mit der Naturforschenden Gesellschaft des Engadins, soll die Wahrnehmung für klimabedingte Naturphänomene in den Alpen schärfen. HU

«Menuhin-Philosophenpfad» in Gstaad. Entlang des Spazier- und Wanderwegs zwischen Gstaad und Saanen werden Tafeln aufgestellt, auf denen philosophische Gedanken des Ehrenbürgers der Gemeinde Saanen, Lord Yehudi Menuhin, zu lesen sind. Die Idee stammt von einem seiner Verehrer, Max Schatzmann aus Weinfelden. Die Tafeln sollen das philosophische Gedankengut Lord Menuhins in ansprechender Form näherbringen. HU

Zürcher Kongresshaus mit mehr Umsatz. Im vergangenen Jahr konnte das Kongresshaus der Stadt Zürich seinen Umsatz auf 16,9 Mio. Franken steigern, was gegenüber 1997 einer Zunahme von 2,5% entspricht. Dank einem Jahresgewinn von 319 000 Franken kann wiederum eine Dividende von 5% ausgeschüttet werden. An der Generalversammlung der Betriebsgesellschaft ist als Nachfolger Hugo von der Crones das Direktionsmitglied der CS-Gruppe Rolf Dörig in den Verwaltungsrat gewählt worden. HU

Walliser Bergbahnen

Umsatzminus von 30 Mio.

Der schwere Lawinenwinter hinterlässt auch in den Geschäftsberichten der Walliser Bergbahnen (WBB) deutliche Spuren: Die Branche rechnet mit einem Einnahmenverlust von 30 Mio. Franken.

Zwar sind die Verlustzahlen der Walliser Bergbahnen noch nicht im Detail bekannt, doch rechnet René-Pierre Roby, Präsident der Walliser Bergbahnen, mit rund 30 Mio. Franken. Die 59 der WBB angeschlossenen Unternehmen führen die Umsatzeinbußen auf die ausserordentliche Schnee- und Lawinensituation zurück. Allein die Luftseilbahnen Saas Fee AG mussten einen Umsatzrückgang von 2 Mio. Franken hinnehmen, wie Bahndirektor und WBB-Vizepräsident Damian Bumann gegenüber der htr erläuterte: «Normalerweise erzielen wir im März einen Fünftel des Jahresumsatzes. Deshalb hat die Lawinensituation unser Unternehmen besonders hart getroffen. Wir haben im Februar und im März je 1 Mio. Franken verloren.» Bumann sieht allerdings auch die Vorteile des strengen Winters. Er ist überzeugt, dass die ausgiebigen Schneefälle gut für das Image des Wintersports gewesen seien. Von den guten Pistenverhältnissen und der längeren Saison haben laut Bumann vor allem die kleineren Gesellschaften profitiert.

In einem durchschnittlichen Jahr erzielen die Bergbahnen im Wallis einen Jahresumsatz von rund 250 Mio. Franken. Einen kleinen Teil davon steuerte die Walliser Bevölkerung bei. Weil aber die Einheimischentarife auf Anfang Jahr hätten gestrichen werden sollen, wären die Bergbahnen für Ortsansässige markant teurer geworden. Jetzt reagieren die Walliser Bergbahnen mit einem neuen Sondertarif auf die Situation.

Auch verbandsintern warten die WBB auf die nächste Wintersaison mit wichtigen Neuerungen auf. So soll das bereits seit längerem diskutierte Sekretariat ausgebaut und mit einer Halbtagesstelle besetzt werden. GER

Basel Tourismus

Neue Form für Destination

Basel Tourismus macht sich Gedanken über eine neue Rechtsform. Im Gespräch sind eine GmbH, eine AG oder eine Kollektivgesellschaft.

Ist die Rechtsform eines Vereins für die Zukunft von Basel Tourismus noch tragfähig? Diese Frage stellt man sich in Basel, wo die Vorteile einer Aktiengesellschaft, einer GmbH oder einer Kollektivgesellschaft geprüft werden. Die Rechtsform des Verkehrsvereins Basel mit seinen rund 3400 Mitgliedern möge stimmen, betont Hans-Peter Ryhiner, Direktor von Basel Tourismus, der aber überprüfen will, ob die Vereinsform für die operative Tätigkeit von Basel Tourismus innerhalb des Destinationsmarketings heutzutage noch adäquat sei. «Wir müssen fragen, ob uns die Rechtsform des Vereins auch in Zukunft ein marktgerechtes, schnelles Handeln ermöglicht», erklärt Ryhiner. Er weist auf die Nachteile für den Fall hin, wenn zum Beispiel ein grosses Kollektivmitglied des Verkehrsvereins plötzlich seine Mitgliedsbeiträge kürzt oder gar austritt. Es gelte jetzt abzuklären, ob eine andere Rechtsform eine fundiertere finanzielle Planung zulasse und die Zusammenarbeit mit der Privatwirtschaft leichter ermöglichen, sagt Ryhiner. Von der traditionellen Vereinsform kommen derzeit verschiedene Schweizer Tourismusvereine weg, oder sie prüfen neue Formen. Bis in einem Jahr will er den Sachverhalt abklären. An der diesjährigen Generalversammlung des Verkehrsvereins von letzter Woche wurde auch bekannt, dass Basel Tourismus wegen der Produktion einer neuen Basisbroschüre, des früheren Stadtprospekts, die Rechnung 1998 mit einem Ausgabenüberschuss von rund 176 000 Franken abschliesst. Neue Finanzen soll ein modern gestalteter Souvenirshop am Hauptsitz von Basel Tourismus bringen, der derzeit eingerichtet wird. LA

Wallis Tourismus

Strukturen anpassen

Die Strukturbereinigung im Walliser Tourismus muss und wird weitergehen. Das Destinationsmanagement soll verstärkt und Valais Incoming ausgebaut werden.

Der Aufwärtstrend im Walliser Tourismus hält an: nicht zuletzt aufgrund der kontinuierlichen Werbung des Kandidatenausschusses Sion 2006. So ist gemäss Melchior Kalbermatten, Direktor von Wallis Tourismus (WT), die Zahl der Hotelübernachtungen im letzten Jahr um 6,6% gestiegen und hat damit beinahe die Grenze von 4 Mio. erreicht. Allerdings hat der schwere Lawinenwinter arge Spuren hinterlassen. Per Ende März 1999 ist die Zahl der Hotelübernachtungen im Winter 1998/99 um 3,04% zurückgegangen. Für die nächste Wintersaison bleibt Kalbermatten allerdings optimistisch – nicht zuletzt wegen des Flugplatzes Sitten: Die neue Linie Düsseldorf-Sitten-Düsseldorf sowie zwei zusätzliche Flüge aus England (der Reiseveranstalter Inghams und Cristal Holidays) sind laut WT Beweis für die touristische Bedeutung des Flugplatzes. Um auf dem Markt wirkungsvoll auftreten zu können, plädierte der WT-Direktor für einen weiteren Strukturwandel hin zu einem stärkeren Destinationsmanagement. Im Umbruch ist allerdings auch Wallis Tourismus selber. Der Start der im letzten Jahr gegründeten Kommerzialisierungsgesellschaft Valais Incoming AG habe auch viele Turbulenzen gebracht. Aufgrund des Verzichts des nominierten Direktors und des Produktmanagers, die sich alleingelassen fühlten, wurde die operationelle Tätigkeit dem Team von Wallis Tourismus übertragen. Am 5. Juli werden nun der neue Direktor Enrique Caballero und seine rechte Hand Susi Schuppli ihre Arbeit aufnehmen. Valais Incoming wird aber nicht eigenständig, sondern als Profitcenter von Wallis Tourismus weitergeführt. GER

DRUCKFRISCH

Europäische Veranstalter in Zahlen

Beilage zur «Fremdenverkehrswirtschaft» vom 28. Mai 1999

Eben ist eines der Standard-«Specials» erschienen, auf das sich auch Schweizer Hoteliers stützen sollten, die mit europäischen Tour Operatoren zusammenarbeiten. Die «Fremdenverkehrswirtschaft International» (FVWI) hat ihren Überblick über die europäischen Reiseveranstalter herausgebracht. 1998 war ein Jahr der Konzentration in diesem Geschäft. Die FVWI-Dokumentation gibt eine Übersicht über die grössten und wichtigsten TOs, die für die Schweizer Hoteliers die Quellmärkte darstellen. Interessant sind für den Hotelier auch die Länderberichte jener Quellmärkte wie Italien und Frankreich, wo die TOs noch nicht so etabliert sind. APK

<http://www.fvwi.de>

REKLAME

Zürich
Naggingen
GTSM
Aggregatadresse 56 8803 Zürich
Tel.: 01/461 11 30 Fax: 01/461 12 48

Attraktiv
preiswert
unverwundlich

Minigolf

Ob Familien, Vereine
oder Turnierprofi –
Minigolf
macht allen
Spass

Bayern gründet Tourismus-Marketinggesellschaft in München. Grund: Das Bundesland Bayern möchte seine Tourismusstrukturen effizienter gestalten. Hauptgesellschafter sind die vier regionalen Tourismusverbände Allgäu Bayerischer Schwaben, Franken, München-Oberbayern und Ostbayern gemeinsam mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband und dem Bayerischen Heilbäderverband. Sie halten mindestens 51% der Anteile am Stammkapital (von 1,32 Millionen DM). Weitere Gesellschafter sind Verbände und Unternehmen aus anverwandten Branchen, etwa der Bayerische Brauerbund, der Landesverband der Campingplatzunternehmer und die Messe München GmbH. Vordringlichste Aufgabe sei die Entwicklung einer neuen Dachmarke Bayern, um mit einheitlichen Werbemitteln aufzutreten. Zudem will man Sponsoren aus der Wirtschaft für die Bayern-Werbung gewinnen. Mittelfristig ist geplant, dass die Gesellschaft auch das derzeit von der Bayern Tourismus Line (BTL) GmbH betriebene Informations- und Reservierungssystem übernimmt. *MAP*

Die jungen Golfer

Es ist nicht alles Golf, was glänzt

Golf als touristisches Segment der Spitzenklasse? Anfang der 90er Jahre mit hohen Erwartungen bedeckt, folgte die Ernüchterung. Golf ist ein wertschöpfungsstarkes Nischenprodukt und keine Logiernächte-Maschine. Doch nun soll sich der Breitensport-Boom dank jungen Golfern zahlenmässig auswirken. Auch in der Luxuskategorie?

THOMAS VASZARY

«Opa macht den Kids Platz», titelte die «Weltwoche» einen Artikel von Golfexperte Piero Schäfer. Das Image des Golfsports habe sich gewandelt, Golf sei zu einem trendigen Hobby für Junge geworden. Seit sich auch der Golfverband öffnete und die Bauern auf ihren Wiesen Golfbälle säen, spriest es aus allen Löchern. Zwischen 1990 und 1998 wurden nicht weniger als 33 Golfklubs gegründet. Die Zahl der lizenzierten Spieler stieg von 17 000 auf 33 000. Öffentliche Golfanlagen wie jene der Migros in Zug unterstrichen diese Tendenzen. Und: Seither sinkt auch das Alter der Golfer unaufhörlich.

Doch die golfspielenden Jugendlichen, die den anhaltenden Golfboom zu neuen Höhen führen sollen, funktionieren nicht wie der bisher bekannte, eher ältere und luxurorientierte Golfer. Die jungen Golfer sind schon äusserlich kaum von Streetball-Spielern zu unterscheiden und bewegen sich gänzlich unkonventionell in der immer noch sehr nostalgisch bemühten Golfzene. Auf das touristische Segment Golf hat dies unweigerlich Auswirkungen. Wer sich als touristischer Leistungsträger vom jugendlichen Boom eine Scheibe abschneiden will, muss neue Angebote kreieren und sie auf die jungen Golfer ausrichten. Denn nicht alles ist Golf, was glänzt.

Swiss Golf Pass auf dem Markt

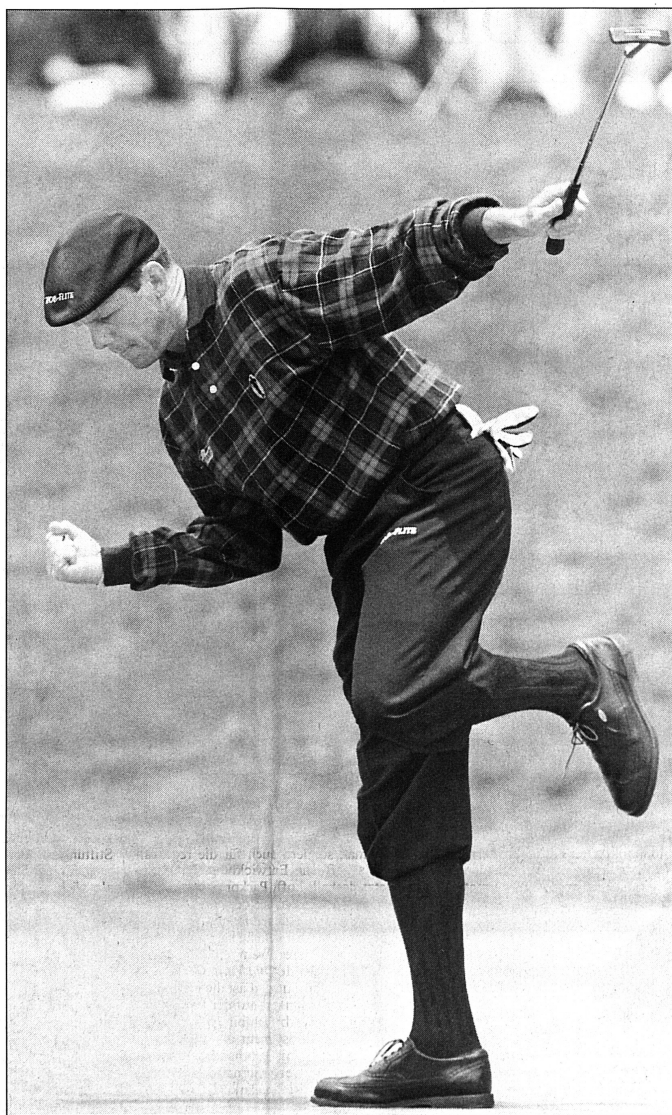
So bietet das Golfhotel Waldhaus in Davos Angebote für junge Golfer unter 25 Jahren an. Das Mitglied der Swiss Golf Hotels (SGH) ködert mit einem Rabatt von 10% auf die Rackrate, und ab drei Logiernächten gibt es eine Greenfee. Inwiefern auch der neue Internet-Aufbau der Hotelgruppe SGH (www.swissgolfhotels.ch) mit ihrem allerneuesten Produkt Swiss Golf Pass die jungen Golfer anspricht, muss sich erst noch zeigen. Der schlank gestaltete Golf Pass ist in zwei Kategorien aufgeteilt: in Albatros fürs Luxussegment und in Eagle fürs Normalpreissegment. 50 von 70 Golfplätzen in der Schweiz machen mit. Darauf list Victor Zindel, Geschäftsführer der SGH, stolz.

Zusammen mit den vier Partnerfirmen Europcar, Titlisbahnen, Golfers Paradise (Ausrüster) und Eighteen Jewelry (Golf-Goldschmuck mit 12 Filialen) will die SGH, die sich neu Swiss Golf Hotels Group nennt, zusätzliche Gäste aus der Schweiz, Deutschland und England gewinnen. Der US-Markt soll via Internet und mit Hilfe von Schweiz Tourismus

Im Gleichgewicht?

Sind die touristischen Golfangebote auch auf den Boom der jungen Golfer ausgerichtet? Oder setzen die Anbieter einseitig nur auf die älteren Golfer im Luxussegment?

Photo: Keystone



intensiver bearbeitet werden. Dabei gilt generell, dass die Gäste die Schweiz erleben sollen und dabei golfen. Denn, so Zindel, «die Schweiz ist kein reines Golfland».

Konsolidierung ab 2000

Neben dem lang ersehnten Swiss Golf Pass steht für Zindel aber auch der langsame Ausbau der Gruppe auf dem Programm. Im Jahr 2000 sollen zwei bis

drei neue Häuser, wenn möglich in der Westschweiz, hinzukommen. An seiner erklärten Limite von 40 Hotels und 80 Plätzen hält Zindel fest. Heute zählt SGH 31 Hotels (70 Golfplätze), die eine einmalige Eintrittsgebühr von 1600 Franken bezahlen und jährlich stolze 9000 Franken Mitgliedschaftsgebühr auf den Tisch legen (nur Basisleistungen). Spezielle Marketingaktionen müssen zusätzlich bezahlt werden. Der Klub zählt zur Zeit

150 Einzelmitglieder. Hier sollen auch Firmen hinzustossen. Weitere messbare Aktionen wie die Flughafenaktion in Zürich «Kulinarische Golfreise durch die Schweiz» will Zindel wiederholen. Ab 2000 gilt dann vor allem die Devise «Konsolidierung» und – Golfboom hin oder her – die Frage: Haben es die touristischen Leistungsträger geschafft, die jungen Golfer auch für ihre Produkte zu begeistern?

Umfrage Swiss Golf Hotels

Hohe Kompetenz, aber wenig Buchungen

Die Mitglieder der Swiss Golf Hotels geben ihrer Hotelgruppe auf einer Skala von eins bis zehn 6,5 Punkte. Gelobt wird die Fachkompetenz, gefordert werden mehr Buchungen. Dies ergab eine Umfrage der htr.

THOMAS VASZARY

63% der befragten Hoteliers von Swiss Golf Hotels schätzen das wirtschaftliche Potential des Segments Golf in der Schweiz als «sehr gut» (21%) bis «gut» (42%) ein. 26,5% sehen die Zukunft «befriedigend» (21%) bis «nicht so gut» (5,5%). Als schlecht bezeichnet die gesamtwirtschaftliche Perspektive niemand. 10,5% wissen keine Antwort. Logischerweise etwas besser fallen die Antworten auf die gleiche Frage aus, wenn sie auf das eigene Hotel bezogen

ist. 68,5% der Befragten beurteilen das wirtschaftliche Potential ihres Golfhotels in naher Zukunft als «sehr gut» (16%) bis «gut» (52,5%). 21% sehen es «befriedigend» (10,5%) bis «nicht so gut» (10,5%).

Gut gemacht...

Die Hotelgruppe Swiss Golf Hotels gesamthaft beurteilen die Hoteliers auf einer Bewertungsskala von eins bis zehn mit durchschnittlich 6,5 Punkten. Ihre kritisch-konstruktiven Antworten lauten kurz zusammengefasst «hohe Fachkompetenz» und «zu wenig Buchungen». Als «sehr gut» bezeichnen die Hoteliers den Auftritt, das Engagement von SGH-Geschäftsführer Victor Zindel, die Marktpresenz im Golfsektor, die neuen Ideen für die Verkaufsförderung, den Hotel-führer, den Zusammenschluss heterogener Hotels, das gemeinsame Dach im Verkauf, die Förderung der Bekanntheit, die guten Kontakte, die innovativen

Marketingideen und die Werbung sowie die Angebotspalette.

...besser machen

«Besser machen» kann die SGH allerdings auch einiges, so die Befragten: Meistgenannter Punkt waren hier die wenigen Buchungen. Die Hoteliers wünschen sich einen aktiveren Verkauf über die Gruppierung, wenn möglich sogar über ein Direktreservationsystem. Aber auch die mangelnde Golferschulung der Mitarbeiter wurde mehrfach genannt. Kritisiert wurde auch, dass die Individualität der Hotels verlorengehe. Einige Hoteliers forderten eine strengere Selektion, da nicht alle der 31 Mitglieder bei SGH wirklich Golfhotels seien. Andere wünschen sich eine stärkere Unterstützung bei Events und eine grössere Bekanntheit der Gruppe. Interessant ist, dass die Hotels im Golf-Merchandising noch gewaltig zulegen könnten. Vor allem die grossen Häuser

agieren da mit vornehmer Zurückhaltung. Partnerschaften für Events werden fast ausschliesslich nur im Luxussegment eingegangen. Die meistgenannten Partner sind Champagnerhäuser, Autohersteller, Banken, Versicherungen, Schmuck- und Uhrenfirmen, Hotelgruppen wie Relais & Châteaux oder Swiss Deluxe Hotels, Airlines und Kreditkartenunternehmen.

Als Mittel, um sich von den anderen Golfhotels im Alpenraum signifikant abzuheben, nennt fast jedes Golfhotel den eigenen Golfclub. Damit kommt der Eventgestaltung der Golfturniere eine grosse Bedeutung zu. Weitere Profilierungsstrategien sind die Förderung junger Golfer, die persönliche Betreuung, die lange Golfsaison (März bis November) und spezielle Golferpauschalen. 19 der befragten 31 Hoteliers bei SGH machten bei dieser Umfrage der htr mit.

World of Golf 2000 in Zürich

30 000 Besucher erwartet

Vom 27. bis 30. Januar 2000 findet die 4. Auflage der World of Golf statt. 30 000 Besucher werden zur Golfmesse erwartet, die in die Fespo Zürich integriert ist. Aussteller können sich bis 16. August anmelden.

Die dritte Auflage der Sondermesse World of Golf an der Fespo in Zürich brachte im Januar dieses Jahres den rund 70 Ausstellern auf 15 000 Quadratmetern über 30 000 Besucher. Der Organisator Zindel Golf Services rechnet auch im Januar 2000 mit der gleichen Besucherzahl. Und er erhofft sich durch die erstmalige Teilnahme des Schweizer Golfverbands (ASG) auch noch einige Aussteller mehr aus den Bereichen Resorts, Hotels, Golfklubs, Ausrüstung, Mode, Accessoires usw.

Fünf Packages für Aussteller

Wer an der 4. Auflage der World of Golf ausstellen möchte, muss sich bis 16. August anmelden. Zur Auswahl stehen fünf Standardpackages oder auch nur die Miete der Standfläche. Alle Packages umfassen die Standmiete für Module von 6 bis 12 Quadratmetern. Darin enthalten sind Standbau, Beleuchtung, Beschriftung, Teppich, ein Barelement und ein Stuhl. Hinzu kommen je nach Package Logoaufschriften und Inserate im «Special Golf Suisse Magazin», der offiziellen Zeitschrift des ASG. Sämtliche Standardpackages seien auch in der Deluxe-Variante zu haben, schreibt der Organisator in seiner soeben erschienenen Broschüre.

64% direkte Messeabschlüsse

In einer Umfrage an der Messe 1999 beurteilten 96% der Aussteller den Gesamteindruck der World of Golf als gut oder sehr gut. Für 83% erfüllten sich auch die Erwartungen. 64% konnten an der Messe direkte Abschlüsse tätigen. Für 96% hat sich laut Umfrageergebnis die Teilnahme zum Teil oder ganz gelohnt. 90% der Aussteller attestierten den Besuchern der Messe eine hohe Kompetenz. 99% der Besucher spielen selber aktiv Golf; 25% ohne Handicap und 74% mit einem Handicap von 30 bis 10.

Die Umfrage bei den Besuchern ergab, dass 18% an der Messe direkt gekauft, gebucht oder bestellt haben. 77% wollen dies in Nachmessegeschäften tun. Im Mittelpunkt des Besucherinteresses standen allgemeine Informationen, Golfreisen sowie Golfausrüstungen. I/Y

Anmeldungen und Informationen: Victor Zindel & Partner GmbH, Kloten, Tel. 01 881 43 43, Fax 01 881 43 44, E-Mail vzp@swissonline.ch

Namenschutz

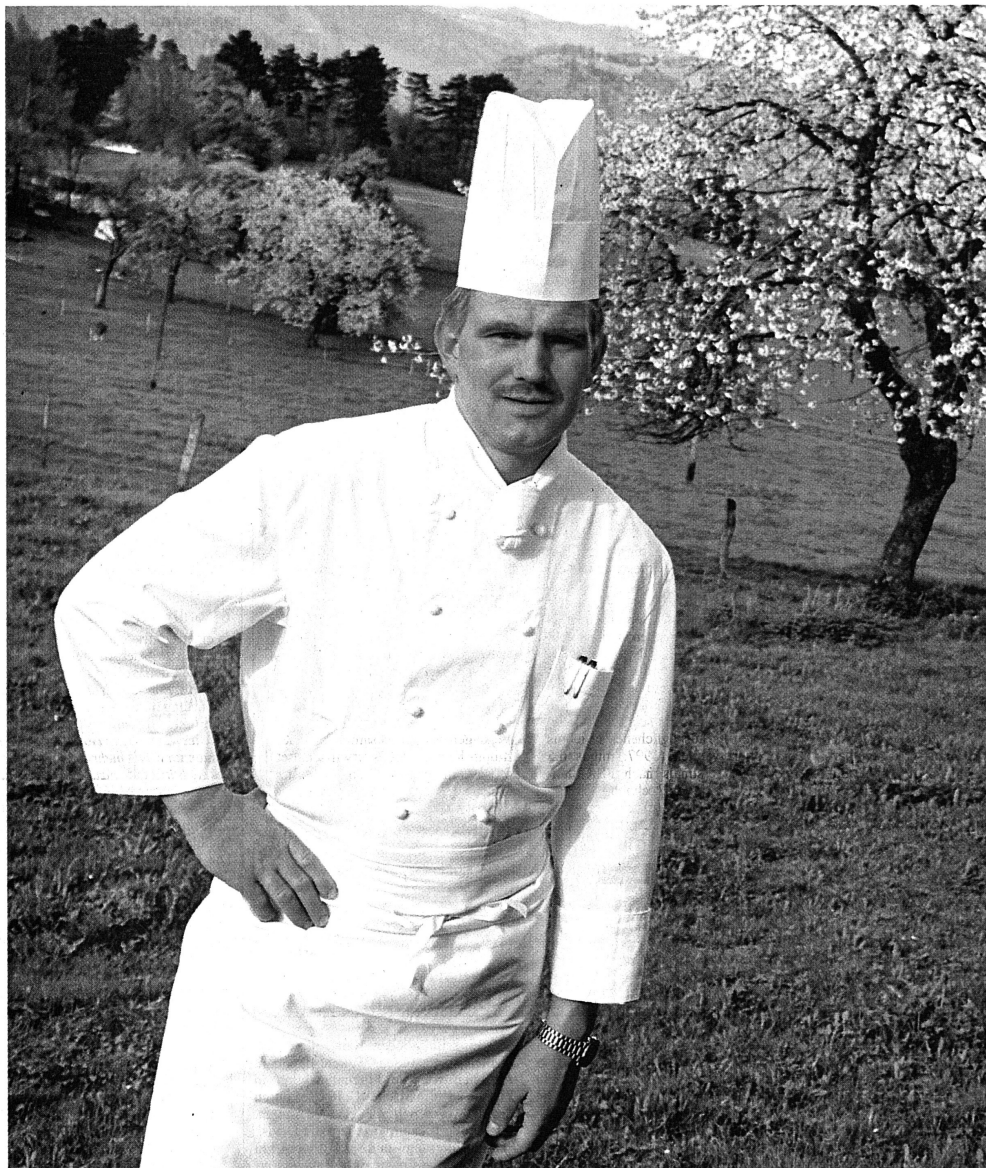
«Golfhotel» nicht schützbar

31 Golfhotels umfasst die Hotelgruppe Swiss Golf Hotels (SGH). 17 Golfhotels umfasst der neue Golfprospekt des Verkehrsvereins Luzern (VVL). Wer darf sich nun «Golfhotel» nennen, und wer ist auch ein solches? Diese Frage stellte sich Alfred Abbühl-Bortier, Besitzer des Golfhotels Magliasia in Lugano-Magliasso. Abbühl-Bortier, dessen Haus Mitglied bei SGH ist, kritisiert, dass der VVL mit der Marke Golfhotel wirbt. Er reklamiert dieses Recht für die 31 SGH-Mitglieder, von denen drei Betriebe aus der Region Luzern auch im Golfprospekt des VVL dabei sind. Juristische Abklärungen haben nun ergeben, dass der Begriff «Golfhotel» nicht schützbar ist und sich jeder Beherbergungsbetrieb so nennen darf, solange er sich nicht als «Swiss Golf Hotel» ausgibt.

Auch die Frage des unlauteren Wettbewerbs sei kaum relevant, so Rechtsanwalt Reto Lardelli, der dies im Auftrag von SGH abklärte. Mit Trittbrettfahrern muss man rechnen gewesen. SGH-Mitglieder müssten dem golfspielenden Gast eben etwas Besonderes bieten. Dass drei Luzerner SGH-Hotels auch bei den Luzerner Golfhotels mitmachen, sei nicht geschickt, doch verständlich. Eine Handhabung dagegen gebe es nicht, so Lardelli. «Jedem steht es frei, auch andere Marketingvehikel mitzubenehmen wie die Mitgliedschaft bei Leading Hotels of the World oder Swiss Alpine Classic Hotels.» I/Y

DER GOLDENE KOCH VON KADI 1999

ANDREAS SCHEIDER KOCHT UM DEN GOLDENEN KOCH VON KADI.



«Was ich mir in den Kopf setze, ziehe ich durch», sagt Andreas Scheider, 35, der mit dieser Einstellung als eidg. dipl. Küchenchef des SV-Service im Magglinger Hotel Bellevue gastronomische Höhenflüge kocht. Beschlossen hat er dies als Knirps, fasziniert von der Kunst seiner Grossmutter, einfache Zutaten in herrliche Gerichte zu verwandeln – heute tut er es selbst jeden Tag.



WETTBEWERBS-MENU

*Sautierte Wachtelbrust und kleines
Geflügel-Würstchen mit Morcheln;
zarte Blattsalate mit
Holunderblüten-Dressing*

.....

*Seeteufelmedaillon auf Ingwer-Meer-
rettich-Sauce, Rettichstreifen und
Sojasprossen; grüne Spargelspitzen*

*Gebratenes Lamm-Entrecôte im
Röstimantel; warme Rucola-Pesto;
junges Gemüse vom Markt*

.....

*Himbeermousse mit
Orangenlikör-Sauce*

Als zweiter der sechs Nominierten kochte Andreas Scheider seinen Beitrag um die einmalig attraktive Trophäe, die für Schweizer Kochkünstler im KADI-Wettbewerb um höchste Meisterschaft in ihrem Fach zu holen ist. Für den Goldenen Koch von KADI präsentierte er der Jury seine Kunst anhand eines grandiosen Viergangmenüs – dessen Köstlichkeit weitere vier Nominierte demnächst mit ihrer Kunst zu übertreffen versuchen.

KADI AG

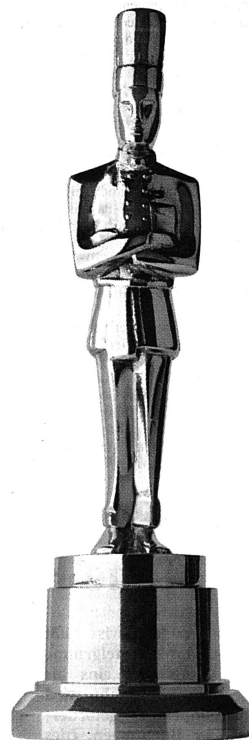
Kühl- und Tiefkühlprodukte

CH-4901 Langenthal

Telefon 062 916 05 00

Telefax 062 916 06 80

E-Mail info@kadi.ch



KADI®

SWISS PREMIUM  QUALITY

Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz

Für Bad Ragaz eröffnen sich neue Märkte

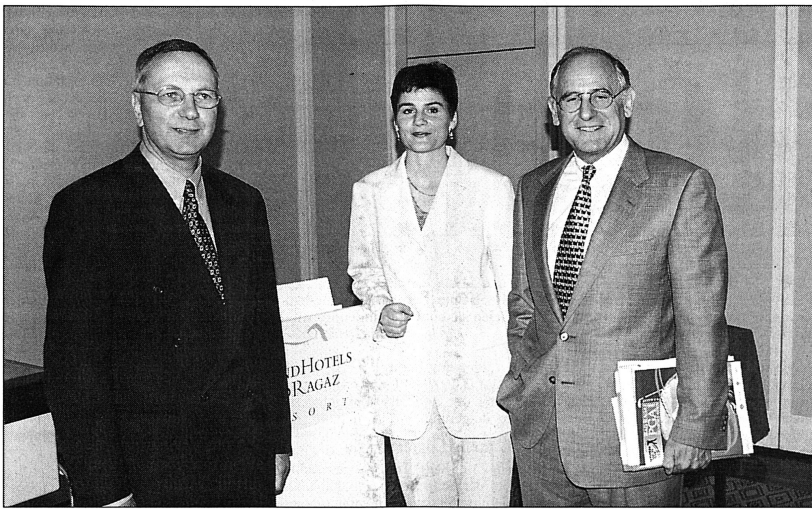
Die Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz (T & G) haben im letzten Jahr den höchsten Umsatz seit ihres Bestehens generiert. Ein ähnlich gutes Ergebnis zeichnet sich auch für die ersten Monate des neuen Geschäftsjahrs ab. Ein Grund für das Luxusresort, neue Investitionen zu planen.

KARIN HUBER

Eine 13prozentige Umsatzsteigerung bei einem konsolidierten Umsatz von 67,6 Mio. Franken und eine Verdreifung des Cash-flows auf 9,3 Mio. Franken: Diese Grössen stimmen Willy Kissling, T & G-Verwaltungspräsident, zuversichtlich, in diesem Jahr schwarze Zahlen schreiben zu können. Noch vor zwei Jahren, nach hohen Investitionen in die Infrastruktur, liess der harzig angelaufene Geschäftsgang wenig Optimismus aufkommen. «Wir haben 1998 den höchsten Umsatz in der Geschichte der T & G generiert», erklärte Kissling letzte Woche an einer Medienorientierung.

Europäische Spitze im Visier

Das Unternehmen will wachsen. Geplant sind grössere Projekte, wie etwa die Golfplatz-Erweiterung mit einem Übungssplatz und einer Public Driving Range und die Vergrösserung des Thermalbads mit einem Wellnessbereich. Gebaut werden soll ferner ein Casino (nur mit Tischspielen und Automaten). Die Höhe der Investitionen ist nach Angaben Kisslings jedoch noch nicht kalkulierbar. «Zuerst wollen wir die Projekte inhaltlich und baulich planen.» Die Resort-hotels möchten künftig als Health Spa und Golf Resort in den Luxus-Gästesegmenten Kur, Wellness/Beauty, Outdoor Activities, Business und Events in Europa zum Marktleader werden. Kissling räumt deshalb auch der Zufriedenheit der Mitarbeiter einen hohen Stellenwert ein. Die Probleme, mit denen T & G vor rund zwei Jahren im Mitarbeiterbereich zu



Erfreut über den guten Jahresabschluss: (v.l.n.r.) Hans Geiger, Direktor der Grand Hotels Bad Ragaz, Marketingchefin Corinne Denzler und VR-Präsident Willy Kissling.

Foto: Karin Huber

kämpfen hatte, seien vom Tisch, die Aus- und Weiterbildung sei neu definiert.

Neue Segmente und Märkte

Die Logiernächte-Statistik der T & G zeigt eine markante Steigerung von 103 619 auf 119 038, was einer Zunahme von 14,9% entspricht. Damit generiert das Unternehmen 57% aller Logiernächte der Bad Ragazer Hotellerie. Diese markante Steigerung wirkte sich auch auf die Zimmerbelegung (von 69,4 auf 79,9%) und auf die Bettenbelegung (von 65,7 auf 75,9%) aus. Zusätzlich zu den traditionellen Segmenten will die T & G die Aktivitäten sowie den Sport- und Seminarbereich intensivieren, wie die Marketingverantwortliche Corinne Denzler sagte. Märkte wie England, Benelux und Italien sollen auf- und ausgebaut werden.

Markante Umsatzsteigerung

Die Logiernächte-Steigerung um 14,9% schlug sich bei der T & G auch in einer Zunahme des konsolidierten Umsatzes um 12,6% auf 67,6 Mio. Franken nieder. Das Betriebsergebnis liegt mit 6,4 Mio. Franken markant über dem Vorjahr (0,4 Mio.). Nach einer verlustreichen Phase kann den rund 250 Aktionären mit einem konsolidierten Jahresergebnis von minus 0,1 Mio. Franken nun erstmals seit 1990 wieder ein praktisch ausgeglichenes Ergebnis präsentiert werden (1997: minus 6,5 Mio.). Die erstmals nach FER-Standards präsentierte Rechnung (Ragaz und Valens konsolidiert) zeigt, dass sich

der Cash-flow auf 9,3 Mio. Franken (1997: 3,0 Mio.) verbesserte. Die Marge nach direkten Kosten (Betriebsergebnis I) stieg auf 20,6 Mio. Franken oder 30,5% (Vorjahr 24,6%). Die T & G kann nun Darlehen zurückzahlen und weitere Ausbaupläne in Angriff nehmen. Die seit dem 1. Januar 1999 neu nach Geschäftsfeldern gegliederte Organisationsstruktur soll dazu beitragen, dass die vielfältigen Aufgaben effizient angegangen werden. Zusammen mit der Stiftung Klinik Valens erwirtschaftet die T & G in der Region einen Umsatz von rund 100 Mio. Franken und beschäftigt insgesamt 731 Personen.

Top International Hotels

Nahtlos verbunden

Die Hotelgruppe Top International Hotels (TIH) stellt ihr eigenes Reservationssystem Toprez auf nahtlose Verbindung um. TIH bietet ihren Hotels also «seamless connectivity» bei den Buchungen: das höchste aller informatischen Gefühle.

Toprez, das eigene Reservationssystem von Top International Hotels, dem allein in der Schweiz über 80 Hotels angeschlossen sind, hat die auch bei Ketten übliche Technologie «nahtlose Verbindung» (seamless connectivity) eingeführt. Die Daten respektive Buchungen der Agenten laufen nun nahtlos von den Global Distribution Systems (GDS) bis ins PMS (Property Management System) des Einzelhotels. Die erste Verbindung hat Toprez zu Galileo eingerichtet; Links zu Sabre und Amadeus folgen in diesem Monat. Dank dieser neuen Technologie, so schreibt Top International Hotels, werde die Gruppierung bis Ende August 1999 im laufenden Geschäftsjahr eine Umsatzsteigerung von über 10 Prozent ausweisen können.

Das Top-erzeugte Buchungsvolumen für das gesamte Hotelportfolio (Deutschland, Schweiz, Österreich, etwas Norditalien) wird 32 Mio. DM übersteigen. Der Reise- oder Commercial-Büroagent kann mit dem «nahtlosen» Zugang zum Hotel die Zimmer viel gezielter verkaufen, er vermag auf eine aktuelle Information der Datenbank von Toprez (Central Reservation System CRS) zurückzugreifen. Der Hotelier wiederum kann seine Preise im CRS-System ständig ändern, dies wird im GDS-Angebot sofort nachgeführt (Yield Management auch am Screen). Wie der Name Toprez andeutet, ist dieses Central Reservation System ein Produkt von Rezolutions (ex Utell, Anasazi). KJV

Hotelier-Verein Schwyz

Neustart nach knapper Rettung

An seiner ausserordentlichen GV hat sich der Hotelier-Verein des Kantons Schwyz nun doch nicht aufgelöst, sondern ist mit einem neuen Vorstand neu gestartet. Schätzungsweise rund 40 Mitglieder werden mitmachen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der Schwyzer Hotelier-Verein (HVSZ) als Kantonalverband sei «knapp gerettet» worden, schreibt der «Bote der Urschweiz» (28. Mai 1999). Ende Mai ist ein Neustart gemacht worden. Seit der GV des HVSZ, die gleichzeitig mit der GV des Zürcher Hotelier-Vereins (ZHV) letzten April im Seedorf-Center Pfäfers stattfand, waren die Gemüter im Kanton Schwyz nicht mehr zur Ruhe gekommen. Der damalige HVSZ-Präsident, Paul Rüegg (Feusisberg), hatte sich dafür eingesetzt, den HVSZ aufzulösen, um dem Destination-Management-Gedanken und den unterschiedlichen Quellmärkten seiner Mitglieder besser Rechnung zu tragen: Die mehr geschäfts- und konferenzmässig ausgerichteten Hotels

hätten sich dem ZHV (Greater Zürich Area) anschliessen sollen (was sie teils auch taten); die mehr ferien- und freizeitorientierten einem der zentralschweizerischen Vereine.

Verein oder Destination

Die Auflösung war aber vereinsrechtlich nicht korrekt vorbereitet worden, was an der GV im April zum Streit führte – eine ausserordentliche GV für Ende Mai wurde einberufen. Diese führte zum Neustart des kantonalen Hotelier-Vereins. Die neuen Kräfte (mit alt Ehrenpräsident Friedrich G. Eder) sind überzeugt, «dass die Schwyzer Anliegen bei den grossen Nachbarvereinen Zürich und Luzern schlecht aufgehoben wären» (gemäss «Bote der Urschweiz»). Bei den verbliebenen 53 Mitgliedern seien 6 Austritte sicher, 30 bis 40 Mitglieder blieben also schätzungsweise im ganzen Kanton. Präsident des neuen Vorstands ist Werner Koch, Einsiedeln. Eder bleibt Ehrenpräsident. Der neue Vorstand will mit den Banken über die von «Wucherzinsen» durchsetzte Hotelfinanzierung Gespräche führen. Auch mit GastroSchwyz und dem kantonalen Tourismusverband soll zusammengearbeitet werden.

HOT-TELL

Romantik-Hotels Schweiz neu buchbar über World-Res online. Die Schweizer Romantik-Hotels werden künftig mittels World-Res online weltweit übers Web buchbar sein. Die internationale Romantik-Gruppe zählt inzwischen fast 200 Mitglieder; davon sind 10% Schweizer Hotels. Das Ziel des Romantik-Chapters in der Schweiz, mindestens 20 Mitglieder zu zählen, hat sich an der Generalversammlung realisiert. Die neuen Mitglieder heissen «Du Sauvage», Fribourg, und «Engel», Dornach. Beides sind kleine, idyllische Stadthotels. Bereits letzten Herbst wurde das Maiensäss-

hotel Guardia Val in Sporz-Lenzenheide als neues Ferienhotel in die Romantik-Gruppe aufgenommen. Doch auch mit den 20 Romantik-Hotels in der Schweiz ist die regionale Abdeckung noch lange nicht genügend. Es gibt weiterhin weisse Flecken auf der Landkarte: Genfer-, Neuenburger- und Bielensee, Jura, Region Bern, Aargau und Zentralschweiz. Aber auch im Wallis und im Berner Oberland wären weitere Romantik-Standorte wünschbar. Romantik-Hotels Schweiz schult und fördert die Mitarbeiter der Betriebe in Sachen gemeinsamer Einkauf und Internet-Auftritt. APK

Logiernächte April

Leicht mehr als im Vorjahresmonat

2,22 Mio. Übernachtungen registrierten gemäss Bundesamt für Statistik die Schweizer Hotelbetriebe im April 1999. Das sind 15 000 oder 0,7% mehr als im April 1998. Die Zahl der Ankünfte erhöhte sich um 3,5% auf 880 000. Das äusserst milde Wetter während des Osterwochenendes begünstigte die Entwicklung. Die Zahl der Ankünfte und der Logiernächte der ausländischen Gäste ging indessen deutlich zurück. Umgekehrt ist die Entwicklung bei der Kundschaft aus dem Inland, die stark von der erhöhten Nachfrage seitens der Militärpersonen beeinflusst wurde. Bei der Auslandsnachfrage zeigt diejenige aus dem Vereinigten Königreich (+13 000/+12,5%) und aus Italien (+7000/+10,7%) die grösste Steigerung. Die grössten Einbußen gab es im April bei den deutschen (-80 000/-14,6%) und den japanischen Besuchern (-4000/-9,4%). KJV

«Steigenberger Belvédère»

«Best of Davos» und weiterhin aufwärts

Mit 9 Millionen Franken Umsatz im Jahr 1998 erreichte das «Steigenberger Belvédère» in Davos den besten Umsatz, seit das Hotel zum Steigenberger-Konzern gehört. Die Steigerung von 1996 zu 1998 beträgt 32,3%. Der GOP wurde im Vergleich zum Vorjahr um 21,6% erhöht. Mit 39 783 Logiernächten erreichte das Hotel einen neuen Übernachtungsrekord, und das bei einer Zimmerpreisteigerung von 9% gegenüber dem Vorjahr. Gemäss dem Magazin «Bilanz» wurde das «Belvédère» zum zweiten Mal hintereinander zum besten Hotel von Davos und des Prättigaus gewählt. KJV

MEINE MEINUNG

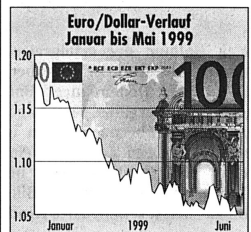
Der Euro schwächt auch den Hotelier

Um den Euro war es merkwürdig still in den letzten Monaten. Jeder Schweizer, der in letzter Zeit die EU-Länder bereiste, bemerkte dort, dass längst alle Detailhandelspreise doppelt angeschrieben sind, sogar in Ländern wie Italien oder Frankreich, die kaum über grosse Doppelwährungs-Traditionen verfügen. In der Schweiz dagegen legte sich die 1998 aufgekommene Euro-Erregung. Ausser im Tourismus blieben die Preise meist nur in Franken gekennzeichnet. Derweil bröckelte der Euro/Franken-Wechselkurs in den letzten Monaten

sachte ab: von über Fr. 1.70 auf momentan rund 1.60. Im Vergleich mit der «Konkurrenz», dem Dollar, fiel der Euro seit Januar von Euro 1.20 auf 1.05 zurück (minus 11%).

Der Schweizer Hotelier sieht sich also wieder einmal vor die schon klassische «touristische Gretchenfrage» gestellt: Kommen «italienische» Verhältnisse nun gesamteuropäisch «eurozonenmässig» auf uns zu? Was früher nur die Abwertungspolitik der Konkurrenzdestination Italien erreichte, nämlich eine relative Verteuerung der Schweiz, scheint sich als Effekt auf ganz EU-Europa auszuweiten. Den am Europa-Incoming interessierten kann das nur recht sein; für Nachfrager aus Übersee werden die elf europäischen Destinationen nun billiger – ausser eben die Schweiz! Auch für Hotel-Immobilien-Investoren aus den USA sind Europa-Engagements seit Januar um über 10% billiger geworden!

Die im Geltungsbereich des aufwertungsbedrohten Finanzfrankens anbietenden Schweizer Hoteliers können momentan wenig mehr tun, als weiterhin auch in Euro anzubieten. Eventuell mit leichten Preiskorrekturen, falls verantwortlich. In den Übersee-Quellmärkten dürfen auch sie profitieren, wenn die EU-Länder als Ganzes billiger werden. Doch in den EU-Quellmärkten werden die Einkäufer den teuren Franken sicher registrieren, wenn sie nicht in Euro bezahlen können. Alexander P. Künzle



Der Euro hat sich gegenüber dem Dollar um 11% abgeschwächt.

REKLAME

Die bessere Lösung!



HogateX Starlight HMS Hotel Management System Die HogateX-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung Winword von Microsoft

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

Standard-Lösungen unter Windows 95 oder Windows NT

hoga^{max} ferner^{ag} Tel. 01/743 47 50 Fax 01/741 11 12

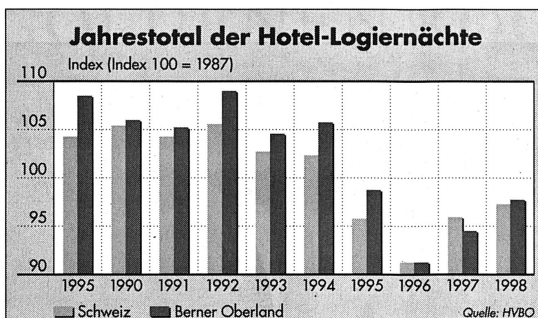
Bernern Oberländer Hotels 1998

19 Mio. Franken mehr Umsatz ausgelöst

Die Berner Oberländer Hotels haben 1998 im Vergleich zu 1997 für eine erhöhte Wertschöpfung gesorgt: Gegenüber dem Vorjahr setzte die Region dank der Hotelier 18,9 Mio. Franken mehr um. Die Logiernächtezahl stieg um 3,6%. Die Asien-Krise beschränkte sich auf ein Quellmarktminus von 4,7%.

THOMAS VASZARY

Eine Übernachtung in einem Hotel des Berner Oberlands bewirkt im Durchschnitt Bruttoausgaben eines Gasts in der Höhe von Fr. 156,06. Die Berner Oberländer Hotels (BOH) haben in ihrem Jahresbericht 1998/99 die Daten der Wertschöpfungsstudie des Kantons Bern hochgerechnet und festgestellt: Die Region setzte aufgrund der Hotelübernachtungen im letzten Jahr rund 18,9 Mio. Franken mehr um als 1997. In den 495 Hotel- und Kurbetrieben (9% der geöffneten Betriebe in der Schweiz), die über 21 912 Gastbetten verfügen



Üblicherweise ging es den Berner Oberländer Hotels immer etwas besser als dem Schweizer Durchschnitt: Nur 1996 und 1997 fielen sie ab. 1998 fanden sie wieder zur alten Form zurück.

Grafiken: htr/KG

(9,8% der verfügbaren Betten in der Schweiz), wurden im letzten Jahr gleich wie in der ganzen Schweiz 2,8% mehr Ankünfte registriert als 1997 (Total 1998: 1 143 688 Ankünfte). Die Zahl der daraus resultierenden Übernachtungen

stieg im Berner Oberland um 3,6% auf 3 460 068 Logiernächte und lag damit um 0,4% über der schweizerweiten Steigerung.

3,6% mehr Logiernächte

Das sind 10,5% der Hotel-Logiernächte 1998 in der Schweiz (32 946 000 LN). Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer lag bei 3,0 Tagen; gesamtschweizerisch waren es 2,8 Tage. Über den gesamtschweizerischen Werten lag bei den BOH auch die durchschnittliche Auslastung von 43,2% (Schweiz 40,7%). Bei den Übernachtungszahlen stand nur das Wallis mit einer Steigerung von 6% besser da als das Berner Oberland, beim Auslastungsgrad war es Graubünden.

Grossbritannien stark

Wie kam das Resultat zustande? Der krisenbedingte Gesamtausfall im asiatischen Markt beschränkte sich auf 4,7%. Zwar mussten in den süd- und ostasiatischen Ländern Ausfälle in der Höhe von 26,6% hingenommen werden, aber der fürs Berner Oberland relevantere, weil sehr nachfrageintensive Markt Japan blieb nur mit 1,6% unter dem Niveau von 1997. Mehr als nur wettgemacht haben dies vor allem die aus-

ländischen Gäste, die um 4,6% zulegten, aber auch die Inlandnachfrage (2,3%). Positiv beeinflusst wurde die Nachfrage aus Grossbritannien (Steigerung von 15,2%) durch die günstige Währungsentwicklung und die Preisstabilität der Angebote, so die Interpretation im Jahresbericht der BOH. Aber auch die Amerikaner, die Deutschen und die Niederländer reisten deutlich mehr ins Berner Oberland. Innerhalb der Deutschland-Anteile um 0,6% zurück. Grossbritannien behauptete sich hier hinter Deutschland und vor Japan, Amerika und den Niederlanden auf Platz zwei.

Bei aller Freude an der Nachfragezunahme, so Beat Anner, Geschäftsführer des Hotelier-Vereins Berner Oberland, liege das Spitzenergebnis aus dem Jahr 1992 (3 860 815 Logiernächte) immer noch 10,2% über den 98er Zahlen.

Ein Blick auf die Hotel-Logiernächte nach Herkunftsländern

Land	1998 in %	1997
Schweiz	1 432 312	2,3%
Deutschland	636 329	2,3%
Grossbritannien	368 132	15,2%
Japan	254 604	-1,6%
USA	236 704	8,1%
Niederlande	121 290	7,5%
Frankreich	90 476	1,1%
Belgien	74 277	-2,6%
Italien	45 315	11,2%
übrige Nationen	200 629	0,9%
Total Ausland	2 027 756	4,6%
Gesamttotal	3 460 068	3,6%

Quelle: HVB

Das Berner Oberland ist eine starke Exportregion: Die ausländischen Quellmärkte wiegen stärker als der Schweizerische.

S. W. R. in L., Hotelier (Name der Redaktion bekannt)

Gute Nachricht: «Simmenhof» an der Lenk

Das Berner Oberland kann sich brüsten, mit dem Hotel Simmenhof an der Lenk, der Ende Mai eröffnet wurde, eine absolute Ausnahme im regionalen Portfolio zu haben, wie der Geschäftsführer des Hotelier-Vereins Berner Oberland, Beat Anner, gegenüber dem «Bund» bestätigte (25. Mai 1999). Üblicherweise eröffneten neue Hotels nur noch in urbanen Standorten, während die Ferienhotellerie im Berggebiet froh sein könne, wenn sie ihren Erneuerungsbedarf finanzieren könne. Das 10-Mio.-Franken-Objekt «Simmenhof», in Rekordzeit im Alpenbarock-Stil neben einer Reithalle erbaut, gehört Anita und Hansjörg Brun. Das Investoren-Ehepaar Brun hatte 1993 sein Kurhotel in Rheinfelden an die Aargauer Kantonalbank verkauft, die Büroplatz brauchte. Dafür bleibt die

Aargauer KB Bruns wichtigste Hausbank – die Grossbanken sind nicht dabei. Die Wirtschaftsförderung Bern sprang bei der Zinsvergünstigung in die Bresche, denn die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) fühlte sich wegen des «problematischen» Standorts Lenk (Konkurs des «Lenkerhofs» Mitte 1996) wenig Lust, sich zu engagieren (siehe Artikel in der htr vom 19. März 1998). Offen ist der «Simmenhof» schon seit diesem Winter. Gemäss dem «Bund» soll mit 20 Angestellten ein Umsatz von 2,5 Mio. Franken erreicht werden, was auch dem Businessplan von 1998 entspricht (zur Hälfte Beherbergung). Momentan ist das Hotel ein exotischer «Event» (Hörb) indischer Filmstars: Eine Equipe dreht gegenwärtig im Berner Oberland einen weiteren Film. **APK**

Billigübernachtungen in Interlaken

«Bike Village»-Zelte für ein Velo-Mekka

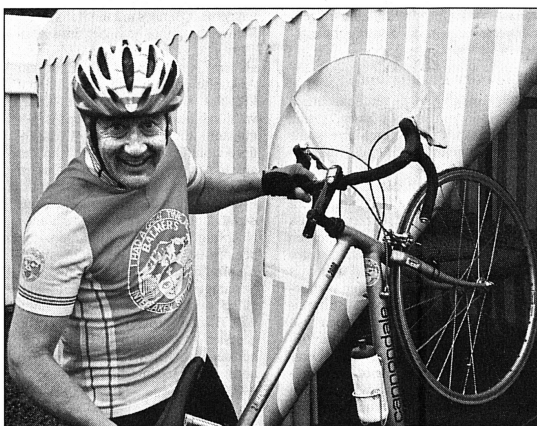
Erich Balmer, der erfolgreiche Besitzer von «Balmer's Herberge» und der Dépendance «Balmer's Tent», ergänzt sein Angebot an Billigübernachtungen in Interlaken. Zehn Zelte für Velofreaks stellt er von Mai bis Oktober zur Verfügung. «Bike Village» heisst sein neuestes Kind.

SILVIA METTLER

Bruno Conte aus Mailand steigt um sechs Uhr in der Früh aus seinem Velozelt. Er hat mit seinen drei Kollegen soeben die erste Nacht in «Balmer's Bike Village» verbracht. «Ich habe bestens geschlafen», meint er schlaftrunken. Die Betten seien zwar etwas klein, aber sonst sei ein solches Zelt einfach phantastisch. Er müsse sich keine Sorgen um sein teures Velo machen. Denn dieses, und das ist das besondere an Balmer's Velozelten, wird direkt neben der Schlafstelle auf einem Veloständer im Zelt deponiert. Conte und viele weitere Veloliebhaber können mit der Gewissheit ruhig schlafen, dass ihre Velos in Sicherheit sind.

«A big smile and a good time»

Seit mehr als 30 Jahren führt Erich Balmer seine Herberge mit dem Credo: «Give them a big smile and let them have a good time.» Damit seine jugendlichen Rucksackgäste, die vorwiegend aus Nordamerika kommen, auch wirklich eine gute Zeit haben, ist der «Herberger» bestrebt, seinen Betrieb zu optimieren. 1993 hat er es geschafft, sich durch den Dschungel der Baubewilligungen durchzukämpfen und 500 Meter von der Herberge (250 Betten) auf seinem eigenen Land ein Spezialzelt samt sanitären Anlagen und Heizung mit 72 Betten aufzustellen. Zwei Jahre später erweiterte er es



Interlaken kann zum Velo-Mekka werden. Die stilgemässen und funktionsgerechten Zelte mit Velofahrrad hat Erich Balmer bereits aufgestellt. Das «Bike Village» ist eröffnet. Foto: Silvia Mettler

mit weiteren 32 Schlafstellen. «Unsere Gäste sind gerne in «Balmer's Tent». Ich habe gemerkt, dass sie es schätzen, dort zu schlafen, wo die Jungfrau-Sicht für sie am schönsten ist.» Der findige Touristiker, der immer und zu jeder Zeit seine Werbespots zum besten gibt, realisierte in diesem Jahr ein weiteres Novum. Zehn spezielle Velozelte ergänzen das Angebot rund um «Balmer's Tent». Die Idee stammt von Erich Balmer selber, hergestellt wurden die Zelte durch die Firma Hunziker in Luzern. Ein Balmer-Velozelt ist 4 Meter auf 3 Meter gross und hat eine Höhe von 2 Metern. Ein Holzboden, vier oder sechs Kajütenbetten, ein Tisch mit zwei Stühlen, eine Ablagefläche sowie die

Veloständer gehören zur Inneneinrichtung. Ein Zelt mit Inneneinrichtung und Aufbau kostete Balmer rund 8000 Franken. Eine Investition, die sich angeblich gelohnt hat. Für eine Nacht im Velozelt zahlt ein Gast 25 Franken, Frühstück inklusive. Wer eine Dusche wünscht, zahlt zusätzlich einen Franken.

Bett, Bike und Zusatzangebote

«Die Nachfrage ist gross», freut sich Balmer: «Durch dieses Angebot können wir neben unseren Rucksacktouristen weitere Kreise ansprechen. Wir haben verschiedene Abkommen mit Veloklubs, mit den amerikanischen Tour Operators in Europa und auch mit Vereinen in der Schweiz.»

Dass ein Bedürfnis nach solchen Unterkünften besteht, weiss Balmer aus eigener Erfahrung. Seit den 70er Jahren ist er selber begeisterter Velofahrer. Er hat sich jedoch vor der Realisierung bei verschiedenen Opinion-Leaders genau erkundigt. «Nicht nur das Unterkunftsangebot muss stimmen, auch alle Zusatzangebote müssen auf Velofahrer ausgerichtet sein», sagt er. So verfügt man im «Bike Village» über genauestes Kartenmaterial für Biker und Velofahrer mit Variantenanschlüssen für Tages- und Halbtagestouren. Auch die Ernährung ist auf die Bedürfnisse dieser Gäste ausgerichtet: «Wir offerieren gegen Aufpreis spezielle Mahlzeiten.» Eine weiterer Pluspunkt im Velokonzept ist der hundertprozentige Veloservice. Velopumpe und Veloflickzeug stehen gratis zur Verfügung. Sogar zwei Rennvelo-Hometrainer sollen jene Angefressenen bei Laune halten, die bei schlechtem Wetter nicht ausfahren können. Und wenn jemand eine grössere Panne hat, so ist der lokale Velomechaniker für Balmer's Gäste sofort zur Stelle.

Velo-Mekka Interlaken

3300 Kilometer Velorouten führen durch die ganze Schweiz. Zwei Haupttrouten weist das Berner Oberland auf. «Interlaken ist ein idealer Ausgangspunkt, das müssen wir voll nutzen. Meine Vision ist es, mitzuhelfen, dass Interlaken zu einem Velo-Mekka wird», sagt Erich Balmer. Und er unternimmt viel, damit seine Vision Realität wird. Zusammen mit dem Velobüro Olten hilft er beispielsweise bei der Realisierung der ersten Weltmeisterschaften der Human Powered Vehicles mit, die im August dieses Jahres stattfinden. Er ist Präsident des Organisationskomitees in Interlaken. Muskelkraftbetriebene Fahrzeuge am Boden, im Wasser und in der Luft messen sich dort.

Schweiz als teuerstes Hotelland Europas?

Ich habe mich kürzlich mit der Schweiz beim weltweiten Vergleich von Preisen auf verschiedenen Ebenen auseinandergesetzt. Ich stütze mich dabei auf die «UBS Economic Research». Ausgabe 1997, Preise und Löhne rund um die Welt. Daraus geht ganz klar hervor, dass die Schweiz zwar teuer ist, aber nicht am teuersten in Europa.

Zur Berechnung der Lebenshaltungskosten in diesen UBS-Unterlagen wurde ein Warenkorb aus insgesamt 111 Produkten und Dienstleistungen zusammengestellt. Zürich, mit einem Index von 100, steht auf dem fünften Platz. Vor Zürich stehen: 1. Tokio, 2. Oslo, 3. Kopenhagen, 4. Stockholm, auf Platz 7 folgt Genf. Bei Hotelübernachtungspreisen und Kurzaufenthalten rangiert auch London vor Zürich in dieser Liste.

Eigentlich erstaunt es mich, dass ausgerechnet der Schweizer Hotelier-Verein nicht mit allen Mitteln zu widerlegen versucht, dass die Schweiz das teuerste Land sei. Zwar ist die Schweiz teuer, aber nicht mehr am teuersten. Und mit dem zur Zeit schwachen Schweizer Franken wird das Ausland für uns teurer...

E. M. aus G. (Name der Redaktion bekannt)

Luxushotellerie

Rosewood: Allianz mit Leading

Zwölf Luxushotels aus dem Portfolio der Rosewood Hotels & Resorts werden ab Ende 1999 als Mitglieder der Leading Hotels of the World geführt. Alle Rosewood-Hotels können dann unter dem GDS-Reservierungs-Code «LW» gebucht werden. Auch «Badrut's Palace» in St. Moritz gehört seit kurzem zu Rosewood. Es war aber immer auch ein Leading gewesen. **HAS**

Zu wenig Unterstützung einer guten Idee

Meir Wagner, dessen Familie während rund 70 Jahren das Hotel Silberhorn in Grindelwald nach jüdischer Tradition führte, hat wenig Verständnis für die schwache Unterstützung seiner Tätigkeit. Trotzdem zeichnet er in seinem Buch «Die Gerechten der Schweiz» ein positives Bild vieler hilfsbereiter Schweizer Bürger während des Zweiten Weltkriegs.

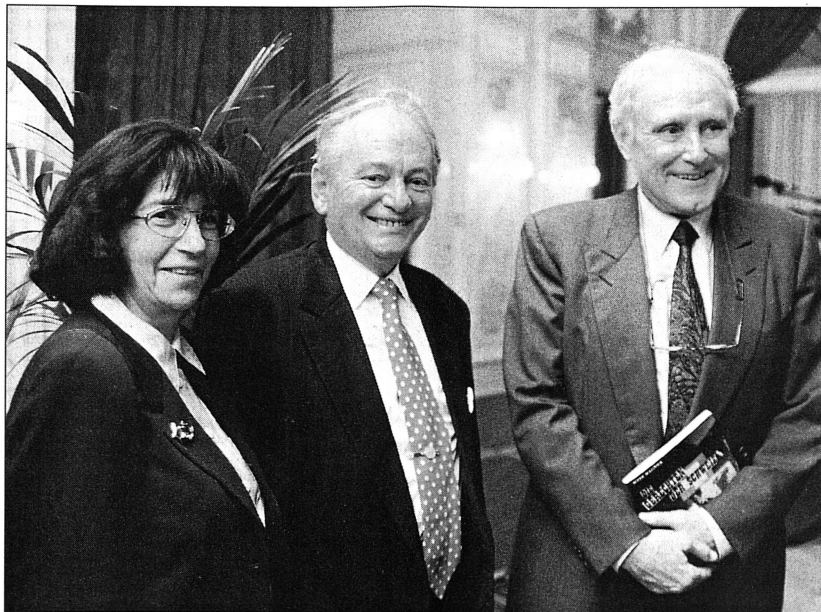
Interview:
PETER KÜHLER

Herr Wagner, als Hoteller im Hotel Silberhorn in Grindelwald hatten Sie sich auf jüdische Gäste spezialisiert. Welche positiven Reaktionen löste Ihre «Spezialisierung» in Grindelwald aus?

Die Spezialisierung bringt ein Kundensegment in einen Kurort, welches ohne die dem jüdischen Hotel eigenen Einrichtungen nicht käme. Die Möglichkeit, die Synagoge und die rituellen Einrichtungen auch als Bewohner einer anderen Gaststätte der Gegend nutzen zu dürfen, brachte dem Kurort und dessen Umgebung eine Vielzahl an zusätzlichen Hotelgästen ein.

Gab es auch negative Reaktionen?

Die Besitzer des Hotels Silberhorn hatten seit 1926, im Gegensatz zu anderen Kollegen, erst eigene Lieferanten berück-



Flavio Cotti als noch amtierender Bundesrat stellte im April Meir Wagners Buch «Die Gerechten der Schweiz» in Bern der Öffentlichkeit vor. Links von ihm: Elsi-Ruth und Meir Wagner.

Foto: Uri Strauss

Grindelwalds Aussenminister

«Meir Wagner ist vom Verkehrsverein Grindelwald für seine Verdienste zum «Aussenminister» ernannt worden. Er hat für unseren Tourismus viele Türen geöffnet und spektakuläre Aktionen eingefädelt.» So äussert sich Joe Lugger, Direktor von Grindelwald Tourismus, über den ehemaligen Hoteller des «Silberhorns». Die Gemeinde habe viel unternommen, um den Fortbestand des Hotels zu sichern. Sie habe jedoch nicht Bank spielen können. Lugger bedauert, dass für orthodoxe jüdische Gäste nun im Dorf keine entsprechenden Einrichtungen mehr zur Verfügung stehen. PK

sichtigt. Ausgenommen waren Waren, welche infolge der jüdischen Gesetze nicht auf dem hiesigen Markt zu erhalten waren. Trotz dieser Vorteile wurde es seitens der Gemeinde, der Hausbank und des kantonalen Volkswirtschaftsdepartements unterlassen, uns in schwieriger Zeit beizustehen. Frau Regierungsrätin Zölch hat mich trotz nationalrätlicher Unterstützung nie empfangen wollen. So mussten wir den Konkurs anmelden. Dem Kurort ist damit ein spezieller Betrieb verlorengegangen.

Sie wurden als der «Ambassador-Hoteller» bezeichnet. Sie haben sich für die Verständigung zwischen Religionen und Staaten eingesetzt. Welches war Ihr tiefstes Erlebnis?

Ergreifende Bestätigung für mich, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben, ist ein Dankesbrief aus Deutschland. Da

bedankte sich eine deutsche christliche Gruppe dafür, dass wir sie als jüdisch-traditionell geführtes Haus, trotz den Greueln der deutschen Nation, freundlich und zuvorkommend bedient hatten. Die Leute fühlten sich wie zu Haus bei uns.

Sie sind Herausgeber und Mitautor des kürzlich erschienenen Buchs «Die Gerechten der Schweiz». Was war Ihre Absicht?

Ich hatte in den 26 Jahren meiner Hotelierstätigkeit eine Vielzahl an internationalen Kontakten geknüpft und diese jederzeit frei dem Hoteller-Verein und dem Berner Oberland zur Verfügung gestellt. Nachdem wir den Betrieb aus finanziellen Gründen schliessen mussten, war es mir eine Selbstverständlichkeit, dass ich der Bitte gefolgt bin, ein Projekt zur Verbesserung des

Images der Schweiz im Ausland auszuarbeiten. Es ist just eine auf mich zugeschnittene Tätigkeit.

Und haben Sie Ihre Ziele mit der Herausgabe des Buchs erreicht?

Das Ziel des Buches wird dann erreicht sei, wenn es eine weite Verbreitung im In- und Ausland findet. Dies jedoch ist nur ein Teil des von mir ausgearbeiteten Projektes. Für die zusätzlichen Arbeiten erwarte ich nun, dass der Bund oder eine sonstige gewichtige Organisation die Finanzen zur Verfügung stellt. Ansonsten bleibt das Buch nur «ein Tropfen auf dem heissen Stein».

Was empfehlen Sie der Schweizer Hotellerie im Zusammenhang mit der nun anstehenden Diskussion über die Verwirklichung des sogenannten «Holocaust-Fonds»?

Die Diskussion über den Holocaust-Fonds hat mit der Hotellerie im einzelnen nichts zu tun. Wie überall auf der Welt besteht auch in der Schweiz ein latenter Antisemitismus. Wenn jedoch zeitweise die orthodoxen Juden das Ortsbild prägen, tritt dieser oft unschön zutage. Nach dem Motto: «profitieren ja, jedoch bitte unauffällig». Und genau an diesem Punkt hat die Hotellerie ihre Arbeit anzusetzen. Die Schweiz hat rund um die Holocaust- und Bankenaffäre viele treue jüdische und nichtjüdische Kunden verloren.

«Die Gerechten der Schweiz»

Das im April dieses Jahres herausgegebene, in Bern vom noch amtierenden Bundesrat Flavio Cotti der Öffentlichkeit präsentierte Buch von Meir Wagner soll den Abbau von Vorurteilen und die gegenseitige Annäherung fördern. Es porträtiert dreissig Schweizer, die während der Nazizeit in der Schweiz und im Ausland jüdischen Menschen das Leben gerettet haben. Zum Beispiel durch die couragierten Aktionen des Schweizer Konsuls Carl Lutz und seiner Frau Gertrude in Budapest, der Stadt, in welcher Adolf Eichmann die Zentrale der nazistischen Vernichtungslogistik installiert hatte.

Aber auch bis anhin unbekannte Schweizerinnen und Schweizer können dank den Unterlagen der Holocaust-Gedenkstätte Yad Vashem als Helfer der Verfolgten in das Licht dieser Buchveröffentlichung gestellt werden. In der Einleitung äussert sich Bundesrat Flavio Cotti, Nationalrat François Loeb, der israelische Botschafter in der Schweiz, Yitzhak Mayer, sowie der Präsident der Schweizerischen Yad-Vashem-Vertretung, Herbert Herz, zum Thema. Tausend Exemplare in deutscher Sprache liegen nun vor. Bereits ist eine englische Übersetzung vorgesehen. Ein analoges Werk existiert für Österreich, wo es mit grossem Interesse aufgenommen wurde. KJV

Meir Wagner: Die Gerechten der Schweiz. Eine Dokumentation der Menschlichkeit. Tel Aviv, 1999. Paperback, 154 Seiten. – Zu beziehen über: Meir Wagner, Ahornstrasse 3, 4055 Basel, Telefon + Fax 061 301 27 15.

Renaissance Zürich Hotel

Rollentausch als Dank ans Personal

Mit einer «Associate Appreciation Week» bedankten sich die Marriott-Hotels weltweit jährlich bei ihrem Personal. Zum ersten Mal führte auch das Renaissance Zürich Hotel die Dankeschön-Woche für seine Mitarbeiter durch. Im festlich aufgedeckten Personalrestaurant versuchten sich dabei die Direktoren im Service.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Da und dort hätten sich doch ganz amüsante Szenen ergeben. Und spätestens dann, wenn sich der Finanzchef im Service versucht habe, sei beim Personal zumindest ein Schmunzeln kaum ausgeblieben. Kürzlich ereigneten sich im Renaissance Zürich Hotel gar ungewöhnliche Dinge. «Marriott Associate Appreciation Week» heisst der Anlass in der offiziellen Marriott-Version, und weil das «Renaissance Zürich» seit zwei Jahren ebenfalls der Marriott International angehört, sind die Mitarbeiter auch zwischen Oerlikon und Flughafen während einer Woche gefeiert worden. «Diese Aktion ist eines der Instrumente, welche Marriott einsetzt, um ihre Wertschätzung gegenüber dem Personal zu unterstützen», leuchtet Claude Kaiser die ungewohnten Aktivitäten gegenüber der htr aus. Dabei führt Marriott, wie der Verkaufs- und Marketingdirektor des Renaissance Zürich Hotel betont, diese Woche jährlich weltweit in über 1800 Einheiten durch. Weil J. Willard Marriott seine Fir-



Zürichs Renaissance-Kader verwöhnt sein Personal (v. l. n. r.): Marc Walter, Director Human Resources; Ivan Croci, Executive Chief; Raziga Ahmetovic, Floor Attendant; Martina Scheel, Front Office Manager.

Foto: zvg

ma im Monat Mai des Jahres 1927 gründete, wird dieses Ereignis, welches allen Mitarbeitern gewidmet ist, auch jedes Jahr wieder im gleichen Monat gefeiert. Nebst dem Termin waren vom Hauptsitz noch zwei weitere Vorgaben als «obligatorisch» erklärt worden: einerseits das Geschenk eines Direktors an die Mitar-

beiter anlässlich eines Wettbewerbs, welcher täglich während des Mittag- und Abendessens durchgeführt wurde. Andererseits die Get-Together-Party, welche am letzten Nachmittag der Aktionswoche stattfand. Diese habe ein geselliges Zusammensein auch mal während des Jahres ermöglicht und trage sicher

positiv zum Team-Spirit bei. Für die restlichen Programmpunkte sowie die Organisation der Aktivitäten zeichnete eine kleine Arbeitsgruppe, bestehend aus zwei Personaldirektoren, deren Sekretärin, einer Hausdame sowie Claude Kaiser selbst, verantwortlich.

Rundum verwöhnt

Dabei scheinen die Ideen durchaus ihre Wirkung erreicht zu haben. Zwar hatten die Mitarbeiter gewusst, dass diese Woche bevorsteht, doch Details waren im Vorfeld nicht bekannt. Die weiss aufgedeckten Tische im Mitarbeiterrestaurant mit den farbigen Servietten und Blumen sowie die erwähnte Tatsache, dass das Personal vom Kader bedient wurde, hätten dabei für einen echten Überraschungseffekt gesorgt. «Jeder isst und trinkt gern», meint Kaiser, «und deshalb haben wir die kulinarischen Höhenflüge jeden Tag mit einem Hauch eines anderen Landes oder einer Region auf den Speiseplan gebracht.» Als Tüpfchen auf dem i der Dankeschön-Woche bezeichnet der Manager den während den fünf Tagen gedrehten Videofilm. Dieser werde nun aufgearbeitet und danach während einer Woche im Mitarbeiterrestaurant vorgeführt. Nicht direkt betroffen von der durchwegs gelungenen «Associate Appreciation Week» waren indes die Hotelgäste. Einzig die vom Personal getragene Anstecknadel mit der Aussage «Working together. Winning together» habe vereinzelt zu Fragen geführt. Vielmehr sollen die «Renaissance»-respektive Marriott-Gäste den Geist der Dankeschön-Woche mit optimal motivierten Mitarbeitern während des ganzen Jahres spüren.

HOT-TELL

Schweizer Kurhäuser stellen Weiche in Richtung Wellness. Ein «emotional geprägtes» Wellness-Magazin wird ab dem Jahr 2000 den Katalog der Schweizer Kurhäuser ergänzen. Ziel des Mediums ist es, neue Gäste Segmente zu erreichen und die Angebotsveränderungen vieler Kurhäuser hin zur Pflege von Fitness und Schönheit bekannt zu machen. Zugleich wird ein professioneller Internetauftritt entwickelt. Zwei Drittel der an der ausserordentlichen Generalversammlung in Aarau anwesenden Häuser stimmten dem Antrag des Vorstands zu, eine nach Betriebsgrösse abgestufte Beitragserhöhung von knapp 20% vorzunehmen. Präsident Max Nadig ist überzeugt, dass die Kurhäuser damit ihren Marktauftritt bedeutsam verbessern können. r.

*

Badens Bäderhotel Limmathof erhält neue Nutzung. Es wurde zum Symbol für den Niedergang des Kur- und Bäderquartiers in Baden und stand zehn Jahre lang leer. Jetzt will eine Badener Investorengruppe um die Unternehmer Werner Eglin und Martin und Christoph Schoop mit einem Budget von rund 12 Mio. Franken aus dem Objekt einen Appartement-, Hotel- und Bäderkomplex machen. In den oberen drei Geschossen des Hauptgebäudes sollen aus den Hotelzimmern etwa 14 Eigentumswohnungen gehobenen Standards werden. Im Erdgeschoss sind Therapieräume für Wellness-Angebote vorgesehen. Im Untergeschoss wird die alte Badekultur der Thermalquellen aktiviert. Für den Annebau des zum «Limmathof» gehörenden Restaurants Schlüssel sind einige wenige Hotelzimmer mit speziellem Ambiente geplant. Baubeginn soll noch in diesem Sommer sein, die Eröffnung bereits im Herbst 2000. r.

Deutsche Hotel- und Gastronomiekonjunktur im Winter

Hotellerie deutlich besser als Gastronomie

Im letzten Winterhalbjahr ging es in Deutschland, ähnlich wie in der Schweiz, der Hotellerie deutlich besser als der Gastronomie. Besonders die kleinen Betriebe sind massiv gefährdet, wie der Dehoga in seinem jüngsten Bericht festhält. Auch der Ferienhotellerie geht es schlecht.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Wie in der Schweiz schon seit 1996 geht es auch in Deutschland der Hotellerie besser als der Gastronomie. Zumindest im letzten Winterhalbjahr. Dies geht aus dem jüngsten Konjunkturbericht des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) in Bonn hervor. Vor allem die kleinen und mittleren Gastronomiebetriebe befinden sich wirtschaftlich in massiv kritischer Situation: Über 50% der Befragten bestätigen Umsatzeinbußen, über 58% Ertragsrückgänge. Jüngste Gesetzesänderungen, vor allem das umstrittene «630-Mark-Gesetz», zwingen immer mehr Familienbetriebe dazu, ernsthaft über die Aufgabe ihres Geschäfts nachzudenken.

Auslastung nicht verbessert

Die Umsätze der Gastronomen sanken nach Angaben des Statistischen Bundesamts und laut Dehoga um 3,1% auf 68,6 Mia. DM. Am härtesten betroffen waren Schankwirtschaften und Kneipen (-5,4%), während Restaurants, Cafés, Eisdielen und Imbissstellen ein Minus von 2,4% einstecken mussten. Die Voraussagen für das erste Halbjahr 1999 sind noch viel schlechter. Bei weiter zurückgehenden Gästezahlen ist es nicht möglich, die Preise zu erhöhen. Lediglich Caterern und Systemgastronomen gibt man bessere Chancen für dieses Jahr.

Bei den Beherbergungsbetrieben haben sich die Umsatzzahlen bloss statistisch leicht verbessert (+0,1%). Mit einem Blick auf ähnliche Verhältnisse in der Schweiz gilt es, so ergab die Dehoga-Konjunkturumfrage, zwischen Umsatz- und Logiernächteplus zu unterscheiden.

1998: Umsätze in der deutschen Hotellerie

	Mia. DM (Q 1997)
Beherbergung total	33,9 (+0,1)
Gastgewerbe total	109,5 (-1,5)
Hotels (auch Gami)	
Gasthöfe, Pensionen	31,4 (+0,1)

Quelle: Dehoga



Die einzigen Hotels, die im Aufwärtstrend liegen, sind die Geschäftshotels (im Bild ein Hotel in Berlin).
Foto: Alexander P. Künzle

Die LN-Zahl wuchs 1998 um 2,6% auf fast 300 Mio., aber beim Umsatz dieser 34 000 Hotels veränderte sich praktisch nichts (31,4 Mia. DM, siehe Tabelle). Eine bessere Auslastung allerdings ergab sich durch das Mehr an Logiernächten auch deshalb nicht, weil in gleichem Masse die Kapazitäten wuchsen. Steigende Umsätze meldeten 35,4% der Befragten, während 33,8% Einbußen hinnehmen mussten. Die tendenziell positive Stimmung in der Hotellerie gilt jedoch nicht für Saisonbetriebe und Ferienhotels. Beide hinken überdurchschnittlich stark hinterher. Im Aufwärtstrend liegen dagegen Geschäftsreise-

Ringhotels wollen Expo vermarkten

Mit einem eigens produzierten Flyer wollen 20 Häuser der Ringhotel-Kette im Umkreis von 200 km rund um Hannover «ab sofort die Vermarktung der Expo 2000 aufnehmen». Die Hotels haben darüber hinaus eine Arbeitsgemeinschaft gebildet und bieten sich den Besuchern der Weltausstellung 2000 als Partner für Planung und Organisation an. Der in einer Auflage von 50 000 Stück produzierte Flyer enthält die während der Expo-Zeit vom 1. Juni bis 31. Oktober 2000 geltenden Preise sowie eine übersichtliche Landkarte mit den Standorten der Hotels, Angaben zur Ausstattung, über die Entfernung zur Expo, zum nächstgelegenen Flughafen und Bahnhof. Der Flyer ist auf deutsch erschienen und enthält ein englisches Einlegeblatt. Er liegt in allen 154 Ringhotels aus, wird über die Auslandsstellen der Deutschen Zentrale für Tourismus verteilt und auf Messen an Interessenten abgegeben. Auch die drei österreichischen Partnergruppen Austria Classic Hotels, Natur & Kultur und Ring Jungbrunn Hotels geben die Unterlagen an ihre Gäste weiter.

Weitere Informationen bei Ringhotels, Belvoirstrasse 6-8, D-81667 München, Telefon 0049 89 45 87 03 18.

Tagungs- und Wellness-Hotels. Der Dehoga hat vor drei Jahren mit der Hotelklassifizierung begonnen. Jetzt wird diese modifiziert. Seit der Einführung haben rund 5000 der 34 000 Hotels mitgemacht – freiwillig. Der Dehoga zielt rund 10 000 klassifizierte Betriebe an. Die modifizierten Kriterien werden von diesem Sommer an gelten.

Haftungsdebakel um die Expo 2000

Aus Angst vor reiserechtlich bedingten Haftungsrisiken haben sich die Stadt Hannover und die Expo 2000 Hannover GmbH in Sachen Bettenvermittlung getrennt. Juristische Bedenken drängen also die vernünftige Koordination der Ablaufplanung in den Hintergrund. Denn als «veranstalterisch» tätige Gesellschaft wäre die Expo 2000 verstärkt haftbar geworden. Mit anderen Worten: Wegen der Rechtslage ist nun die touristische Vermarktung der Expo gefähr-

det. Eine zentrale und gebündelte Buchbarkeit von Eintritten, Logement und Veranstaltungsbillets ist nun grundsätzlich in Frage gestellt. Die Hotellerie um Hannover muss sich mit diesen Unsicherheiten arrangieren, wenn sie anhalten. Es bleibt den Hotelgruppierungen nichts anderes übrig, als über separate Flyer und Hannover-bezogene Prospekte zumindest ihr Angebot, die Accommodation, näher an die Kunden zu bringen.

MAP

Pilotprojekt in Graubünden

In einer Woche Finanzmanager

Um Defiziten im strategischen Management zu begegnen, hat GastroGraubünden gemeinsam mit dem Bündner Hotelierverein und dem Institut für Tourismus und Freizeit einen Finanzlehrgang für Hoteliers erarbeitet.

Das Pilotprojekt «In einer Woche zum Finanzmanager des eigenen Betriebs» wird im August im Ausbildungszentrum von GastroGraubünden in Chur starten. Unterstützt wird das Vorhaben vom Amt für Wirtschaft und Tourismus Graubünden, der Graubündner Kantonalbank und dem Wirtschaftsforum Graubünden.

Ziel des Finanzmanagement-Seminars ist es, den Qualitätsstandard weiter zu fördern. Den Hoteliers soll eine optimale Betriebsführung und damit die Verbesserung der Rentabilität ermöglicht werden. Dies erklärte Andy Abplanalp, Präsident von GastroGraubünden. Schon der im letzten Jahr vom Bündner Hotelierverein (BHV) vorgestellte Bericht zur Lage der Hotellerie stellte massgebliche Defizite im strategischen Management fest. Die neuen Seminare sind deshalb gemäss Jürg Domenig, BHV-Sekretär, eine Fortsetzung der bereits durchgeführten Businessplan-Seminare. Die Teilnehmer sollen einen praxisnahen Einblick in alle wichtigen Bestandteile des betrieblichen Rechnungswesens erhalten.

KH

Detaillierte Ausschreibungsunterlagen inkl. genauer Durchführungstermine sind erhältlich bei GastroGraubünden, Loestrasse 161, 7000 Chur, Telefon 081 353 26 26.

Mövenpick-Hotel Egerkingen

Mövenpick Egerkingen spürt die «äusserst harte Konkurrenz»

Das Mövenpick-Hotel Egerkingen mit Konferenzzentrum verzeichnet einen Rückgang im Gruppensegment, aber gleichwohl insgesamt ein Geschäftsergebnis 1998 in der Nähe des Vorjahres. Der Trend zu sehr kurzfristigen Reservierungen im Bankett- und Cateringbereich hielt weiter an. Nach der Lobby wird nun das Restaurant umgebaut.

KARL JOSEF VERDING

Günstige Zinsen und der Wegfall grösserer Abschreibungspositionen haben dazu geführt, dass die KHE Konferenzhotel Egerkingen AG auch im vergangenen Geschäftsjahr einen Unternehmensgewinn auswies, der dem Ergebnis des Vorjahres nahekommt. Der Betriebsergebnis erhöhte sich um 0,1% auf 14,6 Mio. Franken bei einem resultierenden Jahresgewinn von 50 000 Franken. 1998 sei geprägt gewesen von einem «äusserst harten Konkurrenzkampf», heisst es von seiten der Leitung des Hauses. Vor allem der zunehmenden Bedeutung der Schnell- und Take-away-Verpflegung habe Rechnung getragen werden müssen. Der Trend zu sehr kurzfristigen Reservierungen im Bankett- und Cateringbereich habe weiter angehalten.

In Umbauten investiert

Die Umsätze der Restaurationsabteilungen verbesserten sich gegenüber dem Vorjahr um 3,6% von 9,31 Mio. auf 9,67 Mio. Franken. Dies ist hauptsächlich auf die gute Geschäftsentwicklung im Bankett und im Catering zurückzuführen.

Das Wichtigste in Kürze

	1998	1997
Gästezimmer	138	138
Gästebetten	215	215
Logiernächte	44 545	40 481
Belegungsrate (%)	58,0	54,0
Umsatz (in Tsd. Fr.)	14 602	14 616
Reingewinn	50	201
Eigenkapital	10 750	10 520
Aktienkapital	10 500	10 500

Die Umnutzung einiger Hotelzimmer in kleine Seminarräume hat auf das positive Ergebnis Einfluss genommen. Der schöne Sommer führte zu einem Umsatzzuwachs von 14% auf der Panoramaterrasse.

Die vom Hotel und von den Restaurationsabteilungen in Egerkingen selbst erwirtschafteten Mittel erlauben es, einerseits die Investitionen zu finanzieren und andererseits das langfristige Fremdkapital von 18,2 auf 17,2 Mio. Franken zu reduzieren. Die Hotellobby wurde einem Facelifting unterzogen. Die Neugestaltung des Mövenpick-Restaurants wird in diesem Sommer realisiert.

«Jung, lebhaft, frisch und frech»

Die positiven Resonanzen von seiten der Gäste, so heisst es, hätten das gelungene Konzept des Lobby-Umbaus bestätigt. Um diesen Level beizubehalten, werde die Umgestaltung des Mövenpick-Restaurants in diesem Sommer realisiert. Mittels eines neuen Restaurantkonzepts unter dem Motto «jung, lebhaft, frisch und frech» soll dem Gast der Aufenthalt zu einem möglichst unvergesslichen Erlebnis werden. Durch gezielte Ausbildungsprogramme wird jeder Mitarbeiter geschult und entsprechend unterstützt. Auf diese Weise sollen nicht nur die materiellen, sondern auch persönliche Werte ausgeschöpft werden.

Davos

Hotelbau statt Bündnerfleisch

Davos erhält einen weiteren Hotelbetrieb der oberen Preisklasse. Im Dezember soll das Viersternhotel Victoria beim Bahnhof Davos Dorf seinen Betrieb aufnehmen. Zum Angebot wird ein grosser Fitness- und Wellnessbereich gehören. Auf dem Areal steht heute eine Fleischtrocknerei.

Gebaut wird das neue Hotel Victoria direkt neben dem bestehenden Dreisternhotel Cristiana. Die Hotel Cristiana AG ist Bauherrin. Rund sieben Millionen Franken investiert sie. Dafür werden 40 Zimmer erstellt, mehr lässt die Bauordnung im Moment nicht zu. Drei der Zimmer sind Suiten mit zusätzlichen Räumen in einem angebauten Turm. Zum Angebot des Hotels wird ein grosser Fitness- und Wellnessbereich gehören.

Die Besitzer wollen die Synergie zwischen den beiden nebeneinander stehenden Betrieben voll ausnutzen: Ein Verbindungsstrahl verknüpft das «Victoria» mit dem «Cristiana». Küche, Restaurant, Bar, Wäscherei und Réception werden von beiden Hotels gemeinsam genutzt. Ruth und Mario Deflorian, die seit 1993 bereits das Hotel Cristiana führen, werden auch die Leitung des neuen Hauses mitübernehmen.

Abriß der Fleischtrocknerei

Obwohl bereits im Dezember Eröffnung sein soll, war jüngst vom neuen Hotel ausser einer Bautafel noch nicht viel zu sehen. Auf dem vorgesehenen Areal steht eine Fleischtrocknerei. Sie soll jetzt abgerissen werden und Platz für das Hotel schaffen. Der Keller der Trocknerei wird aber stehengelassen; darauf wird das Hotel gebaut. Das spart Zeit und Geld. Wo kürzlich noch argentinische Rinderhälften auf die Verarbeitung zu Bündnerfleisch warteten, werden sich in einem Jahr die Hotelgäste an Fitnessgeräten kräftigen können.

RW

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

Herausgeber / Editor: 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 Schlenzcek 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.

Insérats / Annonces:

Anna-Lisa Casalutti, Tel. 031 / 370 42 42, Dominik Chammarin, 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

FORUM

Einbussen beim Ergebnis bis 80%



Victor Sermet,
Direktor
Schweizerische
Gesellschaft
für Hotelkredit

Für direkte Schäden an Gebäude und Einrichtung ist die Gebäudeversicherung zuständig. Für den Verdienstausschlag muss die Betriebsunterbruchversicherung (BU) aufkommen. Wie weit noch die Arbeitslosenversicherung und die Schlechterwerterentschädigung zum Zuge kommen könnte, ist abzuklären. Aber all diese Versicherungen decken nur einen kleinen Teil des möglichen Verlusts beim Betriebsergebnis ab. Sowohl die Lawinen im Winter als auch das Hochwasser vor gut drei Wochen zeigten: Die betroffenen Betriebe müssen mit empfindlichen Einbussen beim Ergebnis rechnen. Die Ertrags- und Umsatzeinbussen schlagen sich zu einem grossen Teil im Betriebsergebnis I und im Cash-flow nieder. Sofortige Kosteneinsparungen wurden nur bei den direkten und variablen Aufwendungen erzielt. Die Fix- und vor allem auch die Betriebskosten (etwa die Löhne) konnten dagegen kurzfristig kaum entscheidend reduziert werden. Die Umsatzeinbussen können sich sogar bis zu 80% im Betriebsergebnis auswirken.

Für den Verdienstausschlag, für den die BU nicht aufkommt, gibt es in der Regel keine Versicherung. Dieses relativ grosse Risiko geht vollumfänglich zu Lasten des Unternehmers. Wenn keine entsprechenden Rückstellungen vorhanden sind, braucht der Hotelier oder Gastronom anderweitig finanzielle Unterstützung. Grundsätzlich ist die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit gerne bereit, als Finanzierungsschlichter aufzutreten. Die SGH ist jedoch ein Rest-Finanzierungsinstitut. Sie kann keine Kredite zur Finanzierung von Betriebsverlusten oder Liquiditätsengpässen gewähren. Für Erneuerungen kann sie jedoch nachrangige Hypothekarkredite zweiten Ranges bis zum Ertragswert anbieten. Bei bestehenden Darlehen oder Bürgschaften bietet die SGH folgende Möglichkeiten: Stundung der Amortisationen, Stundung/Verschlebung von Zinstermine und eventuell auch Zinsverbilligung.

Hochwasser

Land in Sicht fürs «Schiff»

Totalschaden für Pächter Remo Köchli im renommierten Hotel Schiff in Rheinfelden. Der Wiederaufbau nach der Hochwasserkatastrophe dauert mindestens acht Monate. Doch dank den breit abgestützten Versicherungspolice geht das «Schiff» nicht unter.

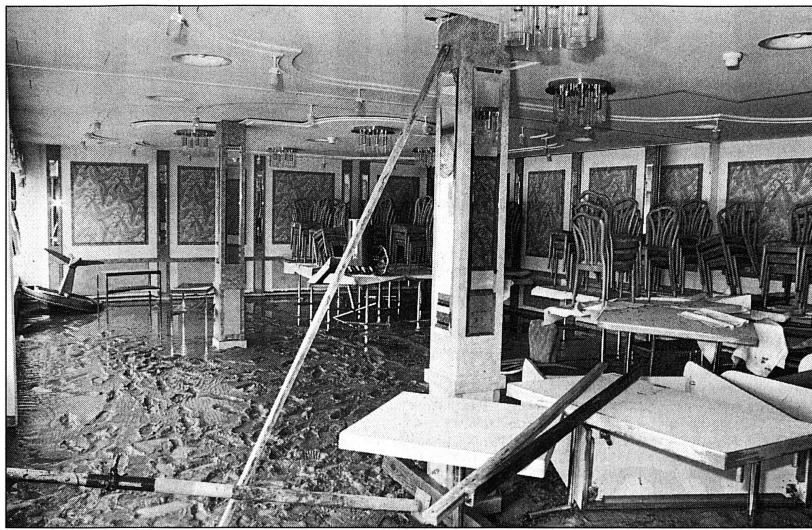
SUSANNE PERREN-
ANTHAMATTEN

Schwarzgrauer Himmel, tobende Wassermassen von oben, unten, rechts und links. «Mit dem Rhein stimmt etwas nicht», bemerkte Remo Köchli an jenem 12. Mai. Der Pächter des Businesshotels Schiff in Rheinfelden – vor drei Jahren hat der Hotelier das kurz zuvor renovierte «Schiff» übernommen – hatte den Betrieb bereits am frühen Abend vorsorglich geschlossen. Das Unheil trat am späten Abend ein. Plötzlich gab es einen Knall. Der Rhein brach ins Lokal, schwemmte mit aller Wucht Servierplatten, Stühle und Gläser weg und setzte das renommierte Lokal einen Meter unter Wasser. Totalschaden.

Das Schlimmste kam noch: Das Wasser im Keller war mit Kanalisationswasser vermischt. «Das stinkt, alles ist verseucht», berichtet der Pächter. Bei allem Wiederaufbauwille stellen sich immer neue Probleme ein. Grosse Geräte müssen für den Abtransport zerlegt werden. Spezialreinigungsfirmen behandeln die Wände mit Chemie, danach folgt eine sechs- bis achtwöchige Bauaustrocknung. «Frühestens im Januar 2000 erfolgt die Wiedereröffnung», schätzt Köchli. Waren und Wein für insgesamt 75 000 Franken, das (Klein-)Inventar im Restaurant, die Hauelektrotronik zuzüglich der Gebäudeschäden – noch ist das Schadensmass nicht bezifferbar.

Zum Glück: Gut versichert

Remo Köchli profitiert nun von seinen Versicherungspolice. Die Betriebsunterbruchversicherung deckt den Ertragsausfall (Jahresumsatz von 3 bis 3,5 Mio. Franken). Allein das Inventar inklusive Wein und Lebensmittel für 75 000 Franken versichert. Für die 28 Angestellten – alle fanden binnen Tagen eine neue Saisonstelle – wurden Temporärverträge ausgehandelt. Die Versicherung bot Hand, die Löhne mindestens bis Mitte Juni fortzuführen. Zudem erhielt Köchli unverzüglich Bargeld, um bei den fehlenden Einkünften eventuelle Engpässe bei Lieferungen, bei der Reinigung oder



Am 12. Mai überflutete der Rhein das Hotel Schiff – mit verheerenden Folgen. Dank einem guten Versicherungskonzept ist Hotelier Remo Köchli nicht in seiner Existenz bedroht.

Foto: zvg

beim momentanen Lebensunterhalt zu überbrücken. Auch baulich wird vorgesorgt: Im neuen «Schiff» halten installierte Pumpen, wasserdichte Türen sowie Fenster aus Panzerglas Einzug.

Doch: Nicht alles ist gedeckt

Im Gegensatz zu den verpassten Umsätzen bei Betriebsunterbruch (siehe Kasten) können anderweitig durch die Katastrophe verursachte Ertragsausfälle nicht versichert werden. Beispiel: Dem Hotel des Alpes in Luzern wurde ein Teil der Terrasse weggeschwemmt. «Wir haben permanent 50 Plätze weniger. Das entspricht einer konstanten Umsatzeinbussen von 20%», rechnet Direktor Rolf Hilber. Fritz Mäder, Direktor des Flughafenrestaurants Belp, fehlen wiederum nach der Betriebsschliessung an Pfing-

sten 130 000 Franken Umsatz in der Kasse. Dieser Ausfall ist gedeckt. Aber weil der Aareweg gesperrt ist, bleiben die Passanten weiterhin aus. Dafür gibt es keine Versicherung. «Das gehört zum unternehmerischen Risiko; es abzudecken wäre für die Versicherungen zu riskant», meint Reisejurist Rolf Metz. Der Experte rät den Hoteliers, eine Risikokalkulation mit Rückstellungen einzuführen.

Versichern und vorsorgen

Die wiederholten Naturkatastrophen und die dadurch bedingte Schadenshäufung können ein Hotel die Existenz kosten. Dreh- und Angelpunkt ist ein breit abgestütztes Versicherungskonzept: Elementarschäden wie Hochwasser, Erdbeben oder Feuer übernimmt die Gebäudeversicherung. Dazu gehören Schäden an Gebäude und an den Installationen inklusive Reinigungskosten und Schutträumung entlang der Fassade (maximal ein Meter vor dem Haus), nicht aber die weitere Umgebung des Hauses (Zugangstreppe, Gartenterrassen, Brunnen, Zufahr-

ten). Diese Schäden können durch eine zusätzliche Umgebungsversicherung gedeckt werden.

Die Wasserversicherung ist für Schäden durch rückstauende Röhren, undichte Dächer oder eindringendes Grundwasser zuständig. Im Fall der Überschwemmungen entstanden im Kanton Bern grosse Diskussionen, ob das aus dem Boden gedrückte Wasser der privaten Wasserversicherung zuzurechnen ist oder als Folge der Elementarereignisse Schäden verursacht. Die Gebäudeversicherung des Kantons Bern übernimmt jetzt aus Kulanz diese

Schäden. Wichtig ist zudem eine Inventarversicherung. Sie deckt Schäden an der Einrichtung. Der gegenwärtige Warenwert wird oft unterschätzt, eine genaue Kalkulation lohnt sich.

Für den Ertragsausfall bei Betriebschliessung kommt die Betriebsunterbruchversicherung auf. Sie vergütet auch Personalkosten während des Unterbruchs.

Nicht direkt im Zusammenhang mit Katastrophen stehen die Personalversicherungen (AHV, IV usw.) und die private Haftpflicht für Gäste und Lieferanten. SA

SAir/Mövenpick

Neuer Einkaufsfriesen in der Gastronomie

Die Mövenpick Holding und die SAir-Relations gründen eine gemeinsame Einkaufsgesellschaft. Die FutureLog AG ist zu je 50% in Besitz der Partner. Das gemeinsame Einkaufsvolumen liegt bei rund 200 Mio. Franken (je die Hälfte fällt Mövenpick bzw. SAir zu) und betrifft standardisierte Produkte im Bereich Food & Beverage und Non-Food. Ausgeschlossen sind strategische Produkte. Auch ein verstärkter Absatz von Mövenpick-Produkten sei nicht das Ziel, so die Information aus Adliswil. Die gemeinsame Beschaffung soll dafür für bessere Konditionen bei den jeweiligen Lieferanten sorgen. Mit einem Umsatz der SAirRelations von 3,86 Mia. Franken und seitens Mövenpick von 1,5 Mia. Franken entsteht der grösste Gastro- und Cateringabnehmer auf dem Schweizer Markt. Das Einsparpotenzial will man jedoch von offizieller Seite noch nicht beziffern, allerdings spricht die Pressesprecherin der SAirRelations, Ulrike Janett-Bachner, von «betriebslichen Einsparungen». Zudem gehöre der Einkauf nicht zum Kerngeschäft und werde so zum neuen AG ausgelagert. Einsparungen erhofft man sich insbesondere in der Logistik und der Administration wie auch bei den Stückkosten. Nicht gespart werden soll beim Personal – ein Abbau ist nicht vorgesehen. Die neu gegründete Firma hat ihren Sitz in Adliswil und beschäftigt 4 Mitarbeiter. Geschäftsführerin ist Michèle Ruoff. GSG

Mövenpick

Fantastico: Möve entdeckt den Coffeshop

Mövenpick positioniert sein Konzept Ciccadou neu: Mit Ciccadou Coffeshop fantastico steigt die Holding ins Coffee-shop-Geschäft ein. Der erste Store öffnete vergangenen Sonntag in Wien seine Tore. Seine Spezialität: aromatisierte Mixgetränke – kalt oder heiss.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Welt befindet sich im Kaffeerausch. Wohl kaum ein Gastro-Segment, das in den letzten Jahren stärker gewachsen ist, allen voran Shooting-Star Starbucks. Nun will auch Mövenpick vom Kaffeebaum profitieren: Der erste Coffeshop in Wien öffnete vergangenen Sonntag seine Tore. Es wurde auch Zeit, dass sich Mövenpick in dieses Segment vorwagt. Denn es sind vor allem die Produkte Kaffee und Glace, welche der Konsument mit Mövenpick in Verbindung bringt. Dabei wird dem Gast beim Mövenpick-Coffeshop noch weiteres bekannt kommen: Ciccadou Coffeshop fantastico heisst der Store im amerikanischen Stil und lehnt sich damit an das mit grossen Hoffnungen lancierte Konzept Ciccadou an. Dieses setzte bereits auf Süßes und Kaffee, fand jedoch wenig Verbreitung. In Adliswil tut man sich anscheinend grundsätzlich schwer,

von nicht Bewährtem definitiv Abschied zu nehmen. Der Name Ciccadou gefällt den Verantwortlichen eben immer noch und soll trotz seinem relativ geringen Bekanntheitsgrad im Einsatz bleiben.

Möglichst aromatisch

Das Schattendasein der Ciccadou-Linie soll jetzt mit Coffeshop fantastico ändern: Im Cluster-Prinzip will man ausgehend vom ersten Standort in Wien expandieren. Nach Österreich stehen die Heimmärkte Deutschland und Schweiz ab 2000 im Visier. «Wir sprechen insbesondere den deutschsprachigen europäischen Markt an», betont der Projektleiter Urs Eichenberger und sieht darin auch gerade eine Nische im Vergleich zu anderen Konzepten. Das Fantastico-Konzept von Mövenpick unterscheidet sich noch in weiteren Punkten von amerikanischen geprägten Systemen wie Starbucks oder World Coffee oder auch der Coffeshop-Linie Spettacolo von Merkur: Getestet wird auf Aromen – Mövenpick hat exklusiv ein Aromen-Mousse entwickelt – und kalte und heisse Kaffeemixgetränke in Einheiten bis zu 4,5 dl. Alkoholische Getränke stehen nicht auf der Getränkekarte, und statt einer Bohnenvielfalt wird die neue, kräftige Röstung Ciccadou Coffee fantastico in allen Variationen offeriert. Im Visier hat Mövenpick mit dieser Produktpolitik vor allem auch jene, welche nicht zu den Kaffeeliebhabern und -kennern zählen.

«Mit den Iced und Hot Coffees erweitern wir das Kundensegment, aber auch die Angebotszeit», ist Eichenberger überzeugt. Obwohl Alkohol im Angebot fehlt, sei eine Öffnungszeit bis 23 Uhr denkbar: «Die Kaffeemixgetränke sind eine gute Alternative.»

Im oberen Preissegment

Jung ist der Auftritt – und mit dem Angebot an Mixgetränken wohl auch die Kundschaft – doch nicht billig. «Wir siedeln uns im oberen Preissegment an.» Der Umsatz soll pro Einheit bei 1 Mio. Franken liegen, mit Investitionskosten von rund 400 000 Franken. Die Shop-Grösse bezieht Eichenberger mit 80 bis 100 Quadratmetern (bis zu 50 Konsumationsplätze). Eine Küche braucht es lediglich für die Sandwichpalette, die Patisserie stammt direkt aus Mövenpick-Produktion. Ciccadou-Produkte werden zum Kauf offeriert, das gesamte Food- und Beverage-Angebot (Selbstbedienung) ist zum Mitnehmen gedacht: Der Schriftzug Coffeshop fantastico zielt die ganze Take-out-Linie. Bis zu drei Viertel des Umsatzes soll mit den Kaffeekreationen erzielt werden. Nun bleibt nur noch abzuwarten, ob der europäische Konsument Geschmack an den heissen und kalten Mixgetränken findet und auch klassische Nicht-Kaffeetrinker dem Aromatisierten zusprechen. Denn bis anhin haben alternative Aromen den Durchbruch nicht geschafft.

REKLAME

Manchmal bedeutet
mehr auch
weniger



Investieren

Sie etwas mehr in Ihre Wäsche. Und ärgern Sie sich weniger über mangelhafte Qualität, zusätzliche Kosten für vorzeitigen Ersatz und fehlende Nachbestellmöglichkeiten.

Freuen Sie sich dafür jeden Tag über Ihre gepflegte Wäsche und die Gewissheit, dass Ihr Geschäftspartner jederzeit erreichbar ist und innerst kürzester Zeit liefert.

Führende Häuser auf der ganzen Welt vertrauen auf unsere Qualität Made in Switzerland. Weil sie wissen: Billiges kommt langfristig immer teuer zu stehen.

Schwob
GASTROTEXTIL

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

Täglich frisch vom grössten Stellenmarkt.

**Die Nr. 1 für Temporär-, Dauer- und Kaderstellen
in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus**

Zürich 01/297 79 79, Basel 061/281 86 88,
Bern 031/310 10 10, Luzern 041/210 02 60,
St. Gallen 071/228 33 43, Genf 022/718 44 77,
Lausanne 021/343 40 00 www.adecco.ch



Dioxinskandal

«Chickengate» mit kurzer Halbwertszeit

Der Aufruf um dioxinbelastete Eier sowie Hühner- und anderes Fleisch ist noch nicht ausgestanden. Zwar droht keine akute Gesundheitsgefährdung. Trotzdem empfiehlt der Bund, potentiell belastete Ware zurückzugeben.

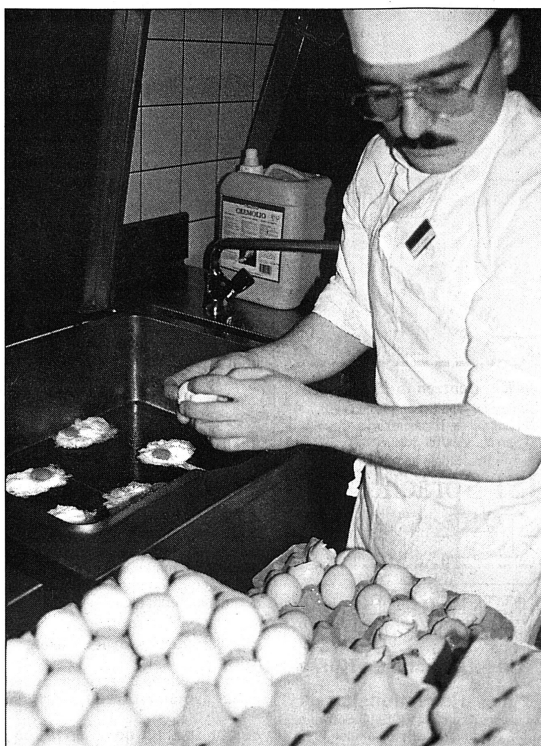
PIETER POLDERVAART

Nachfragen ist das einzige, was hilft: «Wer auf Nummer sicher gehen will, muss die Produktionsdaten vergleichen und sich beim Lieferanten erkundigen», sagt Sabine Kraut vom Informationsdienst des Bundesamts für Gesundheit (BAG). Wurden die Mayonnaise, die Eierteigwaren oder die Salatsaucen zwischen Anfang Januar und Ende Mai 1999 produziert und enthält das verarbeitete Produkt Ei, kann es theoretisch dioxinbelastetes Eipulver oder Flüssigei belgischer Provenienz enthalten. Knapp die Hälfte der hierzulande konsumierten Eier stammen aus dem Ausland, nur gerade ein Viertelprozent allerdings aus dem Beneluxstaat. Weil aus Belgien keine Schalen-eier importiert wurden, machen die kantonalen Laboratorien derzeit Jagd auf verarbeitete Produkte und veröffentlichen die Resultate im Internet (www.dioxin.admin.ch). Wer nicht vernetzt ist oder nicht warten mag, kann aber direkt beim Lieferanten rückfragen, der gemäss Lebensmittelgesetz Auskunft geben muss.

Auch verdünnt ein Problem?

Fünf bis zehn Tage geht es, bis eine Probe auf Dioxin untersucht ist. Es handle sich um eine der kompliziertesten Analysen überhaupt, so das BAG. Kostenpunkt: 2000 Franken. «Statt auf Analyseergebnisse zu warten, ist deshalb unser oberstes Ziel, potentiell belastete Produkte vom Markt zu nehmen», erklärt Sabine Kraut. Wie weit ein Pudding mit dioxinverunreinigtem Industrie-Ei der Gesundheit tatsächlich gefährdet, ist schwierig zu sagen – und noch schwieriger zu kommunizieren, so die BAG-Sprecherin. Wenn ein Dessert bloss zehn Prozent Eianteil habe, sei die Konzentration derart gering, dass «nach Aussagen von Toxikologen die Belastung vernachlässigbar ist». Gesprochen wird von einem Krebsrisiko, das «im Promillebereich» erhöht sei. Im Sinne der Vorsorge dränge das BAG trotzdem darauf, dass alles potentiell Belastete vom Markt komme.

Prominentestes Schweizer Opfer von «Chickengate» ist McDonald's. Das Fast-food-Unternehmen hatte von der



Schaleneier sind o. k., verarbeitete Eiprodukte aus den ersten fünf Monaten 1999 könnten mit Dioxinspuren verseucht sein. Foto: Pieter Poldervaart

Migros-Tochter Optigal für eine einmalige Verkaufskampagne 14 Tonnen Pouletflügel geordert. Nach den Meldungen aus Belgien stoppte man den Einsatz dieser Flügel. «Als nach zwei Tagen die Unbedenklichkeitsgarantie von Optigal eintraf, war es für uns zu spät, und wir schickten die restlichen Wings an Optigal zurück», so McDonald's-Sprecherin Andrea Sadecky. Es ist wahrscheinlich, dass für Eipulver und Flüssigei in den nächsten Tagen und Wochen ähnliche Rückrufaktionen lanciert werden. So konnten bisher erst 8 von 58 Tonnen Ei-Produkte, die in der fraglichen Zeit aus Belgien importiert worden waren, aufgespürt und sichergestellt werden. Auch

Geflügelimporte aus Frankreich dürften noch zu reden geben. Hier haben die Behörden zwar schnell reagiert und die mit dem verseuchten Futter belieferten Farmen gesperrt. An den Schweizer Vollzugsbehörden liegt es, bereits gelieferten Mastpoulets nachzuspüren.

Ist Produktsicherheit einerlei?

Wie lange das Schlagwort Dioxin in Zusammenhang mit Huhn und Ei gebracht werden wird, ist angesichts der Erfahrungen mit andern Lebensmittelschlampe-reien offen. So hätten Salmonellen längst ihren Schrecken verloren, registriert Daniel Rüegg, beim Zürcher Eiergrossisten Lüchinger und Schmid verantwortlich für

Produktion und Einkauf: «Unser L + S-Murporei hat in den letzten paar Jahren massiv zugunsten gewöhnlicher Eier an Marktanteil verloren.» Das L + S-Ei mit garantierter Kühlkette, aufgedrucktem Legedatum und Produzentencode sowie strikt vegetarischer Fütterung der Legehennen ist von 75 Prozent in den Salmonellenjahren auf 50 Prozent Anteil abgesackt. «Unsere Kundschaft spart damit zwei Rappen pro Ei», rechnet Rüegg vor.

HACCP und Vegifutter

Lüchinger und Schmid haben im übrigen von sämtlichen Lieferanten die Bestätigung, kein Futter von der fraglichen Fettschmelzerei bestellt zu haben. Trotzdem zieht Rüegg aus dem jüngsten Skandal Konsequenzen: Statt wie bisher bloss auf Schwermetalle und Medikamentenrückstände prüft der Eiergrossist in Zukunft stichprobenweise auch auf Dioxin. Eine Garantie für unbelastete Nahrung hat er aber auch so nicht. Rüegg: «Wir können unmöglich alle Schadstoffe kontrollieren.» Schweizer Produzenten haben diesbezüglich die Nase im Wind: Aufgrund der BSE-Diskussionen sind die meisten auf rein pflanzliches Futter umgestiegen. «Dazu kommt, dass viele von uns ein eigenes HACCP-Kontrollkonzept erarbeitet haben und sich so Futterbezüge rekonstruieren lassen», sagt Manuel Strasser von der IG Geflügel, einer Beratungsorganisation von Eier- und Geflügelproduzenten.

So ist Poulet belastet

Proben des belgischen Gesundheitsministeriums haben gemäss NZZ ergeben, dass Geflügelfleisch mit 1,2 bis 535 Picogramm (Billionstel Gramm) Dioxin pro Gramm Fett belastet ist. Noch zulässig sind Werte bis 0,66 Picogramm. Analysen des Umweltministeriums Nordrhein-Westfalen kamen auf immerhin 4,51 Picogramm. Was die Ursachen der Verunreinigung betrifft, so gibt es verschiedene Thesen. Entweder kam es beim Handling in der Genter Fettschmelzerei Verkeht zur fahrlässigen Vermischung von Altöl aus der Lebensmittelindustrie mit Mineralöl, das stark mit Dioxinen belastet war. Oder der Futtermittelhersteller hat absichtlich billiges Mineralöl beige-mischt. Für diese These spricht – wieder gemäss NZZ –, dass in einzelnen Proben neben Dioxin auch die hochgiftigen Polychlorierten Biphenyle entdeckt wurden. PLD

MEINE MEINUNG

Bumerang Billigfood

In Österreich war es 1985 Glykolwein, der mit Frostschutzmittel auf süffig getrimmt wurde, Anfang der neunziger Jahre hatten die britischen Wahnsinns-Rinder ihren Auftritt, noch vor kurzem schreckte mit Hormonen gedopptes Beef aus den Staaten. Dank globalisierten Märkten landet im Handumdrehen auf unserem Tisch, was vor Tagen noch in Übersee auf die Schlachtbank geführt wurde. An uns bleibt es, die Suppe auszulöffeln.

Den Schlagzeilen ist eines gemeinsam: Lebensmittel müssen schneller, grösser und billiger her. Doch die Skandale mit unserem Essen, die sich mit unschöner Regelmässigkeit aneinanderreihen, haben sehr wohl auch ein einziges mit dem Schweizer Konsumverhalten zu tun. Selbstverständlich wollen wir Qualität. Doch wenn's ums Zahlen geht, fängt der Eieranz an. Dasselbe gilt auch für die Produzenten.

Beispiel Dioxinpoulets: In den modernen Mastfabriken der Europäischen Union (EU) geht über die Hälfte der Produktionskosten fürs Futter drauf. Wird den Industriebauern Industriefutter angeboten, lassen sie sich nicht zweimal bitten. Stimmen Energie- und Eiweisgehalt, so entscheidet der Preis. Das war beim Fleischmehl in der Rindermast so. Das galt und gilt auch für die Poulet-mast.

Dass Industriebauern, die genormte Industrieware abzuliefern haben, bloss einen Einheitsgeschmack treffen, überrascht nicht. Und dass, wo geholt wird, die Späne fliegen und mal Mineral- statt Speiseöl im Futter landet, ist eine alte Weisheit. Erstaunlich ist höchstens, wie schnell die Konsumentinnen und Konsumenten vergessen und in Zeiten des Rinderwahnsinns aufs Kalb, vom Hormonkalb aufs Huhn und eben jetzt für ein paar Wochen wieder aufs Rind umsteigen. Am Gastro-nomn liegt es, etwas längerfristig zu denken. Erwa daran, auf Qualität und adäquate Preise zu setzen. Vom Mittagmenü zu Fr. 8.50, das mit Billigstrohstoffen erkaufte wird, muss endgültig Abschied genommen werden. Pieter Poldervaart



PRODINDEX 7.6. bis 12.6.1999

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

Artikelbezeichnung	1999		1998	Index		Index-Jahresübersicht ¹ Index 1999Index 1998
	Woche 23	Woche 22	Woche 23	Vorwoche	Vorjahr	
frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				-1,0%	+0,3%	
Rindschulter ²	32.50	32.50	25.90 A			
Entrecôte ²	34.90	34.90	33.90			
Siedfleisch ²	6.90 A	8.70	6.80			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				-1,0%	-9,5%	
Kalbsnuss ²	30.20	30.20	34.70			
Kalbssteak ²	34.80 A	39.90	39.10			
Kalbsbrust ²	13.40	10.40 A	14.90			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				-1,6%	-6,2%	
Nierstück mit Huf ²	21.80	21.80	22.50			
Hals ²	15.80	15.80	16.90			
Schulterbraten ²	10.90	8.80 A	12.90			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				+0,4%	+21,1%	
Broccoli, Gitter ca. 5 kg ²	2.95	3.40	3.30			
Lollo rot, Gitter 3 kg ²	1.98	2.50	1.40 A			
früchte						
Gesamter Warenkorb				-14,0%	+1,2%	
Ananas, Karton 6 Stück, Stück	2.90	3.40	3.15			
Maklonen «Gallia», Kart. 6 Stk., Stk.	1.35	1.25	1.65			
¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ² Preislindex des Warenkorbs (Basismonat Dez. 1995) A = Aktien						

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

MIXED-PICKLES

Bern: Kantonaler Wirtverband heisst ab 1. Juli GastroBern – Umsatzrückgänge. Vom 1. Juli an wird der 117-jährige Verband seinen Namen in «GastroBern Arbeitgeberverband für Hotel- und Restauration» ändern und sich dem nationalen Verband anpassen. Dies ist einem Communiqué des kantonalen Wirtverbandes zu entnehmen. Die Restaurants im Kanton haben 1998 mehrheitlich einen rückläufigen Umsatz erwirtschaftet, gibt der Wirtverband ferner bekannt. Die Ursache dafür wird in zunehmender Konkurrenz durch gastgewerbenahe Anbieter und veränderten Konsumgewohnheiten gesehen. Die Hotellerie dagegen profitierte vom wirtschaftlichen Aufschwung. Der Verband will ferner seine Mitglieder im Kampf um Marktanteile mit Weiterbildung unterstützen und ruft zu Innovation auf. Die beabsichtigte Atemluftkontrolle auf Alkohol ohne Veranlassung lehnt der Verband ab. Diese öfne polizeistatlicher Willkür Tür und Tor. sda

Strommarkt-Liberalisierung. Der Schweizer Strommarkt soll schneller geöffnet werden als bisher erwartet. Als eines der letzten Länder Europas nimmt

die Schweiz die Liberalisierung ernst in Angriff. Der Bundesrat hat am Montag die Ziele vorgelegt. Das Gesetz kann frühestens im Jahr 2001 in Kraft treten und muss noch vom Parlament genehmigt werden. Der Vorschlag des Bundesrates sieht eine schrittweise Öffnung vor: Zunächst können etwa 110 Grossunternehmen mit einem Jahresverbrauch von über 20 Gigawattstunden den Strom frei einkaufen. Zugleich sollen Verteilwerke Zugang zum Markt erhalten. Nach drei Jahren würden die Schranken weiter gesenkt werden, und weitere drei Jahre später könnten dann auch die Haushalte vom freien Markt profitieren. In Sachen Atomausstieg will der Bundesrat erst nach den Sommerferien definitiv entscheiden, ob und wann die Kernkraftwerke abgestellt werden sollen. Bundesrat Leuenbergers Ziel, den Betreibern rasch einen verbindlichen Termin bekanntzugeben, stösst auf zunehmenden Widerstand im Parlament. Das Tempo der Liberalisierung bleibt auch nach der Botschaft des Bundesrates umstritten. Durch die raschere Marktoöffnung entstände ein verstärkter Zwang zu Restrukturierungen und Abschreibungen. Arbeitnehmerorganisationen befürchten zudem den Abbau von Arbeitsplätzen. sda

KULINARIUM

26.05. bis 22.06. Norwegischer Lachs
31.05. bis 04.09. Griechische Tavernen
01.06. bis 31.07. Lustmenu + exotische Weine
17.06. bis 19.06. Gourmettage
01.08. bis 31.08. Sommergerichte
04.09. bis 25.09. Muscheln + Meeresfrüchte

Flughafenrestaurants, Zürich
Gasthof zum Löwen, Obfelden
Restaurant Curtovino, Baggwil
Hotel Kulm, Pilatus
Restaurant Curtovino, Baggwil
Zum Goldenen Stern, Basel



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

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

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

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

SC 109404/262595

INTTI School of Hotel Management Neuchâtel,
 Neuchâtel, Switzerland

**Hotel Management
 STUDY 3 YEARS ONLY!**

3-Year internationally recognised University Degree
 & Higher Diploma recognised by 24 Cantons

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Post-Graduate Diploma

1-Year Certificate Courses

Ask Maria Baki for information
 at our head office:
 INTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland
 Phone: ++41 61 312 30 94
 Fax: ++41 61 312 60 35
 E-mail: headoffice@intti.ch
 Web-page: http://www.intti.ch



**ABONNEMENTE
 per Fax
 031 370 42 23**

**Sprachkurse
 weltweit**
 46 Kurszentren in 13 Ländern
☐ Intensiv- und Feriensprachkurse
☐ Langzeit- u. Examsprachkurse
☐ Sprachferien für Schüler
 Broschüren und Beratung:
ISI Sprachreisen
 Seestr. 412 c - 8038 Zürich
 Telefon 01/4 87 30 40
 Telefax 01/4 87 30 45
 isi-sprachen@bluewin.ch

**HOTELSCHULE
 LÖTSCHER**
 Unsere nächsten Kurse
Réceptionskurs 1
 Intensivkurs mit FIDELIO Software
 1. November - 26. November 1999
Réceptionskurs 2
 Ergänzungskurs
 25. Oktober - 29. Oktober 1999
Mitarbeiter-Management
 von A - Z mit MIRUS Software
 29. November - 3. Dezember 1999
Food & Beverage Kurs
 mit CALCMENU Software
 13. Juni - 1. Juli 2000
 Neues Kursprogramm anfordern bei:
 Hotelschule Lötscher
 Fährstrasse 1 b, 7270 Davos Platz
 Tel. 081 420 65 26 Fax. 081 420 65 27
 E-Mail: loetscher@gr-net.ch

GASTROSUISSE

Verband für Hotellerie und Restauration

ZEITMANAGEMENT IST SELBSTMANAGEMENT
 Zeit ist mehr als Geld.

Datum: Montag, 21. Juni 1999
Zeit/Ort: 09.30 Uhr bis 17.30,
 in Zürich
Kosten: Fr. 310.- inkl. Kursunter-
 lagen und Mittagessen
Referent: Beat Brühlhart,
 Unternehmensberater,
 Düringen

Schwerpunkte:
 - Standortbestimmung, wo habe ich
 Probleme?
 - Wert der Zeit, Höhepunkt der Zeit,
 Relativität der Zeit, Zeitempfinden
 - Zeit und eigene Einstellung
 - Zeit - Ziel, Planung und Effizienz
 - Das 7-Schritte-Programm (Techniken)

Ankünfte und/oder Anmeldung:
 Gastrosuisse Weiterbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
 Telefon 01 377 51 11 - Fax 01 372 14 92
 e-mail: weiterbildung@gastrosuisse.ch

110529/46183

FORMATION



**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,
 économie, droit, etc.



354 périodes de cours + examens

**Cours intensif: 3 jours par semaine
 du 22 septembre 1999 au 21 janvier 2000**

de 08h45 à 12h00 et de 13h00 à 16h15

Séance d'information:

Mercredi 7 juillet 1999 à Lausanne de 15h30 à 17h00

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

N° postal _____ Ville _____

Téléphone _____

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

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: _____

Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in

England USA Kanada Australien

Neuseeland Frankreich Italien

Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45

A.+R. Frischnecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa

Internet: www.sprachausbildung.ch

**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.

Sandra Oppiger und Andreas Theiler
 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 Gümliingen

**ENGLISH
 SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH**

ANZEIGEN

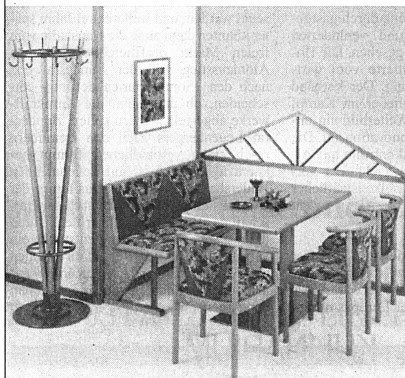
www.hotelbedarf.ch

Küchengeräte online kaufen & verkaufen

Eintauschgeräte Occasionen Restposten

Tel. 01-391 46 56

Leben... Wohnen... wohlfühlen



Möbel für Hotels und Restaurants

offiz. Werksvertretung Schweiz:

Pro Büro AG, 4153 Reinach

Telefon 061 711 99 55, Fax 061 711 99 17



111627/386450

TENTA
 MIT TENTA SIND SIE FEIN DRAUSSEN
 Ein Schirm ist ein Schirm. Bis die Wahl auf Tenta fällt.
 Denn unsere stilvollen, modular erweiterbaren Son-
 nenschutzsysteme sorgen bei jeder Witterung für eine
 gediegene Atmosphäre. Tenta-Schirme, für gehobene
 Ansprüche in grossen und kleinen Momenten.

TENTA AG 3415 Basle-Büggsau
 Telefon 034 460 66 66 Fax 034 460 65 50 tenta@gmx.ch

**Spende Blut
 Rette Leben**

Direkt vom Hersteller

Tischdecken

& Bettwäsche

KÄCHELE

Baselweg 101, 4147 Aesch

☎ 061 756 94 50

Fax: 061 756 94 55

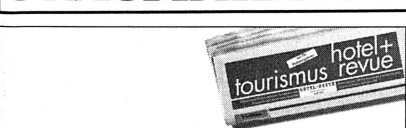
E-mail: info@kaechele.ch

Perfekte Kleinhebeanlagen

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

Verlangen Sie bitte Unterlagen:
PLENUS AG 8954 Geroldswil
 Steinhaldenstr. 20
 Tel. 01/748 17 44 Fax 01/748 17 43

SFASANIBROY®



Richtig inserieren:

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

hotel + tourismus revue

Anzeigenverwaltung

Postfach, CH-3001 Bern

Telefon 031 370 42 22

Telefax 031 370 42 23

Neu in der Ostschweiz

Oberkraiserspezialitäten:
 hausgemachte Krainerwurst, Chiliwurst,
 Knobliwurst, Rauchspezialitäten.
 Ein Besuch lohnt sich...

Metzgerei Hermann, Hermann Povse,
 St. Gallerstrasse 74, 9325 Roggwil TG
 (zwischen St. Gallen und Arbon),
 Telefon 071 450 04 60.

114579/402366

Holzkleiderbügel

in diversen Modellen.
 Mit Ihrem Logo bedruckt
 oder veredelt.

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

A VENDRE

Suite à la fermeture de l'Hotel magnifique
 occasion à vendre

- 1) Machine à laver SCHULTESS Type S.F. 12,3 kg, révisée à neuf en 1997
- 2) Calandre DUBIX 1.60 Mod. TENOR/6 S.R. 316
- 3) 2 chariots pour transport linges en A.L.U., 1 à Etage, 1 BAC sur roulette
- 4) 1 Enseigne «HOTEL» en Bleu et Blanc. H. 2.50, L. 0.40, 3 faces visible
- 5) 1 Enseigne «HOTEL***» en Triangle Bleu et Blanc, 2 faces. H. 2.20, L. 0.35, posée en 1998
- 6) 1 Machine à Cirer les souliers «Burki Thun»

Le tout à prendre sur place et faire offre
 de prix à Monsieur Georges Berclaz
 Hotel CENTRAL
 Rue de Bourg 17, 3960 Sierre VS
 téléphone 027 455 15 67

114580/402357

Energie- und Stromspartips

Allgemeines

Energiesparmassnahmen müssen sich auszahlen und nachweisbar sein. Transparenz im Stromkonsum erreicht man, indem man die Stromrechnungen der letzten drei Jahre analysiert, die Verhältniszahlen berechnet und den Lastgang während rund zehn Tagen misst. Zudem sollte der Energietarif/Energieliefervertrag überprüft werden.

Wäscherei

Kennwerte: 1 kg Trockenwäsche benötigt rund 3 kWh Energie und etwa 25 Liter Wasser. In den meisten Betrieben werden die Maschinen nach Gutdünken beladen. Untersuchungen haben gezeigt: Wer die einzelnen Wäscheauffüllungen nicht mit einer Waage bestimmt, nutzt das Maschinenmaximum nicht aus. Mit einem kleinen Mehraufwand an Zeit kann die Effizienz gesteigert und das Reinigungsergebnis verbessert werden. Wenn die Wäsche gewogen und das Gewicht aufgeschrieben wird, können diese Zahlen für die Energiebuchhaltung sehr wertvoll sein.

Der Nachtpartier kann vorbereitete Schmutzwäsche während der Nacht erledigen. In der Niedertarifzeit ist der Strom günstiger.

Wenn überhaupt eine Raumheizung notwendig ist, so sollten die Heizungsradiatoren mit Thermostatventilen ausgerüstet werden.

Sind die Lingerieapparate am Warmwasserverteilnetz angeschlossen? Diese Technik lohnt sich – wenn überhaupt – nur bei sehr grossen Anlagen.

Es ist energetisch interessanter, das Wasser dort zu wärmen, wo das warme Wasser auch gebraucht wird, also direkt in der Lingeriemaschine.

Wenn die Lingeriemaschinen am Warmwassernetz angeschlossen sind, ist es sehr vorteilhaft, den Anschluss an den Elektroboiler zu wechseln, denn diese Boiler werden mit preisgünstigem Niedertarifstrom aufgeheizt. Wenn in den Sommermonaten die Warmwasseraufbereitung der Öl- oder der Gasheizung nur wegen der Wäscherei betrieben werden muss, ist der Anlagewirkungsgrad bedenklich schlecht.

Die Lingeriemaschinen sind sehr leistungsstark und haben somit hohe elektrische Anschlusswerte. Um die Leistungskosten tief zu halten, sollten nicht alle Maschinen gleichzeitig mit den grossen Apparaten in der Küche betrieben werden.

Wenn aus betrieblichen Gründen auf den gleichzeitigen Betrieb der Maschinen und Apparate nicht geachtet werden kann, ist es möglich, mit einer automatischen Leistungsstufungsanlage die Leistungskosten tief zu halten.

Gästezimmer

Soweit möglich anstelle von Glühlampen Sparlampen einsetzen.

Wasserdurchflussbegrenzer einsetzen bei Waschtischen und Duschbrausen.

Warmwassertemperatur bei Zapfstellen maximal 40°C.

Minikühlschränke (Minibar) mit Schaltuhren während der Nacht ausschalten. Oder generell nur einschalten, wenn der Gast den Komfort der Minibar wünscht.

Minibars nur in gut «zwangsbelüftete» Möbel einbauen.

Bei den Heizungsradiatoren Thermostatventile einsetzen und Temperatur auf ein definiertes Maximum beschränken.

Lassen Sie den Gast mitbestimmen, ob er täglich neue Bett- und Frotteewäsche will (Karte mit Hinweis).

Das Jahr-2000-Problem

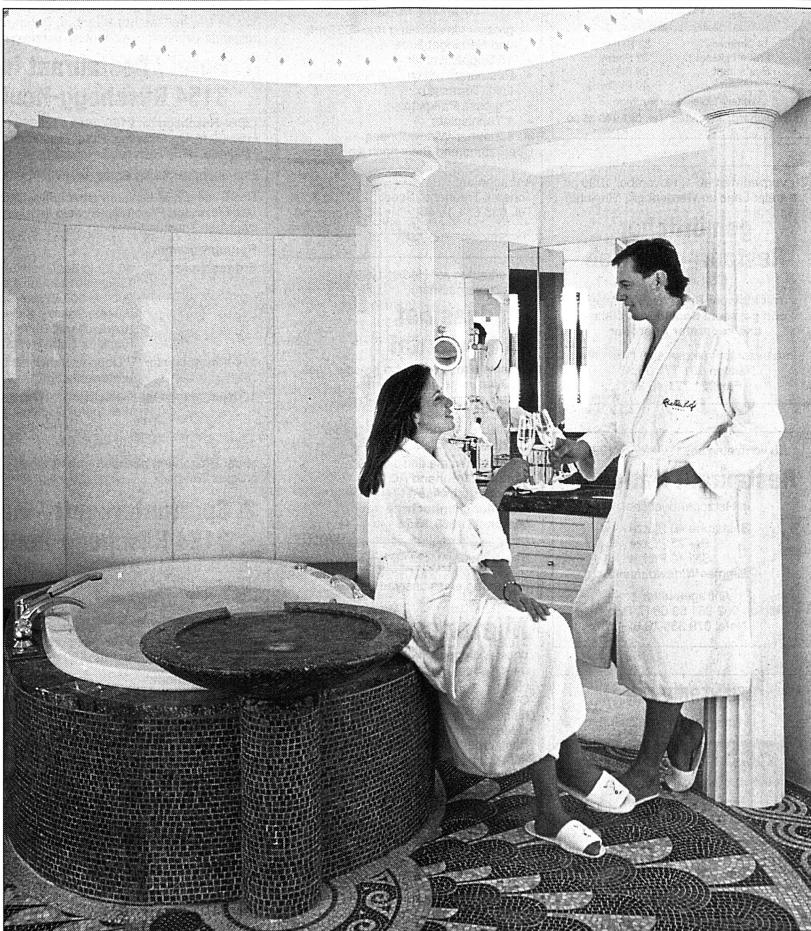
Um Sie jederzeit auf dem aktuellsten Stand zu halten, hat die BKW auf ihrer Website (www.bkw-fmb.ch) eine Rubrik zu diesem Thema eingerichtet.

Kostenlose Beratung:
031 330 59 33

«Watt à la carte»-Telefon-Hotline: Die BKW AG bietet vom Donnerstag, 10. Juni, bis Mittwoch, 16. Juni 1999, allen *htr*-Lesern von 9 bis 17 Uhr telefonische Gratis-Energieberatung. Das BKW-Beratungsteam mit Franz Stettler, Christian Rauch, Rolf Käslin und Walter Mathys freut sich auf Ihren Anruf. CM

BKW Energie AG, Beratung und Verkauf, Viktoriaplatz 2, 3000 Bern 25, Internet: www.bkw-fmb.ch, E-Mail: bv@bkw-fmb.ch.

Warmwasserverbrauch im Hotel



Besonders im luxuriösen Hotelbad kann mit Energiemanagement viel eingespart werden.

Foto: zvg

100 Tropfen pro Minute = 10 Kilowattstunden Energie jährlich

Die Kosten für den Warmwasserverbrauch in Hotels und Restaurants werden oft krass unterschätzt, denn die Aufbereitung ist sehr energieintensiv. Nachstehend einige wichtige Überlegungen und Spartips.

FRANZ STETTLER*

Warmes Wasser zu jeder Zeit in der gewünschten Temperatur und in beliebiger Menge – das ist für den heutigen Hotelgast eine Selbstverständlichkeit. Messungen haben gezeigt, dass Hotelgäste bedeutend mehr Wasser verbrauchen als im Alltag zuhause. Und wer Gäste aus Japan beherbergt, benötigt gar ein mehrfaches Warmwasservolumen. Der Kalt- und Warmwasserkonsum sollte deshalb in die Energiebuchhaltung integriert werden.

Kalt oder warm aufsetzen?

In der Küche stellt sich oft die Frage, ob die Kochgeräte mit warmem oder mit kaltem Wasser aufgefüllt werden sollen. Sollen Geschirrwash- und Lingeriemaschinen ans Warmwasserverteilnetz angeschlossen werden oder nicht? Diese Frage kann man nicht einheitlich beantworten. Die richtige Antwort muss im jeweiligen Betrieb gesucht werden, zudem sind mehrere richtige Antworten möglich (effizienter Arbeitsablauf, Energieersparnis oder Kostenoptimierung). Die Warmwasseraufbereitung ist sehr energieintensiv. Es empfiehlt sich, in die Warmwasseraufbereitungs-Anlage einen Wasserzähler einzubauen. So gewinnt man wichtige Daten für die Energie- und Wasserbuchhaltung. Sehr oft wird die Warmwassertemperatur in den Warmwassererzeugern zu hoch einge-

stellt. Zu hohe Temperaturen müssen die Benutzer manuell «heruntermischen». Komfortabel ist der Warmwasserbezug mit Zirkulationsleitungen. Diese Leitungsnetze verbrauchen jedoch nicht selten bis zu 50% der Energie, die für die ganze Warmwasseraufbereitung aufgewendet wird. Wer zudem die Betriebsstunden der Warmwasser-Zirkulationspumpe mit einer Zeitschaltuhr verkürzt, spart Elektrizität und grosse Mengen an Heizenergie.

Bei Sanierung oder Neubau einer Kühlanlage empfiehlt es sich, eine Wärmerückgewinnung zum Vorwärmen des Wassers einzuplanen. Reguliert man die Wassertemperatur nicht über 60°C, so spart man Energie, minimiert die Kalkabscheidung (Kesselstein) und reduziert gleichzeitig die Korrosionsgefahr.

Vorsicht, Legionellen

Das Legionellen-Infektions-Risiko im Wassersystem wird minimiert, indem die Wasseraufbereitungstemperatur mindestens 60°C und die Temperatur bei den Zapfstellen mindestens 50°C beträgt. Legionellen werden übrigens nur beim Einatmen von Wasserdampf,

nicht beim Trinken und auch nicht von Mensch zu Mensch übertragen.

Steter Tropfen...

Die Annahme ist falsch, dass Warmwasserspeicher mit Kalkablagerungen mehr Energie verbrauchen. Eine Wasserentnahmestelle kann wegen einer defekten Dichtung tropfen oder ganz einfach, weil sie nicht ordnungsgemäss zugedreht wurde. Wasserverlust: 100 Tropfen pro Minute ergeben im Jahr über 10 Kubikmeter Wasser; der Energieverlust entspricht einer dauernd eingeschalteten Glühlampe von 70 Watt. Dezentrale Warmwasseraufbereitungs-Anlagen mit Elektroboilern arbeiten in der Regel am wirtschaftlichsten. Unter anderem benötigen diese Anlagen keine Zirkulationsleitungen und Rohrbleitheizkabel. Ferner entstehen geringere Aufheizverluste beim Speicher; der Wasserkonsum ist geringer, ebenso die Verteilverluste. Weitere Sparmöglichkeiten: Durchflussbegrenzer, Sparduschbrausen, Einhebel-Thermomischer, Begrenzung der Wassertemperatur im Zimmer (siehe Kosten)

Mitarbeit: Christian Meyer

Häufige Fehler

– Zum Ein- und Ausschalten von Energieverbrauchern werden oft komplizierte, benutzerunfreundliche Schaltuhren eingesetzt. Diese Schaltuhren werden nur ungern bedient, und wenn dann noch die Bedienungsanleitung fehlt, ist eine Zeitverstellung nur noch für den Spezialisten möglich. Verlangen Sie beim Elektroinstallateur eine einfach zu bedienende Schaltuhr, die keine Bedienungsanleitung erfordert.

– Zur «Luftverbesserung» bleibt die Ventilation in den Gästeräumen an Ruhetagen voll eingeschaltet (einige hundert Franken Energiekosten pro Jahr).

– Geschirrwashmaschinen werden

über Nacht nicht ausgeschaltet, damit die Wischtücher am Morgen wieder trocken sind (einige hundert Franken Energiekosten pro Jahr).

– Veränderungen im Geschäftsumsatz von +/-5% haben praktisch keine Auswirkung auf den Energiekonsum.

– Ganz besonders ein Problem ist das Benutzerverhalten in Saisonbetrieben mit grossem Personalwechsel und Verständigungsschwierigkeiten. Schnell sind gute Vorsätze vergessen. Energiebuchhaltung, Personalinstruktion, Förderung und Honorierung von Sparideen sind nützliche Instrumente und Massnahmen zur Energieersparnis. Ihr Energieversorgungsunternehmen berät Sie gerne. FSC/M

Energie- und Stromspartips

Beleuchtung

– Es ist ein Irrtum zu glauben, dass Fluoreszenzröhren beim Einschalten viel Energie verbrauchen. Jeder Einschaltvorgang reduziert die Lebensdauer der Fluoreszenzröhren. Darum erst für Unterbrüche ab 10 Minuten die Beleuchtung ausschalten. (Auch Glühlampen, die häufig ein- und ausgeschaltet werden, sind schneller defekt.)

– Der Energieverbrauch von Fluoreszenzröhren und Sparlampen ist fünfmal kleiner als jener von Glühl- und Halogenlampen.

– Fensternahe Lichtgruppen sollten immer separat geschaltet werden können.

– Standard-Stromsparlampen können nicht gedimmt werden.

– Halogen- und Niedervoltlampen sind keine Sparlampen.

– Weitere Sparmassnahmen: tageslichtabhängige Steuerung, Schaltuhren, Fluoreszenzbeleuchtung, Dämmerungsschalter, Nachtschaltungen (reduzierte Beleuchtung), Minuterie/Treppenhauselektromotor, Bewegungsmelder, Beleuchtungsregulierung (elektronische Regler), hell gestrichene Räume, verschmutzte Lampen und Beleuchtungskörper reinigen, dem Verwendungszweck angepasste Beleuchtungsstärke.

Neue Geräte

– Bei der Beschaffung neuer Geräte wird den Betriebskosten oft zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt: günstig in der Anschaffung und teuer im Betrieb kontra teuer in der Anschaffung und günstiger im Betrieb (Energie-, Wasser- und Chemieverbrauch, Arbeitsaufwendungen, Arbeitsklima usw.). Zur Effizienzbetrachtung von Apparaten und Maschinen gehören auch die Aufwendungen je Durchgang (Chargenaufwendungen) für Wasser, Energie, Chemie, Arbeitsaufwand usw. Auch ein Vergleich der Bereitschaftskosten ist sehr zu empfehlen.

– Bei der Neuanschaffung von Grossgeräten sollten die Hersteller/Lieferanten die Vorbereitung zum Anschluss an eine elektrische Leistungsstufungsanlage (LOP) vorsehen. Diese Option verursacht praktisch keine oder nur geringe Mehrkosten.

Benutzerverhalten

– Es ist wichtig, dass bei allen Apparaten und Maschinen die Betriebszustände (Aus, Ein, Standby usw.) durch Signallampen ersichtlich sind.

– Im Benutzerverhalten liegt das grösste Sparpotential.

– Die Praxis zeigt, dass gute Vorsätze für ein besseres Benutzerverhalten in der Hektik und im Alltag rasch vergessen werden.

– Zu jeder technischen Anlage gehört eine Bedienungsanleitung. Diese muss so abgefasst sein, dass ein Laie sie versteht und somit die Anlage optimal bedienen kann. Alle Bedienungselemente und Signalanzeigen müssen beschriftet sein und mit der vorhandenen technischen Bedienungsanleitung korrespondieren.

Bereitschaftsbetrieb
(Standby)

– Standby-Betrieb: Das Gerät ist zum sofortigen Betrieb bereit, zum Beispiel TV, Stereoanlage, heisse Kochstelle. Der Bereitschaftsbetrieb 1 ist wie folgt definiert: Energiekonsum am Wirtesontag oder während der Nacht, wenn der Betrieb geschlossen ist (ohne elektrische Warmwasseraufbereitung). In der Gastronomie macht dieser BB 1 35% bis 65% der Stromrechnung aus. Der Durchschnittswert für den Bereitschaftsbetrieb liegt bei 50%. Bereitschaftsbetrieb 2 (BB 2): Energiekonsum während der Betriebsferien oder der Saisonschliessung. Der BB 2 kann um mindestens 50% des BB 1 reduziert werden.

– Der Bereitschaftsbetrieb ist auch abhängig von den Öffnungstagen eines Betriebs, weil die Geräte-Infrastruktur an den Wirtesontagen in Betrieb bleibt. Pro Woche ein Wirtesontag mehr oder einer weniger verändert den Bereitschaftskonsum um etwa +/-5% des totalen Stromverbrauchs.

– Ein der Saison angepasstes Speiseangebot kann auf den Bereitschaftsbetrieb der Küchengeräte grossen Einfluss haben.

– Leistungsspitzen (gleichzeitiger Betrieb leistungsstarker Maschinen und Apparate) können mit einer Lastgangmessung ermittelt werden.

Quelle: F. Stettler, BKW/FMB

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELRIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES,
AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHÄTZUNG?

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

SUCHEN SIE EINEN MARKETING-SPEZIALIST,
WELCHER IN DER LAGE IST, FÜR SIE NEUE
MÄRKTE ZU ERSCHEISSEN?

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

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

NEU

WIR FÜHREN IHRE BUCHHALTUNG
MIT MONATLICHEN ZWISCHENABSCHLÜSSEN.

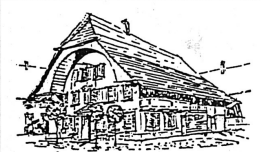
SENDEN SIE UNS UNTERLAGEN ODER RUFEIN
SIE UNS AN, WIR VERFÜGEN ÜBER KONTAKTE,
KNOW-HOW UND IDEEN.

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

TESSIN
5 Min. von Ascona/Locarno zu verkaufen
evtl. zu vermieten bei Inventarübernahme
bestens eingeführt

RESTAURANT

- Restaurant 50 Plätze
- Gedeckte Terrasse 60 Plätze
- Terrasse mit Steinfliesen 80 Plätze
- Wirtswohnung (sehr gross)
- Genügend Parkplätze vorhanden
- Der Betrieb ist vor kurzem neu umgebaut
worden
- Inventar und Räumlichkeiten befinden sich in
einwandfreiem Zustand
Seltene Gelegenheit für dynamisches Ehepaar
Informationen: Telefon/Fax 091 743 40 33
P 114154/397321



In der Expreregion Nähe Bielersee ist ein
kleines Restaurant
mit **Scheune** zu verkaufen.
Das Restaurant hat zirka 65 Sitzplätze,
wovon 30 in rustikalem Holzsäli, neue
Küche und Heizzentrale, Wirtswohnung
mit 4 Zimmern und 2 sep. Gästezimmern.
Interessanter Preis.
Schreiben oder telefonieren Sie uns unter
Tel. 032 396 24 73, Fax 032 396 29 23
Herrn Meyer verlangen.
114522/402341

Hotel-Restaurant am Bodensee

Infolge mangelnden Nachfolgers in der
Familie und aus Altersgründen verkaufen
wir unseren gutgehenden Betrieb.
Einmalig unverbaute Lage am See.
30 Betten
Umschlag für weitere Expansionen.
Gartenwirtschaft.
Top Zustand.

Ihre schriftliche Anfrage erreicht uns
unter Chiffre 114501
hotel + tourismus revue
Postfach, 3001 Bern
58165/114501

Aufbauend auf den langjährigen Erfolg dieser Gaststätte, bietet sich dem
kreativen, dynamischen Unternehmer eine interessante Perspektive

Landgasthof Baselstab Meinisberg/Biel

Idyllische Lage, Raumprogramm und Ambiente
lassen grossen Spielraum bei der Führung dieses Betriebes.
Die Liegenschaft besitzt Ausbaupotential!

Kaufinteressenten bitten wir um Kontaktnahme

W I T T E R
MARKETING & IMMOBILIEN

Waghougasse 5 CH-3011 Bern
E-Mail wmi@bluewin.ch
Telefon 031 310 16 16 Fax 031 310 16 10

Beratung für Unternehmen, öffentliche Institutionen und Private
Projekte marktorientiert entwickeln - immobilienvermögen bewerten und optimieren
Standortsicherung und -planung
114518/402338

In grösserer Ortschaft im Oberwallis/VS
zu verkaufen renoviertes

Hotel

bestehend aus:

14 Zimmer 32 Betten
Frühstücksaal 32 Plätze
Restaurant 28 Plätze
Terrasse 40 Plätze

Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, 3930 Visp, Tel. 027 946 25 50
P 114304/382373

Zu verpachten ab 1. November 1999 an
zentraler Lage im Werdenberg (Rheintal)

gemütlicher Restaurantbetrieb

(75 Sitzplätze)
mit kleinem Saal (30 Sitzplätze)
und grossem Saal (80 Sitzplätze)
und separater Aperobar

Interessenten melden sich bitte unter
Telefon 081 771 39 36
Fax 081 771 46 21
114519/402340

Zu vermieten auf 1. Oktober 1999

Restaurant National

in Herzogenbuchsee.

Gaststube 40 Plätze

Bar 25 Plätze

Säli 40 Plätze

4-Zimmer-Wirtswohnung

Anfragen unter
Telefon 062 961 59 68 (T. Böhlen)
Natal 079 335 10 82
114323/402202

ZU VERMIETEN

in Unterseen/Interlaken

RESTAURANT

45 Sitzplätze
60 Gartensitzplätze
grosser Parkplatz
Nähe Spital

Auf Ihre Bewerbung freut sich:
Familie Brawand
Hotel Kirchbühl
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 35 53
114503/14540

Zu verkaufen

Schlosshotel

mit Restaurationsbetrieb im Piemont.

Verschiedene

Agrartouristische Betriebe

Info-Beratung durch:
Telefon: 0039/0144/58279
Fax: 0039/0144/58208
E-Mail: intercom@acqui.alpcom.it
P 113950/401938

OTTIMA OCCASIONE CEDESI

Bellinzona Centro Storico

RISTORANTE PIZZERIA

Ottimamente avviato
Necessario capitale proprio
Affitto e cifra d'affari interessanti
Info: CP 1020, 6512 Giubiasco
114504/158640

Annamasse, Haute-Savoie (Frankreich)
Privatperson verkauft

Restaurant

(mit oder ohne Inneneinrichtung)
130 m², 60 Sitzplätze
Auskunft unter ☎ 04 50/94 46 54
(Anrufbeantworter)
114515/402338

Zu verkaufen in der Region
Thunersee/Berner Oberland

Kurhaus/Hotel

• grosser Umschlag (ca. 4000 m²)
und Nebengebäude
• 15 Doppelzimmer
• Restaurant mit ca. 200 Sitzplätzen
(inkl. Terrasse)
• 2 grosse Parkplätze
• 1 Tennisplatz
• 4-Zimmer-Wirtswohnung
Übernahme und Preis nach Absprache

Anfragen an:
Toneatti Treuhand, Seestr. 2, 3700 Spiez
Tel. 033 654 46 46 Mo - Do Vormittag
114502/402072

Zu verkaufen auf Herbst 1999
(evtl. zu verpachten)

Landgasthof im Emmental

- Gaststube, kleiner und grosser Saal
- Gästezimmer (ca. 30 Betten)
- Masselager (ca. 115 Plätze)
- schöne Terrasse
- beliebtes Wander- und Skigebiet
- grosser Parkplatz

Interessenten melden sich bei:
Neubach Treuhand AG
Fellenbergstrasse 11
3053 Münchenbuchsee
Telefon 031 869 35 76
114386/402260

Im Auftrag eines unseren Partner
suchen wir:

Mieter oder Käufer

unserer Liegenschaft in Stansstad
mit grossem Parkplatz in unmittelbarer
Nähe.
Die Liegenschaft befindet sich ausser-
halb des Dorfes.
Geeignet für Schulungszentrum mit
Restaurant oder für Büroräumlichkeiten
mit Restaurant/Kantine.
Interessenten melden sich unter
Chiffre 114608, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern
114608/493988



Menschen in Not.

Sie brauchen uns.
Wir brauchen Sie!

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inseraten-Aufträge
einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr.
Nummer **031 370 42 23**.



Dernier délai
pour
placer vos
annonces
commerciales:
jeudi
17 heures

Betreibungsrechtliche Grundstücksteigerung

Aus einem Grundpfandverwertungsverfahren werden am **Mittwoch, 30. Juni 1999**,
um **14 Uhr im Gasthof Bahnhof, Bahnhofstrasse 4, 3150 Schwarzenburg**,
folgende Grundstücke öffentlich versteigert:

1. Hotel / Restaurant in Eywald, 3154 Rüschegg-Heubach

GBBI-Rüschegg Nr. 2150, Plan 41, 2668 m²,
Hausplatz, Umschlag, Hotel, Restaurant Nr. 130,
Hasleren, 3154 Rüschegg-Heubach

Betreibungsamtliche Schätzung: Fr. 580 000.-

Das Gebäude ist sanierungsbedürftig. Baujahr: 1974.

Das Feriendorf Rüschegg-Eywald liegt auf 1100 m über Meer im Schwarzenburgerland
zwischen Thun und Freiburg, ca. 30 km von Bern entfernt.

Raumprogramm

Erdgeschoss:

50 SP in der Gaststube (SP = Sitzplätze); 12 bis 15 SP an der
Tagesbar/Stammisch; 50 SP im Säli; 50 SP auf der Terrasse;
200 bis 300 SP bei Selbstbedienung mit Vorraum (grosser Saal);
Weitere Räume: Kleiner Empfang, Küche mit Tageskühlung,
Abwäscheri, Buffet, Ausgabellinie in der Selbstbedienung,
Kiosk für Schwimmbad, Personenlift 1. UG bis 1. OG

1. Obergeschoss: 7 Doppelzimmer mit Dusche/WC ohne Radio/TV; 4-Zimmer-
Wirtswohnung

1. Untergeschoss: Gästetoiletten, Lager tiefgekühlt, gekühlt und normal
Wäscherei/Glätterei; Anlieferung/Entsorgung, Economat,
Personalgarderoben, Technik (Heizung, Lüftung, Elektrisches),
Lift ins 1. OG

In der Umgebung befinden sich Kinderspielfeld, Freibad, Tennisplätze, Skilifte,
grosser Parkplatz.

2. Sportunterkunft / Massenlager in Eywald, 3154 Rüschegg-Heubach

GBBI-Rüschegg Nr. 2169, Plan 41, 1791 m²,
Hausplatz, Umschlag, Sportunterkunft Nr. 130 B,
Hasleren, 3154 Rüschegg-Heubach

Betreibungsamtliche Schätzung: Fr. 200 000.-

Das Gebäude ist sanierungsbedürftig. Baujahr: 1974.
Die Sportunterkunft liegt ca. 100 m vom Hotel entfernt.

Raumprogramm

5 Zimmer mit je 8 Kajütenbetten; 4 Doppelzimmer mit Etagenbad (Personalzimmer);
Gruppenessraum, Küche; 2 Garagen/Lagerraum

Zuerst werden die Grundstücke einzeln ausgerufen und anschliessend erfolgt ein
Gesamtruf beider Grundstücke zusammen. Dem höheren Angebot erfolgt der
definitive Zuschlag.

Besichtigung: Mittwoch, 16. Juni 1999, von 14 bis 16 Uhr

Die Steigerungsbedingungen, die Lastenverzeichnisse sowie weitere Unterlagen
liegen ab 4. Juni 1999 bis zur Steigerung beim Betreibungs- und Konkursamt
Bern-Mittelland, Speichergasse 12, 3011 Bern, 3. Stock, Büro 303, sowie bei der
Dienststelle Schwarzenburg, Schloss, 3150 Schwarzenburg, öffentlich zur Einsicht-
nahme auf.

Der Zuschlag an der Steigerung erfolgt zum höchsten Angebot, ohne Rücksicht auf
die Höhe der konkursamtlichen Schätzungen. Vor dem Zuschlag ist eine unverzinsliche
Anzahlung von Fr. 20 000.- für das Grundstück GBBI-Rüschegg Nr. 2150 (Hotel) sowie
Fr. 10 000.- für das Grundstück GBBI-Rüschegg Nr. 2169 (Sportunterkunft) zu leisten
(für Gesamtruf Fr. 30 000.-). Diese haben in bar oder mit einem von einer Schweizer
Bank ausgestellten Check zu erfolgen. **Persönliche Checks werden nicht ange-
nommen.**

Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch
Personen im Ausland in der revidierten Fassung vom 30. April 1997 sowie die dazu-
gehörende revidierte Verordnung vom 10. September 1997 aufmerksam gemacht.

Telefonische Auskünfte erteilt das Betreibungs- und Konkursamt Bern-Mittelland,
Herrn Sandro Campigotto, Telefon 031 634 36 65.

Betreibungs- und Konkursamt
Bern-Mittelland

P 114358/384644



IMMEUBLES

Location + Gérance

Magnifique restaurant italien de renommée à Genève

Loyer et gérance Fr. 15 000.-/mois
Garantie + reprise stock Fr.
100 000.-

Faire offres sous chiffre
V 018-570112, Publicitas S.A.,
Case postale 3575, 1211 Genève 3
P 114566/44300

A vendre en Valais

STATION DES COLLONS

bar-bowling

Centre station, bien situé, bar transformé
en 1990, bowling 2 pistes, réduit, WC, possible
de reprendre le mobilier et l'agencement.

Fr. 270 000.-

Renseignements: 079 446 37 85

P 114219/395387

Annamasse, Haute-Savoie (F)
Particulier vent

restaurant à thème

130 m², 60 places
Fonds ou murs, ou les deux.

Renseignements: ☎ 04 50/94 46 54
(répondeur)
114516/402338

FSH - FIDUCIAIRE SUISSE DES HÔTELIERS S.A.
TREFIDA SOCIÉTÉ FIDUCIAIRE S.A.



A LOUER DANS STATION VALAISANNE

A louer dans station valaisanne très dynamique

- une grande discothèque

- un restaurant d'altitude

- un restaurant au centre de la station

Tous ces établissements sont en parfait état.

Visite sur rendez-vous.

Renseignements : Monsieur P.-A. Piffaretti :

MONTREUX

Avenue de Florimont 1 CH-1820 Montreux

Tél. 021 966 15 15 Fax 021 966 15 16 E-mail: montreux@trefida.com

GRUPE TREFIDA

http://www.trefida.com

Zürich, Montreux, Genève, Bern, Sion, Lugano, St. Moritz, Villars-sur-Glâne

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les sentiers thématiques, un argument touristique

La Suisse touristique offre aujourd'hui quelque 350 sentiers thématiques et le nombre de ces derniers augmente continuellement. Cela revient-il à dire qu'il s'agit là d'une panacée? Oui, si l'on prend la peine d'y associer des notions d'aventure et d'enseignement. Un séminaire traitant récemment de ce sujet à l'Ecole internationale du tourisme à Zurich a par ailleurs souligné l'importance didactique de ces sentiers thématiques. Les explications qui agrémentent un sentier thématique digne de ce nom devraient être à la fois exemplaires et facilement compréhensibles. Enfin, ces sentiers doivent s'inscrire au préalable dans un concept touristique bien défini. **Page 2**

Les Olympiades du Cervin: un programme attrayant

Le Cervin figure en bonne place sur le logo de Sion 2006, il n'en fallait pas davantage pour que les chemins de fer Brigue-Viège-Zermatt et Gornergrat-Mont-Rose développent un forfait touristique intitulé les Olympiades du Cervin. Ce forfait comprend notamment la visite du Musée olympique à Lausanne, trois haltes, à Montreux, à Sion et à Brigue, et la mise sur pied de compétitions sportives choisies en fonction de la saison. La remise à chaque participant d'un diplôme olympique avec la signature du président du CIO Juan Antonio Samaranch et un repas à Zermatt, dans le restaurant de Max Jullien, ancien champion olympique, font partie intégrante de ce forfait. **Page 3**

Emergence d'une nouvelle clientèle de golf

Le créneau du golf prend de plus en plus d'importance au fil des années. Rien qu'en Suisse, on a assisté, entre 1990 et 1998, à la création de la bagatelle de 33 nouveaux clubs de golf. Le nombre de joueurs de golf licenciés à lui aussi pris l'ascenseur en passant, dans le même laps de temps, de 17 000 à 33 000. Corollaire direct de cet engouement sans précédent pour la petite balle blanche: l'apparition d'une clientèle beaucoup plus jeune qu'auparavant. Afin de s'attirer la sympathie de cette nouvelle clientèle, certains hôteliers proposent des rabais de 10% aux joueurs de moins de 25 ans. **Page 5**

Des tentes pour fans de la pédale à Interlaken

Avec son auberge et ses dépendances sous la forme de tentes, Erich Balmer offre à une clientèle résolument jeune la possibilité de se loger à bon compte à Interlaken. Depuis peu, il a innové en proposant des tentes spécialement étudiées pour abriter les amateurs de vélo et leurs coûteuses bicyclettes. Construites par la maison Hunziker à Lucerne, ces tentes de quatre mètres sur trois coûtent 8000 francs chacune avec leur sol en bois, quatre ou six lits, deux chaises et une table. Une nuit dans une telle tente pour fans de la pédale revient à 25 francs par personne. Ceux qui désirent prendre une douche paient un franc de plus. **Page 8**

Gros plan sur les économies d'énergie dans les hôtels

La consommation d'eau chaude dans les hôtels engendre des coûts qui sont bien souvent largement sous-estimés. Notre hebdomadaire consacre cette semaine un dossier à cette thématique et énumère toute une série de mesures à adopter afin d'économiser non seulement de l'énergie, mais également de l'argent. Ces conseils vont, par exemple, de la liberté que l'on offre au client de changer ou non ses draps quotidiennement à l'éducation du personnel, notamment saisonnier, en matière d'économies d'énergie. Les hôtels qui accueillent de nombreux clients japonais sont plus particulièrement visés étant donné que la clientèle japonaise est, paraît-il, une grande consommatrice d'eau chaude. **Page 15**

Programme 1999 de construction des routes nationales

Les bouchons ne sont pas prêts de sauter

Récemment approuvé par le Conseil fédéral, le programme de construction des routes nationales pour 1999 dispose d'un crédit fédéral de 1527,3 millions de francs. Le fait que seuls 4,3 km de nouvelles autoroutes seront mis en service cette année relative sa promesse d'achever sans retard le réseau des routes nationales. Les bouchons ne sont ainsi pas prêts de sauter. Or, un réseau sans bouchons est un argument touristique de taille lorsqu'on sait qu'environ deux tiers des touristes étrangers arrivent en Suisse en voiture.

HENRI JEANNERET

Le budget ordinaire de la Confédération prévoyait un montant de 1548,8 millions, que le Parlement a réduit de 3 %, soit de 46,5 millions, tandis que des recettes provenant du rendement des biens-fonds, de ventes de terrains ainsi que du remboursement de participations cantonales et communales devaient s'élever à 25 millions de francs. Il en résulte un crédit de 1527,3 millions de francs qui ne devrait concrètement déboucher que sur l'ouverture à la circulation de 4,3 km, notamment du contournement de Sierre par l'A9. Or le réseau des routes nationales totalise 1856,7 km, dont 1637,8 km étaient en service à la fin de 1998, année au cours de laquelle 24,6 km avaient été ouverts au trafic tandis que 218,9 km restaient à mettre en travaux ou à terminer.

La route au service du tourisme

Au rythme moyen inférieur à quinze kilomètres par an, l'achèvement du réseau devrait intervenir en 2014, la fin des bouchons n'est donc pas pour demain, d'autant que les plus importants d'entre eux se produisent sur des tronçons limités que la logique la plus élémentaire commandait de construire à six pistes, ou quatre pour le tunnel du Gothard. Rappelons également que depuis le début de la construction des routes nationales, en 1959, la Confédération a dépensé en presque 40 ans un montant brut de 39 milliards de francs, soit une somme à peine plus importante que les 30,4 milliards qu'elle veut investir dans les grands projets ferroviaires au cours des 20 prochaines années.

Hors des discours des partisans inconditionnels des transports publics et de ceux du transport individuel, la complémentarité des moyens de transport constitue l'objectif à atteindre. Mais force est

d'admettre que notre tourisme national dépend bien davantage des routes que du train, environ deux tiers des touristes étrangers arrivent en Suisse à bord de leur voiture, à quoi s'ajoutent environ six millions de passagers d'autocars étrangers.

L'exemple de St-Ursanne

Dès lors, pratiquement toutes les ouvertures de nouveaux tronçons routiers, de même que l'amélioration des conditions de trafic sur des itinéraires existants, se répercutent sur le tourisme. Ainsi, l'ouverture à la fin de l'année passée de la liaison autoroutière entre Delémont et Porrentruy s'est déjà traduite par une élévation du trafic journalier moyen de 3000 véhicules. Avec pour conséquence induite une augmentation du nombre de touristes et de visiteurs dans cité médiévale et bourgade touristique de St-Ursanne. La construction d'une nouvelle route de liaison sur la rive gauche du Doubs a par ailleurs permis l'aménagement d'une petite zone piétonne aux abords de la collégiale romane.

Mais, au rythme qui caractérise la construction routière suisse, rares sont les bouleversements de flux à attendre au cours des prochaines années. D'autant que même une grande concentration de touristes et de visiteurs, comme celle attendue à l'occasion d'Expo.01, n'entraîne pratiquement aucune adaptation du réseau national, si ce n'est la mise en place projetée le long des autoroutes d'un système de signalisation spécifique permettant de dévier le trafic en cas de bouchons.

Pas de faveurs pour l'Expo. 01

Lors du dépôt de leur candidature à la prochaine Exposition nationale, les promoteurs du projet retenu, Expo.01, avaient annoncé qu'ils ne prendraient pas prétexte d'une éventuelle attribution pour réclamer une activation du programme de construction routière, ne serait-ce que pour ne pas s'attirer les foudres des mouvements écologistes. Dans le canton de Neuchâtel, ce n'est que grâce à la bonne volonté et au dynamisme des entreprises mandatées que l'aménagement à quatre pistes des gorges du Seyon, décidé en 1988, se terminera avant l'ouverture de l'Expo.01, avec dix mois d'avance sur le programme initial. Tandis que sur l'autoroute A5, en construction jusqu'en 2008 entre la frontière vaudoise et le tronçon existant à l'ouest de Neuchâtel, c'est une réorganisation des travaux qui permettra l'ouverture, avec une circulation à double sens provisoire, du tube nord des tunnels de la Béroche et l'évitement des villages de St-Aubin et Chez-le-Bart.

La principale amélioration routière liée à l'Expo.01 ne concerne pas le réseau

Schweizerische Nationalstrassen / Routes nationales suisses

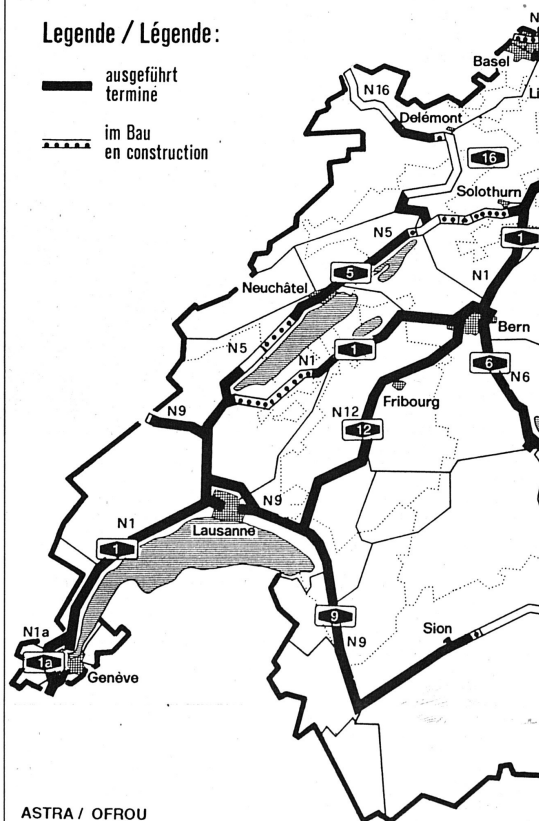
Stand der Bauarbeiten, Ende 1998

Etat des travaux de construction, fin 1998

Legende / Légende:

— ausgeführt
terminé

--- im Bau
en construction



ASTRA / OFROU

L'achèvement de l'autoroute A1 devrait permettre à Yverdon-les-Bains et surtout à son centre thermal d'attirer à l'avenir bon nombre de touristes bernois.

Illustration: OFROU

des routes nationales mais la T10 et la résurgence d'un projet d'autoroute de 2e classe déposé sans succès en avril 1986 par les cantons de Neuchâtel, Berne et Fribourg. Aujourd'hui, le projet mis à l'enquête publique par les cantons de Berne et Fribourg en automne 1997 et les travaux débutés l'année suivante ne concernent qu'une voie rapide

d'évitement des villages de Gampelen, Anet et Müntschemier, à deux pistes seulement, reliant le pont de Thielle, à la frontière neuchâteloise, à Löwenberg, aux portes de Morat et de l'autoroute A1.

La part des Romands

Parce que les cantons romands ont traditionnellement été les derniers servis, à quinze ans de l'achèvement du réseau les crédits attribués de ce côté-ci de la Sarine sont proportionnellement et logiquement en hausse. Sauf Genève classée 20e, tous les cantons romands figurent parmi les huit premiers bénéficiaires de la manne fédérale, en compagnie des cantons de Soleure et de Berne impliqués dans la construction de l'A5, l'autoroute du pied du Jura dont l'intérêt pour la Romandie est évident. D'ici à la fin de la prochaine décennie l'Arc jurassien peut espérer connaître un regain de ses activités touristiques, grâce à des routes nationales dignes de ce nom, qui se seront faites longtemps désirer.

L'optimisme est de mise à Yverdon-les-Bains

La perspective du 5 avril 2001, date de l'inauguration et de la mise en service du dernier maillon manquant de l'autoroute A1, réjouit Marcel Vallotton, directeur de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains. L'ouverture de cette liaison directe avec la Suisse alémanique produira des effets au moins aussi positifs que ceux qu'avait entraîné la liaison autoroutière entre Lausanne et Genève. Outre le commerce et l'indus-

trie, le volume du trafic de la N1 devrait rapidement dépasser celui de la N12 et le tourisme figurera parmi les principaux bénéficiaires de cette nouvelle liaison rapide, pronostiquent les experts.

Parallèlement à l'accroissement de la demande dans l'hôtellerie et la para-hôtellerie, Marcel Vallotton prévoit un important développement du tourisme journalier, un avis que partagent ses col-

lègues des offices de tourisme voisins. Du côté des Grottes de Vallorbe, on s'attend en effet à revivre l'embellie qui avait suivi l'ouverture de l'autoroute N9 conduisant à la frontière française. Quant au Centre thermal d'Yverdon-les-Bains, il ne fait aucun doute que les Bernois viendront en nombre se joindre aux Lausannois et aux Genevois qui constituent déjà une importante clientèle, grâce à l'autoroute. **HJ**

Le Bouveret (VS)

L'Office du tourisme a déménagé

Nouveaux locaux pour l'Office du tourisme du Bouveret (VS). Situé auparavant au bord de la route qui mène à la frontière franco-suisse, il s'est désormais installé définitivement à proximité du lac Léman, dans la gare CFF. «Il s'agit là d'un emplacement qui nous rapproche du véritable centre touristique du village, c'est-à-dire le débarcadère de la CGN, le port et le Swiss Vapeur Parc. Ce nouvel emplacement bénéficie en outre d'une accessibilité beaucoup plus grande», souligne Margrit Picon, responsable de l'Office du tourisme du Bouveret. **JJE**

Les tout nouveaux bureaux de l'Office du tourisme du Bouveret ont, par ailleurs, incontestablement amélioré les conditions de travail. Ces nouveaux locaux ont en effet rendu inutile le «guichet» estival qui consistait en une remorque des transports publics de la Riviera qui était installée depuis deux ans au bord du lac Léman. D'autre part, les 11, 12 et 13 juin, Le Bouveret accueillera le retour du «Mésoscaph», le sous-marin touristique de l'Expo 64. Il ne s'agira toutefois que d'une étape sur la route des ateliers montés par les visiteurs qui devront le remettre en état avant qu'il ne trouve un emplacement définitif... au Bouveret, dans le cadre du projet «Port Valais 2005», projet prévu sur le thème de l'eau. **JJE**

PUBLICITÉ



Micros-Fidelio

Le Montreux Palace, Montreux

Produits Micros-Fidelio de
Check-In Data 021 632 91 00.
Chez eux chez les meilleurs.

CHECK IN DATA

Eric Favre, directeur de l'Ecole des Roches

«Notre force: un enseignement pratique de qualité»

Eric Favre se trouve à la tête d'un campus de plus de 500 étudiants qui viennent d'un peu partout dans le monde pour suivre une formation dont la réputation à l'étranger est toujours grande. En mars dernier, l'école fêtait deux anniversaires: le 45e en sa qualité d'institut international d'éducation et le 20e en tant qu'école hôtelière internationale.

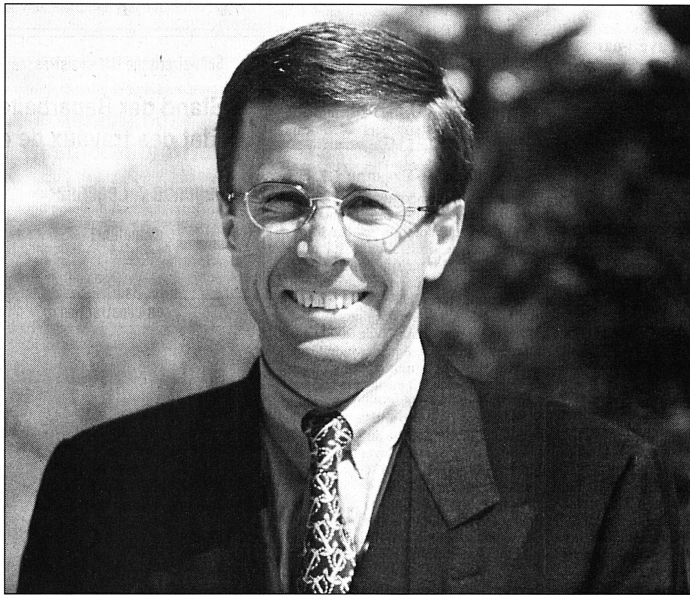
Interview:
DANIELLE EMERY MAYOR

Voilà quatre ans que vous dirigez l'Ecole des Roches à Bluche. Quels changements sont intervenus durant ces dernières années?

Le développement de notre programme d'enseignement constitue le principal changement. Nous offrons à nos étudiants la possibilité de suivre un programme de quatre ans. En effet, l'option est donnée aux élèves, qui ont obtenu leur diplôme en gestion hôtelière de la Société suisse des hôteliers (SSH) après trois ans d'étude, d'accomplir une année supplémentaire afin d'acquérir leur licence d'administration hôtelière. La majorité de nos élèves saisissent cette opportunité de formation sur quatre ans. Notre école a été accréditée par la «New England Association of Schools and Colleges» en tant qu'institution délivrant un «Bachelor Degree», devenant ainsi la première école hôtelière suisse à offrir un tel titre de façon indépendante.

Quelles conséquences ces développements ont-ils sur l'organisation de l'école?

Ces développements engendrent des impératifs toujours plus importants au niveau de la formation et des compétences de nos professeurs de qui nous exigeons à l'heure actuelle un «Master Degree». Nos professeurs sont avant tout des praticiens dont nous avons besoin pour conserver cette qualité qui fait notre force sur le marché. Afin de répondre à ces exigences de formation, ils ont suivi un cours de formation sur trois ans pour l'obtention de leur «Master». Nous développons continuellement le côté académique et accordons une très grande



Eric Favre:
«Nous développons continuellement le côté académique et accordons une très grande importance à la pratique du métier.»
Photo: Danielle Emery Mayor

importance à la pratique du métier, en liaison avec la vingtaine de chaînes hôtelières parmi les plus réputées au monde que nous accueillons aux Roches chaque année pour un recrutement sur place.

«Nous accordons une très grande importance à la pratique du métier.»

Vos étudiants viennent des quatre coins du monde, dont la moitié d'Asie. Est-ce que la crise économique de cette région a une influence sur l'effectif de vos étudiants?

Pas du tout. On a bien sûr reçu quelques demandes d'assouplissement du règlement des frais d'écologie. Nous avons actuellement trente-cinq Coréens à l'école alors qu'il y en avait trente avant

la crise! Il y a vingt ans que nous sommes implantés dans ce pays grâce à Marcel Clivaz, qui a été visionnaire à l'époque en cherchant à toucher les marchés asiatiques. Nous continuons notre travail dans ce sens en essayant de diversifier au maximum nos pays de recrutement et d'exploiter de façon optimale les potentiels du marché mondial. Nous accentuons en ce moment également nos efforts du côté de l'Amérique centrale, de l'Amérique du Sud, de l'Europe, ainsi que des Etats-Unis, sans oublier le Moyen-Orient. Nous allons également déployer nos efforts dans les pays de l'Est.

Ce mélange des nationalités crée un campus très diversifié. Est-ce toujours facile à gérer?

Cette hétérogénéité crée une ambiance particulière positive. Le programme des cours contribue à mélanger les nationalités.

Mais il est vrai que l'on perçoit les différences culturelles. En ce qui concerne la Chine par exemple, nous avons pu percevoir au fil des semestres les répercussions positives de l'avancement de la démocratisation dans ce pays sur le comportement de nos étudiants, ce qui se traduit par une grande motivation et un désir continu de développement et de réussite. Dans l'ensemble, la gestion d'un groupe aussi international ne pose pas de difficulté et le fait que les étudiants n'emportent pas les problèmes politiques de leurs pays avec eux nous aide en ce sens.

Durant ces dernières années, le nombre d'étudiants n'a cessé d'augmenter. Atteint-on le plafond?

En janvier dernier, nous avons connu la plus grande rentrée depuis 4 ou 5 ans. Nous comptons déjà 75 élèves en quatrième année pour juillet. Il est vrai qu'un

tel effectif demande une organisation très rationnelle au niveau des classes, des logements et des diverses facilités mises à disposition des élèves. Nous arrivons bientôt à 550 élèves. Nous voulons assurer une qualité d'enseignement digne de ce nom et conserver l'ambiance particulière de l'école. Ici, tout le monde se rencontre, tout le monde se connaît. Nous logeons à Bluche la plupart de nos étudiants, mais devons toutefois avoir encore recours à quelques logements complémentaires sur le Haut-Plateau. On affiche complet!

«En janvier dernier, nous avons connu la plus grande rentrée depuis 4 ou 5 ans.»

Quels sont les principaux changements qui sont inscrits au programme cette année?

Nos programmes sont élaborés sur l'intégralité verticale des différents sujets («pathway»). Dès septembre, nous offrirons aux anciens étudiants la possibilité de faire un «MBA» à distance, en «action learning». L'hôtellerie étant un domaine très attractif, nous offrirons aussi dès juillet 1999 une formation de «post-graduate diploma» à l'intention de personnes déjà en possession d'un «Bachelor» dans un autre domaine et désireux de converger vers la profession hôtelière.

Pour fêter les deux anniversaires de l'école, vous avez organisé une journée portes ouvertes. A-t-elle été un succès?

Nous avons accueilli ce jour-là plus de 300 invités et les échos positifs nous encouragent à renouveler cette expérience. Des gens de tous milieux nous ont fait l'honneur de leur visite. Nous souhaiterions toutefois à l'avenir avoir la présence de plus de représentants de la branche hôtelière à qui nous aurions le plaisir de faire découvrir notre infrastructure, la manière dont nous travaillons, ainsi que notre philosophie d'enseignement. Beaucoup d'hôteliers suisses connaissent notre école de façon encore trop superficielle et nous pensons qu'une visite des Roches pourrait être une manière à la fois très constructive et très positive de développer nos relations professionnelles.

Bourse aux prospectus

Bonne fréquentation, mais peu d'hôteliers

Plus d'une cinquantaine de représentants d'offices du tourisme, de sites et d'attraction situés dans un périmètre compris entre Sierre et Lausanne – en passant par la Haute-Savoie et la Vallée d'Aoste – se sont retrouvés le 1er juin dernier à Monthey. Durant une matinée, les professionnels du tourisme ont eu l'occasion d'échanger leur matériel promotionnel, dans le but de faciliter la distribution de cette documentation. L'invitation avait été faite aux sites touristiques des régions du Chablais valaisan et vaudois, de la Riviera, du Pays-d'Enhaut et de la Gruyère ainsi qu'à la Vallée d'Abondance.

Si l'échange de main à main contribue à réduire les frais d'envoi, il permet surtout aux prestataires du tourisme de partager idées et préoccupations. Un but atteint au vu des discussions qui ont eu lieu, dans une ambiance détendue et chaleureuse. De nombreux contacts ont ainsi pu être établis entre les différentes personnes présentes. Ce rendez-vous se voulait une occasion privilégiée pour les partenaires touristiques de découvrir de nouvelles prestations, à proposer ensuite à leurs hôtes.

Cette première bourse d'échange a donc été un succès. «Seule ombre au tableau: la faible participation des professionnels du voyage et de l'hébergement de Suisse romande, qui n'ont pas su saisir cette opportunité pour élargir leur offre et améliorer l'accueil de leurs hôtes», signale l'Association régionale Monthey-St-Maurice qui organisait la manifestation. Pour la prochaine édition, il devrait se tenir au printemps de l'an 2000, il s'agira donc de mieux sensibiliser ces milieux. «Et l'an prochain, nous allons couvrir un espace géographique encore plus vaste». Pour l'heure, c'est à La Chaux-de-Fonds que se déroulera le 14 juin prochain une bourse d'échange du même type. DEM

Grandes Tables de Suisse

D'avantage qu'un guide gastronomique

Créée en 1960, la chaîne des Grandes Tables de Suisse regroupe aujourd'hui 61 membres volontaires. Un nombre relativement restreint qui résulte du niveau de qualité voulu par les membres gestionnaires lesquels n'agrègent que quelques-unes des nombreuses candidatures présentées annuellement.

HENRI JEANNERET

Réunis dimanche dernier à l'Hôtel Beau Rivage de Neuchâtel à l'occasion de leur assemblée générale et du lancement du guide 1999-2000, les membres de la chaîne des Grandes Tables de Suisse ont accueilli en leur sein trois nouveaux restaurants: la Villa Principe Leopoldo à Lugano, l'Hôtel-Restaurant Les Alpes à Orsières (VS) et le Restaurant Stern à Walchwil (ZG). L'édition et la diffusion gratuite du luxueux guide des Grandes Tables de Suisse, qui présente sur 256 pages les 61 établissements adhérents, ainsi que les sites touristiques et culturels de leur environnement, ne représentent qu'une des raisons d'être de la chaîne. Pour André Jaeger, le président en exercice de la chaîne des Grandes Tables de Suisse, cette amicale répond essentiellement au besoin de renforcer la collégialité entre des chefs réputés défendant une cause commune et de resserrer les liens entre les tenants de visions et de concepts différents d'une même passion pour l'art culinaire, tous étant finalement confrontés aux mêmes problèmes professionnels.

Une passion commune

Au-delà du confort que procure le partage des mêmes difficultés découlant de

la forte concurrence de la restauration rapide et de l'épineux problème du recrutement d'un personnel qualifié et motivé, le fait de pouvoir collaborer avec des confrères est hautement appréciable. Qu'il s'agisse d'obtenir l'adresse du fournisseur des meilleures truffes blanches livrables en Suisse ou du partage des expériences entreprises pour répondre aux nouvelles exigences de la clientèle, voire de bénéficier exceptionnellement de la mise à disposition d'un renfort de personnel compétent.

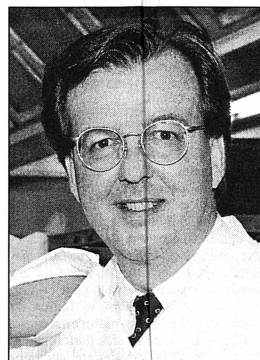
Sans vouloir prétendre constituer une influente force politique et économique, l'association peut toutefois espérer obtenir une écoute plus attentive, en particulier de la part des autorités, que celle qui

est généralement accordée aux voix dispersées de ses adhérents. Enfin, systématiquement confrontés à la pénurie de collaborateurs, les membres des Grandes Tables de Suisse s'investissent résolument dans la revalorisation de l'ensemble des métiers de la restauration, afin que nombre de jeunes ne s'évertuent pas à prolonger de médiocres études plutôt que de s'épanouir rapidement dans une activité professionnelle quelques fois contraignante, mais si souvent gratifiante.

En forme d'apothéose

Placée sous le signe de l'amitié et de la convivialité, l'assemblée générale de dimanche dernier s'est terminée par un repas gastronomique élaboré par trois chefs renommés de la région, prise dans son sens large: Claude Frôlé, de Saint-Blaise (NE), Georges Wenger, du Noirmont (JU), et Marcel Thuerler, de la Tour-de-Trême (FR). Un grand moment de bonheur pour les 140 convives privilégiés et une probante confirmation que les produits du terroir, parfois les plus simples, se prêtent à merveille à l'expression du talent créatif des chefs qui le possèdent.

Ravis par la variété inventive émanant des amuse-bouche, variété prolongée tout au long du menu proposé, les participants à ce repas de gala ont également apprécié la qualité du service de table. Davantage encore que par la démonstration de leurs compétences et de leur efficacité, les jeunes collaborateurs des trois chefs de service ont séduit par leur évidente bonne humeur qui ne peut émaner que de personnes prenant un réel plaisir à assumer leur responsabilité. De quoi réchauffer le cœur de ceux qui se battent pour que le savoir-vivre et la gastronomie résistent à l'actuelle tendance à laisser aller et à la mode des fast-food.



Les Grandes Tables de Suisse répondent au besoin de renforcer la collégialité entre des chefs réputés, estime André Jaeger, président de l'association.
Photo: htr

MÉLI-MÉLO

Recul des nuitées hôtelières étrangères en avril. L'hôtellerie suisse a enregistré au cours du mois d'avril 2,22 millions de nuitées, soit une hausse de 0,7% par rapport à l'année précédente, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS). Ce résultat a notamment été influencé par «un week-end de Pâques très clémente», souligne l'OFS. On constate cependant que les nuitées étrangères ont diminué de 6,1% à 1,27 million. La demande d'origine allemande, en particulier, a reculé de 14,6%, soit 80 000 nuitées. La demande indigène a, pour sa part, progressé de 2,8% à 0,95 million, grâce notamment à une augmentation des nuitées militaires. De janvier à avril, les nuitées cumulées ont atteint 10,47 millions (+0,3%). La demande étrangère a atteint 5,93 millions (-3,1%) et la demande indigène 4,54 millions de nuitées (+2,8%). MH

*

TTW: la journée réservée aux autocaristes en discussion. La journée réservée aux autocaristes, qui se tient dans le cadre du TTW à Montreux, ne sera pas organisée cette année par la société Transit Service, de Spiez, comme ce fut le cas depuis sa création, il y a cinq ans. Aucun accord dans ce sens n'a, en effet, pu être conclu avec les nouveaux organisateurs du TTW, a indiqué la semaine dernière Transit Service. Cette société a souligné aussi que ces organisateurs n'avaient pas acquis les droits liés au nom «Journées des autocaristes». Des discussions sont toutefois en cours avec des partenaires pour le maintien de cette journée, a indiqué la société F+W Communications, au nom des organisateurs. Dans une interview accordée à fin mai à l'hebdomadaire Travel Inside, le nouveau directeur du TTW, Martin Spörri, avait relevé l'importance de cette manifestation pour le TTW. Raison pour laquelle les responsables de la foire montreussienne ont décidé le maintien de cette plate-forme pour les autocaristes. MH

L'engagement hôtelier de la Fondation Sandoz

Une affaire de cœur plus que de raison

Une fondation de famille riche de plusieurs milliards de francs, des investissements hôteliers de près de 200 millions, il n'en faut pas plus pour que les questions surgissent dans le public et dans la presse. Qui est la fondation de famille Sandoz? Qu'est-ce qui préside à son engagement dans l'hôtellerie à Lausanne, à Zermatt et dans le cadre de l'Expo.01? Réponses avec Me Olivier Verrey, membre du conseil de direction de la Fondation, et Christian Marich, directeur du Beau-Rivage Palace à Lausanne et conseiller de la Fondation en matière d'hôtellerie.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

L'histoire: «Sandoz-Fondation de famille», telle est la dénomination exacte de la Fondation, remonte à Edouard-Marcel Sandoz, fils du fondateur de Sandoz. Son but est de promouvoir l'esprit d'entreprise. Une stratégie qui s'exprime par des participations dans plusieurs secteurs.

L'hôtellerie: pour comprendre l'engagement hôtelier de la fondation, souligne le



Olivier Verrey: «L'investissement consenti au Beau-Rivage Palace doit couvrir ses charges dans le respect d'une tradition d'accueil et d'hospitalité qui correspond à notre philosophie.»

notaire lausannois Olivier Verrey, il faut savoir qu'Ouchy «est le plus bel endroit du monde», selon Edouard Marcel Sandoz. L'engagement de la famille est d'ailleurs bien antérieur aux prises de participation de la fondation actuelle dans la société anonyme du Beau-Rivage. Il date des années 60 déjà,

lorsque Edouard-Marcel Sandoz offrait à la commune de Lausanne 4,5 millions de francs pour l'achat de parcelles du bord du lac (l'actuel Parc du Denantou), pour les remettre à sa disposition. L'opération s'inscrivait dans un projet de 1964, «Ouchy la Verte». Condition posée par Sandoz, conserver l'aspect d'Ouchy. C'est dans cet esprit – conserver l'aspect d'Ouchy – qu'il faut comprendre, selon Olivier Verrey, la prise de participation dans la société du Beau-Rivage, ainsi que les conventions qui lient la Fondation ou ses sociétés à la Ville au sujet de l'hôtel d'Angleterre, et d'une partie des immeubles de la place.

Une tradition d'accueil

Le Beau-Rivage Palace: la participation de la Fondation à la société anonyme du Beau-Rivage Palace est une philosophie. L'établissement est un art de vivre. Non pas tant par le luxe affiché d'ailleurs, que par l'état d'esprit qui y prévaut. Ce qui ne signifie pas que le palace d'Ouchy peut se permettre

des «chiffres alibi», pour Christian Marich, «la fondation connaît la situation de l'hôtellerie et sait que l'investissement consenti ici ne peut être couvert selon les lois habituelles de rentabilité.» «Mais nous attendons», poursuit Olivier Verrey, «que l'investissement consenti couvre ses charges, voire mieux, dans le respect d'une tradition d'accueil et d'hospitalité qui correspond à notre philosophie. Comme d'ailleurs à celle des 225 autres actionnaires de la société qui détiennent 25% du capital-actions».

L'Hôtel Riffelalp de Zermatt: encore une histoire d'amour ou plutôt davantage une affaire de cœur que de raison pure. Minéralogiste averti, Edouard-Marcel Sandoz a longtemps passé ses vacances dans la région de Zermatt. Il détenait même quelques actions de l'établissement détruit par un incendie au début des années 80. Revaloriser cet autre «plus bel endroit du monde après Ouchy», c'était lui redonner une âme, en perpétuant une philosophie de l'ac-

cueil et la tradition hôtelière suisse de qualité.

L'Expo.01: ce n'est plus dans la tradition pure que s'inscrit l'engagement de la Fondation. Mais bien de l'encouragement à l'innovation qui prend ici un aspect hôtelier. Me Olivier Verrey: «Il était important de démontrer cet attachement autrement que via la tradition. En croyant à la vision annoncée d'une Suisse de l'avenir, ce sont des nouvelles technologies que nous soutenons. Or, l'esprit d'entreprise est aussi un patrimoine, auquel Sandoz-Fondation de famille croit, envers et contre tout, comme à celui de l'accueil et d'une hospitalité qu'elle ne veut pas uniquement légendaire, mais bien vivante.

L'avenir: si on devine par les mots que Sandoz-Fondation de famille a déjà été sollicitée pour d'autres investissements hôteliers, «la Fondation ne devrait pourtant pas étendre ses activités dans le domaine». Elle entend en effet rester essentiellement ancrée dans ses «plus beaux endroits du monde».

La fondation sous la loupe

Créée en 1964 par Edouard-Marcel Sandoz, fils d'Edouard-Marcel Sandoz, pour gérer le patrimoine de la famille du fondateur des produits pharmaceutiques Sandoz, la fondation de famille serait riche de huit milliards de francs suisses selon le magazine économique «Cash».

Sandoz-Fondation de famille, telle est son appellation exacte, est active dans les produits financiers (Banque Edouard Constant, notamment), les nouvelles technologies (avec, entre autres, l'opérateur de télécommunica-

tion Interoute et le fournisseur d'accès Internet World Online). Directement ou indirectement, la Fondation Sandoz détient encore de nombreuses participations, dont 4,2% de Novartis, 75% de la société anonyme du Beau-Rivage Palace de Lausanne-Ouchy et 10% du quotidien «Le Temps», après avoir longtemps soutenu «Le Journal de Genève». Son conseil de fondation est composé de Pierre Landolt, représentant la famille, de Victor Bischoff et du notaire lausannois Me Olivier Verrey. JJE



Christian Marich: «La Fondation Sandoz sait que l'investissement consenti au Beau-Rivage Palace ne peut être couvert selon les lois habituelles de rentabilité.»

Photos: asl

Assemblée générale de Valais Tourisme

Les nuitées ont augmenté de 6,6% en 1998

Le Valais affiche pour l'exercice 98 une augmentation des nuitées presque deux fois supérieure à celle de la Suisse. Pour Valais Tourisme, qui a tenu son assemblée générale la semaine dernière à Savièse, les efforts doivent être poursuivis, surtout que les catastrophes de l'hiver ont eu des effets néfastes.

DANIELLE EMERY MAYOR

Du 1er novembre 1997 au 31 octobre 1998, le Valais a enregistré 3 995 226 nuitées, soit 247 432 nuitées de plus qu'en 96/97 (+6,6% pour le Valais contre 3,4% pour l'ensemble de la Suisse). Une progression qui est tout à fait réjouissante, même si on sait que les nuitées ne sont pas synonymes de chiffres d'affaires. Cette augmentation concerne aussi le taux d'occupation des lits hôteliers qui atteint 44,8% en hiver et 37% en été. Les taxes d'hébergement ont elles augmenté de 12%. Ce qui permet de déduire que la paratourisme a également profité de cette relance économique.

Valais Tourisme attribue ce mouvement vers le haut à plusieurs facteurs: «En tout premier lieu à la fidélité de notre clientèle suisse et allemande», a expliqué Melchior Kalbermatten, directeur de Valais Tourisme. «Ensuite au réveil des marchés européens, avec un bémol toutefois du côté français et belge. Hausse également des marchés lointains, tout particulièrement avec les Américains et les Japonais, ainsi qu'une forte progression du Sud-Est asiatique.»

Valais Tourisme boucle son exercice 1998 avec un bénéfice de près de 10 000 francs. Quelques dépenses en moins et des recettes en plus: le bon résultat financier de Valais Tourisme l'a obligé à répondre à des questions voilà quelques



Jean-Daniel Mudry (2e à g.), directeur de Sion 2006, a rappelé à l'assemblée générale que les JO étaient une chance énorme pour le tourisme. Il est entouré ici (de g. à dr.) par les trois cadres de Valais Tourisme: Marcel Perren, chef du marketing, Melchior Kalbermatten, directeur, et Yvan Aymon, chef marketing-partenaires.

Photo: L. Missbauer

semaines. «Comme vous l'aurez certainement appris, a relevé Jérémie Robyr, le président de Valais Tourisme, «il n'est pas question de faire des provisions inutiles.» Et le président de Valais Tourisme d'expliquer que ces provisions ont déjà été engagées pour le système de réservation informatisé et pour le nouveau – et plus performant – site Internet qui sera en service dès cet été.

«Tirer profit du pire»

Si ces chiffres réjouissent, il n'en demeure pas moins que le secteur touristique reste fragile, comme le soulignait Jérémie Robyr. «Les événements de cet hiver démontrent la dépendance du tourisme de facteurs très aléatoires et donc la nécessité de mettre en place des structures souples capables de s'adapter à des situations difficiles.» Les nuitées pour le dernier hiver sont parlantes, avec une diminution par rapport à l'hiver 97/98 de

3,04%. Différentes mesures prises avec Suisse Tourisme et avec le soutien financier de l'Etat du Valais ont permis de redresser un peu la barre. «Nous aurons ainsi tiré profit du pire...», a déclaré Melchior Kalbermatten. Cela, bien que

certains secteurs comme les remontées mécaniques ne compenseront pas leurs pertes (près de 35 millions de francs). Heureusement, les perspectives pour l'été et l'automne à venir s'annoncent réjouissantes.

Efficacité sur Internet

«Le web est la source d'information favorite du touriste moderne.» Valais Tourisme est donc en train de réaliser un site attractif et adapté aux besoins des clients, avec l'utilisation de photos panoramiques, de séquences vidéo, de cartes, etc... La plate-forme InfoValais, Suisse Tourisme, Switzerland Destination Management et d'autres associations touristiques assurent une exploitation optimale en échangeant leurs bases de données. Valais Tourisme avec

Valais Incoming veulent proposer une palette complète aux clients, en regroupant les offres proposées par diverses destinations du canton équipées d'une centrale de réservation. Le système centralisé de réservation directe se trouve connecté à d'autres importantes plates-formes et régions touristiques sur le plan national. Et le tout est accessible via Internet, dès cet été, à l'adresse suivante: <http://www.valais-tourism.ch>. DEM

100 ans de Fribourg Tourisme

Un anniversaire fêté au cirque

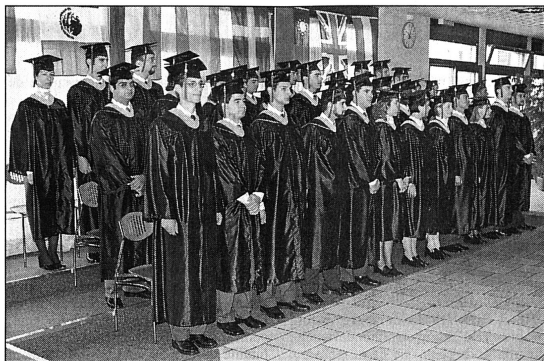
Les 100 ans de Fribourg Tourisme ont été récemment fêtés de façon humoristique lors d'une assemblée générale commémorative qui s'est tenue sous le chapiteau du cirque Nock. Pour l'occasion, le directeur et le président de Fribourg Tourisme s'étaient déguisés en clowns.

Perruque orange, costume vert et cravate jaune, Albert Bugnon, le directeur de Fribourg Tourisme, était méconnaissable sous le chapiteau du cirque Nock. Même constat pour Lorenzo Gerber, président de Fribourg Tourisme, qui avait endossé pour l'occasion un costume d'arlequin, une perruque rouge et un chapeau vert. «Inspirés par ce lieu magique, nous ne nous pouvions pas ne pas nous déguiser en clowns», a notamment relevé Albert Bugnon.

Redevenus sérieux, sans avoir pour autant enlevé leurs costumes de clowns, Albert Bugnon et Lorenzo Gerber ont relevé avec satisfaction que les nuitées hôtelières dans l'agglomération fribourgeoise étaient passées de 99 030 en 1997 à 99 648 en 1998. L'Espace Jean Tinguely-Niki de St-Phalle, pour sa première année d'ouverture, a, quant à lui, accueilli 23 659 visiteurs. Ce nouveau musée et surtout l'ouverture, le 18 décembre 1998, du nouveau centre de congrès Forum Fribourg laissent augurer d'un développement important et durable du tourisme culturel et du tourisme de congrès à Fribourg.

Ces perspectives réjouissantes devraient contribuer à encore mieux fêter les 100 ans de Fribourg Tourisme ces 19 et 20 juin. Ces deux journées, intitulées «Les Journées du tourisme», proposeront différentes attractions: journées portes ouvertes dans les hôtels, jeux et concours, ainsi qu'un brunch géant et des visites culturelles à thèmes. LM

Bluche (VS)



Promotions à l'Ecole des Roches

Quarante étudiants ont reçu leur diplôme de fin d'étude à l'Ecole hôtelière des Roches à Bluche (VS). La cérémonie de promotion, qui s'est déroulée fin mai, a réuni quelque quatre cents personnes, a indiqué l'école. Ces étudiants se sont vu décerner le «Bachelor of Science (Honours) in International Hospitality Management» qui marque de quatre ans d'étude. C'est la deuxième volée d'étudiants à recevoir ces titres académiques. Liste des quinze étudiants ayant obtenu les meilleures résultats de la volée: Alexander Von Pachebel, Allemagne,

moyenne de 5,7; Xavier Navas Winter, Equateur, 5,65; Chopra Shiv Sagar, Inde, 5,6; Nandkumar Awatramani, Inde, 5,53; Francisco J. Herrera Nicolin, Mexique, 5,5; Samantha Mwikali Muna, Kenya, 5,42; Emma Sherman, Suède, 5,41; Rianita Soejono, Indonésie, 5,41; Federica Valentina Consolazione, Italie, 5,3; Rastko Djordjevic, Yougoslavie, 5,27; Milla Puttonen, Finlande, 5,26; Anton Bawab, Jordanie, 5,21; Raffaele Alberto Bennassi, Italie, 5,21; Bonello Julie, Australie, 5,09; Mazen Jardali, Liban, 5,08. (Photo: Dubost) MH

Prodega Heimberg

Ein Fest zum 20. Geburtstag

Die Prodega Heimberg lud zu ihrem 20. Geburtstag Kunden und Gäste zu einem Galaabend im Zirkus Harlekin. Die Prodega hat sich in diesen Jahren vom damaligen Auslieferungslager der Firma Schweizer zum Einkaufszentrum für das Gastgewerbe und den Detailhandel entwickelt.

«Wir sind froh, gibt es die Prodega», sagte Peter Staudenmann, Zentralpräsident von Gastrosuisse. Er erinnere sich gut, als vor 20 Jahren die Schweizer + Co. von der Prodega AG (heute Bon Appetit) übernommen worden sei. Als Thuner Hotelier sei er treuer Kunde der Schweizer AG gewesen, später dann der Prodega. Zwar habe die Prodega die geschäftlichen Grundlagen stark verändert, und obwohl nichts mehr ins Haus geliefert werde, habe ihm das grosse gast-

gewerbeorientierte Sortiment noch mehr entsprochen.

Ein Lob bekam die Prodega auch von der Heimberger Gemeindepräsidentin Margrith Wenger: «Darüber, dass der Prodega-Markt in unserer Gemeinde 48 Arbeitsplätze anbietet, grossen Wert auf Mitarbeiterschulung legt und die Verantwortung gegenüber Ökologie und Umwelt mit einem eigenen Umweltbeauftragten wahrnimmt, freuen sich die Gemeindebehörden besonders.» Massgebend zum heutigen Erfolg habe auch Marcel Herzog beigetragen, der die Prodega seit neun Jahren führt. Die Hoteliers und Wirte liessen es sich nicht nehmen, der Prodega Ehre zu erweisen. Der Galaabend, moderiert von Beni Thurnheer, bot nicht nur Unterhaltung, sondern war auch Plattform für Diskussionen unter Fachleuten. Doch nicht nur Fachleute konnten am Jubiläumsfest teilnehmen: Der Zirkus Harlekin gastierte während fünf Tagen in Heimberg und war auch für die Bevölkerung und die Schulen offen. CK

PEOPLE

Hotellerie

Franz Dietrich tritt wegen Erreichen der Altersgrenze als Verwaltungsratspräsident der Hotel Allegro Bern AG und als VR der Kongress- und Kursaal Bern AG zurück. Dietrich war massgebend an Planung, Bau und Eröffnung des neuesten 4-Stern-Hotels der Stadt Bern beteiligt. Jakob Bartschi aus Muri, VR-Präsident der Kongress- und Kursaal Bern AG, übernimmt nun auch das Amt des VR-Präsidenten der Tochtergesellschaft Hotel Allegro Bern AG. Ebenfalls altersbedingt ist Walter Bosshard aus dem VR der Kongress- und Kursaal Bern AG zurückgetreten. Gleichzeitig wurde Daniel Frei, Generaldirektor der Kongress- und Kursaal AG Bern, zum Delegierten des VR der Hotel Allegro AG ernannt. PK

Gastronomie & Technik

Andrea Gander hat in Basel das Unternehmen Apricon gegründet: Concepting, Training, Coaching und Consulting in Tourismus- und Dienstleistungsunternehmen sind die Schwerpunkte ihrer neuen Tätigkeit. Andrea Gander, vorher Mitglied der GL Gast-rag, Basel, will sich besonders auf persönliche Managementkompetenzen von Führungskräften konzentrieren (Internet: www.apricon.ch). CM

Hôtellerie et tourisme



Philippe Pohier et Alexandra Wacziarg, consultants en hôtellerie, restauration, tourisme et loisirs viennent de rejoindre ATAG Ernst & Young à l'occasion de la création d'un département spécialisé dans le secteur mentionné basé à Genève. Ils interviendront sur toute la Suisse, avec entre autres les missions d'audits, relations opérationnelles et les études de marché et de faisabilité pour de nouveaux projets touristiques. Philippe Pohier bénéficie de quinze années d'expérience en consultant hôtelier en Suisse et à l'étranger. Alexandra Wacziarg, diplômée de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, travaille depuis trois ans dans le secteur du conseil en Suisse. Compte tenu du développement de son activité, cette équipe sera renforcée avec l'arrivée d'une troisième personne dès le mois d'août 1999. LM

Innovationspreise



Ueli Prager als Mövenpick-Übervater

Inge Berger vom Schloss Brunegg, Kreuzlingen, und das Gastkonzept Lily's Stomach Supply, Zürich, sind an der Gala der IG Markengastronomie am 1. Juni mit dem Ueli-Prager-Innovationspreis ausgezeichnet worden. Die beiden Preise sind mit je 5000 Franken dotiert und von Mövenpick gesponsert. Sie werden vergeben an eine herausragende Persönlichkeit sowie an ein neues Konzept.

Die Jury, unter Führung des wort- und schreibgewaltigen Daniel Eggli, verlieh einen ebenfalls mit 5000 Franken dotierten Zusatzpreis ans Mövenpick-Caveau-Konzept (zu erleben im Zürcher Seefeldquartier). Es ist anzunehmen, dass diese Preissumme aus der

«Salz & Pfeffer»-Kasse berappt worden ist.

Ueli Prager war zur Enttäuschung vieler Gäste nicht anwesend, er befand sich segelnd auf hoher See. Aber UP war doch präsent wie nie: Keiner der Redner versäumte es, seinen Innovationsgeist und seine Motivationskraft zu beschwören. So auch Mövenpick-Chef Bruno Schöpfer, der das Rezept für erfolgreiche Gastronomie in erster Linie in der Motivation und im Engagement von Menschen ortete, die andere Menschen beglücken wollten. Auf dem Bild von links: Inge Berger vom Schloss Brunegg, Mövenpick-Chef Bruno Schöpfer, Stefan Tamö und Cello Rohr von Lily's Stomach Supply. (Foto: zvg) PK

Schweiz Tourismus

Rechtliche Schritte eingeleitet

Eine Karikatur in der «Weltwoche» vom 3. Juni zieht rechtliche Folgen seitens Schweiz Tourismus (ST) nach sich. Die Zeichnung zeigt vertriebene Menschen aus Kosovo in einem Flüchtlings-Zeltla-

ger. Dort steht eine farbige Werbetafel mit der Aufschrift: «Bleibt zuhause! Eine Botschaft von Schweiz Tourismus.» – «Wir reagieren aufs schärfste», sagt Susanne Rieder, ST-Pressesprecherin. «Die Karikatur ist für uns absolut unakzeptabel. Sie verletzt die Würde der Vertriebenen und die Persönlichkeitsrechte von Schweiz Tourismus.» CK

Neueröffnung



Neues Media-Café in Bern

An der Berner Zeughausgasse, im ehemaligen BZ-Café, ist am 10. Juni das Medienhaus der Berner-Tagblatt-Mediengruppe (BTM) eröffnet worden. Es ist als Multimedia- und Multiservicecenter sowie als Begegnungsstätte für Mediennutzer und Medienschaffende konzipiert. Die Besucher können bei Kaffee, Snacks und Zeitungslektüre im neuen Media-Café den Puls des Informationsflusses fühlen. Radio extra-Bern ist mit einem Sendestudio vor Ort, und

TeleBärn produziert live Sendungen wie etwa Talkshows. Acht Internet-Stationen sowie Spielkonsolen mit Computerspielen stehen ebenfalls zur Verfügung. Zur Einrichtung gehört auch eine Bühne für Diskussionsrunden, Konzerte und andere Auftritte. Auf Grossleinwand, Plasmabildschirmen und TV-Monitoren können News, Filme und TV-Übertragungen verfolgt werden. Das Media-Café wird von Nilo Nilowitsch geführt. (Foto: zvg) DST

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops

Foires, réunions, workshops

1999
10.08. bis 12.08. RDA-Workshop, Köln
24.08. bis 26.08. Swiss Event'99, Zürich
26.10. bis 28.10. TTW, Montreux
15.11. bis 18.11. WTM, London

Generalversammlungen

Assemblée générale

1999
02.07. Delegiertenversammlung VSB, Rheinfelden
09.09. Generalversammlung STV, Locarno

Ausbildung

Formation

1999
17.08. bis 18.08. Qualitäts-Coach, Muri BE
02.09. bis 03.09. Qualitäts-Coach, Bürgenstock
28.09. bis 29.09. Qualitäts-Coach, Fribourg (français)
06.10. bis 07.10. Qualitäts-Coach, Lausanne (français)
07.10. bis 08.10. Qualitäts-Coach, Thun
18.10. bis 19.10. Qualitäts-Coach, Zürich
11.11. bis 12.11. Qualitäts-Coach, Locarno
02.12. bis 03.12. Qualitäts-Coach, Flims-Laax

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops

Foires, réunions, workshops

1999
14.06. bis 18.06. VINEXPO, Bordeaux
23.06. bis 26.06. Catering world, Frankfurt
01.07. bis 03.07. Tecnomeeting, Barcelona
09.10. bis 14.10. Anuga, Köln
17.10. bis 21.10. IH&RA, Durban
02.11. bis 05.11. Corporate Fashion und A+A, Düsseldorf
03.11. bis 05.11. VSTD-Managementtage, Ascona
05.11. bis 06.11. HSMAI European Conference, Wien
06.11. bis 10.11. Alles für den Gast, Salzburg
10.11. bis 12.11. BRAU, Nürnberg
14.11. bis 18.11. Gäste, Leipzig
19.11. bis 24.11. IGEHO, Basel
20.11. bis 25.11. EQUIP*HOTEL, Paris

Generalversammlungen

Assemblée générale

1999
29.06. Delegiertenversammlung SHV, Flims

Ausbildung

Formation

1999
Juni/Juli
Berufsprüfung 2. Teil
Gastronomiekoch/-köchin, SFG, Weggis
Schriftliche Prüfungen für
Prüfung Fallstudie für
Mündliche Prüfungen für
Küchenchef/in, Produktionsleiter/in,
Restaurationsleiter/in, Hauswirtschafts-
leiter/in, SFG, Weggis

FRONT/KADER

HOTEL ENGEL WÄDENSWIL ZH

Für unseren kleineren Hotelbetrieb mit 3 Restaurants und grossen Bankettmöglichkeiten suchen wir nach Übereinkunft zur Umsetzung unserer grossen Ziele

eine Persönlichkeit mit Charisma als
Betriebsassistenten/-in
Stv. des Geschäftsführers

Aufgabenbereich:
Führung des administrativen Bereichs wie Tagesabschreibung, Korrespondenz, Reservationen Saal, Hotel und Restauration und Controlling. Sie werden unterstützt durch unsere Treuhänderin. Als aktive, innovative/r Gastgeber/in haben Sie vor allem Freude an der Front und organisieren auch gerne Events aller Art. Die kompetente Durchführung von Banketten bis zu 300 Personen bereitet Ihnen keine Mühe. Computerkenntnisse (Word, Excel) setzen wir voraus.
Wenn Sie nach der Kurzinformation immer noch motiviert sind und eine nicht alltägliche Herausforderung annehmen möchten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Heptagon Consulting GmbH, z.H. Herrn G. v. Rickenbach, Postfach 4516, Bahnhofstrasse 28, 6304 Zug, Telefon 079 667 78 65.
114483/394785

HOTEL ENGEL WÄDENSWIL ZH

Wer nichts wagt, gewinnt nichts!

In unser traditionsreiches Kleinhotel mit 3 Restaurants und grossen Bankettmöglichkeiten suchen wir nach Übereinkunft den

innovativen
Küchenchef
sowie

Sous-chef und Chef de partie w/m
Zimmer im Haus möglich, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung.
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
Heptagon Consulting GmbH, z.H. Herrn G. v. Rickenbach, Postfach 4516, Bahnhofstrasse 28, 6304 Zug, Telefon 079 667 78 65.
114483/394785

Kader...

finden Sie mit einem
Anzeiger der **hotel+
tourismus revue**
Tel. 031-370 42 22

Ferienort im Berner Oberland

Erfüllen Sie sich den Traum, Freizeit und Beruf zu verbinden. Kommen Sie ins Berner Oberland! In einem kleineren, bekannten Kur- & Ferienort wird eine interessante Kaderstelle frei. Die Administration des touristischen Zentrums umfasst Aufgaben wie z. B. das Mitarbeiterwesen, Debitoren, Kreditoren FIBU, Hauptkasse, Kurtaxen, Budgets, EDV sowie die Mitarbeit in Projektgruppen. Wir wenden uns daher an eine jüngere Persönlichkeit als

Leiter/in Administration Tourist Center

mit «kommunikativen Fähigkeiten» im Kontakt zu Feriengästen, Persönlichkeiten der Hotellerie, der Gemeinde und des Vorstandes. «Flair für Finanzielles» ist eine weitere positive Voraussetzung. Über die Ziele und Details dieser Position informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Ihr Beraterteam: **Ansgar Schäfer & Cornelia Brugger**

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Telefon 01 87 87 000 - Fax 01 87 87 001 - Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

Weltweite Marktführerschaft und die sichtbaren Erfolge dieses Grosskonzerns im Bereich Dienstleistungen und Servicesysteme sind wichtige Stichworte zu unserem Auftraggeber. «Ihr Gebiet» umfasst den Grossraum **Zürich**. In verschiedenen Objekten, z. B. in Bürogebäuden, Detailhandelsunternehmen usw. werden Unterhaltsreinigungen durchgeführt. Ihre Hauptaufgaben: Führung und Betreuung der Reinigungsteams in den unterstellten Objekten, Sicherung der Qualitätsstandards, Personaleinsatzplanung, Kontrollen, Budgets überwachen, Kundenkontakt & -pflege, Planung und Organisation der Serviceleistungen bei Neukunden sowie enge Zusammenarbeit mit dem Verkauf. Wir wenden uns daher an eine jüngere, führungserfahrene und kommunikative Persönlichkeit als

GebietsleiterIn Cleaning & Maintenance

Eine abgeschlossene Berufsausbildung und gute Kenntnisse der Bau- & Reinigungsbranche wären ideale Voraussetzungen. Fremdsprachen erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit Menschen aus verschiedenen Nationen. Flexible «Frühaufsteher» haben die besten Chancen. Die Anstellungsbedingungen sind ausgezeichnet; die Unternehmenskultur ist beispielhaft. Ein Geschäftswagen, auch zur privaten Nutzung, wird Ihnen gestellt. Über die weiteren Ziele und Details dieser aussergewöhnlichen Position informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Rufen Sie uns an oder senden Sie ganz einfach Ihre Unterlagen mit Foto. **Ansgar Schäfer & Cornelia Brugger**

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Telefon 01 87 87 000 - Fax 01 87 87 001 - Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

human resources
management

EXECUTIVE SEARCH

ASSESSMENTS

FACH- UND
FÜHRUNGSKRÄFTE

E-Mail Kurt.Oehri@hotelstaff.ch

Personalienleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

**hotel
staff**

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

X-TRA
Limmatstrasse 118, 8005 Zürich

• X-TRA Restaurant/Bar:
Limmatstrasse 118, 8005 Zürich

Für das an grossen Club, Konzert-
lokal und Hotel angegliederte
Restaurant mit Bar suchen wir
Stv. Geschäftsführer/in
Der/die Erfahrung in leitender
Funktion, insbesondere der Per-
sonalführung, Schulung und
Administration im Gastgewerbe,
mitbringt.

Wir bieten ein aussergewöhnlich
vielseitiges Arbeitsfeld und interes-
sante Entfaltungsmöglichkeiten.

Eintritt 1. Juni '99 oder n. Vereinb.
Bewerbungen mit Unterlagen an:
X-TRA Limmathaus
Restaurant/Bar, zhd. Peter Keller
Postfach, 8031 Zürich

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

MÖCHTEN SIE SICH SELBSTÄNDIG MACHEN
UND EIN FERIENHOTEL ÜBERNEHMEN?

WIR SUCHEN FÜR EIN FERIENHOTEL IN DER ZENTRALSCHWEIZ
MIT CA. 50 BETTEN UND GRÖßERER RESTAURATION AN GUTER
GESCHÄFTSLAGE IM ZENTRUM EINES BEKANNTEN FERIENORTES
EIN ERFAHRENES

HOTELIER-EHEPAAR

WELCHES INTERESSIERT IST DIESEN BETRIEB ZU ÜBERNEHMEN.
ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT DIESES HOTEL ZU FÜHREN ODER
ZU SEHR VORTEILHAFTEN BEDINGUNGEN ZU MIETEN RESP.
SPÄTER ZU KAUFEN, ALLE OPTIONEN SIND OFFEN. DER BETRIEB
BEFINDET SICH IN EINEM GUTEN ZUSTAND. WENN SIE SICH FÜR
DIESES HOTEL INTERESSIEREN ERWARTEN WIR GERNE IHRE BE-
WERBUNG, WELCHE ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD.

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



Hotel Schloss Wartenstein Bad Ragaz/Pfäfers

Sind Sie an einer Stelle interessiert, wo aktives Mitdenken gefördert, Kreativität gesucht, Ihr Wissen gebraucht und Kompetenz verteilt wird? Unser erfolgreiches, dynamisches Team sucht **per sofort oder nach Vereinbarung**, zur Verstärkung, folgende aktive Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine Jungköche

Besuchen Sie uns, oder verlangen Sie Unterlagen.
Rufen Sie uns an, **Telefon 081 302 40 47**, oder **faxen Sie die Bewerbung 081 302 27 20**.

Schreiben Sie ganz einfach an:
Hotel Schloss Wartenstein
Postfach 164
7310 Bad Ragaz

114538/2810

Adecco HOTEL & EVENT

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

Erleben Sie mit uns Gastronomie der Weltkultur
in einer faszinierenden Umgebung.

17./18. JUNI und 25. JUNI 1999
Millennium-Events in Zürich

Für zwei ausserordentliche Anlässe suchen wir
motivierte und fröhliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
für folgende Positionen

**COMMIS DE CUISINE
CHEFS DE PARTIE
SERVICEANGESTELLTE**

Möchten auch Sie bei diesem Millennium-Event dabei sein?
Senden Sie noch heute Ihre Kurzbewerbung
mit Lebenslauf an Gianni Valeri.

www.adecco.ch



gastronet.ch

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



Die Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1-7
Hotellerie	8-17
International/ Stellengesuche	19

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	18-19
Marché international de l'emploi	19
Demandes d'emploi	19

Adecco HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 3

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

RESIDENT MANAGER

Die elegante Welt der führenden Hotels ist Ihr Zuhause. Ihr Credo ist Professionalität und Leadership, Ihre Motivation ist der Erfolg und Ihr Potential die Zukunft. Für ein führendes Grosshotel in der Deutschschweiz sind Sie für alle Belange der Operation verantwortlich. Führung, Organisation und Kommunikation sind Ihre grössten Stärken; Entscheidungsfreude sowie zielorientiertes Denken und Handeln zeichnen Sie aus. Wenn Sie eine ausbaufähige Herausforderung im internationalen Rahmen suchen, senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen, Passfoto und Handschriftprobe.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

Mit Benni Turnheer plaudern, mit Silvia von Ballmoos flirten und mit Philipp Leutenegger über die Arena fachsimpeln müssen Sie nicht. Ihr Job ist es in diesem bekannten Personalrestaurant in Zürich Bankette und Caterings sowie feine à la carte-Gerichte zu kochen. Wir suchen die initiative und engagierte Fachkraft, die in diesem aussergewöhnlichen Umfeld, ihren Weg ins neue Jahrtausend starten will. Sie sind ein begeisterter Küchenchef mit starken Führungsqualitäten, flexibler Denkweise und unkompliziert in der Umsetzung. Wenn Sie eine vielfältige und ungewöhnliche Stelle suchen, rufen Sie mich an.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

RESTAURANTLEITER

Bedürfnisse erkennen und Wünsche erfüllen stehen im Mittelpunkt dieser Stelle, ebenso wie die vollumfängliche Verantwortung für die betriebswirtschaftlichen Aspekte der Departementsführung. Mit Ihrem Wissen als Fachmann der Restaurationsleitung, strategischer Planung, unternehmerischem Handeln und hohem Qualitätsdenken führen Sie den Restaurationsbereich zielorientiert und motivierend. Dank guten Marktkenntnissen, einer fundierten Ausbildung in der Gastronomie (mit Fronterfahrung) und einem hohen Mass an Dienstleistungsbereitschaft wissen Sie, diese Herausforderung in Zürich mit Bravour zu meistern. Ihr überdurchschnittlicher Einsatz wird auch dementsprechend honoriert. Rufen Sie mich an.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

BETRIEBSLEITER

Für ein umsatzstarkes Selbstbedienungsrestaurant in Basel-Stadt, suchen wir einen verantwortungsvollen und führungserfahrenen Betriebsleiter. Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss, denken unternehmerisch und haben bereits Erfahrungen in vergleichbaren Betrieben gesammelt. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich noch heute an.

Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein international tätiges, renommiertes Dienstleistungsunternehmen im Herzen der City von Zürich suchen wir eine gepflegte, junge

Telefonistin/Réceptionistin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie und sehr guten D/E- und F-Kenntnissen (weitere Sprachen von Vorteil).



Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

114593/38509

Adecco

HOTEL & EVENT

F&B-ASSISTENT w/M

Für drei Viersterne-Hotels mit lebhaftem Betrieb in Bern, Thun und Interlaken suchen wir die fröhlich-orientierte Persönlichkeit mit Organisationstalent. Als Absolvent einer Hotelfachschule mit ersten Führungserfahrungen und ausgeprägtem unternehmerischen Denken suchen Sie einen Karrierestart in einem innovativen Umfeld mit Zukunftsperspektiven. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Bern, Alex Trinkler 031/310 10 10

ASSISTENTIN INTERNATLEITUNG

Sie organisieren gern, haben Flair fürs Administrative und können gut kontrollieren und koordinieren. Sie mögen den Kontakt zu jungen Leuten, verfügen über eine fundierte Ausbildung (KV, Handelsschule, Hotelfachschule) und haben eine offene, fröhliche und flexible Persönlichkeit. Eine nicht alltägliche Herausforderung erwartet Sie im Kanton St. Gallen.

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

SEKRETARIATSMITARBEITERIN

80-100 %

Sie arbeiten gern in einem kleinen Team, sind eine gewissenhafte, ruhige Persönlichkeit und suchen eine Herausforderung mit geregelten Arbeitszeiten oder einen Wiedereinstieg ins Berufsleben. Für das Sekretariat des Hauptsitzes einer mittelgrossen Hotelgruppe suchen wir die charmante und freundliche Unterstützung. Sie haben eine Bürolehre absolviert oder verfügen über gute Praxis an der Réception.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

RECEPTIONISTIN

EU-BÜRGERINNEN

Meetings und Seminare organisieren, internationale Gäste empfangen und betreuen, interessante Unternehmen gewinnen, die Réception mit den vielfältigen Aufgaben zusammen mit einer Kollegin managen... Das ist nur ein Teil Ihrer künftigen Tätigkeiten in einem Schlosshotel am deutschen Bodenseeufer nahe der Schweizer Grenze. Wenn Sie offen sind für Neues, Flexibilität, Organisationstalent und gute Englischkenntnisse mitbringen, dann sind Sie die neue Vertrauensperson.

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

SOMMERSAISON IN GRAUBÜNDEN

Suchen Sie noch die passende Herausforderung für den Sommer? Für ein bekanntes Viersterne-Sporthotel im Kanton Graubünden suchen wir qualifizierte, flexible, fröhliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und junge Kaderleute für Küche, Service und Réception. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und gute Berufserfahrung in der gepflegten Gastronomie. Interessiert? Rufen Sie mich noch heute an. (Saisonbewilligungen sind vorhanden.)

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE m/W

Für ein bekanntes italienisches Spezialitätenrestaurant über den Dächern von Zürich suchen wir einen motivierten, kreativen Chef de partie mit Erfahrung in der italienischen Küche. Sie haben Freude an der saisonalen Frischküche, sind stolz auf Ihre frischgemachte Pasta und möchten Ihre Gäste «come da la mamma» verwöhnen! Rufen Sie mich noch heute an! (Saisonbewilligungen sind vorhanden.)

Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79

HOTEL
WELCOME INN

mit 200 Betten
Schallhemmend erbaut



Restaurant
Kanzlei

Steakroom Amstube Tubeschlag
Clerk's Club Bar Konferenzräume

Gesucht für unser internationales Speiserestaurant nach Vereinbarung

führungssicherer, fröhlich-orientierter

Restaurant Manager (w/m)

Als Gastgeber/Wirt sind Sie zuständig für:

- Führung von drei Restaurants und einer Bar
- Koordination mit Küche
- Lehrlingsausbildung
- aktive Mitarbeit in allen Restaurants

Sie suchen eine/n

- vielseitigen Betrieb
- selbständige Tätigkeit
- verantwortungsvolle Herausforderung

dann freuen wir uns auf Ihre telefonische Kontaktnahme (Telefon 01 814 07 38, Herrn Spitz verlangen) oder Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Welcome Inn, Holbergstrasse 1, 8302 Kloten

114830/17604

DAS INTERNATIONALE ***HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01 814 07 27, Telex 825527

Täglich zufriedene Gäste... könnte dies Ihre Herausforderung sein?

Sind Sie gastfreundlich, kommunikativ und ein Organisationstalent? Haben Sie einen Hotelfachschulabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung und bringen Sie Erfahrung im Bereich Gastronomie, insbesondere Kongressgastronomie und Bankettwesen mit?

Wir suchen auf Herbst 1999 für unser **neues Selbstbedienungsrestaurant mit Seminar- und Bankettäumen in Olten** eine/n

Betriebsleiter/in

Das Aufgabengebiet beinhaltet, nebst der Gesamtverantwortung für den Betrieb, vor allem die Organisation von Anlässen, den Kontakt mit Gästen an der Front, die Angebotsplanung, Personalrekrutierung/-führung und Administration.

Wir wünschen uns eine führungsstarke, qualitätsbewusste Person, welche die Gastgeberrolle sowie die Akquisition und das Verkaufen im «Blut» hat.

Wir bieten Ihnen die Herausforderung, mit einem jungen Team einen Betrieb neu zu eröffnen und zu führen. Weiterbildungsmöglichkeiten, gute Sozialleistungen und eine sorgfältige Einführung sind für uns selbstverständlich.

Wenn Sie eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit in einem fortschrittlichen Unternehmen suchen, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an: **SV-Service, z. Hd. Frau N. Brunner, Garbenstrasse 95, 4052 Basel.**

Offene Stellen des SV-Services finden Sie auch im Internet (<http://www.sv-service.com>)

SV

service

P 114541/378038

THE ZIC ZAC ROCK-GARDEN

Bewegen & Begeistern

Love all, serve all

Im Hinblick auf unsere Expansionspläne Zic Zac suchen wir nach Vereinbarung junge, initiative und kontaktfreudige Persönlichkeiten als

Geschäftsführer/innen

Infolge interner Beförderung des Geschäftsführers per 1. Juli auch nach Basel.

Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbstständigkeit und alle Entwicklungsmöglichkeiten einer expandierenden Unternehmung.

Sie haben eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen. Gastgewerbliche Ausbildung und Führungserfahrung sowie ausgeprägter Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde Aufgabe erfolgreich zu meistern.

Take the Chance, im **ZIC ZAC Rock-Garden** in ein nicht alltägliches Umfeld einzusteigen.

Together - We save the World

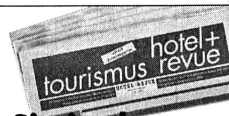
Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:



Kramer Gastronomie
z. H. Herrn Andreas Marti,
Direktor
Förribuckstrasse 181,
8005 Zürich



114298/376787



Inserieren Sie in der...

... über Telefax 031 370 42 23

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Réception: Gäste empfangen ist Ihr Können und Ihre Aufgabe. Den administrativen Teil erledigen Sie im Nu, denn moderne Hilfsmittel stehen Ihnen zur Verfügung. D, E, F sind für Sie keine Fremdsprachen. Mit oder ohne Erfahrung melden Sie sich jetzt in Zürich.

Sous-Chef: Sie sind kreativ und vor allem haben Sie Freude an Ihrem Beruf. Als Fachmann, der die Geheimnisse des Kochens längstens erlernt hat, sind Sie bei uns herzlich willkommen. Wenn Sie zudem noch weiterkommen wollen, dann sollen Sie sich in Zürich oder Basel melden.

Gouvernante: Für einen schönen und grossen Betrieb mit in der Stadt suchen wir Sie, die Fachkraft mit Führungsqualitäten und Organisationstalent. Sie sollen bereits Erfahrung in ähnlicher Position vorweisen. Melden Sie sich jetzt bei uns in Zürich.

Sales: Sie wissen die Sache an den Mann zu bringen. Erfolg ist für Sie wichtig. Kommunikation ist Ihre Welt. Sie stehen für Ihren Betrieb ein und haben seine Vorteile gerne hervor. Als Frau oder Mann mit Interesse und Erfahrung in ähnlicher Position melden Sie sich jetzt in Zürich, Basel oder Luzern.

Chefin de Réception: Sie sind Anlaufstelle für Gäste, Mitarbeiter und nicht zuletzt den Chef. Ob Ferien- oder Semingäste, die perfekte Dienstleistung ist Ihnen wichtig. In Basel erfahren Sie mehr über die interessanten Jahresstellen in Gstaad und Nähe Biel.

Geschäftsführer-Assistentin: Ihre Ausbildung und Erfahrung wollen Sie an der Front und in der Administration umsetzen. Sie wollen auch dazu lernen, um den nächsten Schritt in Ihrer Karriere machen zu können. Wir haben die richtigen Stellen in Zürich und Basel.

Geschäftsführerin: Inmitten der Altstadt von Luzern einen bekannten, erfolgreichen Betrieb managen, das reizt Sie. Sie können sich im Rahmen eines erfolgreichen Konzeptes bewegen und doch eigene Ideen in der Kundenbindung und Mitarbeiterführung umsetzen. Für nähere Infos melden Sie sich in Luzern.

Geschäftsführerin oder Paar: Mittlerer Hotelbetrieb (70 Betten, 60 Pl. Rest. und Saal) im Kanton Uri sucht ab sofort die erfahrene Persönlichkeit, die mit Herz, Seele und praktischem Denken den Betrieb weiterführt. Wir erwarten gerne Ihren Anruf in Basel.

Surfen Sie bei uns vorbei: Im Internet <http://www.gastronet.ch> finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Schweizer Gastronomie mit über 250 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

★★★★ AMBASSADOR

Das Hotel Ambassador ist ein modernes, internationales Erstklass-Businesshotel mit 45 Zimmern, im Herzen der Stadt Zürich.

Sie suchen: eine abwechslungsreiche, selbständige, verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionistin

den Umgang mit Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien und aufgestellte Kollegen/-innen.

Wir suchen: per Juli 1999 oder nach Vereinbarung eine junge, motivierte Frau, die bereits Erfahrung an der Réception gesammelt hat und sich in D, E, evtl. F verständigen kann.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Personalhaus anbieten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Personalverantwortlicher
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 261 76 00
Fax 01 251 23 94

114554/98810

Salem Spital des Diakonissenhauses Bern



Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

„Gastlichkeit heisst Wohlbefinden – Zum Wohlbefinden von Patienten, Angehörigen, Besuchern und Mitarbeitenden trägt eine gastliche Ambiance im Haus viel bei. Wir bieten gepflegte, komfortable, neuzeitlich ausgestattete Räumlichkeiten an. Unsere Einrichtungen sind benutzerfreundlich und entsprechen auch den Bedürfnissen kranker und behinderter Menschen. Wir legen grossen Wert auf eine ausgewogene, nach neuesten Erkenntnissen zusammengestellte, gesunde Ernährung. Ein gepflegter, freundlicher Service, vielfältige Auswahlmöglichkeiten und individuelle Betreuung sind uns wichtig. Die hervorragende Lage unseres Spitals und die gepflegte Parkanlage bieten unseren Patienten, Gästen und Mitarbeitenden Ruhe und Erholung.“
(Aus Leitbild Salem-Spital)

Auf den 1. September 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/einen

Leiterin/Leiter Bereich Hotel

- Das Salem-Spital
- ist ein Privatspital mit Belegarzsystem
- umfasst rund 160 Akutkrankenbetten in verschiedenen medizinischen Disziplinen
- beschäftigt über 400 Mitarbeitende
- produziert täglich gegen 1'000 Mahlzeiten für Patienten, Mitarbeitende, Heimbewohner und Diakonissen

Die Leiterin / der Leiter Bereich Hotel ist verantwortlich für die Abteilungen Küche, Café, Room-Service, Hausdienst und Wäsche/Textilien mit insgesamt 120 Mitarbeitenden.

Diese anspruchsvolle Stelle möchten wir einer Persönlichkeit anvertrauen, die in der Lage ist, die heutigen und zukünftigen Anforderungen an einen modernen geführten Spitalbetrieb zu erfüllen. Dazu gehört Sensibilität im Erkennen der Ansprüche unserer Patienten, die als Gäste und als Kunden neben einer professionellen Pflege und Behandlung auch eine gehobene Hotelleistung erwarten. Neben einer fundierten Ausbildung (Kaderausbildung in der Hotelbranche, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin o.ä.) mit entsprechender Berufserfahrung, wenn möglich in Hotellerie und Spitalwesen, gehören ebenso unternehmerisches, vernetztes Denken und Handeln, persönliche Reife, Kommunikationsfähigkeit, Führungsqualitäten, strategisches Denken, betriebswirtschaftliche Kenntnisse (z.B. Projektmanagement), Motivationsfähigkeit, aber auch Humor und Herz dazu.

Wir freuen uns, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen. Herr Eduard Haeni, Spitaldirektor oder Herr Renzo Casanova, Leiter Personalwesen, geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an das Personalwesen.

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

IF 114532/27009

NOSTALGIE ORIENT EXPRESS

ISTANBUL
TRAIN DE LUXE

Für unsere nostalgischen Züge
suchen wir nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/innen

Wenn Sie ein fundiertes Wissen im Gastgewerbe besitzen, die Muttersprache Deutsch ist, Kenntnisse in Englisch und (oder) Französisch haben, dann können wir Ihnen einen abwechslungsreichen Job auf Teilzeitbasis bieten.

Alles weitere erzähle ich Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

reisebüro mittelhurgau/Orient-Express
Herr Per-Christian Kinast
Lagerstrasse 98, 8021 Zürich
Telefon 01 242 75 28, Fax 01 242 75 15
E-Mail: nioezh@access.ch

114532/402007

IKEA macht Spass.

Du bist gut organisiert und dennoch zupackend und lässt dich gleichermassen von unternehmerischen wie mitarbeiter- und kundenbezogenen Überlegungen leiten.

Du bist so wie wir: **einfach – anders.**

Als

AbteilungsleiterIn – Restaurant

hast Du uns gerade noch gefehlt.

Als Mitglied der Leitungsgruppe eines unserer Einrichtungshäuser in Lyssach, Spreitenbach oder Dietlikon unterstützt du die Gesamtzieleerreichung aktiv und trägst zur Weiterentwicklung des Unternehmens bei. Dabei übernimmst du in Deiner Funktion besonders die Verantwortung für unsere Restaurantsbetriebe wie Selbstbedienungsrestaurant, Bistro, Shop mit Schwedischen Produkten und dem Mitarbeiterrestaurant.

Zusammen mit deinen Mitarbeitern setzt Du unser kulinarisches Konzept um, sorgst für eine hohe Qualität der angebotenen Produkte und Dienstleistungen sowie für eine angenehme Atmosphäre. Damit trägst du massgeblich dazu bei, dass sich unsere Kunden bei uns wohl fühlen und ihr Besuch zu einem Erlebnis für die ganze Familie wird.

Du hast die Hotelfach- oder Wirteschule erfolgreich abgeschlossen und Führungserfahrung im Gastgewerbe. Du hast gründliche betriebswirtschaftliche Kenntnisse die es dir ermöglichen, die wirtschaftliche Verantwortung für diese komplexe Einheit zu tragen. Du handelst selbstständig sowie engagiert und findest einen leichten und direkten Zugang zu Mitarbeitern, Kunden und Kollegen. Deine Arbeitszeiten richten sich nach den Ladenöffnungszeiten des Einrichtungshauses.

Du teilst zudem unsere Begeisterung für Trend- und Einrichtungsfragen? Dann sollten wir Ernst machen!

Ich freue mich auf Deine Bewerbung
Gabriele Scattolo, Personalchefin Schweiz,
Landesorganisation, IKEA AG, Industriestrasse 186,
8957 Spreitenbach, Tel. 056/417 42 79,
e-mail: scattolo.gabriele@memo.ikea.com



Die richtige Einstellung.

P 114511/389585

Für ein Dreisterne-Hotel-Restaurant in **Flims GR** suchen wir

Direktor

(evtl. Direktions-Ehepaar) mit Stellenantritt auf die Wintersaison 1999/2000 hin, in Jahresstelle.

Das Hotel verfügt über 27 Zimmer mit 47 Betten; der Restaurationsbetrieb weist 70 Sitzplätze auf; der Wellnessbereich besteht aus finnischer Sauna, türkischem Dampfbad, Whirlpool und Solarium; grosse Terrasse und Liegewiese.

Wir erwarten von Ihnen insbesondere eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, erfolgreiche praktische Erfahrung in ähnlichen Betrieben und die Bereitschaft zu dynamischer, vorwärtstreibender Betriebsführung mit viel Eigeninitiative; Marketing-Kenntnisse und -Praxis sind erwünscht.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte bis spätestens 30. Juni 1999 an folgende Adresse:

lic. iur. Andrin Perli
Postfach 545, Guggelstrasse 16, 7002 Chur
Telefon 081 252 04 40

114590/395933

Endlich Ferien. Ihre Schweiz.



DIREKTOR / DIREKTORIN SCHWEIZ TOURISMUS

Als Gesamtleiter dieses modernen touristischen Marketingunternehmens sind Sie verantwortlich für die Weiterentwicklung und Umsetzung der ergebnisorientierten Marketing- und Führungsstrategie. Gemeinsam mit Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern finden Sie innovativ und kreativ immer wieder neue Wege, die Destination Schweiz von der Konkurrenz abzuheben. Sie suchen aktiv das Gespräch mit Ihren Partnern aus Tourismus, Wirtschaft und Politik im In- und Ausland. Sie haben die Gesamtzusammenhänge im Blick, können Abhängigkeiten rechtzeitig abschätzen und entsprechende Massnahmen und Aktivitäten auslösen und durchsetzen. Durch Ihre unternehmerische Erfahrung vertreten Sie glaubwürdig und überzeugend die touristische Marke und das Angebot Schweiz gegenüber Partnern und Öffentlichkeit.

Diese äusserst verantwortungsvolle, exponierte, vielfältige und komplexe Aufgabe verlangt ein Höchstmass an Fachwissen und Erfahrung in den Bereichen Marketing (vorzugsweise aus der Tourismusbranche), Betriebswirtschaft, Finanzen, EDV und Personal. Ihre hohe Führungs-, Sozial- und Kommunikationskompetenz haben Sie in einer Funktion mit ähnlichem Stellenwert erfolgreich bewiesen. Ihre Motivationskraft und Ihre Verhandlungskompetenz befähigen Sie, gegenüber Gesprächspartnern aller Stufen des In- und Auslandes erfolgreich aufzutreten. Strategische und konzeptionelle Fähigkeiten sind in dieser Funktion unabdingbar. Verhandlungssicheres und routiniertes Englisch sowie die gute Verständigung in den Landessprachen Deutsch, Französisch und Italienisch sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Ihr Auftreten in der Öffentlichkeit und Ihr Umgang mit den Medien weisen Sie als gewinnende Persönlichkeit aus. Ihre tiefen Kenntnisse der wirtschaftlichen, politischen und kulturellen Strukturen unseres Landes ermöglichen Ihnen ein flexibles Agieren in jeder Situation.

Schweiz Tourismus ist sehr erfolgreich im Markt etabliert und will diese Position weiter festigen und ausbauen. Ergreifen Sie die Chance und nehmen Sie die Herausforderung an!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit dem Vermerk „Persönlich/Vertraulich“ an den Präsidenten von Schweiz Tourismus, Dr. Dick F. Marty, Postfach 2401, 6901 Lugano.

SWISS HOLIDAY PARK

VIERWALDSTÄTTERSEE

HOTEL & KONGRESS-CENTER • ERLEBNIS-BÄDER • SPORT & WELLNESS-RESORT

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie!

SWISS HOLIDAY PARK – liegt auf einer herrlichen Sonnenterrasse oberhalb des Vierwaldstättersees. Als grösster Ferienpark der Schweiz sind wir ein Begegnungsort für aktives und breitgefächertes Freizeitvergnügen sowie Businessactivities, verbunden mit anspruchsvoller Gastronomie.

Nach 2 1/2-jähriger Tätigkeit wird sich unsere

HUMAN RESOURCES MANAGER/IN

Ende August beruflich verändern, so dass es diese Position neu zu besetzen gilt.

Damit wartet eine äusserst interessante, vielfältige und selbständige Aufgabe auf Sie. Als Executive Team Member sind Sie direkt dem General Manager unterstellt. Sie werden mit dem gesamten Spektrum der Personalarbeit konfrontiert: Personalrekrutierung, -betreuung, -administration, Lohnbuchhaltung und Versicherungswesen sowie Koordination von Aus- und Weiterbildung. Im weiteren unterstützen Sie die Abteilungsleiter in Ihren Führungsaufgaben, tragen Verantwortung für die interne Kommunikation unserer zirka 180 Mitarbeiter/innen und treten als Verbindungsstelle zu den Behörden und Sozialpartnern auf.

Die Position fordert in vollem Masse Ihre Sozialkompetenz, Belastbarkeit, Eigenmotivation, Dienstleistungsbereitschaft, Diskretion und Loyalität sowie Durchsetzungskraft. Fundierte praktische Erfahrung im Personalwesen und in Führungsaufgaben, gute PC-Anwenderkenntnisse sowie Stilsicherheit in Deutsch und gute Englischkenntnisse setzen wir voraus. Vorzugsweise sind Sie bereits mit dem «Mirus» Personalsystem vertraut.

Fühlen Sie sich angesprochen? Frau Vicari oder Herr Strässle geben Ihnen gerne nähere Auskünfte über diese mit allen erforderlichen Kompetenzen ausgestattete Position. Ansonsten freuen wir uns auf Ihr aussagekräftiges Bewerbungsdossier.

114640/384637

SWISS HOLIDAY PARK, Vierwaldstättersee – 6443 Morschach
TELEFON 041 825 90 50, FAX 825 50 80
shp@centralnet.ch, http://www.shp.ch

wanted

SPORTHOTEL SIGNINA****, LAAX

Für Sportfans ist die folgende Stelle 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

2. Chef de réception (CH)

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

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Sporthotel Signina, Frau M. Cathomen, 7032 Laax
(Telefon 081 927 90 00 – Frau M. Schwab, Chef de réception).

114539/17804

weissearena



MONGOLIAN BARBECUE

Für unseren wunderschönen Betrieb in Zug suchen wir per sofort

Geschäftsführer- assistentIn

Sind Sie motiviert, schätzen ein junges, dynamisches, aufgestelltes Team und setzen gerne Ihre Frontqualitäten ein?

Dann freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung:

HAN MONGOLIAN BARBECUE

Frau Carina Evers
Baarerstrasse 63
6300 Zug

P 114587/395971



Planen Sie Ihre Zukunft mit uns!

Direktions(ehe)paar

Für einen der schönsten Restaurationsbetriebe im Raume Berner Oberland suchen wir ein vollmotiviertes (Ehe)paar mit einem erfolgreichen Leistungsausweis und starker Führungserfahrung, vorzugsweise in den Bereichen gepflegte (Gross)Restaurations/Confiserie. Es bietet sich engagierten Gastgeberpersönlichkeiten, die ausserordentliche Chance, einen der renommiertesten Betriebe dieser Gegend in Direktion zu übernehmen. Eintritt: Spätherbst 1999.

Betriebsassistent/in

Eine richtige Allroundstelle für eine flexible Bewerberin mit Erfahrung: Service/Administration/Reception erwartet Sie in einem kleinen, aber feinen Hotel im Appenzel, sowie im Raume Aarau/Olten.

Geschäftsführerassistent/in

Stadt Zürich – trendige «In-Betriebe», mitten in der Stadt, sowie am Flughafen, suchen jüngere Karriereleute, die nach der Hotelfachschule ihre Karriere fortsetzen möchten.

Chef de service/Maitre d'hôtel

...und jeder Gast ein König: Unter diesem Motto suchen Top-Betriebe in Zürich/Zürichsee und Basel den Gastgeber, der seinen Beruf nicht nur als Job, sondern als Berufung ansieht und stets «für das Tüpfli auf dem i» besorgt ist.

Generalgouvernante

Eine ganz spezielle Stelle, in einem der schönsten Hotels mit hervorragender Restauration am Zürichsee. Wir suchen die versierte Hauswirtschaftsleiterin, welche alle Bereiche: Etage/Office/Economat und Lehrlingsausbildung übernimmt.

Leiter/in Stewarding

*****-Hotel in der Stadt Zürich. Wenn Planung, Organisation und ein perfektes Funktionieren der Rückwärtigen Dienste Ihre Stärke ist, dann muss Sie diese Stelle interessieren.

Küchenchef

- > Eine renommierte Klinik im Raum Basel sucht den kreativen Gourmet-Chefkoch mit Zuneigung für qualitativ hochstehende Kompositionen aus der vegetarischen, Vollwert/Demeter- und Diätküche (wenn möglich eidg. dipl. mit Lehrmeisterausweis).
- > Für einen sehr lebhaften, zukunftsorientierten Betrieb in Luzern suchen wir einen einseitigen, organisatorisch starken und belastbaren Fachmann mit Freude an der Fischküche, der trotz grossen Umfangs seine Aufgaben mit Kreativität und Liebe zum Detail wahrnimmt.
- > Pfliffiger moderner Betrieb mit vielseitiger Restauration und grosser Bankettabteilung in Bern freut sich auf den erfahrenen «zweiten Mann» im jungen Team.

Sales Managerin

- > Für ein interessantes Haus im Berner Oberland, tätig sowohl als Geschäfts- wie Ferienhotel, betreuen Sie den ganzen Markt Schweiz und helfen zudem noch in der Marketingabteilung mit. Jüngere Kandidatin mit entsprechender Ausbildung oder Abschluss Hotelfachschule und Verkaufsfähigkeit.
- > Für eine führende Hotelgruppe in der Nordwestschweiz suchen wir eine Dame mit Erfahrung in der Salesabteilung, welche eine etwas grössere Aufgabe mit sehr interessanten Zukunftsperspektiven sucht.

Réceptionist/in

Für renommierte Hotels in der ganzen Schweiz suchen wir aufgestellte Empfangsmitarbeiter/innen, die über entsprechende Erfahrung (mind. 1 Jahr oder Hotelfachschule) verfügen und diesen Bereich noch vertiefen möchten. Ganze Schweiz.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: diskret – professionell – kostenlos

HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91
E-Mail: info@horega.ch

114615/208191



In unser Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte, erfahrene

Réceptionistin (D, E, F)

Haben Sie Freude an internationaler Kundschaft und helfen Sie gerne ab und zu im Service mit, dann sind Sie die gesuchte Mitarbeiterin.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

HOTEL METROPOL
Franziska und Gabriel Taugwelder
3920 Zermatt
Telefon 027 966 35 66

114368/3925

Gut frequentierter Hotel/Restaurationsbetrieb nahe Luzern sucht motivierten, kreativen, jungen

Sous-chef

welcher Freude am schönen Kochen hat.

Sie erreichen uns unter Chiffre 114596, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

114596/138240

Marerestaurant

in der Stadt Luzern sucht für das neu-eröffnete Restaurant Mare

Sous-chef

sowie

Commis

per sofort oder nach Übereinkunft.

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.
Tel. 041 410 77 00 (Herr Röthlin oder Frau Berry verlangen).

114530/402336

Sind Sie fit für eine schöne, verantwortungsvolle, gelegentlich auch einmal etwas hektische Aufgabe?



Bar • Restaurants • Konferenz- und Seminarort

In unser mittelgrosses Stadthotel mit vielseitigen Restaurationsbetrieben suchen wir nach Vereinbarung folgende qualifizierte MitarbeiterInnen:

Sous-chef Chef de partie

Wir bieten Ihnen in unserem Ganzjahresbetrieb interessante Aufgaben und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, sondern senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto (Ausländer nur mit Bewilligung B, C oder Grenzgänger), oder rufen Sie uns doch einfach an.

Hotel Sistar, Frau A. Kuhn, Breitfeldstrasse 9, 9015 St. Gallen, Telefon 071 314 71 71.

114632/187143

Ihre Stelle bei der hotel + tourismus revue



Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams

Inseratendisponentin/ Inseratendisponent

Ihr Aufgabenbereich umfasst: Entgegennahme von Anzeigenaufträgen, Verarbeitung am Bildschirm, Erstellung der Manuskripte, Erscheinungskontrolle, Rechnungsversand.

Wir wünschen uns eine Person mit: Sehr guten Französischkenntnissen in Wort und Schrift, kaufmännischer oder gleichwertiger Ausbildung. Idealerweise 20 bis 25, PC-Erfahrung (Winword, Excel), Flexibilität und Verantwortung.

Wir bieten: 5 Ferienwochen, 42-Stunden-Woche, gleitende Arbeitszeit.

Interessiert? Ihre Stelle bei der hotel + tourismus revue?

Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Eva Bürgi, hotel + tourismus revue.



Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 42 22
Postfach 031 370 42 23
3001 Bern Telefax Redaktion 031 370 42 24
E-Mail info@htr.ch
Internet http://www.htr.ch

110000/04725

SUVRETTA

SIE SIND NICHT WIE DIE ANDERN.

Wir auch nicht.

SIE SIND BESSER – ODER WOLLEN
ES WERDEN.

Wir auch – mit Ihrer Hilfe als

DIREKTIONSASSISTENT

(ab Spätsommer/Herbst oder nach Vereinbarung)

Sie sind bereit, mit Freude und Engagement Gästewünsche umzusetzen, Veranstaltungen zu organisieren und zu betreuen.

Sie kennen sich aus im operativen Bereich und verstehen es, betrieblich gesetzte Standards zu sichern und zu erhalten.

Sie sind mitverantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf im F&B-Bereich und dessen Organisation.

Sie wirken gestalterisch mit am gastronomischen Gesamtkonzept und der Gästeunterhaltung.

Sie haben eine fundierte Berufsausbildung und das Diplom einer anerkannten Hotelfachschule. Sie sind interessiert an einem einmaligen Stellenangebot und einer ausbaufähigen Kaderposition, verfügen über ein bopes Mass an Qualitätsbewusstsein und arbeiten zielbeusst an Ihrer Karriere.

SIE WOLLEN ETWAS ERREICHEN
ZUSAMMEN MIT UNS.

Rufen Sie uns an: Telefon 081 832 11 32. Herr Peter Korn erzählt Ihnen mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Hotel!

114472/34096

HOUSE



ST. MORITZ

hotel staff

human resources management

Wir sind die Personaldienstleistung mit den drei Grundlagen: Flexibilität, Mobilität, Rentabilität.
«Die richtige Person zur richtigen Zeit im richtigen Umfeld»

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams den unternehmerisch denkenden

PersonalberaterIn

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

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

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

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

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

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

Personaldienstleistungen für Hotellerie,
Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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



Erfolg! Auch Ihr Ziel?

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

Chef de service

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

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

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



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

114345/41327



Berns begehrtestes Restaurant...

Vor 6 Monaten haben wir unser Lokal eröffnet.
Seither kommen wir nicht zur Ruhe.

Lust auf was Neues?

Zur Unterstützung des bestehenden Teams
suchen wir begeisterte Gastronomen:
Jungkoch und Chef-de-partie (m/w)
Service-MitarbeiterIn

Garantiert spannend...

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Lebenslauf und Foto.

Restaurant Markthalle AG
Karin Brenzikofner
Leiterin Personalwesen
Bubenbergrplatz 9, 3011 Bern
Telefon 031 329 29 20
karin.brenzikofner@markthalle-bern.ch



Wollen Sie erfolgreich sein...

ja...???

wir wollen es sein, darum
suchen wir Sie...

Zur Unterstützung unseres Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokalitäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef entremetier

dem es richtig Freude macht, eine abwechslungsreiche und kreative Küche auf hohem Niveau zu führen.

Chef garde-manger

der seine kleinen und grossen Gäste mit seinen gluschtigen und kreativen kalten Gerichten in eine kleine Märchenwelt versetzt.

Chef pâtissier

dem es richtig Freude macht, eine abwechslungsreiche und kreative Pâtisserie auf hohem Niveau zu leibrieren.

Chef de rang

herzliche Servicemitarbeiter/innen mit eigener Station und denen es richtig Spass und Freude macht, in der Gastgeberrolle zu sein.

Wenn Sie zu den Schlossgeistern gehören möchten und eine sichere Dauerstellung mit viel Anerkennung und freundlichem Klima suchen, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Bewilligungen sind vorhanden.

Landgasthof Schloss Böttstein
Fam. E. u. M. Rütschli,
Hoteller SHV/VDH
Schlossweg 20, 5315 Böttstein
Telefon 056 269 16 16
Fax 056 269 16 66

114578/5312

D A C A R L O R I S T O R A N T E

Italienisches Restaurant in der Stadt
Bern sucht ab sofort

Geschäftsführer-Assistent
50-100 %.

Interessenten melden sich bei
Herrn G. Masullo, Telefon 031 381 18 18
P 114554/4189

Es gibt Wege, die führen an Mövenpick vorbei... aber wenn Sie unsere Ansicht teilen, dann finden sich unsere Wege bestimmt.



Das grösste Bankett- und Kongresshotel im Raum Zürich, mit 149 Zimmern, 4 F&B Outlets und Bankettanlässen/Caterings bis zu 1500 Personen, sucht zur Verstärkung des Küchenteams per Mitte Juli 1999 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter / Teamplayer:

einen

Chef Hotel-Pâtisserie f/m

Diese Position richtet sich an eine junge, innovative und kreative Persönlichkeit, welche eine fundierte Ausbildung mitbringt. Sie sind ein Organisator, Teamleader und pflegen die Liebe zum Detail. Convenience Produkte sind für Sie perfekte Hilfsmittel um aus jeder süßen Idee eine Augenweide zu zaubern. Sie haben bei uns das Zepter der Pâtisserie in der Hand.

einen

Chef de partie f/m

Sie sind der Dirigent in der marktfrischen Küche des Restaurant Schmitte Grill. Sie kreieren das Angebot und kaufen Ihre Produkte selbständig ein. Unsere internationale Kundschaft lässt sich gerne von Ihren kreativen Köstlichkeiten verwöhnen. Was wir von unserem Dirigent erwarten, ist Berufserfahrung und eine ausgeprägte Liebe zum Beruf.

Interessiert? Dann rufen Sie mich an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Ich freue mich, Sie persönlich kennenzulernen.

Mövenpick Hotel Regensdorf AG
Josef Knutti
Zentrum, 8105 Regensdorf
Tel. 01/ 871 58 70
Fax. 01/ 871 58 85
E-Mail: josef.knutti@moevenpick.ch



P 114599/261

Rothorn

Sommer in den Bergen?

Sommer auf der Heide!

Für unsere Gastronomiebetriebe
auf dem Berg (Restaurant) und im Tal (Hotel)
suchen wir für eine lässige Sommersaison

aufgestellte Chefs de Partie w/m

Wir werden Ihnen beweisen,
was ein Sommer in den Bergen alles zu bieten hat.
Also auf geht's,
Bewerbung mit Lebenslauf und Foto einpacken
... und ab die Post!

PSST, ES LOHNT SICH!

Herr Giuliano Valsecchi freut sich,
Sie kennenzulernen.



HOTEL LA PALANCA
Val Sporz
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 31 31

113983/19577

VERKAUF

E L R O

Grossküchentechnik

- Sie
- sind gelernter Koch, eventuell mit Weiterbildung zum Diätkoch,
 - sind kommunikativ und verfügen idealerweise über Lehr- bzw. Unterrichtserfahrung und sind es gewohnt, vor Publikum - auch in französischer und englischer Sprache - zu präsentieren,
 - arbeiten gerne selbständig,
 - sind bereit, im In- und Ausland Kunden zu besuchen und an Messen teilzunehmen,
 - sind 30 bis 45 Jahre alt.

Wir suchen einen

Demokoch / Fachinstructor zur Verkaufsförderung unserer Geräte

Ihr Aufgabenbereich umfasst

- Vorführen der ELRO-Apparate in eigener Demonstrationsküche
- Aufzeigen der vielseitigen Einsatzmöglichkeiten
- Instruktion der Kundschaft vor Ort nach der Endmontage / Übergabe unserer Geräte
- Anregen von Konstruktionsverbesserungen und Mitarbeit bei Neuentwicklungen

Wir sind

ein erfolgreiches schweizerisches Industrieunternehmen mit rund 150 Mitarbeitern. Wir entwickeln und produzieren technologisch anspruchsvolle Apparate für die Verpflegungsindustrie und exportieren unsere Produkte weltweit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an ELRO-WERKE AG, Herr Dr. A. Zimmermann, Personalleiter, Wohlerstr. 47, 5620 Bremgarten (056 / 648 91 11).

P 114601/29948

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 souhaitez. 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
597	Hilfssköchin	22	MK	B	Sept.	D	Solothurn/Olten
598	Hilfssköchin	19	CH	CH	Sept.	D	Aarau/Olten
599	Hilfssköchin	19	YU	B	Aug.	D	Solothurn/Olten
600	Hilfssköchin	19	YU	C	Aug.	D	Solothurn/Olten
601	Hilfssköchin	20	CH	CH	Sept.	D	SO, Thal/Gäu
607	Commis de cuisine	19	CH	CH	Sept.	F/D	Deutsch-CH
609	Hilfsskoch	39	FR	A	sofort	F/E/D	West-CH
610	Koch-Aushilfe	37	AT	A	Juli	D/F/E	
611	Koch	26	GB	A	sofort	E/D	
621	Sous-chef	33	AT	A	sofort	D/E	
622	Chef de partie/50 %	34	CH	sofort	D/F/E		Biel + Umgeb.
624	Köchin	31	DE	A	sofort	D	Pers.-Rest., AG
625	Chef pâtissier	28	CH	sofort	D/E		4*-Hotel
628	Hilfsskoch	21	CH	Aug.	D/S		Bern

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
593	Commis de rang	41	IT	A	sofort	D/I	Saisonbetrieb
602	Chef de rang	37	IT	A	sofort	I/F/D	4*-5*-Hotel, VS
604	Chef de service	47	CH	sofort	D/E		
606	Anfangssefa	22	CH	Juli	D/F/E	VS	
608	Bar/Service	26	CH	n. Ver.	D/F/E	4*-Hotel, W'thur	
614	Sefa	23	DE	A	sofort	D/E/I	Ost-CH
615	Kellner	43	AT	A	Juli	D/E	LU/ZH
616	Chef de rang	41	DE	A	sofort	D	Deutsch-CH

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
592	Réceptionsprakt./w	26	FR	A	sofort	D/F/E	
594	Anf. réceptionist	32	IT	A	sofort	I/D/F	TI
595	Aide du patron	33	CH	Aug.	D/E	Thun/BE-Oberl.	
596	Réceptionsprakt./w	20	CH	Sept.	D/I	FR/West-CH	
603	Betriebsassistent	34	CH	sofort	D/F/E	BE/TI	
620	F&B-Praktikant	49	IT	C	sofort	I/D/F	3*-5*-Hotel, TI
623	F&B-Manager	31	DE	C	sofort	D/E	ZH/BS
629	Réceptionist	19	CH	sofort	D/E/F	Biel/Seeland	
630	Anfangsrecept./w	19	CH	Aug.	D/F/E	Ost-CH/GR	
631	Réceptionist	30	DE	A	sofort	D/F/E	Bern + Umgeb.
633	Réceptionist	32	CZ	B	sofort	D/F/E	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
591	Hofa	24	IT	C	n. Ver.	D/F/I	2*-3*-Hotel, ZH
619	Hausw'angest./w	22	CH	Sept.	D/F/E	Winterthur + Umgeb.	

- 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)

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.

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 = mitte/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

HOTELLERIE

041 227 40 27

Temporär- und
Dauerstellen

Fachkräfte

Kader

Assessments

Rufen Sie uns an!

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIEJob in AG
Morgartenstrasse 1
6003 Luzern
Tel. 227 40 27
e-mail: info@job-in.ch
Internet: www.job-in.chHOTEL VON
DOMDer neue Arbeitsplatz
im sonnigen Wallis!Wir suchen für lange Sommersaison
ab sofort oder spätestens 1. Juli 99
kreativen/selbstständigen
AlleinkochRufen Sie uns an,
oder schicken Sie die Bewerbung an:
Familien Hogg und Bumann
3910 Saas Grund
Telefon 027 957 22 33

11455/30015

Hilton
zurich AirportSind Sie interessiert, in einem internationa-
len und professionellen Umfeld mit grosser
Selbständigkeit zu arbeiten?Das Hilton Zurich Airport ist seit Jahren erfolgreich am Markt und verfügt
über 279 Zimmer, einen Executive Floor, drei Restaurants, eine Planobar
und 16 Bankett/Meeting-Räume. Nach Vereinbarung sind folgende ab-
wechslungsreiche Positionen zu besetzen:

SALES & MARKETING Sales Executive Corporate Accounts

Als erfahrener und initiativer Berufsmann/-frau, mit
überzeugendem Auftreten und guten Umgangs-
formen, verstehen Sie es, unsere Stammkund-
schaft zu pflegen und neue Kundenkontakte zu
schaffen.

FRONT OFFICE Réceptionist/in Executive Floor

Suchen Sie eine Herausforderung, die sich durch
ihre Exklusivität und Selbstständigkeit unterschei-
det? In dieser Position sind Sie alleine für alle Be-
lange der Réception und die Betreuung unserer an-
spruchsvollen Kundschaft – während Ihrer Schich-
ten – verantwortlich.

KÜCHE Chef de partie/Commis pâtissier

Als dynamische Persönlichkeit sind Sie bereit, Ver-
antwortung zu übernehmen und Ihre Fähigkeiten zu
beweisen und zu erweitern. Wir bieten Ihnen den
Einstieg in die internationale Hotellerie mit Ent-
wicklungsmöglichkeiten in einem weltweit operie-
renden Unternehmen.Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, wo alles stimmt – das Haus, die
Infrastruktur und die Selbstständigkeit! Interessiert? Dann freuen wir uns
auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Thanks to you it happens at the Hilton

HILTON ZURICH AIRPORT
Stephan Storchenegger, Human Resources Manager
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
E-mail: stephan.storchenegger@hilton.ch
Telefon direkt: 01 828 55 44

114626/40428

BACK & BRAU



RESTAURANT

Huusbier, Bagel, Quiches
und KrapfenFür das Restaurant BACK & BRAU
STERNEN in Frauenfeld suchen
wir nach Vereinbarung
fronorientierte/n und motivierte/nGeschäftsführer-
Assistenten/-in

Aufgabenbereich:

- Gastgeber
- Planung, Einsatz und Leitung Serviceteam
- Einhaltung von Standards und Hygiene
- selbstständige Schichtleitung
- Tagesabrechnungen.

Voraussetzungen

- Grundausbildung im Gastgewerbe
- 24 bis 32 Jahre jung
- PC-Erfahrung.

Bewerbungen schriftlich an:

Back & Brau Sternen AG
Roman Halbheer
Hohenzornstrasse 2
8500 Frauenfeld
Telefon 052 728 99 09

sternen@actionbrauerei.ch

114354/18741

ACHTUNG GASTRO
PERSONAL!Top Fachleute = Top Stellen
Ich suche Sie...
für interessante Stellenangebote am Bodensee,
in St. Gallen, Toggenburg, Frauenfeld,
Winterthur usw. (Jahres- oder Saisonstelle)

- Sous-chef, Chef de partie
- Chef de service, Restaurantleiter
- Réceptionist/in/Servicefachangestellte

Anruf genügt, oder schicken Sie einfach Ihre
Unterlagen!

079 336 21 81

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

P 114625/395872

Das Bellevue Palace Hotel in Bern ver-
bindet moderne, zeitgemässe
Fünfsternhotellerie mit nostalgischem
Charme. Ein Arbeitsplatz der viel von
Ihnen fordert – aber auch viel
vermittelt. Eine Chance für Sie!Nach Vereinbarung suchen wir eine Persönlichkeit für
unsere

Einkaufsadministration

Für diese interessante Position stellen wir uns einen
jungen Mann mit abgeschlossener Servicelehre oder
Hotelfachschule vor, der für mindestens 1 Jahr diese
verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen möchte. Bei
Eignung haben Sie durchaus gute Aufstiegsmöglichkei-
ten innerhalb unseres Betriebes.Vorwiegend werden Sie in der Disposition der Weinbe-
schaffung und der Lagerbewirtschaftung und -haltung
tätig sein.Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Be-
werbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne
telefonisch. Telefon 031 320 45 45.HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *****Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern.
Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

114509/4081

PALACE HOTEL
GSTAADFür die Sommersaison 1999 suchen wir per sofort
folgende/n Mitarbeiter/in:

Demi-chef pâtissier/e

Sie verfügen über eine Ausbildung als
Konditor/Confiseur und haben bereits Hotelerfahrung.Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und
kreativitätsfördernde Aufgabe in einem
jungen dynamischen Team von bis zu 5 Mitarbeitern.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

PALACE HOTEL GSTAAD

Peter Wyss, Küchenchef, 3780 Gstaad
Telefon 033 748 58 26, Fax 033 748 50 01e-mail: palace.ho@gstaad.ch, homepage: <http://www.palace.ch>

114577/15067

Superior First Class • Riverfront
100 Zimmer • 4 Restaurants • 2 Piano-Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

• Servicemitarbeiter/in
Deutsch/Englisch• Réceptionist/in
Deutsch/Englisch• Mitarbeiter/in
für die Zimmerreinigung• F&B/Sekretär/in
Deutsch/Englisch• Reservationssekretär/in
Deutsch/EnglischWir können nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit
gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen Sie uns an 01 251 50 02

Montag-Freitag: 9.00–11.00 Uhr/15.00–16.00 Uhr
Frau Weber, Personal Koordinatorin, oder Frau Lüneburg,
Stv. Personal Koordinatorin, oder schreiben Sie uns:The Central Plaza Hotel, Personalbüro,
Central 1, 8001 Zürich

114584/40070

Als führender Veranstalter von Pauschalreisen in Europa
legen wir grössten Wert auf die einwandfreie Qualität
unserer Produkte.Für unsere Abteilung Einkauf/Produktion suchen wir per
sofort oder nach Vereinbarung

eine/n zukünftige/n

Produkte-
Verantwortliche/n**Aufgabenbereich:** Einkauf (Verhandlung mit Leistungs-
trägern), Erstellen der Kataloge: Texte, Preiskalkulationen,
Bearbeitung der Programme bis zum Druck. Vorbe-
reiten von Kundeninformationen, Mitarbeit bei Verkaufs-
förderungsaktionen und Ausarbeitung der Informationen
für unsere Verkaufsteams.**Anforderungen:** Deutsche Muttersprache (perfekte
Beherrschung); sehr gute Kenntnisse der französischen
Sprache; gute Englisch- und/oder Italienischkenntnisse
von Vorteil. Ausbildung und Erfahrung im Tourismus
(vorzugsweise in der Produktion), Verhandlungsgeschick
und Zahlenflair; von Qualitätsdenken geprägte, genaue
Arbeitsweise. Kreative, belastbare und teamfähige Per-
sönlichkeit, disponibel für Geschäftsreisen.

Mitarbeiterin

Hauptaufgaben: Deutsche Übersetzung/Anpassung
der französischen Texte für unsere Reisebroschüren;
Redaktionsarbeiten (deutsch); Korrekturlesen, allge-
meine Sekretariatsarbeiten.**Anforderungen:** Deutsche Muttersprache (perfekte
Beherrschung, Stilsicherheit), sehr gute Französisch-
kenntnisse. Speditives, exaktes Arbeiten, Verfügbarkeit,
gute PC-Kenntnisse (Word, Excel).100%-Stelle von Juli bis Januar, Teilzeitarbeit von Fe-
bruar bis Juni möglich.Wir bieten Ihnen anspruchsvolle Tätigkeiten in einem
leistungsfähigen Team und attraktive Anstellungsbedin-
gungen. Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre
Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.FRANTOUR (Suisse) S.A., Personalabteilung,
Bahnhof Cornavin, Postfach 2991, 1211 Genf 2

114549/257362

Sport Hotel Bettini
ZerneZur Wiedereröffnung unseres renommierten 3-Sterne
Hotels, mit 50 Betten und regem Restaurationsbetrieb,
suchen wir nach Vereinbarung für die Sommersaison
oder in Jahresstelle:Küchenchef
Koch/Chef de partie
Serviceangestellte
Küchenbursche
ZimmermädchenWir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.Sport Hotel Bettini Tel. 081 856 11 35
Damiano Bettini Fax 081 856 15 10
7530 Zerne

114562/39632

Impressum

Verlag/Redaktion: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Herausgeber-Ausschuss

Verlagsleitung: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf: Annalisa Casaluci
Dominik Chammartin
(Agenturen)**Millimeterpreis**
Stellenangebote: Fr. 1.27 (exkl. MwSt.)
Stellengesuche: Fr. 1.30 (inkl. MwSt.)
Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)**Anzeigenschluss**
Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 UhrLayout/Satz: fischer ag
für data und print
bahnhofplatz 1
3110 Münsingen

Druck: Druckzentrum Bern



**Servicefachangestellte
in unserer
renommierten
Privatklint!**

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

Ihre Ausbildung: Abgeschlossene Berufslehre als Servicefachangestellte/r.

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

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

Wir freuen uns auf Sie.



**PRIVAT KLINIK
BETHANIE**
TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZÜRICH



**LE GRAND
CHALET**
Gstaad

Dem 7. Himmel ganz nah!

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir
ab Mitte Juni bis Mitte Oktober 1999

Praktikantin für Réception/Service

Hotel LE GRAND CHALET
Franz und Josette Roskogler

Tel. 033 748 76 76, Fax 033 748 76 77

114634/27978



Pfistern
ZUNFTHAUS ZU
TRADITION AMBIANCE GASTLICHKEIT
Kornmarkt 4 6000 Luzern Tel. 041 410 36 50

Für unseren interessanten und vielseitigen Betrieb in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reuss, suchen wir für die Sommersaison oder in Jahresstelle jungen, aufgestellten

**Sous-chef (Jahresstelle)
Koch**

Sind Sie interessiert, diese Herausforderung in einem dynamischen Betrieb in Angriff zu nehmen, dann sind Sie in unserem Team herzlich willkommen.

Frau L. Schmid oder Herr A. Kung geben Ihnen gerne weitere Auskunft, Telefon 041 410 36 50.

Zunftthaus zu Pfistern
Frau Liselotte Schmid
Kornmarkt 4, 6000 Luzern 5

111600/47708

**Planen Sie eine Aus-
oder Weiterbildung?**

Oder wollen Sie ganz einfach mehr Zeit für sich? Dann haben wir genau die richtige Teilzeitzelle für Sie.

Wir suchen für das **Personalrestaurant «Terminal A» am Flughafen Zürich** nach Vereinbarung eine engagierte, selbständige und flexible

Servicefachangestellte
15 h pro Woche

welche unsere anspruchsvollen Gäste über den Mittag verwöhnen möchte und bereits Erfahrung im Service mitbringt.

Wollen Sie mehr erfahren? Wir lassen uns von Ihrem Anruf überraschen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Restorama AG, Personalrestaurant Terminal A, Herr Hubert Müller, Tel. 01/812 60 98, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen.

restorama
an SA/Restaurants Company

P 114512/384847



Für die Sommersaison, ab Anfang Juni oder nach Vereinbarung, suchen wir in unser kleines Küchen-team

Koch/Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
D. Kämpf, Tel. 033 733 15 60

114527/64572



CH-6353
FAMILIE
M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 390 11 28

Hotel und Speiserestaurant Viktoria im Zentrum von Weggis am schönen Vierwaldstättersee sucht nach Übereinkunft

**Chef de partie
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

113966/7448

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und suchen per 1. Juli 1999 für die Restaurants und Cafeteria der Berner Versicherungen in Bern einen jungen, innovativen

Koch / Konditor

Sie besitzen eine entsprechende Ausbildung, haben viel **Flair und Phantasie**, sind ein kreatives Talent, bringen viel Initiative sowie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit mit und sind topmotiviert, in einem lebhaften Betrieb Ihr Bestes zu geben.

Wollen Sie ausserdem in einem aufgestellten Team arbeiten? Von tollen Arbeitszeiten (Samstag und Sonntag frei/5 Wochen Ferien) sowie von fortschrittlichen Sozialleistungen (13 Monatslohn ab 1. Tag) profitieren? Dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Eurest SA (Suisse)
Restaurants und Cafeteria
Berner Versicherungen
Herr Stefan Schneider
Laupenstrasse 27
3008 Bern



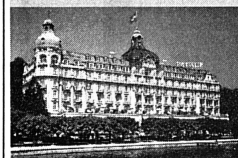
WIDDER HOTEL

das **widder hotel** – das luxushotel mit den erlebbar spannenden gegensätzen. moderne architektur in 8 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. widder bar & widder restaurant – beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. wir suchen ausgewiesene und dynamische mitarbeiter/innen als **réceptionist** fronitorientiert, sprachbegabt (d,e,f) mit berufserfahrung. **stv. chef de service** die gewinnende persönlichkeit mit erster führungserfahrung. **chef de rang** kommunikativ, gästeorientiert und berufserfahren. **bar-mitarbeiter** motiviert, teamfähig mit einem gewissen «jazz-spirit». **commis de cuisine** exakt, leistungswillig und zielstrebig. **gouvernante** engagiert, initiativ und zuverlässig. entspricht ihnen ein arbeitsplatz in einem jungen team, der ihrer persönlichen weiterentwicklung rechnung trägt? dann warten wir gespannt auf ihre ausführende bewerbung mit foto. ihre fragen beantwortet ihnen herr christoph brügger, administration, auch gerne telefonisch.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich, telefon 01 224 25 26, fax 01 224 24 24
administration@widderhotel.ch

114607/379204

Wir suchen für unsere



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

weltgewandten
Gäste
gastfreundlich
engagierte(n)

Reservationsmitarbeiterin

Sie verkaufen aktiv und kompetent unsere Hotelzimmer, verarbeiten und bestätigen diese mit Hilfe des Fidelio Front-office und Word. Sie verstehen es, das PALACE LUZERN gegen aussen zu repräsentieren und vermitteln unsere Philosophie «Der Gast im Mittelpunkt».

Diese Position setzt sehr gute Sprachkenntnisse (D, F, E), Erfahrung an einer Hotelreception, gute Umgangsformen sowie Freude an Verkaufsförderung voraus.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Ihr Schreiben!

Für weitere Fragen steht Ihnen Frau Esther Unruh, Personalchefin, Telefon direkt 041 416 10 04, gerne zur Verfügung.

**PALACE
LUZERN**

6002 LUZERN - Tel. 041 416 16 16 - Fax 041 416 10 00
http://www.palace-luzern.ch - palace-luzern@bluewin.ch

ECHE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

114610/23189



Zur **Leitung und Führung** unserer Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Köchin oder einen Koch

Wir führen eine abwechslungsreiche, schmackhafte und auf die Wünsche unserer betagten Gäste abgestimmte Küche mit marktfrischen, qualitativ hochstehenden Produkten.

Die selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe beinhaltet nebst der aktiven Arbeit am Herd die Führung des Küchenteams, die Menügestaltung und Menüplanung, den Einkauf und die Lehrlingsausbildung. Kenntnisse der Diätküche und der Zubereitung von Gebäck und Süßspeisen sind sehr erwünscht. PC-Kenntnisse erleichtern die Arbeit.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung zuhänden der Direktion. Frau Margrit Moll erteilt Ihnen gerne mündliche Auskünfte unter Telefon 071 636 13 46.

**Schloss Berg
Privates Alters- und Pflegeheim
Schlossstrasse 9, 8572 Berg TG**

(Mitglied der Schweizerischen Vereinigung privater Alters- und Pflegeheime SVPAP)

114650/402385

**WILLKOMMEN
IM GRÜNEN.**

Für das Stadthotel im Grünen suchen wir zur Betreuung unserer internationalen Kundschaft per 15. August eine/n

Réceptionsmitarbeiter/in

Wir sind ein 4*-Hotel mit 80 Zimmern in Zürich und legen besonderen Wert auf Individualität.

Von unserer/unsere zukünftigen Mitarbeiter/in erwarten wir Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft, Verantwortungsbewusstsein, Sprachkenntnisse D/E/F, evtl. Erfahrung mit Fidelio.

Interessiert Sie diese Stelle, so richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:



Hotel **** & Restaurant Engimatt,
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich,
Telefon 01-284 16 16, Fax 01-281 25 16,
info@engimatt.ch

114659/40207



DOMINO GASTRO

«Stein um Stein» wir von der DOMINO GASTRO bringen Sie sicher ans Ziel!

Service w/m

– motivierte Fachleute für diverse Hotels und Stadtraurants in und um Zürich (auch Tagendienst möglich, Mo-Sa)

Betriebsassistent

– suchen wir für ein grosses Personalrestaurant auf dem Platz 2H (Adm. Front, Catering)

Jungkoch/Chef de partie w/m

– gesucht in kleines Speiselokal im Herzen von Zürich (Samstag/Sonntag frei)

Alleinkoch

– suchen wir in ein gutbürgerliches Restaurant in ZH-West (Sa./So. frei)

Sous-chef

– suchen wir den sehr selbständigen und kreativen Koch für wunderschönes Speiserestaurant (Rg. ZH)

Réception w/m

– praktische Front-ERFA oder KV-Abschluss mit guten EDV-/Sprachkenntnissen für 4*-Hotel in ZH

Generalgouvernante

– suchen wir für wunderschönen und erstklassigen 4*-Hotelbetrieb ausserhalb von Zürich

Etagengouvernante

– suchen wir für eine Unternehmung, die verschiedene Hotels auf dem Platz 2H betreut

Interessenten rufen Barbara Schwieger oder Roland Eng an, oder senden und Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73

DOMINO GASTRO

Seignestr. 1, 8004 Zürich

E-Mail: rang@dominogastro.ch



Job & Karriere... wir bringen Bewegung hinein!

P 114632/2718



Rössli
Weisslingen

Eine gute Küche sucht einen guten Service.

Super - einfach gut, diese Stelle auf dem Land! Dazu geniessen Sie noch die sympathische Atmosphäre eines Familienbetriebes.

Sie haben eine Serviceausbildung und übernehmen ab August gerne die Verantwortung für ein kleines Team. Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung und Schweizerin (oder C-Bewilligung).

Wir sind Gastroprofis und eröffnen das Rössli in Weisslingen bei Effretikon/ZH neu.

Wenn Erfolg auch Ihr Ziel ist, erwarten wir Ihren Anruf unter Telefon 01 780 57 32 oder Ihre schriftliche Bewerbung an untenstehende Adresse.

JOHANN UND IRIS GEISSRIGLER-FENNER · STOFFELWEG 14 · 8820 WÄDENSWIL



Im Haus der Stille und Besinnung, einem Seminar- und Bildungshaus der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich, suchen wir per
1. August 1999 oder nach Vereinbarung

einen **Koch**
(Frau oder Mann)



Stille
Besinnung
Bildung

Haus der Stille und Besinnung
CH-8926 Kappel am Albis Telefon +41 1 784 12 11 Telefax +41 1 784 23 25 E-Mail klosterkappel@ret.ch www.klosterkappel.ch

Was wir erwarten:

- mit Lehrabschluss 1999 oder mit den ersten Erfahrungen im Beruf
- Interesse an der Vollwertküche, evtl. mit eigenen Erfahrungen
- Freude auch an den «süssen Dingen des Lebens»: Zubereitung von Desserts
- Engagement im Umgang mit Lebensmitteln aus dem eigenen bio-dynamisch geführten Garten
- kreativ, offen für Neues, freundlicher Umgang
- unregelmässige Arbeitszeiten sind Ihnen nicht fremd

Was wir offerieren:

- 80-100%-Stelle
- helle, grosse Küche
- angenehme Zusammenarbeit
- der Ausdruck «ehrliche Küche» entspricht unserer Küchenphilosophie
- Wohnmöglichkeit
- Anstellung nach kantonalen Richtlinien

Herr G. Semadeni, Küchenchef, freut sich auf Ihre Bewerbung. Für mündliche Auskünfte steht er Ihnen unter Telefonnummer 01-764 14 33 zur Verfügung.



Das Hotel Hirschen am See ist ein traditionsreiches Vierstern-Hotel, direkt am Thunersee.

Für die laufende Sommersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Restaurants:

Chef de service w/m
Saalmitarbeiter/in

Réception:
Réceptionist/in
mit Erfahrung

Küche:
Commis de cuisine

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Hirschen am See
R. und A. Hauri
3654 Guntten
Telefon 033 252 92 92
Fax 033 252 92 93



114598/15237

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für bald suchen wir:

- Anfangsreceptionistin

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

- Praktikantin

für Réception und Service

- Hofa mit Englischkenntnissen

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

- Alleinkoch

für Sommersaison, Bewilligung vorhanden

- Koch

Teilzeit: Mo.-Do. abends
Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

110563/40880

Wir sind ein traditionsreicher Landgasthof vor den Toren der Stadt Bern mit heimeligen Gourmetstuben, rustikalem Bankettsaal und modernem Wintergartenrestaurant.

Wir pflegen die kreative, ideenreiche, gutbürgerliche Küche und suchen per August oder nach Übereinkunft in unsere 5-Mann-Brigade gut ausgebildete, aufgestellten und belastbaren

Chef de partie und Jungkoch

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Einsatz- und Freizeit, Personalzimmer und verfügen für Ausländer mit mind. 2-jähriger Berufserfahrung über eine beschränkte Aufenthaltsbewilligung von 12-18 Monaten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Wirtshaus zum Rössli
Familie Fritz Kaufmann
CH-3044 Särswil, Tel. 031 829 33 73
P 114542/71005



MOTOTEL-RESTAURANT
Das moderne ***** Hotel mit gepflegter Atmosphäre

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte für unsere Säumer-Stube

Muttersprache Deutsch
Fremdsprachenkenntnisse erwünscht

Chef de partie Commis de cuisine

ca. per 1. Juli 99 oder nach Vereinbarung

Hotel-Gouvernante

Unsere Voraussetzungen:
Abgeschlossene HOFA-Lehre
Flexibilität und Teamfähigkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Mototel Postillon
Frau Odette Stierlin, 6374 Buochs
Telefon 041 620 54 54
E-mail: info@postillon.ch

Buochs - N2 - Luzern



In unser Team suchen wir:

• Servicefach- angestellte / Kellner

• Koch/Köchin

Eintritt und Lohn nach Vereinbarung
Anfragen unter: 033 / 845 11 12

Gesucht per sofort in heimeligen Landgasthof mit gepflegter Ambiance (Spezialitätenrestaurant) junge, freundliche

Servicefachangestellte

Geregelte Freizeit, gute Entlohnung. Sich melden unter Telefon 041 371 13 16.

Fam. Röthlin, Rest. Frohsinn
6044 Udligenswil
(Agglomeration von der Stadt Luzern)
114497/285439

Wir führen an zentraler Lage im Bündnerland einen 3-Sterne-Hotelbetrieb mit einem Grischuna-Dorfsplüti und einem gediegenen Speisesaal, haben Seminarräume und ein öffentliches Golfrestaurant.

Per 1. September 99 oder nach Übereinkunft suchen wir in unsere kleine Top-Brigade einen

erfahrenen Küchenchef

Wenn Sie zwischen 28 und 35 Jahre jung sind, kreativ und innovativ, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie C. Bleier
Bonaduz Quattro, 7402 Bonaduz

HUGENTOBLER Kochsysteme HG 2000

Wir suchen für attraktiven Betrieb mit Banketten, Seminaren und gepflegtem A-la-carte-Service, in der Region Neu- enburg, den

CHEF DE CUISINE

Wir erwarten einen fachlich ausgewiesenen, tüchtigen Berufsmann, offen für modernste Kochsystemtechnik. Wir werden Sie ausbilden und im Betrieb begleiten, um in qualitativer und renditemässiger Hinsicht zum Referenzbetrieb der Region zu werden.

Kontaktieren Sie Herrn O. Jaeggli (Natal- No. 079 835 98 31) für weitere Auskünfte. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hugentobler AG
Kochsysteme HG2000,
Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl
114459/161713

Nur wenige Autominuten von Zürich entfernt

Sind Sie als Jungkoch auf dem Sprung oder als kreativer Chef de partie auf der Suche nach einer neuen anspruchsvollen Aufgabe? Wenn ja, prüfen Sie dieses Angebot! Es geht um **Carecatering** in einem modern organisierten Unternehmen. Dieser Betrieb ist Teil einer weltweit erfolgreichen tätigen Firmengruppe. Die Bedingungen sind entsprechend attraktiv.

Jungkoch mit Potential zum Chef de partie

Die Infrastruktur: Öffentliche Cafeteria, Personalrestaurant, Produktionsküche und internes Catering. Ihr Einsatzgebiet wäre die «warme Küche» aber auch auf dem «Garde-manger» müssten Sie mal gelegentlich einspringen. Wollen Sie mehr wissen? Anruf genügt oder ganz einfach CV & Foto einschicken.

Ihre Gastroberaterin: Cornelia Brugger

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 · 8061 Zürich · Telefon 01 87 87 000 · Fax 01 87 87 001 · Mobile 079 402 53 00
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (H2W), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

CHEF DE RANG COMMIS DE RANG SIE ODER ER

Bringen Sie nebst einer qualifizierten Ausbildung im Servicefach auch noch ein sonniges Gemüt mit, dann sind Sie bei uns genau richtig. Andrea Lichti freut sich auf Ihren Anruf unter 01 914 18 18 oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küsnacht am Zürichsee

DIE STROZZI'S AG SUCHT...

Für **STROZZI'S FRAUMÜNSTER** im Zentrum von Zürich, Restaurant, Bar, Take-away ab sofort

Koch/Köchin, Jungkoch/-köchin

der unser Team mit seinem Fachwissen und seiner Kreativität unterstützen möchte und unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen weiss.

Ihre Hauptaufgaben sind:

- Produktion des gesamten warmen und kalten Angebotes
- Qualitätsüberwachung
- Einschulung neuer Mitarbeiter
- neue Kreationen
- Hygiene
- Bestellwesen

Sind Sie jung, motiviert, zuverlässig, belastbar und daran interessiert, einen gastronomischen Weg der etwas anderen Art einzuschlagen, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Strozzi's AG, Urs Strozze
Seefeldstr. 187, 8008 Zürich
114460/982513



D
A
V
O
S

T
E
A
M

S
P
O
R
T

F
U
N

KONGRESS
HOTEL
D A V O S

Wir suchen Sie! Sie sind aufgestellt, freundlich motiviert und haben bereits Erfahrungen an der Réception gesammelt! Sie möchten eine neue Herausforderung annehmen, mit mehr Verantwortung in einem jungen Team? Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse als

Stellv. Chef de réception

Sie bringen mit:

- D/E/F-Kenntnisse
- sehr gute EDV-Kenntnisse
- Motivation und Freude an der Arbeit

Wir bieten Ihnen:

- einen modernen Arbeitsplatz
- ein junges, spontanes Team
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und senden Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute an:

Kongress Hotel Davos
«Réceptions-Team»
Frau Ladina Pittsches
Promenade 94
7270 Davos Platz
Tel. 081 417 11 22
Fax 081 417 11 23

114600/9164



Unsere langjährige Sekretärin/Verantwortliche für die Réception verlässt uns, um sich um den Familienzuwachs zu kümmern, und somit suchen wir in Jahresstelle

eine selbständige, initiative und auch in hektischen Stunden belastbare Nachfolgerin mit fundierten Fach- und Sprachkenntnissen (Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen, damit wir schnellstmöglich ein persönliches Gespräch vereinbaren können.

Hotel Ascon
Monika Gasser, Direktion
Via Lido/Albarelle, 6612 Ascona
Telefon 091 785 41 41

114645/175420

Gasthof Landhaus Burgdorf

Für unseren vielseitigen, mittleren Betrieb mit Gaststube, Speisesaal, Saal, Bar und 18 Gästezimmern suchen wir zur Entlastung des Geschäftsführers qualifizierte

Aide du patron

Wir bieten eine interessante, vielseitige Stelle für eine initiative, frontorientierte und selbständige Mitarbeiterin. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf. Herr G. von Graffenried, Telefon 034 422 29 92.

KOLPING

HOTEL-RESTAURANT · LUZERN
★★★

Für unser ***-Hotel mitten in Luzern suchen wir Sie per 1. August als:

Chef de service

Zu Ihren **Hauptaufgaben** gehören folgende Arbeiten:

- Führen unseres A-la-carte-Restaurants mit 70 Sitzplätzen
- Koordination und Betreuung von Gruppen/Banqueten und Seminaren
- Führung und Motivation unseres Serviceteams
- Lehrlingsausbildung
- Bestellwesen Wein

Wir erwarten:

- Freude am Beruf
- Führungspersönlichkeit
- Praktische Erfahrung in ähnlicher Position
- Flexibilität und Belastbarkeit

Wir bieten:

- Junges Team
- Selbständiger Aufgabenbereich
- Gute Entlohnung

Wenn Sie sich von dieser abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Aufgabe angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Hotel Kolping AG
Jean-Luc Rohner, Direktor
Friedenstrasse 8
6004 Luzern,
Telefon 041 410 23 51.

114524/23035

BALGRIST

Orthopädische Universitätsklinik Zürich
Schweizerisches Paraplegikerzentrum

Gemeinsam das Ziel erreichen: Patienten- und Mitarbeiterzufriedenheit

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen initiativen

Jungkoch

Wir bieten Ihnen in unserer modernen Spitalküche einen interessanten Arbeitsplatz und ein junges, motiviertes Team.

Möchten Sie Ihr Können in einem Tagesbetrieb mit abwechslungsreicher und neuzeitlicher Ernährung unter Beweis stellen – ja – dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Universitätsklinik Balgrist
Personaldienst, Forchstrasse 340, 8008 Zürich

P 114602/295108

Saas Fee

Wir suchen in unser kleines Bergrestaurant naturverbundene

Mitarbeiterin (evtl. Studentin)

Schweizerin, zur Mithilfe in Küche und Service, für Sommersaison, ca. 20. Juni bis 20. September 1999.

Studio vorhanden.

Fam. J. Amherd-Hartmann
Bergrestaurant Alpenblick
3806 Saas Fee

Telefon 027 957 31 63 oder 027 957 31 21

114558/299570

DAVOS

Hotel Rinaldi

Promenade 115, 7270 Davos Platz
Telefon 081 416 45 55, Fax 081 416 24 65

Für unser Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitätenrestaurant suchen wir ab Anfang Juli oder nach Vereinbarung

Kellner/Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

114529/9466

RESEARCH ASSOCIATE

KORN/FERRY INTERNATIONAL

(m/f)

Korn/Ferry International ist das führende Executive Search Unternehmen. Diese Leaderposition basiert einerseits auf unserem internationalen Netzwerk mit 72 Niederlassungen in 38 Ländern, dank welchem wir unsere Klienten bestens bedienen können. Sie beruht aber auch auf dem Team von hochqualifizierten Research-Persönlichkeiten, die unsere Berater bei den Direkt-Suchmandaten aktiv unterstützen. Zur Unterstützung eines unserer Partner suchen wir eine starke Persönlichkeit als Research Associate.

Ihre Herausforderungen:

- Projektbezogene Verantwortung für die Direktsuche-Aktivitäten in den Branchen Industrie, Advanced Technology and Financial Services
- Desk-Research und selbständiges Identifizieren von möglichen Ansprechpartnern und Bewerbern
- Direktansprache von potentiellen Kandidaten sowie Weiterausbau und Pflege des schon bestehenden Beziehungsnetzes
- Mitarbeit und Kontaktpflege zu den Research-Kollegen weltweit
- Internationale Kontakte zu Kandidaten und Klienten, Stellvertretung des Beraters

Schätzen Sie ein internationales und sehr marktorientiertes Umfeld? Legen Sie grossen Wert auf ein selbständiges Tätigkeitsgebiet und einen eigenen Verantwortungsbereich?

Ihre Qualifikationen:

- Betriebswirtschaftliche Ausbildung (Hotelfachschule, HKG, HWV)
- Generalistische und vernetzte Denkweise
- Hohe Kreativität und Flexibilität
- Kommunikative und stark kundenorientierte Persönlichkeit
- Freude an täglichen und sehr vielseitigen Kontakten per Telefon
- Deutsch und Englisch, jede weitere Fremdsprache von Vorteil
- 25 bis 38 Jahre

K/F SELECTION

A division of

KORN/FERRY INTERNATIONAL

Michael Oesch gibt Ihnen gerne nähere Informationen über diese aussergewöhnliche Aufgabe (Tel. 056/418 11 11, Fax 056/401 65 07). Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an K/F Selection, Limmatpark, Postfach, 8957 Spreitenbach oder per e-mail (Win 95/ Word 7.0) an agnes.furrer@kornferry.com oder http://www.kfselection.com

Remimag

- bringt Sie weiter -

In unseren 8 Erlebnisrestaurants arbeiten 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Für unsere Zentralverwaltung in Rothenburg LU suchen wir eine tüchtige

Personalassistentin

Zu Ihren Aufgaben und Tätigkeiten gehören: • Personalplanung • Rekrutierung (Vorstellungsgespräche, Mitwirkung bei Assessments) • Betreuung der Mitarbeiter • Koordination der Aus- und Weiterbildung • Information • Administration (Dossiers, Korrespondenz, Zeugnisse) • Lohnbuchhaltung (ABACUS), Kennzahlen (MS Excel) • Verträge • Versicherungen • Einholen von Bewilligungen

Sie sollten über eine fundierte Ausbildung (KV-Abschluss, evtl. Diplom einer Hotelfachschule), gute Sprachkenntnisse von Vorteil (Deutsch, Italienisch, Französisch), PC- und Internet-Erfahrung sowie über Sekretariatspraxis verfügen. Erfahrung und Weiterbildung im Personalwesen sind erwünscht aber nicht Bedingung.

Für diese anspruchsvolle Tätigkeit suchen wir eine initiative, belastbare und kontaktfreudige Mitarbeiterin, die auch in hektischen Situationen ruhig und souverän bleibt. Interessentinnen, die sich in der Organisationskultur eines dynamischen Gastronomieunternehmens wohl fühlen und sich gerne im Personalbereich weiterentwickeln möchten, senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Silvia Huber.

REMIMAG GASTRONOMIE AG, BUZIBACHRING 3, 6023 ROTHENBURG
TELEFON 041 289 02 00

Following position at the American Ambassador's Residence in Bern is advertised for immediate occupancy:

housekeeper (live-in)

Duties include general household work, such as cleaning, serving, laundry and ironing.

Conversational English required, experience in a diplomatic household or Hotel/Restaurant desired.

Please send your application to:

AMERICAN EMBASSY, Personnel Office, P.O.B. 3001
Bern, or call during office hours: 031 357 75 13 (Mrs. Reid)

P 114605/384018

GastroJob

Eine Dienstleistung der Union Helvetia

...sucht für Top-Betriebe in der Schweiz

Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-chef
Servicefachangestellte/n

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

114255/394113



Wir suchen eine/n freundliche/n und zuvorkommende/n

Verkaufsmitarbeiter/in

Arbeitspensum 80–100 %

für unsere zwei Läden am Flughafen Zürich. Wir sind spezialisiert auf den Verkauf und die Beratung von Luxusgütern im Lebensmittelbereich.

Unsere anspruchsvolle Kundschaft schätzt ein gepflegtes und hilfsbereites Auftreten, wobei Ihnen Fremdsprachen (E, F) sehr zugute kommen.

Christian Moser freut sich auf Ihren Anruf (Telefon 01 816 35 05), oder Ihre schriftliche Bewerbung an:
Caviar House & Seafood SA
Terminal A und B, Postfach 1398
8058 Zürich-Flughafen

113805/18233

Servicemitarbeiter/in

Kein Anfänger. Jung oder nicht mehr so ganz. Einer der weiss, dass der Gast «König» ist. Ein gutgelaunter Typ, der weiss, dass «Service» auf deutsch dienen heisst. Einer der Freude an guter Gastro-Kultur hat.

Den suchen wir per sofort für unser kleines, aber gemütliches Restaurant. Das Team ist klein, der Chef ist jung, mit einem offenen Ohr für mitdenkende Leute.

Bitte, schreiben Sie uns kurz + bündig, wieso Sie der richtige Mitarbeiter(in) sind. Mit Foto bitte.

L'Hexagone z. H. Dany Mössinger,
Kuttelgasse 15, 8001 Zürich.

MP 114514/158437



I gänge
no meh a Louenesee

Gstaad/Lauenen
Hotel Alpenland

Für unser aufgestelltes
Sommerteam suchen wir zur
Ergänzung in unserem gepflegten
Diensternhotel.

Servicemitarbeiterin

Es freut sich auf Ihre Bewerbung

Thomas Addor
Hotel Alpenland
3782 Lauenen b. Gstaad
Tel. 033 765 34 34

11461/22716

hoteljob

Personalberatung

Stellenvermittlung, Bern
Telefon 031 370 43 33

Bureau de placement, Lausanne
Téléphone 021 320 28 76

www.hoteljob.ch



Schweizer Hotelier-Verain
Société suisse des hôteliers

A member of
The Leading Hotels of the World



Swiss Deluxe Hotels

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen?
Wir suchen für die kommende Sommersaison noch
folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionist/in (CH) D/F/E**

Küche: **Chef de partie**

Restaurant: **Chef de rang**

Bar: **Commis de bar (sprachkundig)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro
7500 St. Moritz

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

111561/33812

Einstieg ins Personalwesen!

Unsere Mandantin ist ein führendes Dienstleistungsunternehmen der Reisebranche. Für sie suchen wir eine angehende

Personalassistentin

Aufgaben: Mithilfe bei der Betreuung von Mitarbeitern und diversen HR-Prozessen (Salärmutationen, Eintritte/Austritte, Personalassistentin 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 satte Kenntnisse in Deutsch in Wort und Schrift sowie gute Kenntnisse in Englisch und Französisch und 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 setzen und sind absolut diskret und loyal. Ihr Alter: ca. 25-27 Jahre. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!



Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

114592/35529



DABEISEIN IST ALLES

Für das Zunfthaus zur Schmidin im Herzen der Zürcher Altstadt suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

PÂTISSIER M/W COMMIS DE CUISINE M/W

Sie sind dynamisch, ehrgeizig und möchten
in einem jungen Team Akzente setzen?

So senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen
an:

Zunfthaus zur Schmidin
Sonja Sturzenegger
Marktgasse 20, 8001 Zürich
Telefon 01 250 58 48, Fax 01 250 58 49

114641/386336

Für unser kleines Speiselokal (17 Punkte Gault-Millau, 2 Sterne im Guide Michelin) in Uetikon am See (rechtes Zürichseeufer) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/r

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, haben Sie noch Freude an Ihrem Beruf, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima und auf Wunsch ist ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie doch einmal Ihre Unterlagen oder rufen uns an. (I. Hussong verlangen)

Nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
I. Hussong
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 63 60

114499/294128



Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir noch folgende bestverdienende, motivierte Mitarbeiter:

Chef de partie per sofort

Commis de cuisine per sofort

Sous-chef per Anfang Juli 1999

Buffettochter per Anfang Juli 1999

Alleinréceptionist/in

per Anfang Sept. 1999

(Window 95/98-, Word-, Excel- und Internetkenntnisse Voraussetzung)

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team, sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

G. R. Meier
Hotel Vorab
Z. Hd. Herrn G. R. Meier
7017 Films Dorf

114556/11185

Gasthof/Hotel Rössli

9524 Zuzwil bei Wil SG

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

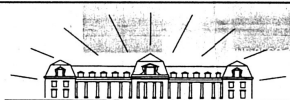
Mitarbeiter für Service (w/m)

Wir sind ein Speise-/A-la-carte-Restaurant und möchten unseren Gästen einen Top-Service bieten. Fühlen Sie sich angesprochen und wollen unser/e neue/r Mitarbeiter/in werden?

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Familie Hollenstein, **Gasthof Rössli**, Zuzwil.
Telefon 071 944 11 33

112488/202304



CASINO
LUZERN

Wir sind eines der grössten Unterhaltungs- und Kongresszentren der Zentralschweiz und suchen zur Ergänzung unserer jungen Küchenbrigade

Chef de partie (100%)
per sofort

Chef de partie (für 3-4 Monate)
per sofort

Wenn Sie flexiblen Arbeitszeiten positiv gegenüberstehen und bereits Erfahrung in ähnlicher Position aufweisen können, freut sich unser Küchenchef J. Künzli auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Kursaal-Casino AG Luzern, Personalbüro
Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 418 56 56

P 114569/22748

Trend
Hotel

Eichwatt

ZÜRICH

Strahlen - Lachen - Freude ausdrücken
Unsorgen - Ihr Herz einbringen...

Wir haben ein neues Seminarzentrum gebaut und müssen uns neu organisieren und das Team ergänzen:

• **Assistentin der Betriebsleitung**

(Ablöse Restaurant-Manager, Seminarbetreuung, Duty Management, Lagerhaltung)

• **Restaurant-Manager**

• **Réceptionist/in** mit Word- und Fidoletlerfahrung

• **1. Chef de rang/STV-Restaurant Manager**

• **Pâtissier/Koch** mit Pâtisseriesfähr

• **Koch-Garde-manger/Kalte Küche**

• **Hauswirtschaftsassistentin/Etagengouvernante**

Sendet uns Ihre Unterlagen, oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich, Roger Gloor
Telefon 01 870 88 88, Telefax 01 870 88 99

114632/286063

Welcome



THE MILLENNIUM ASTORIA

THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein lebhaftes, komplett renoviertes, mit viel Charme eingerichtetes Viersternhotel im Zentrum von Luzern mit 180 Zimmern. Die Vielfalt unseres Hauses wird ergänzt durch unsere Spezialitäten-Restaurants Latino, La Cucina und Thai Garden, die Penthouse-Dach-Bar und den Pro-Dance-Club, der Nummer 1 in Luzerns Nachtleben.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft junge, topmotivierte Kolleginnen und Kollegen!

Economatgouvernante

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung als HOFA und haben bereits Erfahrung in einem lebhaften Betrieb mit Schwerpunkt im F&B-Bereich gesammelt.

Réceptionist/in

Sie haben gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie Erfahrung mit dem Fidelio

Servicemitarbeiter/in

(deutschsprachig)

Restaurant «Latino»

(15 Punkte Gault Millau)

Sie bieten zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre

Cuoco

Ristorante «La Cucina»

Sie sind ein Kochtalent mit Berufsaussichten und haben bereits Erfahrung als Koch

Zimmermädchen

Spanierin oder Portugiesin

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z.H. Herrn Adrian Flückiger (direkt: 041 226 88 04). Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

THE MILLENNIUM HOTEL ASTORIA
PILATUSSTRASSE 29, 6002 LUZERN
TELEFON 041 226 88 88
FAX 041 210 42 62

114392/22567

Inseratenschluss
Freitag, 17.00 Uhr



**Köchin / Koch
in unserer
renommierten
Privatklint!**

Ideen umsetzen, neue Kreationen realisieren. Unser junges und motiviertes Küchenteam gibt Ihnen die Möglichkeit dazu. Wenn Sie als **gelernte Köchin / Koch, Diätköchin / Diatkoch** gerne unsere Patienten, Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit à la carte-Gerichten verwöhnen und selbständig und eigenverantwortlich arbeiten können, laden wir Sie herzlich ein. Ein Schnuppertag in unserem Küchenbetrieb wird Sie überzeugen. Bei Fragen steht Ihnen Marco Brauchli, Küchenchef, jederzeit zur Verfügung (01 250 75 52). Ihre Bewerbung senden Sie bitte an Marie-Therese Hubli, Leiterin Personaldienst.

Wir freuen uns auf Sie.

11404

PRIVAT KLINIK

BETHANIE

TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZÜRICH

**Die
Stellen
markt-
übersicht**

tourismus hotel+revue

Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus
revue»

ホテル・ムービンピック・ジュネーブ*****内にある有名な日本レストランでは、寿司の板前を募集しております。



この分野を専門とされ、日本レストランでの就業経験があり、なおかつ新しいチャレンジを求めている方を歓迎し、当デラックス・ホテルでは国際社会でのキャリアをお約束します。
なお、一年間有効な「B」労働許可証もアレンジ可能です。お会いできる時を楽しみにしています。

ホテル・ムービンピック・
ジュネーブ
ダニエル・スポーリ
20, route de Pré-Bois
1215 Genève 15
Tél. 022/ 717 16 24



P 114506/361

In unserem ***** Hotel Mövenpick in Genf befindet sich unter anderem eines der renommiertesten japanischen Restaurants auf dem Platz Genf. Zur Verstärkung des Küchenteams suchen wir einen



Als gelernter Berufsfachmann haben Sie in ähnlich renommierten japanischen Betrieben Erfahrungen gesammelt und suchen heute eine neue Herausforderung, dann sind Sie herzlich willkommen. Wir bieten Ihnen den Einstieg in eine internationale Welt in unserem Deluxe-Hotel.

Eine Jahresbewilligung „B“ kann arrangiert werden. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Hotel Mövenpick Genève
Daniel Spori
20, route de Pré-Bois
1215 Genève 15
Tél. 022/ 717 16 24



P 114507/361

Traumjob für leidenschaftliche Weingenießer!

Caves Mövenpick, der führende Importeur und Anbieter von Premium Weinen mit innovativen Sortimenten aus Kalifornien, Südamerika und Bordeaux sucht Sie als



Sie sind in einem kleinen, äusserst erfolgreichen Team massgeblich am Aufbau unseres Internet-Weinshops beteiligt, erstellen selbständig Schulungs- und Präsentationsunterlagen, betreuen die Dokumentation, helfen bei Events tatkräftig mit und haben bei der Organisation von Medien-Anlässen ein Wörtchen mitzureden. Nebenbei unterstützen Sie die Werbemittelproduktion für die 7 Mövenpick Weinkeller, 5 Winepubs, die Caves Jelmoli sowie für die Staatskellerei Zürich.

Sie sind ein exakter Planer, konsequenter Umsetzer, spontaner Macher, formulieren stilsicher, sind PC- und Internet erprobt, zwischen 23 und 30 Jahren jung, kaufmännisch qualifiziert und haben sich idealerweise in Richtung Marketing/Werbung weitergebildet. Wein ist Ihre Leidenschaft und Sie würden alles geben um diese Berufung zu Ihrem Beruf zu machen.

Ergreifen Sie die Chance, jetzt bei einem führenden Anbieter von Premium-Weinen einzusteigen. Wir freuen uns auf Ihre telefonische Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Caves Mövenpick SA
Joachim Günther
Zürichstrasse 67
8134 Adliswil
Telefon 01 712 22 05



Pick the Best



HOTEL • RESTAURANT • SEETERRASSE • TAVERNE • BAR

Nur 15 Minuten von Zürich, direkt am See gelegen, befindet sich unser stilvolles Haus. Die Perle am Zürichsee verfügt über ein gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit Seeterrasse, eine südliche Taverne, eine schmucke Bar sowie 16 originell gestaltete Hotelzimmer.

In unsere kleine Traumwelt suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Chef de rang Commis de cuisine

Sind Sie aufgestellt, kreativ sowie teamfähig und haben Freude, unsere Gäste zu verwöhnen, dann sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann für unser junges, dynamisches Team. Wir bieten Ihnen eine lehrreiche Stelle zu überdurchschnittlichen Arbeitsbedingungen an.

Auf ein Telefon und Ihre Bewerbung freuen sich ganz besonders:

Martin Stierli und Beatrice Risler, Gastgeber
Hotel Hirschen am See
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Telefon 01 925 05 00, Fax 01 925 05 01

114643/125814



DAMIT DIE RECHTE WEISS,
WAS DIE LINKE TUT,
DARF MEINE RECHTE HAND
KEINE ZWEI LINKEN HÄNDE HABEN.

Für mein von Grund auf renoviertes Erstklassshotel im *****-Look direkt am Zürichsee suche ich auf den 15. Oktober 1999 eine tüchtige Persönlichkeit, die überall zum Rechten sieht und dabei nicht links liegen lässt:

eine DIREKTIONSASSISTENTIN oder einen DIREKTIONSASSISTENTEN

mit einer fundierten Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe – eine sprachgewandte Führernatur mit gesundem Menschenverstand, die es versteht, mein langjähriges Team durch echte Gastfreundschaft zu unterstützen.

Es ist mir recht, wenn Sie neben Ihren menschlichen und fachlichen Qualitäten auch viel Freude für Organisatorisches (A-la-carte- und Bankettservice) und Flair für personelle und administrative Belange mitbringen.

Und alles, was recht ist: Sie erhalten mein Vertrauen, meine volle Unterstützung, einen attraktiven Lohn und auch eine realistische Beteiligung am Umsatz.

TEAMWORK – mit Spass zum Erfolg!
Wollen Sie dabei sein?

Ich freue mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit aktuellem Foto.

Nicolas Schweri, Inhaber
Hotel Alexander am See
Seestrasse 182
8800 Thalwil – Zürich

114173/4525

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Für unser schönes 4-★-Hotel im Landhausstil, direkt am Zürichsee gelegen, suchen wir per sofort

die 1. Gouvernante

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche eine abgeschlossene Berufslehre, einige Jahre Erfahrung, Sprachkenntnisse und Freude am Organisieren und Planen des gesamten Housekeepings mitbringt. Durchsetzungsvermögen, optimale Führungseigenschaften, Teamfähigkeit und Belastbarkeit sind erforderlich.

Möchten Sie zusammen mit circa 30 Mitarbeitern/-innen, inklusive vier Lehrkräften für das Wohl unserer Gäste sorgen?

Dann freuen wir uns auf die Bewerbung einer fachlich gut versierten Kadermitarbeiterin. Sollten Sie noch Fragen haben, dann rufen Sie uns einfach an.

Frau Mirjam Leutenegger



**** Hotel • Restaurant • Bar

Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80, 8700 Küsnacht
Telefon 01 914 42 42, Telefax 0 914 42 43
E-Mail: info@ermitage.ch
http://www.ermitage.ch

114629/17809



Für unser gepflegtes Hotel mit A-la-carte-Küche suchen wir für die Sommersaison Mitte Juni bis Mitte Oktober 1999:

Küche: Jungkoch/-köchin
in einem motivierten und jungen Team. Interessante Verdienstmöglichkeit.

Etage: Zimmermädchen/-frau
in einem kleinen, aufgestellten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen auch gerne telefonische Auskünfte.

Hotel Obersee, 7050 Arosa, Herr N. Schenck
Telefon 081 377 12 16, Fax 081 377 45 66

112853/1490



Fachkommission für Berufsbildung
im Gastgewerbe des Kantons Zürich

Sucht per Anfang Oktober 1999

Instruktor-Assistent/in für die praktischen Einführungskurse im Lehrberuf Servicefachangestellte/r (80%)

Aufgrund der starken Zunahme der Lehrverhältnisse suchen wir eine Persönlichkeit m/w, die in der praktischen Berufsbildung tätig sein will.

Anforderungen:

- Fachausweis als Restaurantleiter/in
- Vorbild in menschlicher und sozialer Hinsicht
- Methodisch-didaktische Grundlagenkenntnisse
- Flair im Umgang mit jungen Berufsleuten
- Instruktionsfähigkeit
- Führungserfahrung
- Lehrmeisterkurs

Arbeitsort: Nähe Albisriederplatz/Zürich-City

Ihre ausführliche Bewerbung richten Sie bitte an:

KFG Zürich
Vizepräsidentin: Frau E. Spycher
Albisriederstrasse 305
8047 Zürich

114333/402201



Möchten Sie gerne den Sommer in den Bergen verbringen? Wir suchen aufgestellte Mitarbeiter, die gerne in einem kleinen Team arbeiten.

Jungkoch CH

Servicemitarbeiter/in CH

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Tel. 081 377 14 94

Rolf und Ursula Oechslin



114604/214426



Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Davos sowie das angelierte Restaurant SCALA suchen wir für die Sommersaison (Jahresstelle möglich):



Servicemitarbeiter/in

ab Juni/Juli sowie ab August/
September



Réceptionist/in

ab sofort D, E und F sowie World,
Excel und Fidelio-Kenntnisse

Aushilfs-Portier

Juli und August für 2-4 Tage pro
Woche

Selbstständigkeit, 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. 081 415 59 21

DA 114629/9334



6052 Hergiswil

In einem motivierten Team an einem
schönen See arbeiten?
Dann suchen wir genau Sie!

Tragen Sie als flinke/r

Commis/Demi-chef de partie

ab dem 1. Juli/nach Vereinbarung,
mit Freude und Einsatz zum Erfolg
des Seehotels Belvédère bei!

Wir erwarten Fachkenntnisse,
Initiative und Freude, Gäste zu
verwöhnen!

Suchen Sie Herausforderung und ar-
beiten gerne mit jungen Leuten, so
freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Seehotel Belvédère
Urs Kamberger
Seestrasse 18
6052 Hergiswil
Internet:
http://www.hotel-belvedere.ch
E-mail: belvedere@swissonline.ch

114100/15539

Surfen in den Jobs

http://www.htr.ch



REISELEITER!

Mit Ferien Geld verdienen. Unser moder-
ner Fernkurs führt Sie ohne Vorkenntnis-
se direkt zum REISELEITER-AUSWEIS
und REISELEITER-DIPLOM. Machen Sie
den Traum wahr. Senden
Sie gleich den Coupon
für Informationen ein.

REISELEITER-COUPON

ALFARING AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Bewerbung: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____



Für unser neues Hotel direkt am Untersee mit 47 Doppelzimmern, grossem Bildungs- und Tagungszentrum, 2 Restaurants und Bar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgendes kompetentes, freundliches und engagiertes Teammitglied:

RéceptionistIn

Sie möchten nach innen und aussen wirken, etwas aufbauen und mitgestalten, Verantwortung übernehmen und arbeiten gerne selbständig. Sie verfügen über fundiertes Fachwissen in der Hotellerie und über Fremdsprachenkenntnisse? Wenn Sie zu unserem Team gehören möchten, freuen wir uns auf Ihre Unterlagen.

Seehotel KRONENHOF
Herr Josef Inderbitzin
Bildungs- und Tagungszentrum
CH-8267 Berlingen
Tel. +41/52/762 54 00
eMail: info@seehotel-kronenhof.ch
Internet: http://www.seehotel-kronenhof.ch



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

junge, flexible Réceptionistin

in Jahresstelle
mit guten D/E/F-Kenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto.

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Grindelwalderhof
z.H. Herrn Noesberger
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 40 10

114537/354210



Grand Hotel aus der Jahrhundertwende
131 neuverordnete Zimmer mit 3-Stern-Komfort
Grosser Speise-/Ballsaal für max. 500 Personen
Geplantes A-la-carte Restaurant «Palace Stübli»
Bistro-Bar «Piazza»
Sonnen-/Aussichtsterrasse
Verschiedene Aufenthalts- und Gesellschaftsräume
Bar-Dancing «Club»

Für unser wiedereröffnetes Hotel bieten wir folgende Stellen, Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung:

Betriebsassistent w/m Restaurantleiter/Chef de service w/m Servicemitarbeiter w/m

Sie haben evtl. eine Servicelehre abgeschlossen, verfügen über praktische Berufserfahrung, Organisationstalent, Improvisationsvermögen, sprach- und weggewandtes Auftreten, extrovertiertes, freundliches Wesen.

Küchen-Sous-chef w/m Chef de partie (Allrounder) Commis de cuisine (Jungkoch)

Ein Arbeitsplatz, an dem Sie sich wohl fühlen werden: Eine mit modernen Geräten und Apparaten eingerichtete Küche, grosszügige Räumlichkeiten für Produktion und Lagerung, neuzeitliche Produktionsmethoden für Bankette und à la carte, Ausrichtung auf saisonale und marktorientierte Frischküche.

Assistent-Empfangschef w/m Empfangssekretär w/m Anfangs-Empfangssekretär w/m

Mit Hotelerfahrung und guten Sprachkenntnissen. Ihr freundliches, professionelles und hilfsbereites Auftreten garantiert unseren internationalen Gästen einen unbeschwernten Aufenthalt. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und/oder praktische Branchenerfahrung in der Hotellerie.

Hausdame-Assistentin

Unsere 131 renovierten Hotelzimmer und die diversen Hotelräumlichkeiten brauchen Pflege und Kontrolle. Eine verantwortungsvolle Aufgabe, die wir einer belastbaren, führungsstarken Persönlichkeit anvertrauen wollen.

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
Telefon +41 41-639 66 66
Herr Marcel Huber, Direktor,
oder Frau Vreni Willmann,
Leiterin Personaladministration

P 114616/40125

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und führen Restaurants in über 120 Unternehmen der ganzen Schweiz.

Für unsere Restaurants im Technopark Zürich suchen wir zur Verstärkung unseres Teams folgende Persönlichkeiten:

Betriebsassistent (m/w)

Ihr Aufgabengebiet ist sehr vielseitig und umfasst u.a. die Betreuung unserer Mittagsgäste im bedienten Restaurant Evento und die Mithilfe bei der Erledigung administrativer Arbeiten.

Falls Sie das dynamische Umfeld eines lebendigen Restaurants lieben und ausserdem über eine kommunikative und flexible Persönlichkeit verfügen, möchten wir Ihnen gerne in einem Gespräch die vielen Facetten dieser Position näher bringen.

Sous-Chef (m/w)

Sie haben in erster Linie Freude an Ihrem Beruf, sind ein guter Koch, haben Power und Durchsetzungsvermögen und scheuen sich nicht, Verantwortung in der Küche mitzutragen. Als aufgeweckte und flexible Persönlichkeit schätzen Sie die Abwechslung und Vielseitigkeit von diversen Aktionswochen, welche wir laufend für die Mitarbeiter aus über 180 Unternehmen des Technoparkes durchführen.

Jungkoch (m/w)

Sie verfügen über 1-2 Jahre Berufserfahrung und möchten die Chance ergreifen, in einem aufstrebenden, lebendigen Unternehmen Fuss zu fassen. In Ihrer bisherigen Laufbahn haben Sie bereits gelernt, wie wichtig es ist ein guter Teamplayer zu sein und haben Freude daran, täglich Neues zu lernen und zu erfahren.

Wir bieten Ihnen beste Sozialleistungen, attraktive Arbeitszeiten (in der Regel abends und an Wochenenden frei), den vollen 13. Monatslohn und 5 Wochen Ferien.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Eurest SA (Suisse)
Technopark «Restaurant Villaggio»
Herr Thomas Brand
Technoparkstrasse 1
8005 Zürich



P 114556/1000



Es ist die Magie des Lichtes, der Farben und des südlichen Charmes, des zauberhaft verträumten Ascona im Herzen der italienischen Schweiz, der einen in den Bann zieht. Die Ambiance des «Borgo» Ascona ist einzigartig.

Der Reiz des Hotels al porto verbirgt sich an der berühmten Piazza, direkt am Lago Maggiore, wo schützenswerte Innenhöfe, tropische Pflanzen und eine üppige Blumenpracht die Gäste zum romanischen «Wohlfühlen» einladen.

Vier typische Tessiner Häuschen des Hotelteils und eine 13-Punkte-Gault-Millau-Gastronomie wollen künftig von begeisterten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf freundliche und tüchtige Art gepflegt und betreut werden.

Für beide Restaurants braucht es Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter

die gleichzeitig auch Gastgeberpersönlichkeiten sind. Mit Kommunikationstalent und Routine müssen im lebhaften A-la-carte-Geschäft einheimische und auswärtige Gäste gleichermaßen nett betreut werden. Sicher lernen Sie bei dieser Gelegenheit auch ein wenig Italienisch.

Für das Küchenteam braucht es hingegen tüchtige Chef de partie und Commis de cuisine

um die Italianität des mediterranen Angebotes in voller Kreativität den Gästen bieten zu können.

Sollten Sie auf das al porto und Ascona neugierig sein und auf einen baldigen Termin hin fies sein, dann schicken Sie doch bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Vom al porto werden Sie Dokumentationen über das Hotel und Ascona erhalten.

Schon heute vielen Dank für Ihre Post.

Helene und Frank H. Wolf
Gastgeber und Inhaber
al porto Hotel
Piazzas G. Motta
6612 Ascona
Tel. +91 785 85 55, Fax +91 785 85 56
Email: info@alporto-hotel.ch

114612/1821



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die Sommersaison nach folgende Mitarbeiter:

Tourant

für Etage/Lingerie- und Halbpensionservice



Auf Ihre Bewerbung und Ihren Anruf freut sich:

JUNGFRAU LODGE
Familie H. Märkle, Postfach 70, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 41 41

114636/14524



HOTEL & KONGRESS-CENTER · ERLEBNIS-BÄDER · SPORT & WELLNESS-RESORT

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie!

Wir sind der SWISS HOLIDAY PARK, der grösste Ferien- und Freizeitpark der Schweiz. Er bietet durch sein vielseitiges Angebot seinen Mitarbeitern eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit.

Zum baldmöglichsten Eintritt suchen wir in Jahresstellung jüngere bzw. Junggebliebene, begeisterungsfähige Damen oder Herren als

- CHEF DE SERVICE D/E
- COMMIS DE CUISINE
- DEMI-CHEF DE PARTIE
- CHEF DE PARTIE
- SERVICEFACHKRÄFTE D/E

Für Sportbar und/oder Restaurants

– HOTELSEKRETÄRINNEN D/E, evtl. F

Für Direktionssekretariat und/oder Informationsdesk

Wenn Sie eine entsprechende Berufsausbildung und -praxis vorweisen können sowie die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz und Flexibilität mitbringen, heissen wir Sie in unserem vorwärtsstrebenden und motivierten Team herzlich willkommen. Es erwarten Sie ein angenehmes Arbeitsklima sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SWISS HOLIDAY PARK, Personalbüro, Tel. 041 825 50 22

6443 Morschach am Vierwaldstättersee

Tel. 041 825 50 50 • Fax 041 825 50 60

E-Mail: shp@central.ch • http://www.shp.ch

P 114536/384837



I.C.H. – Ihr Spezialist für das Management von Hotels, Hoch- und Flussseeschiffen im In- und Ausland.

Wir, ein in der Passagierflugs- und Hochseeschiffahrt tätiges Dienstleistungsunternehmen, suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) erfahrene(n)

• Accounting Officer (Assistent/in des Leiters Finanz- und Rechnungswesen)

Für diese Position stellen wir uns eine engagierte und flexible Persönlichkeit mit folgenden Eigenschaften vor:

- abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung
- Erfahrung im Finanz- und Rechnungswesen
- Hotelerfahrung im Bereich Front-Office von Vorteil
- Flair für Zahlen
- EDV-Kenntnisse (Abacus von Vorteil)
- Fremdsprachenkenntnisse (E)

Zu Ihren Aufgaben gehört die Führung der Buchhaltung einer unserer Gesellschaften inklusive der Weiterverrechnung unserer Leistungen an die Reeder/Reiseveranstalter. Im weiteren sind Sie für die Erstellung der MWST-Abrechnungen verschiedener europäischer Staaten verantwortlich.

Wir bieten Ihnen ein selbständiges und vielfältiges Aufgabengebiet in einer internationalen Unternehmung.

Sind Sie an dieser ausbaufähigen Stelle interessiert? Senden Sie Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen bitte an untenstehende Adresse. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr U. Andrey (Leiter Personal, Tel. 055 220 84 29) oder Herr M. Schmid (Leiter Finanzen, Tel. 055 220 84 20) gerne zur Verfügung.

114551/139688

4*-Hotel/Restaurant mit 150 Betten, 400 Seminarplätzen, japanisches und französisches Restaurant, Banketträumen und Hallenbad sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Réceptionistin mit Berufserfahrung (D/F/E)

- Chef de partie

- Sous-chef

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto z.H. der Direktion, Hotel Ambassador, Seftigenstrasse 99, 3007 Bern
(Für Auskünfte: Frau Dubas, 031. 370 99 99)

114520/99999

Réceptionisten- innen



finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der Hotel + Tourismus revue!
Tel. 031 370 42 22





Lust, ab sofort neue Wege zu gehen...

Um unsere Gäste im Hotel & Châlets Seeburg noch besser verwöhnen zu können, suchen wir ab sofort in **Jahresstelle:**

Sous-chef

Commis de cuisine

welchen Ideen nie ausgehen...

und

Servicemitarbeiter

welche Ideen dem Gast schmackhaft machen...

Ihre zukünftigen Arbeitskollegen/-innen würden sich freuen auf qualifizierte/n und motivierte/n Mitarbeiter/innen, die mit Ihnen gemeinsam die Atmosphäre unserer Seeburg prägen wollen!

Daher ist eine abgeschlossene Berufslehre und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position Voraussetzung.

Werden Sie ein Teil von uns!

Auf Ihr Bewerbungsdossier freut sich Thomas Schärer oder Astrid Leising.

Seeburgstrasse 53-61 • CH-6006 Luzern
Tel. 041 375 55 55 • Fax 041 375 55 50
e-Mail: seeburg@iag.ch



Fachkommission für Berufsbildung
im Gastgewerbe des Kantons Zürich
Sucht per Anfang Oktober 1999

Instruktor-Assistent/in für die praktischen Einführungskurse im Lehrberuf Köchin/Koch (80%)

Aufgrund der starken Zunahme der Lehrverhältnisse suchen wir eine Persönlichkeit m/w, die in der praktischen Berufsbildung tätig sein will.

Anforderungen:

- Fachausweis als Gastronomieköchin/koch
- Vorbild in menschlicher und sozialer Hinsicht
- Methodisch-didaktische Grundlagenkenntnisse
- Flair im Umgang mit jungen Berufsleuten
- Instruktionfähigkeit
- Führungserfahrung
- Lehrmeisterkurs

Arbeitsort: Nähe Albisriederplatz/Zürich-City

Ihre ausführliche Bewerbung richten Sie bitte an:

KFG Zürich
Vizepräsidentin: Frau E. Spycher
Albisriederstrasse 305, 8047 Zürich

114334/402201

TREFF HOTEL REGINA TITLIS ENGELBERG

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Wir suchen...

... zur Unterstützung unserer kreativen Küchenbrigade

Chef de partie pâtissier

... für unsere lebhafteste Regina Café/Bar

Servicemitarbeiter/innen

... für unsere ausgestattete Réception

Night-auditor-Ablässe

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Roland Odermatt, Direktor

Dorfstrasse 33 • 6391 Engelberg • Telefon +41 67 28 26 • Fax +41 67 23 92
e-mail treff-engelberg@swissonline.ch • www.treff-titlis-engelberg.com

Life is fun in the mountain-paradise

Im Berggasthaus Röstizza-Bahnhof 3801 Kleine Scheidegg Berner Oberland

für die Sommersaison, ab 1. Juli 1999 oder nach Übereinkunft suchen wir noch flinke, geübte, junge und junggebliebene

SERVICEMITARBEITERINNEN UND KOCH ODER KÖCHIN

die Spass an der Sache haben und mit uns den Alp-Sommer verbringen möchten.
Die auch ein bisschen Hektik und «Rummelplatz-Atmosphäre» vertragen.
Wir sind das Ziel vieler Gäste aus allen Ländern und auch das sportliche Ziel des am 4. September 1999 stattfindenden Jungfrau-Marathons.

Interessiert? Ruf uns an, wir geben gerne weitere Infos zu diesem Job.

Silvia und Horst Schärer

Telefon 033 855 11 51/Fax 033 855 11 52

11431017353

Durchhaltevermögen, Sozialkompetenz und Organisationstalent sind Ihre Stärken.

Für eine schweizerisch tätige, erfolgreiche Gebäudereinigung in Basel suchen wir eine/n flexible/n Allrounder/in (Alter 25-40 Jahre) als

Koordinator/in Disponent/in Administrator/in

- Sie betreuen und beraten unsere Kundschaft
- Sie rekrutieren, disponieren und führen unsere Produktions-Mitarbeiter/innen
- Sie überwachen unsere Dienstleistungen

Ihr Flair für Administration mittels EDV/PC, Ihr Organisationstalent und Ihre mündlichen Italienisch-Kenntnisse können Sie täglich unter Beweis stellen.

Wir bieten eine selbständige, lebhaftige und abwechslungsreiche Tätigkeit. Die nötigen Branchenkenntnisse werden Ihnen von uns mittels Weiterbildung und Praxis vermittelt.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo senden Sie bitte an Chiffre 114533, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

114533/400951



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 unserem Hotel Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per Juli 1999 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine

Servicemitarbeiterin

Das Café Gourmet ist ein beliebter Treffpunkt für Kaviarliebhaber und eilige Feinschmecker. Er umfasst 20 Sitz- und 10 Stehplätze.

Interessiert? Gerne nimmt Vreni Gallmann Ihre schriftliche Bewerbung entgegen.

Hotel Schweizerhof Zürich
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Tel. 01 218 88 84

114490/41098

... HOTEL-RESTAURANT

SPATZ

Für unser 3-Stern-Hotel an der Stadtgrenze von Luzern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch mit Kochlehraabschluss

welcher die Möglichkeit hat, nach einer Einführungszeit unsere vielseitige und attraktive Küche selbständig zu führen.

Herr Reto Leemann freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne am Telefon.

So gut wie Zuhause.

ÖBERGRUNDSTRASSE 103 • 6005 LUZERN
TELEFON 041 310 10 75
E-mail: hotel@hotelspatz.ch • Internet: www.hotelspatz.ch

114583/23345

«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas-Fee / Wallis

Zur Vervollständigung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison einen fachkundigen:

einsatzfreudigen Jungkoch Commis de cuisine m/w

Wir sind ein kleiner, abwechslungsreicher Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.



Spezialitäten-Restaurant *Carl & Amey* STUBE

Wendelin Bumann und Mitarbeiter
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

10754/29750

IMI – ITI International Hotel Management Institute International Tourism Institute Kastanienbaum, Luzern

Unsere Organisation führt zwei internationale Hotel- und Tourismusfachschulen mit über 200 Studentinnen und Studenten. Davon wohnen zirka 120 in unserem Internat.

Zur Führung des Internats und zur Pflege unseres baulichen Bestandes suchen wir kurzfristige eine

Housekeeperin

mit einer formalen Ausbildung im Hauswirtschaftsbereich und mit mehrjähriger Erfahrung.

Wir bieten: Abwechslungsreiche Arbeit in einer internationalen Umgebung, fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Wir erwarten: Freude am Umgang mit Menschen, Führungsqualitäten, gute Englischkenntnisse.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:

IMI Personalabteilung
Seeacher 1, 6047 Kastanienbaum

114627/39498



RESTAURANT HOTEL
CHRUUG
WOLLERAU
AM ZÜRICHSEE

Unsere Ziele zeigen weiter nach oben, neu mit 16 Gault-Millau-Punkten.

Lust, Frühling und Sommer am Zürichsee zu verbringen? (15 min von Zürich)
An fantastischer Aussichtslage, umgeben von exotischen Gewürzen sind wir – ein junges dynamisches Team, das noch viel erreichen will.

Fürs Gastgeberteam, per sofort, suchen wir

Chef de rang – Servicemitarbeiter/in

der/die Freude hat, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und ausserdem über gute Weinkenntnisse verfügt.

Lindo Moretti erwartet Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Hotel Chruug
8832 Wollerau über dem Zürichsee
Sonntag und Montag geschlossen.

Tel. 01 787 63 63
Fax 01 787 63 64
E-Mail: chruug@swissonline.ch
Internet: www.chruug.ch

114489/109098

Gasthof Bären Mägenwil

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 1. August 1999 oder nach Übereinkunft

1 Servicefachangestellte (auch Teilzeit möglich)

... welche unsere Gäste – auch an Wochenenden – mit viel Charme verwöhnt.

1 Koch/Chef de partie

... der sich in der warmen und kalten Küche bestens auskennt und der den kreativen Umgang mit Frischprodukten nicht fürchtet.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

B. und P. Scheidegger
Hauptstrasse 24
5506 Mägenwil
Tel. 062 896 11 65
Fax 062 896 11 50

Montag und Dienstag
Ruhetag

114517/396812

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und

suchen per 1. Juli 1999 für das Restaurant Centerpic in Bern-Bümpliz einen

Jungkoch

Sie besitzen eine abgeschlossene Berufslehre, sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt, haben Flair für die feine Küche, bringen viel Initiative sowie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit mit und sind topmotiviert, in einem lebhaften Betrieb Ihr Bestes zu geben.

Wollen Sie ausserdem in einem aufgestellten Team arbeiten? Von tollen Arbeitszeiten (Samstag und Sonntag frei/5 Wochen Ferien) sowie von fortschrittlichen Sozialleistungen (13 Monatslohn ab 1. Tag) profitieren? Dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Eurest SA (Suisse)
Restaurant Centerpic
Herr René Heynen
Morgenstrasse 129
3018 Bern-Bümpliz



Gasthaus zum Adler 8640 Hurden/SZ

am Zürichsee bei Rapperswil SG

Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Commis de cuisine (junger Koch)

sowie
Küchenpraktikant

Zimmer auf Wunsch im Hause. Weitere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. Wolf.

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon 055 410 45 45
Fax 055 410 11 20

Zuger Restaurant

Sind Sie jung, selbstständig sowie kreativ und verwöhnen gerne mit unserer Kleinbrigade die Gäste unseres Spezialitätenrestaurants, so sind Sie Anfang bis Ende Jahr unser

Küchenchef

EU-Staatsangehörigen kann eine Bewilligung besorgt werden.

Herr von Rickenbach freut sich auf Ihre Bewerbung.

Telefon 041 711 11 93, 6300 Zug

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Für unser renommiertes ****Hotel St. Gotthard im Herzen der Stadt Zürich suchen wir auf den 1. August 1999 eine/n erfahrene/n, einsatzfreudige/n

Réceptionisten/-in, D/E/F

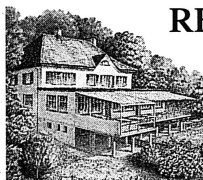
Sind Sie motiviert, schätzen eine gepflegte Umgebung und eine internationale Kundschaft?

Wir bieten Ihnen eine interessante Arbeit in einem aufgestellten jungen Team.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel St. Gotthard
Frau Claudia Vock, Personalabteilung
Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich

114495/41220



RESTAURANT THURBERG

DAS SIND
JA SCHÖNE
AUSSICHTEN!

Für unseren Gildebetrieb oberhalb von Weinfelden, im Herzen des Kantons Thurgau, suchen wir per Juli/August 1999 einen

Jungkoch/Chef de partie

(w oder m)

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer topmodernen Küche und jungem Team.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachhelfer/-in

für A-la-carte- und Bankettservice

Gerne zeigen wir Ihnen unser Restaurant mit der einmaligen Aussicht. Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Familie D. Franz-Breitenmoser 8570 Weinfelden
Telefon 071 622 13 11 Fax 071 622 13 68

Ruhetage: Montag/Dienstag

112067/358320



GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS

Zur Ergänzung unseres Teams auf der Zentralverwaltung suchen wir nach Vereinbarung

Mitarbeiter(in) Administration

Falls Sie gastronomische Erfahrung, evtl. Abschluss einer Hotelfachschule, Freude am Telefondienst, allgemeiner Korrespondenz, Lohnwesen, Zahlen- und EDV-Flair mitbringen, so senden Sie Ihre Unterlagen an Herr René Bachmann, Direktor

HABSBURGERSTRASSE 22 CH-6002 LUZERN
TELEFON 041-210 34 22 E-MAIL INFO@GAMAG.CH
TELEFAX 041-210 34 24 INTERNET WWW.GAMAG.CH

Hotel La Margna
since 1907

Auf der Suche nach etwas Neuem?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir motivierte und fröhliche Mitarbeiter mit Fachausbildung

Réceptionistin

Erfahrung am Empfang, kontaktfreudig, sprachgewandt und mit EDV-Anwenderkenntnissen

Servicefachangestellte (w/m)

Sprachgewandt

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung.

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 41 /
Fax 081 833 16 72
Internet: www.lamargna.ch e-Mail: info@lamargna.ch

114518/33639

Hotel Alpina Grindelwald

Sucht

Réceptionistin

D/E/F und EDV-Kenntnisse.

Haben Sie Freude an internationaler Kundschaft und helfen Sie gerne ab und zu im Service aus, sind Sie die richtige Mitarbeiterin.

Mitarbeiterin

(für Buffet/Zimmer)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Wolf-Kaufmann
Hotel Restaurant Alpina
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 33 33

113249/14255

DAVOS Klosters Prättigau

Für meinen Ganzjahresbetrieb suche ich eine/n

Geschäftspartner/in als Koch mit Erfahrung in Betriebsführung

Sind Sie bereit, Ihre Initiative, Phantasie, Freude und Flexibilität in einen aufstrebenden Betrieb zu investieren, dann senden Sie eine kurze Bewerbung unter Chiffre 114654 an hotel-tourismus revue, Postfach, 3001 Bern, oder E-Mail: gastfreundlich@hotmail.ch

114654/402396

Wir suchen

zur Verwöhnung unserer Gäste eine(n)

Heim-/Alleinkoch

Wir bieten:

- einen vielseitigen Aufgabenbereich in einem christlich geführten Haus
- selbständiges Arbeiten
- entsprechenden Lohn
- geregelte Arbeitszeiten
- Wohnmöglichkeit auf dem Land
- Möglichkeit zur Weiterbildung

Wir erwarten:

- 5 Jahre Erfahrung
- flexible und belastbare Persönlichkeit
- Kenntnisse im Einkauf und des Lebensmittelgesetzes
- Diätabildung ist ein Plus

Hr. R. Wicki freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf.

Haus für Ferien und Erholung
Eben-Ezerweg 50
CH-4402 Frenkendorf
ferien@eben-ezer.ch
http://www.eben-ezer.ch



Surfen in den Jobs

http://www.htr.ch



HOTEL SONNENDHOF 6390 ENGELBERG



Für unser 3-★-Ferien- Seminarhotel, ein kleines Juwel inmitten der idyllischen Engelberger Bergwelt, suchen wir ab zirka 20. Juli 1999 eine/n

Betriebsassistenten/-in

Ihre neuen Aufgaben sind:

- Vertretung der Direktion bei deren Abwesenheit
- Ausbau und Mithilfe in der Restauration
- Mitverantwortung für die Réception und Seminare
- evtl. Ablösung unseres Küchenchefs

Wir stellen uns eine belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche Ihren Beruf liebt und Freude hat, mit einem motivierten Team unsere Gäste zu verwöhnen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Hotel Sonwendhof, Martin Faes, 6390 Engelberg.
Telefon 041 637 45 75

114395/64394



Telefon 041 280 50 05
Fax 041 280 50 07

Wir suchen SIE als

Küchenchef

per 1. Juli 1999 oder nach Vereinbarung

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

Worldwide contacts...

... haben Sie bei unserer Mandantin, der in ihrem Segment führenden Dienstleistungsunternehmung mit Niederlassungen in allen Kontinenten. Für das Büro Zürich mit Standort in der westlichen Agglomeration der Stadt suchen wir eine vife Persönlichkeit als

Secretary

die gerne vom Hotel in die Privatwirtschaft umsteigen und regelmässige Arbeitszeiten geniessen möchte. Sie sollten ein professionelles Team kompetent administrativ unterstützen können und Ihre Sprachkenntnisse täglich anwenden wollen.

Junge Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart, tadellosen Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein sind angesprochen. Ihr Profil runden Sie ab mit einer fundierten Ausbildung, Berufserfahrung, sehr guten Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnissen sowie Geschick und Begeisterung im Umgang mit modernsten Bürokommunikationsmitteln.



Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

114591/385839

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Inland

Ausland (Landweg)

Europa (Luftpost)

übersee (Luftpost)

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

1/2 Jahr

☐ Fr. 138.-*

☐ Fr. 172.-

☐ Fr. 228.-

☐ Fr. 299.-

1/2 Jahr

☐ Fr. 82.-*

☐ Fr. 101.-

☐ Fr. 131.-

☐ Fr. 181.-

1/2 Jahr

☐ Fr. 48.-*

☐ Fr. 61.-

☐ Fr. 75.-

☐ Fr. 99.-

* inkl. 2,3 % MwSt

Bitte ausschneiden und einsenden an:

hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Iern

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis.
Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.10*

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Institut de formation professionnelle
dans le bassin lémanique
recherche pour compléter
son équipe:

maître d'hôtel

Vous êtes un praticien confirmé
avec une expérience internationale,
de solides connaissances des boissons en
général et d'œnologie en particulier.

Vous souhaitez partager votre passion et
communiquer votre savoir-faire à des jeunes qui,
demain, seront grâce à vous des professionnels
reconnus.

Date d'entrée à convenir.

Faire offre sous chiffre 114205 à *hôtel revue*,
case postale, 3001 Berne.

114205/92207

LAUSANNE PALACE & SPA

Un passé riche de tradition et d'excellence un présent d'enthousiasme et de créativité et un futur prometteur que nous aimerions construire avec vous!

Désirez-vous contribuer au développement d'un département en pleine expansion et seriez-vous intéressé(e) de rejoindre notre équipe en qualité de

secrétaire

avec expérience hôtelière, connaissances informatiques bilingue (français, anglais), l'allemand serait un atout supplémentaire.

déléguée commerciale

(marché national)

Vous êtes dynamique, souriante, vous aimez le contact avec la clientèle, et les déplacements fréquents, vous êtes organisée, capable de gérer les dossiers avec autonomie, vous exprimez et correspondez en français, allemand, anglais.

Quelques années d'expérience dans poste similaire serait un atout.

Nous vous proposons:

postes diversifiés, ambiance agréable au sein d'une équipe jeune et dynamique
une organisation interne optimale et évolutive.

Nous sommes impatients de recevoir une offre détaillée de votre part.

Lausanne Palace & Spa

Grand-Chêne 7-9, CH-1002 Lausanne

Tel. ++41 21 331 31 31, Fax ++41 21 323 25 71

Département du personnel, Madame Gerber

one of
"The Leading Hotels of the World"

114571/18724

NOUS CHERCHONS
pour établissement public à Montreux
barmaids-sommelières
pour le 1^{er} septembre

Nous demandons:
- excellente présentation
- connaissance service bar
- français, anglais et une troisième langue
- dynamisme, initiative
- de préférence permis de travail.

Nous offrons:
- engagement annuel
- cadre et ambiance de travail agréable au sein d'une équipe jeune et dynamique
- prestation sociales modernes
- salaire fixe ou à la caisse.

Vous vous retrouvez dans ce profil, notre offre vous intéresse? Alors faites nous parvenir votre candidature, curriculum vitae, photo et certificats à:
Société Bohème Soul
Grand-rue 92, 1820 Montreux.

P 114568/402387

Hôtel de France***
1348 Le Brassus

cherche

un directeur/trice et une assistante de direction

merci d'envoyer votre CV à l'att.
de M. Ravenswaay ou
téléphone 079 212 53 24.

114547/201596

MOLINO
PIZZERIA
RISTORANTE

Pour notre restaurant de
spécialités à Thônex nous
recherchons un

cuisinier

connaissant parfaitement
la cuisine italienne, et un
aide cuisinier

Nationalité, I/P/E seulement
avec permis B ou C.

Monsieur V. Di Sanzo
se réjouit de votre appel
Tél. 022/348 35 61.

HS 114540/115122

TÉL-RESTAURANT INTERNATIONAL

cherche

pour les restaurants de **Palexo**
à Genève

un comptable qualifié

Possibilité de promotion, horaires souples
- minimum 5 ans d'expérience.
Connaissances informatiques Excel -
Word - Internet.

un maître d'hôtel

Grande expérience dans l'organisation de
banquets et de gros événements. Horaire
variable en fonction des manifestations de
Palexo. Connaissance des langues et
bonne présentation.

un cuisinier italien

Très bonne connaissance de la cuisine
italienne. 80 % des soirées et des
week-ends libre.

**Des auxiliaires professionnels en
service et cuisine pour Telecom 99**
- du 7 au 17 octobre 1999

Pour notre Administration Centrale
à Genève

un secrétaire de direction

Licencié en droit ou en économie. Bonne
maîtrise de l'informatique et de l'anglais.
Très disponible et prêt à accomplir des
travaux très diversifiés.
Bonne présentation.

Pour l'AFRIQUE

Pour notre hôtel**** 70 chambres à la
Baie des Sirènes en Côte d'Ivoire

un responsable de l'administration et du commercial

Bonnes connaissances de la profession.

Les dossiers de candidatures doivent
être envoyés au plus vite à:

Télé-Restaurant International -
29, rue Lect - CH - 1217 Meyrin
et contenir: lettre manuscrite, curriculum
vitae, certificats et photo.

Auberge à 30 km de Genève cherche de
suite:

1 jeune cuisinier (min. 20 ans)

1 jeune fille de buffet

**1 jeune serveuse
expérimentée**

Logé/nourri

Téléphone 022 364 23 01

F. Pardeller

Auberge de la Réunion

1267 Coinsins VD

114523/86444

HOTELLERIE TOURISME CENTRE INTERNATIONAL DE GLION

Depuis plus de 35 ans, le Centre International de Glion
joue un rôle prédominant dans la formation de cadres
de l'industrie hôtelière et du tourisme. Le CIG englobe 3
campus: l'Ecole Hôtelière de Glion-sur-Montreux, le
Glion Management Centre situé à Bulle en Gruyère,
et Hosta, à Leysin.

Pour notre Ecole Hôtelière de Glion, nous sommes à la
recherche d'une personne flexible, organisée et
méthodique en qualité de

F&B COST CONTROLLER

Profil souhaité:

- diplômé d'une école hôtelière
- expérience professionnelle dans la restauration
- bilingue anglais/français
- maîtrise des outils de bureautique (Fidelio, Micros, Word, Excel)
- sens des responsabilités et initiative
- esprit d'équipe et faculté d'adaptation
- âge 25-30 ans
- suisse ou permis valable.

Nous offrons un cadre de travail exceptionnel au sein
d'une équipe motivée et dynamique.

Les candidats intéressés feront parvenir leur curriculum
vitae, références professionnelles et lettre d'accompagnement
par poste, fax ou e-mail (Word 7.0), à

Madame E. Mougenot, Responsable F&B et achats

Ecole Hôtelière de Glion, 1823 Glion

fax: 021 963 13 84

e-mail: mougenot@glion.ch http://www.glion.ch

114489/315079



Restaurant - Salles Médiévales

cherche commis de cuisine

pour le 1^{er} août 1999

Profil souhaité

- Esprit de Créativité, motivé pour la Cuisine
gastronomique française et régionale
- Cuisine à la carte & Banquet - petite brigade

Envoyer votre c.v. à:

Famille Stauffacher
Restaurant du Château
2028 Valmarcus NE

114494/383455

Hôtel «Château d'Ouchy»
Engage, à convenir, son/sa futur.

chef de réception/ responsable hébergement

Votre mission:

- organiser et contribuer au succès de l'hôtel
diriger ce département de manière à le faire rayonner,
- Vous:
- professionnel de la réception, personne dynamique,
motivée,
- responsable et ambitieux, âge: 28-35 ans.
- Bon organisateur, sachant s'entourer et motiver une
brigade de 6 collaborateurs
- Avez le profil de la personne que nous souhaitons
engager.

Envoyer dossier complet avec photo à la direction,
Place du Port 2, case postale 129,
1006 Lausanne-Ouchy.

114528/18473

Un(e) SECRÉTAIRE des RÉSERVATIONS

est recherché(e) par un
Hôtel**** à Genève

- formation hôtelière
- expérience en réception exigée
- maîtrise des langues française, anglaise et
allemande
- aptitude pour l'informatique et goût du travail
précis
- âge 26-40 ans
- suisse ou avec permis valable.

Nous offrons un poste stable, des outils informatiques
performants et des horaires réguliers au sein d'une équipe
jeune et dynamique.

Veillez envoyer vos offres complètes avec
photo sous chiffre n° 114397, *hôtel revue*, case
postale, 3001 Berne

114397/132005

Votre référence pour l'avenir

Nous recherchons pour entrée immédiate ou à convenir
un

ATTACHÉ COMMERCIAL

appelé à voyager en Suisse et en Europe, vous serez
apprécié pour votre entregent, votre sens de la négociation.
Au bénéfice d'une expérience réussie dans un
poste similaire ou en réception, vous maîtrisez parfaitement
les langues française, allemande et anglaise et êtes
familiarisé avec les outils informatiques.

D'excellente présentation, enthousiaste, consciencieux
et organisé, vous avez le sens des responsabilités et le
goût du travail en équipe.

Si ce profil correspond à vos ambitions, nous vous
invitons à envoyer votre dossier complet avec photo-
graphie à

Madame Marie-Laure Stauffacher
Directrice des Ressources humaines
Beau-Rivage Palace SA
Place du Port 17-19
1006 Lausanne

P 114597/18406

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE-OUCHY - TEL. 021 613 33 33

The Leading Hotels of the World

Albergo Motta SA

Airola, centro turistico e residenziale ai piedi del
S. Gottardo, sull'asse autostradale e ferroviario
nord-sud

Cerchiamo

- Società gestione alberghiera per la nostra
stuttura oppure
 - due dinamiche gentili per: Ristorante e/o
Albergo-Garri
 - 2b. dinamico gerente per Discoteca/Pianobar
- Indispensabili referenze e certificati adeguati, lingue
nazionali, evtl. inglese.
Apertura primavera/estate 2000, inizio collaborazione
al più presto.

Offerta da inviare a: Casella Postale 463, 6602 Muraltio.

114505/158640

ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE
Depuis 1893

L'Ecole hôtelière de Lausanne recherche pour la
gestion d'un bar et l'encadrement d'équipes
d'étudiants en formation pratique un

Responsable de bar

Profil:

- Formation de service et de barman
- Quelques années d'expérience professionnelle
- 22-25 ans
- Français/anglais
- Sens des responsabilités et initiative
- Nationalité suisse ou permis valable

Entrée en service: à convenir

Votre dossier de candidature est à adresser au
Service des Ressources humaines, Ecole hôtelière
de Lausanne, Le Chalet-à-Gobet, 1000 Lausanne 25.

HES-SO
Haute école spécialisée
de Suisse occidentale

Une institution de la Société suisse des hôteliers

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Ecole Hôtelière de Genève «ES»
depuis 1914

ECOLE SUPÉRIEURE RECONNUE
PAR LA CONFÉDÉRATION
ISO 9002

Nous souhaitons engager

1 CHEF DE PARTIE

pour notre cuisine à la carte
de notre restaurant Vieux-Bois

Vous êtes en possession d'un CFC ou d'un titre jugé équivalent, vous aimez la bonne cuisine et désirez transmettre votre savoir faire et votre savoir être, alors envoyez-nous votre candidature.

Nous offrons un horaire régulier, dans un cadre agréable et dynamique.

Merci d'adresser vos offres à
O. R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
Avenue de la Paix 12,
CH-1202 Genève

114493/92207

AUBERGE
**VERT
BOIS**
jeune
chef(fe) de service
et sommelier(ère)
au plaisir de faire
votre connaissance!
tél. 032 944 1455
Mue du M. Tillet-Jaggi
CH-2610 MONT-CROSI

Wo ist meine htr?
Jedem seine



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

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Es ist an der Zeit, neue Maßstäbe zu setzen.



Die neue EUROPA

Commis de Rang für das Hauptrestaurant

Chef de Rang & Oberkellner für das Asiatische Spezialitäten Restaurant

Suiten Stewardess

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 dabei sein 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.

AD 114564/02381



CSM CRUISE SERVICES GMBH
Thomas Johansson · Kajen 12 · 20459 Hamburg

Job-Guide: Neuausgabe 1999!

Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Ferienclubs, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebsvorstellungen (Lohnhöhe, Unterkunft, teststandards, Freizeiteinrichtungen frei, etc.) und vieles mehr! Im Buchhandel (ISBN-Bestellnr.: 390167503) oder schneller: Tel. 0043-5522-76563, Fax 82134, E-Mail: oscar@oscar.at oder Internet WWW.OSCAR.AT oscar's, Pf 588, A-6800 Feldkirch



Nach Costa Rica gesucht

Hotel-Manager

zur Führung eines 5-Stern-Beach-Hotels mit 80 Zimmern, innert Jahresfrist Erweiterung auf 160 Zimmer, Mitberatung während des Endausbaues erwünscht.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Die Neueröffnung des Hotels findet im November 1999 statt.

Voraussetzungen: Englisch-/Spanisch-Kenntnisse und Manager-Erfahrung. Curriculum vitae bitte richten an:

ITZ Consulting, Hotel Projekt, PF 3252, 6303 Zug.

114614/37185

Für unser ultra all inclusive ****-Luxusresort auf Antigua suchen wir ab sofort für 1 Jahr

Mitarbeiter für das italienische Restaurant (Service/Guest Relation)

Mitarbeiter für die Rezeption

Voraussetzung: ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

SANDALS & BEACHES Resorts
z.Hd. Karin Knewitz
Leonhardstrasse 22
D-61169 Friedberg
Telefon (49) 6031 77 25 26

114563/402358

TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN

Traduction professionnelle de documents personnels
tels que certificats, diplômes, C.V., etc. dans les secteurs d'hôtellerie, de la restauration et du commercial. Demandez notre prospectus et/ou un devis gratuit.

JCW SERVICES (Dept. traductions), Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden
T +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für
professionelles Personal weltweit
für Hotel-, Touristik- und
Kreuzfahrtindustrie

KREUZFARTSCHIFFE:

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:

Commis de cuisine (M&F)
Chef de partie (M&F)
Chef de rang (M&F)
Réceptionnistes (M&F)

Für junge Berufsleute aus dem
Hotelfach gute Gelegenheit, erste
Auslandserfahrungen 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

114644/31136

KARIBIK - CURACAO N.A.

Wir suchen per Ende Juni oder nach
Übereinkunft

kreativen, belastbaren und teamfähigen

Chef de partie

der seine Fähigkeiten in einem erst-
klassigen Restaurant unter Beweis
stellen will.

Nebst karibischem Lifestyle erwartet
Sie eine anspruchsvolle und ab-
wechslungsreiche Arbeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung an
folgende Adresse:

F. Berends
Bistro Le Clochard
Riffort, Orabanda
Curacao N.A.

Telefon 005999 462 56 66
Fax 005999 462 63 55
E-mail: clochard@ibm.net
www.bistroleclochard.com

Informationen erteilt S. Schmeh über
Telefon 01 923 62 37.

113343/401612



WERHEILLE JEAN-CLAUDE
international placement services
RECHERCHONS pour petit HÔTEL Relais-
Châteaux, situé en FRANCH-COMPTÉ (France)

RÉCEPTIONISTE-SECRÉTAIRE

habituée à travailler indépendamment, avec
bonne expérience professionnelle, connais-
sances de l'allemand et de l'anglais. Nous offrons
une place de travail intéressante, avec respon-
sabilités, au sein d'une équipe jeune et dyna-
mique. Veuillez envoyer votre demande à:

WIPS, Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel
T +41-61/422 06 55, Fax +41-61/422 06 56

114655/402397

STELLENGESUCHE

CH, m, 37j., sucht kleinen bis mittel-
grossen

Restaurationsbetrieb

zur Miete/Pacht, evtl. auch Geschäfts-
führung, ab Winter '99, frühestens ab
1. Oktober '99. Späterer Kauf möglich!

Kanton Bern, bevorzugt Region Bern-
Burgdorf-Langnau-Thun.

Ihre Offerte/Unterlagen o.ä. senden Sie
bitte unter Chiffre 114655 an hotel+
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

114655/402397

Einsatzfreudiger sowie unternehmerisch denkender Küchenchef

42J., aus Österreich mit B-Bewilligung, sucht neue
Herausforderung.

Sollten Sie der Betrieb sein, bin ich gerne bereit,
mit Ihnen und einem motivierten Team das Opti-
mum an einer Küchenrendite zu erwirtschaften.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre T 513-
177080, an Publicitas AG, Postfach, 7001 Chur.

P 114545/44300

Wir, wiffes, langjährig erfahrendes und
trotzdem junggebliebenes Schweizer
Wirtespaar (SHL), suchen unsere Zukunft:

Gemütlichen Gastro-Betrieb in Gérance oder in Pacht/Miete

Wo können wir unseren Gästen Gemüt-
lichkeit, Geborgenheit, Qualität zu reel-
er Preispolitik und das Gefühl, für kurze
Zeit dem Alltagsstress zu entkommen (ef-
fektive Dienstleistung), anbieten?

Bevorzugte Regionen: AG, ZG, LU, Zür-
cher Oberland.

Angebote bitte unter Chiffre 114344, ho-
tel+tourismus revue, Postfach, 3001
Bern.

114344/384338

Jobsuche in Sekunden ...

<http://www.htr.ch>



Sonderseite

für LehrabgängerInnen



Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage

Suchen Sie gut ausgebildete Fachkräfte?

Die Ausbildungszeit von verschiedenen Berufen in der Hotellerie/Gastronomie ist bald zu Ende.

Auf einer speziell gestalteten Seite offerieren wir Ihnen in 5 Ausgaben je 1 Sonderseite «LehrabgängerInnen». Diese ist speziell für Betriebe reserviert, welche gerne junge, qualifizierte MitarbeiterInnen einstellen.

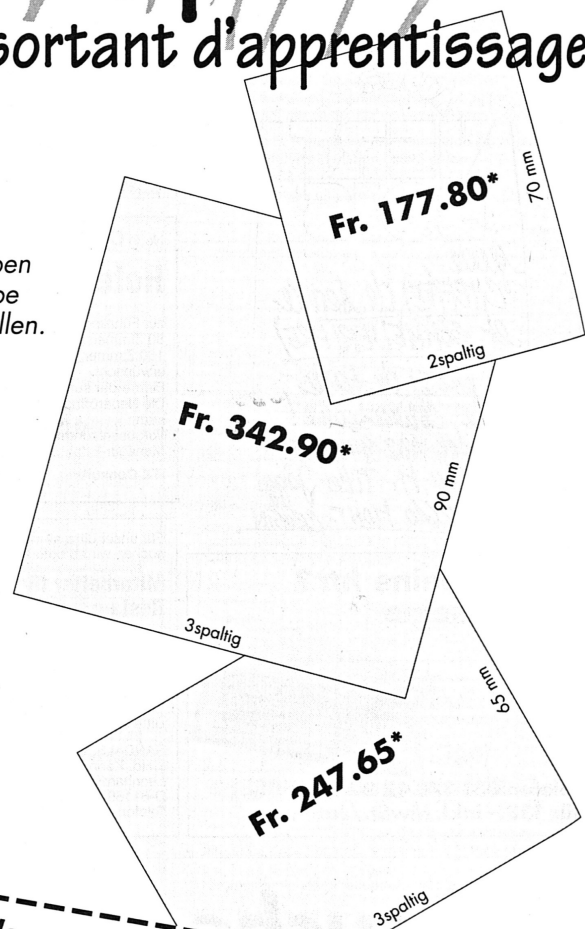
Geben Sie jungen MitarbeiterInnen eine Chance, sich ins Berufsleben einarbeiten zu können.

Etes-vous à la recherche d'une main-d'œuvre qualifiée bien formée?

La durée de formation dans différentes professions de l'hôtellerie et de la restauration touche bientôt à sa fin.

Nous avons conçu tout exprès à votre intention une page spéciale «Jeunes sortant d'apprentissage» à paraître dans 5 numéros. Cette page est réservée aux établissements qui souhaitent engager de jeunes collaboratrices et collaborateurs qualifiés.

Offrez à ces jeunes une chance de pouvoir se familiariser avec la vie professionnelle.



Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» der hotel + tourismus revue

- Dieses Inserat soll in folgender Ausgabe erscheinen:
☐ Nr. 25 ☐ Nr. 26 ☐ Nr. 27 ☐ Nr. 28 ☐ Nr. 29
(24. 6. 1999) (1. 7. 1999) (8. 7. 1999) (15. 7. 1999) (22. 7. 1999)
- Gewünschte Grösse: Breite _____ spaltig x Höhe _____ mm
(alle Grössen möglich)
- Verdoppeln Sie den Beachtungsgrad Ihres Inserates mit Farbe
(Zusatzkosten Fr. 655.-* pro Druckfarbe)
- **Inseratenschluss: Freitag der Vorwoche, 17 Uhr**
Senden oder faxen (031 370 42 23) Sie den ausgefüllten Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» mit Ihrem Inseratetext an die hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
- **Profitieren Sie!!!**
*Alle Preise verstehen sich exkl. 7,5% MwSt.

Talon de commande pour la page spéciale de l'hotel + tourismus revue «Jeunes sortant d'apprentissage»

- Cette annonce doit paraître dans l'édition:
☐ no 25 ☐ no 26 ☐ no 27 ☐ no 28 ☐ no 29
(24. 6. 1999) (1. 7. 1999) (8. 7. 1999) (15. 7. 1999) (22. 7. 1999)
- Grandeur souhaitée: largeur _____ colonnes x hauteur _____ mm
(toutes les grandeurs sont possibles)
- Doubles vos chances de retenir l'attention grâce à une annonce en couleurs
(supplément Fr. 655.-* par couleur)
- **Clôture des annonces: vendredi de la semaine précédente, 17 h**
Envoyez ou faxez (031 370 42 23) le talon de commande dûment rempli avec votre texte d'insertion pour la page spéciale «Jeunes sortant d'apprentissage» à l'hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.
- **Ne laissez pas passer l'occasion!!!**
*Tous les prix s'entendent hors 7,5% TVA.