

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 25

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](#)

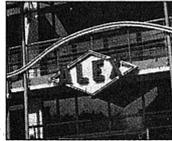
Download PDF: 17.08.2025

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



HOTELIER-VEREIN / Die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins landen nächste Woche in Flims.

SEITE 4/5



ALEX / Die Bass-Gruppe will das erfolgreiche Gastronomie-Konzept im deutschsprachigen Raum multiplizieren. SEITE 6



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

EDITORIAL

Neue Vision finden!

PETER KÜHLER

Hat ab vor Adolf Ogi. Er uns zeigt, wie die Nation mit einer starken Vision in Schwung gebracht werden kann. Schon der mehrjährige Weg bis zur Abgabe des «Dossiers» ist gesäumt von bravourösen Leistungen. Ogi hat alles auf eine Karte gesetzt – und stellvertretend für die Schweiz verloren. Als guter Verlierer! Jetzt müssen wir nach vorne schauen: Zum Beispiel auf die bevorstehende Expo.01; die einen Promoter à la Ogi verdient hätte; der nun Sponsoren gelder zufließen könnten; die mehr Unterstützung der Bevölkerung benötigt.

Das politische und touristische Wallis, selten so geeint wie bis zum letzten Samstag, kann sich nun voll dem zwar langsameren aber nachhaltigeren Ausbau der Strukturen für seine vielen Stammgäste widmen. Es hat auch Gelegenheit, die Finanzen einiger Kurorte zu sanieren.

Und die politische Schweiz hat die Chance, einige Ursachen ihrer internationalen Geringschätzung zu beheben. Eine «politisch offene Schweiz» ist die nachhaltigste Vision, diesem Land neben der Achtung auch die Zuneigung zukommen zu lassen. Das wünschen sich Hoteliers und Touristiker.

SION 2006 / Nach dem Negativentscheid besteht für Tourismus und Expo.01 die Chance, den Kandidaturschwung zu nutzen. FELIX MAURHOFER

Mehr Schwung für Expo.01 und Tourismus

Die Hoffnungen seitens der Wirtschaft und des Tourismus auf die Durchführung der Olympischen Winterspiele im Wallis waren gross. Mit der Vergabe der Spiele 2006 an Turin machte sich vorerst Katzenjammer breit. Allerdings spricht Sions Tourismusdirektor Eddy Peter auch von einer Chance, die Struktur und Infrastruktur des Tourismus neu zu überdenken. «Die Kandidatur hat in der Hotellerie und Gastronomie einen Investitionsschub ausgelöst, der nun leider ein bisschen gebremst worden ist», sagt Peter. Trotzdem will die Walliser Kantonsregierung einen Renovationskredit einrichten, der im Tourismus Investitionen in Millionenhöhe auslösen soll. Für Peter ist es jetzt auch an der Zeit, die touristischen Strukturen neu zu überdenken und Kompetenzzentren zu fördern. «Die Tourismusorganisationen müssen endlich begreifen, dass – wie bei der Kandidatur – gemeinsam gearbeitet werden muss und Vernetzung fehlt am Platz ist», fordert Eddy Peter.

TOURISMUS VERLOR WICHTIGE PLATTFORM

Gerade in Tourismuskreisen waren die Erwartungen an die Winterolympiade gross. Die Region Goms hätte sich als Langlaufzentrum besser positionieren können. Auch punkto Imagegewinn setzte Jeremie Robryr, Präsident von Wallis Tourismus, grosse Hoffnungen in die Spiele. Gottfried Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes, bedauert, dass nun dem Schweizer Tourismus eine wichtige internationale Plattform verloren gegangen sei.

Dass aber die Nachhaltigkeit Olympischer Spiele nicht so positiv ausfällt wie viele erwarten, zeigt eine Studie über Lillehammer. Dort stieg die Nachfrage vor, während und kurz nach den Spielen markant. Danach profitierte nur noch der nationale Tourismus vom Mega-Event. Lillehammer selbst geriet relativ rasch in Vergessen-



heit und konnte die Olympia-Impulse nur begrenzt touristisch ausnutzen.

KANN NUN DIE EXPO.01 PROFITIEREN?

Da und dort ist nach dem Negativentscheid gefordert worden, die freien Kräfte nun für die Expo.01 einzusetzen.

Ob aber die bisherigen Sion-Sponsoren ihre Gelder in die Expo fließen lassen, ist unklar. Der Sion-Sponsor Amag jedoch hat signalisiert, dass er Expo-Partner werden will. Auch der Grossverteiler Coop hat erklärt, die für Sion 2006 vorgesehenen Gelder nun bei der Expo zu investieren. SEITEN 2 UND 3

MEHRWERTSTEUER / Kurtaxen und Subventionen ab 2001 steuerfrei

Was passiert rückwirkend?

Auf Kurtaxen und allen anderen aus öffentlichen Mitteln finanzierten Leistungen sowie auf Beiträge der öffentlichen Hand bezahlen die Tourismusorganisationen ab 2001 keine Mehrwertsteuer mehr. Doch was passiert rückwirkend, ab 1995 bis im Jahr 2001? Ob die Kurtaxen von der Mehrwertsteuer befreit werden, wird das Bundesgericht entscheiden.

Die Beiträge der öffentlichen Hand müssen die Tourismusorganisationen versteuern. Genf, Interlaken, Meiringen Hasliberg und St. Gallen zum Beispiel haben eine Revision hinter sich und die happige Rechnung präsentiert bekommen.

NUR WENIGE MACHTEN RÜCKSTELLUNGEN

Über den tourismusfreundlichen Parlamentsentscheid freuen können sich erst jene Kurdirektoren, die das Geld für die Mehrwertsteuer auf ein Konto gelegt haben. Und das sind die wenigsten. Eine kleine Umfrage zeigt, dass die meisten Tourismusorganisationen den Betrag unter anderem aus finanzpolitischen Gründen lediglich in der Bilanz ausgewiesen haben. «Wir hätten brutale Liquiditätsprobleme», bestätigt Roger Seifritz, Gstaader Tourismusdirektor. Er sieht nur zwei Möglichkeiten, eine Nachzahlung zu bewältigen: «Entweder mit einem langjährigen Abstotterungsplan oder mit einem Überbrückungskredit der öffentlichen Hand.» «Wir haben Rückstellungen in der Höhe von rund 800 000 Franken gebildet, cash haben wir aber kein Geld», sagt Harald Schnyder, Buchhalter vom Zermatter Kur- und Verkehrsverein. Von «massiven Konsequenzen» spricht Urs Wagenseil, seit kurzem Kurdirektor von Lenzerheide. Liquiditätsgengpässe oder einen zu kleinen Betrag ausgewiesen haben auch Saas Fee, Pontresina, Chur, Meiringen Hasliberg Sörenberg, Flumserberg, Bellinzona und Wengen. Mit genug Rückstellungen abgesichert haben sich Luzern und Bern. Eine andere Lösung hat Weggis gewählt: Dort bezahlen die Hoteliers die Mehrwertsteuer. «Gar keine Rückstellungen» getätigt hat Grindelwald. CK SEITE 9

INHALT

Sion 2006	2/3
Aktuell	4/5
EDV/Internet	6
Gastronomie/Technik	7
Publi-Reportage	8
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/13
Gastronomie/Technik	15/17
Liegenschaften	16
Die Letzte	20
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

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
Bohnenkaffee vom Feinsten frisch und schnell
repa GETRÄNKESYSTEME
Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
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:
SERATION
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 825 12 91
Fax 052 824 80 94

REBAG DATA AG
Hotel- Informatik Beratung Organisation
keys
Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

IN KÜRZE

Sion 2006. Tourismusprojekte im Wallis und die Expo.01 könnten trotz der Wahl von Turin als Austragungsort nun vom Olympia-Effort profitieren. Sponsoren überlegen sich neue Engagements. **SEITE 3**

Arbeitsmarkt Hotellerie. Den Tessiner Hoteliers fehlen einheimische Arbeitskräfte und Grenzgänger, und das Bewilligungsprozedere für Ausländer dauert zu lang. Im Gegensatz zum Rest des Landes, wo Schweizer viel eher zu haben sind. **SEITE 4**

Schweizer Hotelier-Verein. Rudolf Schmidt, Präsident des Hotelier-Vereins Graubünden, und Josef Müller, OK-Präsident der kommenden Delegiertenversammlung in Flims Ende Juni, sprechen über ihren Verband und die Zukunft der Hotellerie. **SEITE 4**

Mobile Card-Terminals. Handliche Kreditkartenleser erlauben bargeldloses und drahtloses Einkassieren direkt am Tisch. Die Gäste geben ihre Karte de facto nicht mehr aus der Hand. **SEITE 6**

Churchill's Bar in Bieler Golden Tulip Plaza. Auch in der Schweiz etablieren sich Smoker und Whisky Lounges in den Hotels. Jüngstes Beispiel, wie man ohne grosse Hektik geniessen kann, ist die Churchill's Bar im Bieler Hotel Golden Tulip Plaza. **SEITE 7**

Mehrwertsteuer und Kurtaxen. Kurtaxen sowie Beiträge der öffentlichen Hand sind ab dem Jahr 2001 von der Mehrwertsteuer befreit. Noch hat das Bundesgericht aber nicht entschieden, ob die Kurtaxen auch rückwirkend als steuerfrei gelten. **SEITE 9**

Börsenspiegel für Nichtkotierte. Die zurückhaltende Informationspolitik nichtkotierter Gesellschaften liefert potenziellen Aktionären zu wenig Anhaltspunkte. Das schadet der Finanzierung dieser Unternehmen insgesamt. **SEITE 10**

TravelWeb.com grösster Buchungsanbieter. Die Online-Reservations-Site von Pegasus Systems, TravelWeb.com, gilt mit einem Jahresumsatz von 50 Mio. Dollar weltweit als der grösste Hotelzimmer-Lieferant im Internet. Die Site ist die Älteste ihrer Art, sie wurde schon 1994 gegründet. **SEITE 11**

«Mystery Calls» als Testtelefonate. Auch die besten Call Centers nützen wenig, wenn die entsprechenden Sachbearbeiter nicht mit Telefonkunden umgehen können, oder wenn die Absprache zwischen Telefonisten und Backoffice nicht funktioniert. **SEITE 11**

Swissôtel Basel «befriedigend». Das Geschäftsjahr 1998 ist für das Swissôtel Basel lediglich «befriedigend» ausgefallen. Der Gesamtumsatz fiel um 2,9%, die Logiernächte gar um 7,3%. Das Hotel spürt die Trends, die sich in ganz Basel bemerkbar machen. **SEITE 13**

Ökologie 2000 / Umweltforum Basel. Frank Belz von der Universität St. Gallen ortet «Ökologie» als Mega-Trend. Gefordert sind dabei auch die Verbände: Sie sollen mehr nachhaltige Politik betreiben helfen. Nachhaltiger Tourismus und ökologische Gastronomie waren Thema des 6. Umweltforums. **SEITE 15**

Sinnvoll wirken nach der Pensionierung. Beim Senior Expert Corps können Berufsluete im Pensionsalter ihr Know-how an Unternehmen in Entwicklungsländern weitergeben. **SEITE 17**

PRESSESPiegel

La Repubblica: «Unter uns können wir es ja sagen: die Olympischen Winterspiele in Turin sind ein Geschenk Gianni Agnelli's; nicht nur an seine Stadt, sondern an die Berge seines Vaters Eduardo.»

Corriere dello Sport: «Überraschung, Trikolore und Champagner. Turin hat gewonnen. Es war ein K.o. von unglaublicher Wucht, das Italien eine bislang verweigerte Anerkennung beschert.»

La Stampa: «Im Jahr 2006, nach 50 Jahren, kehren die Winterspiele nach Italien zurück. Eine grosse Chance für den Sport, eine aussergewöhnliche Herausforderung für die Wirtschaft.»

Sonntags Zeitung: «Es gibt Wichtiges als Olympia, Bildungsreform, der Ausbau des Flughafens Kloten, die bilateralen Verträge. Nur ein Erfolg in diesen Punkten gibt dem Land neues Selbstvertrauen. Den olympischen Enthusiasmus sollten wir uns für die Bewältigung dieser Aufgaben bewahren.»

Tages Anzeiger: «Intrigen brachten Sion zu Fall. Störmanöver im IOC und das erfolgreiche Lobbying der Italiener haben die Schweizer Kandidatur gebodigt. Turin war schneller, bearbeitete länger und zielte geschickter.»

Neue Zürcher Zeitung: «Auch wenn die Olympiade-Flagge weiter geflattert und – vielleicht – mancherlei erleichtert hätte, wäre es dem Wallis nicht erspart geblieben, mit dem Umbruch, in den es immer tiefer gerät, fertig zu werden.»

Sonntags Blick: «Adolf Ogi, wir nehmen Sie beim Wort. Kopf hoch, haben Sie uns heute zugeföhrt. Kopf hoch Adolf Ogi. Die Schweiz braucht Sie. Das nächste Dossier, das auf Ihre Begeisterung wartet, heisst Expo.01.»

Kurier: «Sion unterlag im Finale Turin. Die Entscheidung des IOC fiel für die Vergabe der Olympischen Winterspiele 2006 deutlich aus. Tränen in Klagenfurt und Pfliffe für Präsident Juan Antonio Samaranch. Senza Confini lebt weiter – Klagenfurt 2006 soll sich noch einmal bewähren.»

OLYMPIADE / Pirmir Zurbiggen, Hotelier und Walliser Delegationsmitglied in Seoul will den Enthusiasmus für neue Projekte nutzen. GERMAN ESCHER

«Neue Ziele setzen»

■ Sie sind soeben aus Seoul zurückgekehrt. Wie haben Sie den Entscheid des IOC miterlebt?

Im ersten Moment war die Enttäuschung riesig. In einer solchen Situation sucht man dann natürlich nach Gründen. Weil ich bereits einiges erlebt habe und auch nicht das erste Mal dabei gewesen bin, war ich schon ein wenig gewappnet. Obwohl Sitten die beste Kandidatur vorzuweisen hatte und wirklich gute Arbeit geleistet hat, zählen im olympischen Gremium internationale, politische Aspekte.

■ Stellt die Tatsache, dass die angeblich beste Kandidatur übergangen wurde, nicht die Selektionsverfahren für Olympische Spiele in Frage?

Für einen Sportler wird das schon einiges in Frage gestellt. Es bringt nichts, wenn man den Kandidaten erklärt, wie sie ihre Dossiers verbessern sollen, und am Schluss entscheidet ein Politikum. Da muss man über die Bücher gehen.

■ Alle haben damit gerechnet, dass das Wallis die Spiele erhält. Jetzt sind alle niedergeschlagen. Sie auch?

Ich persönlich bin nicht niedergeschlagen. Aber es schmerzt, zu sehen, wie der Sport unter dem Ganzen leiden muss. Die Entscheidung war keine sportlich-faire Lösung. Im Sport sollte nach dem olympischen Gedanken der Beste gewinnen – nur in Seoul war das überhaupt nicht der Fall. Das tut mir leid – vor allem für die Verantwortlichen des Kandidaturkomitees, die wirklich professionell gearbeitet haben.

■ Sollte das Wallis nochmals kandidieren?

Im Moment sicher nicht. Ich glaube auch nicht, dass sich diese Frage derzeit ernsthaft stellt. Wir müssen uns jetzt neue Ziele setzen.

■ Sehen Sie ein anderes Projekt, das dem Wallis und der Schweiz



OLYMPIA-ENTSCHEID

Trotz der Enttäuschung über den Negativentscheid zu Sion 2006 will Hotelier Pirmir Zurbiggen neue Ziele anvisieren (neben Bundesrat Adolf Ogi).

touristisch und wirtschaftlich einen Impuls verleihen könnte?

Bertrand Piccard und ich hatten in Seoul die Idee, jetzt Olympische Spiele für die Jugend zu organisieren. Die Power, der durch die Kandidatur entstanden ist, darf jetzt nicht nachlassen. Wir müssen diese Kraft für den Sport nutzen. Sion 2006 hätte vor allem auch in der Nachwuchsförderung einiges bewegt. Diesen Enthusiasmus gilt es jetzt zumindest sportlich zu nutzen. Die erhofften wirtschaftliche Impulse auch ohne Olympia zu erzielen, ist schon schwieriger. Da sind die Experten gefragt, die sich neue Projekt überlegen müssen.

■ Sie haben ein Hotel in Saas-Almagell und seit kurzem gemeinsam mit Ihrer Frau eines in Zermatt: Was hat die Walliser Kandidatur dem Tourismus gebracht?

Die Kandidatur hat dem Wallis enorme Sympathien gebracht. Das Kandida-

turkomitee mit Bundesrat Ogi an der Spitze konnte ein ganzes Land begeistern. Das war auch für das Image des Wallis eine tolle Sache.

■ Hätte das Wallis die Spiele bekommen, hätten Sie als Hotelier konkrete Projekte gehabt?

Die Olympiade hätte unsere beiden Hotels mit 50 und 24 Betten nicht im selben Umfang betroffen wie einen grossen Betrieb. Natürlich hätte ich die Gäste als Olympiasieger während dieser Zeit persönlich empfangen. Aber die olympischen Spiele hätten in der Hochsaison stattgefunden. Während diesen 10 Tagen kann man die Stammgäste nicht einfach ausquartieren. Der direkte wirtschaftliche Nutzen für die Hotels wäre also bescheiden gewesen. Es ging aber vielmehr darum, der Weltöffentlichkeit zu zeigen, was wir für eine schöne Natur haben. Darin hätte der Hauptnutzen für den Tourismus bestanden.

BLICKPUNKT STV

Das Leben geht weiter

GOTTFRIED F. KÜNZIG*

Es kam, wie es kaum einer ahnen mochte, aber jetzt ist es tatsächlich so: Sion und die Schweiz werden im Jahre 2006 die Olympischen Winterspiele nicht veranstalten. Trotz mustergültiger Vorbereitung des Dossiers, trotz attraktiver Präsentation in Seoul haben die Weisen des IOC der zweitbesten Kandidatur Torino den Vorzug gegeben. Aus der Traum von Olympia in der Schweiz. «Wir haben unser gutes Image, unsere internationale Bedeutung verloren», hat Bundesrat Adolf Ogi in einem Interview gesagt. Diese Feststellung ist durch das Verdikt von Seoul in überharter Weise bestätigt worden. Die IOC-Bonzen haben primär gegen die Schweiz und nicht für Torino gestimmt. Die Ohrfeige trifft unser Land. Sport und Tourismus treffen keine Schuld. Im Leben gewinnt nicht immer der Bessere und Ehrlichere. Viel ist geschrieben worden über die Pros und Kontras einer solchen Grossveranstaltung für den Tourismus. Ausser Zueifel steht, dass damit für das Wallis und die Schweiz eine internationale Plattform allererster Güte zustande gekommen wäre, die man mit positiven Inhalten hätte besetzen dürfen. Man hätte 2006 eine junge Welt zu Gast gehabt, eine Welt, die nach vorne schaut, eine Welt, welche die Schweiz an den Massstäben messen wird. An jenen der Gastfreundschaft, der Ehrlichkeit und Offenheit. Eine Welt der wahren Werte und nicht der potemkinschen Dörfer. Die Latte liegt hoch. Das ist gut so. Nun dürfen wir als Touristiker die Psycho-Baustelle eröffnen, die geforderten Qualitäten und Tugenden definieren und einüben. Das Ziel darf nicht sein, im Winter des Jahres 2006 die Schatullen randvoll zu machen. Es geht darum, vor und nach dem Jahr des Herrn im Wallis und in der Schweiz eine bessere touristische Welt zu bauen.

*Direktor Schweizer Tourismus-Verband

STIMMEN ZU SION 2006



Eddy Peter, Direktor Sion Tourisme: «Trotz des Negativentscheids für Sion 2006 hat die Kandidatur aus touristischer Sicht einiges bewegt. Wir werden die Infrastruktur verbessern und auch die Strukturen erneuern. Im Vordergrund steht da die Bildung von Kompetenzzentren. Ich bin trotz allem für eine vierte Olympia-Kandidatur.» FM



Josef Zenhäusern, Direktor SSV: «Wir müssen uns bewusst sein, dass bei solchen Abstimmungen die Facts der Kandidaturdossiers von den Emotionen zurückgedrängt werden. Wir sollten aber den Elan ausnutzen und andere Ziele ins Auge fassen. Wir haben für die Ski-WM in St. Moritz auch drei Anläufe gebraucht.» FM



Franz Steinegger, Nationalrat und Präsident Schweizer Tourismus-Verband: «Sion hatte eine gute Bewerbung, aber es spielten auch andere Faktoren eine Rolle. Da machten wir halt Zweite. Ein Ja hätte einen Aufbruch markiert. Leider ist aber unsere politische Lage nicht optimal, um zu gewinnen.» CK



Marco Hartmann, Direktor Schweiz Tourismus: «Für den Tourismus fällt nun eine internationale Kernbotschaft weg, um uns als Sport- und Reiseland über Jahre hinweg in Erinnerung zu rufen. Die Niederlage zeigt auf, dass unser Land heute schlechte Karten für Aufgaben hat, die internationale Partnerschaften verlangen.» STR



Alois Hirzel, Leiter der Direktion Marketing und Kommunikation bei der Expo.01: «Die Expo.01 hätte von Sion 2006 profitieren können. Da wäre viel positive Energie in die Schweiz geflossen. Nun dürfen wir uns nicht der Hoffnung hingeben, dass die Sponsorengelder auf die Expo.01 umgelenkt werden.» PK

**ITALIEN / Zu schwach für den Euro
Aus der Euro-Zone?**

Der EU-Kommissionspräsident Romano Prodi hat Anfang der Woche angetönt, dass Italien aus der Euro-Zone herausfallen könnte, weil das Land an Wettbewerbsfähigkeit einbüste. Dass Italien seine schwache Lira verkaufsfördernd einsetzt, wissen vor allem die Schweizer Hoteliers und Touristiker, die immer schon auf der Basis des hohen Frankens anbieten musste. Der eh schon schwache Euro fiel auf die Vermutung Prodis

nach weiter ab. Er wurde daraufhin von der Euro-Lobby scharf kritisiert, doch ist Prodi Ökonomieprofessor und kennt sein Italien als ex-Premier. Der Euro hat sich von Januar 1,18 (Dollar per Euro) auf 1,02 abgeschwächt, was für die Destination Schweiz schlecht ist, weil ein schwacher Euro sie verteuert. Sollte die Lira nun noch schwächer werden, verteuert sich die Schweiz zusätzlich.

APK

**Reutlinger an
der Spitze**

«Swissair/Sabena». Ab 1. Juni 2000 werden Swissair und Sabena unter dem Dach «Airline Management Company (AMC)» Managementaufgaben zusammenlegen. Dadurch sollen jährlich 150 Mio. Euro gespart werden. AMC wird geleitet von Philippe Brugisser (Präsident), Jeffrey G. Katz und Paul Reutlinger. Sabena CEO Reutlinger ist in Brüssel für Verkauf, Marketing und Personal verantwortlich, während Katz das Backoffice betreut.

PK

**LEUKERBAD / Sanierung zeigt erste Ergebnisse
Leukerbad: Busbetriebe gerettet**

Die Sanierung der Gesellschaften der «Gruppe Leukerbad» zeigt erste Ergebnisse. 50 potentielle Interessenten sind inzwischen angeschrieben worden. Für die Busbetriebe Leukerbad (LLB) zeichnet sich eine Weiterführung des Betriebs ab. Dies soll durch die Auslagerung nicht betriebsnotwendiger Aktiven erreicht werden. Wenn sich die LLB auf ihr Kerngeschäft beschränke, könne sie als eigenständiger Betrieb ge-

rettet werden. Für die übrigen Gesellschaften werden weitere potentielle Interessenten gesucht.

Rund 50 möglichen Investoren oder Käufern wurde eine Dokumentation über Leukerbad und die Betriebe zugestellt. Im Juli sollen die Interessenten gegen eine sogenannte Schutzgebühr von 10 000 Franken auch noch ein Dossier mit Angaben zur genauen finanziellen Situation der Betriebe erhalten.

Laut «NZZ» vom 18. Juni handelt es sich um die Hotel- und Bädergesellschaft AG. Die St. Laurent Alpentherme AG, die Sportarena AG und die Parkhaus AG. Die Schutzgebühr solle eine Vorselektion erlauben und Konkurrenten einen allzu leichten Einblick verhindern. Ziel ist es, die Gesellschaften bis zum Beginn der neuen Wintersaison saniert oder – wenn möglich als Gesamtpaket – verkauft zu haben.

SDA/CCK

LAYOUT / Die htr im neuen Outfit und mit «Cahier français».

Kleider machen Leute

Neue Kleider ändern nicht nur das Äussere einer Person, sondern auch die persönliche Ausstrahlung, ja häufig sogar den Charakter.

LUST AM BLÄTTERN UND LESEN

Wir haben der hotel+tourismus revue nach vielen Jahren endlich neue Kleider verpasst. Damit die htr Ihre Sinne als Leser mit den Stilelementen der heutigen Zeit voll anspricht. Damit Sie mehr Lust am Blättern und Lesen empfinden. Damit Sie hellhöriger für unsere Informationen und Interpretationen werden, damit Sie sich einfacher zurechtfinden, damit Sie mehr Nutzen aus Ihrer htr ziehen können.

Unverändert hoch sind unsere Anforderungen an unsere Inhalte. Wir wollen nicht nur äusserlich einen guten Eindruck machen, sondern auch den Informationsgehalt der htr weiter verbessern.

EINE ZEITUNG, VIER TEILE

Die neue htr ist in vier Teile gegliedert: Im ersten Bund die Frontseite mit der wichtigsten Story der Woche, die Seiten 2 und 3 mit aktuellen Meinungen, Kurzinfos, einer Inhaltsübersicht für den Schnell-Leser und weiteren wichtigen Themen. Dann zwei bis drei Themenseiten mit ressortübergreifenden Informationen für Entscheider (zum Sammeln und Weitergeben).

Der zweite Bund enthält die vertrauten Ressorts Tourismus, Hotellerie, Gastronomie&Technik sowie die «Letzte» Seite mit «People» und leichter Kost.

Der dritte Bund ist neu das separate «Cahier français» mit sechs Seiten für die französischsprachende Leserschaft. Damit beansprucht die htr eine führende Rolle auch in der Westschweiz.

Der vierte Bund schliesslich bringt den grössten Stellenmarkt der Branche, neu gegliedert nach Arbeitsort der angebotenen Stellen.

Das neue Layout entstand in enger Zusammenarbeit der Redaktion mit dem Zeitungsmacher Clemens Barmettler Piazzogna TI.

PK

KURZ UND BÜNDIG

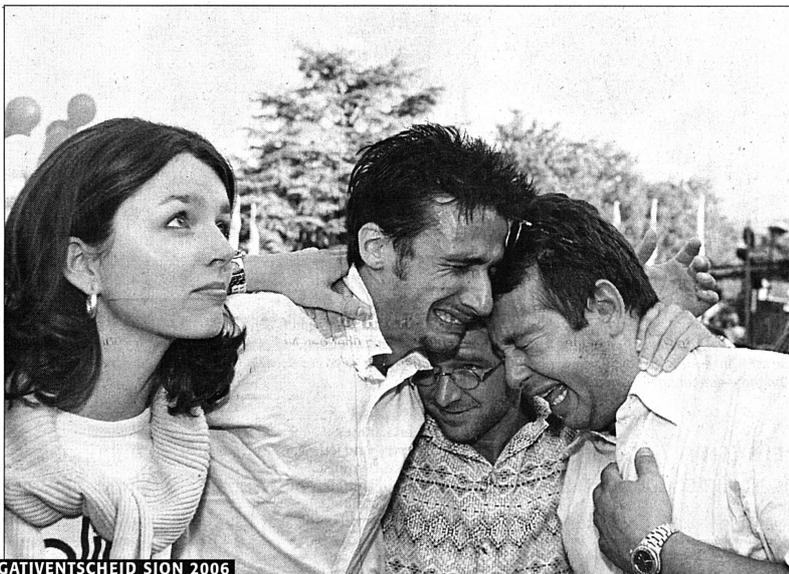
Schweiz und EU. Auch Tourismus und Hotellerie haben, wie seit dem EWR-Debakel von 1991 immer offensichtlicher wurde, Interesse an einer Normalisierung der Beziehungen Schweiz – EU. Anfang 2001 werden die bilateralen Verträge zwischen den Partnern in Kraft gesetzt. Die EU-Beitrittsdiskussion ist damit neu aufgegleist, der Referendumskampf (frühestens nächsten Frühling) hat für einige Parteien wohl schon begonnen.

APK

SION 2006 / Tourismusprojekte im Wallis und die Expo.01 könnten nun vom Sion-Schwung profitieren. Sponsoren überlegen sich neue Engagements. **FELIX MAURHOFER**

Olympia-Effort kann Tourismus und Expo stärken

Foto: Keystone



NEGATIVSCHEID SION 2006
Nach der Katerstimmung im Wallis könnte nun der durch die Kandidatur ausgelöste Schwung in die touristische Infrastruktur und Expo.01 fliessen.

Die Ernüchterung für Sion, das Wallis und auch die Schweiz war nach dem negativen Entscheid in Seoul gross. Fürs Image der Schweiz wären Olympische Winterspiele – insofern sie reibungslos verliefen – bestimmt positiv. Zudem hätten ohne Zweifel die Bauwirtschaft und teilweise auch der Tourismus profitiert. Die Vergabe an Turin hat bei der Walliser Wirtschaft einen Schock ausgelöst. Wäre der IOC-Entscheid fürs Wallis ausgefallen, wäre damit ein Impulsprogramm in der Höhe von 1,3 Mia. Franken in Gang gesetzt worden.

INVESTITIONSSCHUB FÜR DEN TOURISMUS

Für Jeremie Robyr, Präsident von Wallis Tourismus, hat die Kandidatur wesentlich dazu beigetragen, das Image der Tourismusstandorte Wallis und Schweiz weltweit bekannter zu machen. Robyr führt die letztjährige 7prozentige Zunahme der Übernachtungen im Wallis vor allem auf die Kandidatur zurück. Ein Teil dieser neuen Kundschaft werde wieder ins Wallis oder in andere Fremdenverkehrsorte der Schweiz zurückkehren. Ähnliches erhoffen sich bei aller Enttäuschung die Verantwortlichen von Schweiz Tourismus. Wie stark sich die Spiele nachhaltig auf den Tourismus ausgewirkt hätten, kann nur schwer beurteilt werden. «Die Tourismusindustrie ist vom Negativentscheid direkt betroffen,

trotzdem kann ich keine Negativstimmung ausmachen», sagt Eddy Peter, Direktor von Sion Tourisme. Die Hotellerie und Parahotellerie habe sich auf die Spiele eingerichtet und Renovationen eingeleitet. Allerdings habe die Kantonsregierung signalisiert, dass auch ohne Winterspiele ein Renovationskredit eingerichtet werde. Nun würden aber gewisse Olympia-Bauten nicht realisiert, was Peter bedauert. Im Kongressbereich hätte Sion 2006 eine wesentliche Verbesserung gebracht.

EXPO.01 KÖNNTE SPONSOREN LOCKEN

Dass nun nach dem Sion-Entscheid vermehrt Kräfte für die Expo.01 frei werden könnten, vermutet STV-

Präsident Franz Steinegger. Ob sich die Sion-Sponsoren nun der Expo zuwenden werden, davon ist Eddy Peter nicht überzeugt. Denn die Sponsorenbeiträge für die Olympiade waren laut Peter noch nicht festgeschrieben. Für die Olympia-Kandidatur machten die Hauptsponsoren je rund 1 Mio. Franken locker. Eine Beteiligung an der Expo.01 kommt auf 5 Mio. Franken und mehr zu stehen. Der Grossverteiler Coop jedenfalls – Coop beteiligt sich bereits mit dem Projekt Manna an der Expo.01 – will laut PR-Chef Felix Wehrle die für Sion 2006 vorgesehenen Gelder teilweise in die Expo fliessen lassen. Als offizieller Partner der Expo hat sich auch der Sion-Sponsor Amag beworben, nun muss nur noch der Vertrag unterzeichnet werden.

Lillehammer: Plus für Tourismus

Die olympischen Winterspiele in Lillehammer von 1994 haben sich auf die Austragungsregion nur beschränkt wirtschaftlich ausgewirkt. Das zeigt eine vom Center für wirtschaftliche Entwicklung der Norwegischen Managementsschule verfasste Studie. Touristisches gesehen hat dieser Mega-Event allerdings seine Spuren hinterlassen. Kaum hätte das IOC sich für Lillehammer entschieden, kam im norwegischen Ort Goldgräberstimmung auf-eifrig wurden nebst der Sportinfra-

struktur Hotels und Restaurants gebaut. Die Studie zeigt aber ganz klar auf, dass es in Lillehammer trotz des positiven Images nicht gelungen ist, die Investitionen innert nützlicher Frist zu amortisieren. Von 1980 bis 1996 stieg infolge der Spiele die touristische Nachfrage in der Region um 68%. In derselben Zeit stieg die nationale Nachfrage um 30%. Nach 1996 stagnierte diese aber in der Region um Lillehammer, national steigt sie weiterhin.

FM

KOMMENTAR

Nach Olympia das Aus oder Aufbruch?

THOMAS BIEGER*

Am frühen Morgen des Samstags, 19.6., war ich wie wahrscheinlich die Mehrheit der Schweizer tief enttäuscht, dass statt die solide Walliser Kandidatur der Newcomer Turin den Zuschlag für die Winterolympiade 2006 bekommen hat. Ich gehe davon aus, dass die Delegierten einen rationalen Entscheid getroffen haben. Welche Fragen ergeben sich daraus:

1. Haben wir in der Kandidatur die falschen (technischen) Aspekte zu stark betont, ist den IOC Mitgliedern eine grosszügige Finanzierung auf dem Hintergrund globaler Konzerne, eine Region mit einer Millionenbevölkerung und einer Verbindung von Natur mit klassischer Kultur wichtiger? Denken wir in einer globalisierten Welt noch in den richtigen Dimensionen, wenn gleichzeitig über die Zugehörigkeit einzelner Gemeinden zu Destinationen gestritten wird?
2. Sind wir Schweizer in der Welt nicht zunehmend isoliert? Werden wir nicht zu Recht von einer zunehmend vernetzten Welt als unsolidarisch bewertet, wenn in Auslandsinsätzen unsere Soldaten von österreichischen Armeangehörigen beschützt werden müssen? Verkaufen wir unsere grossen Leistungen im Bereich internationaler Solidarität, zum Beispiel die grosse Zahl albanischer Flüchtlinge in unserem Land, richtig? Warum spricht man in Zusammenhang mit dem Brand im Mont Blanc Tunnel nur von unserer Weigerung, 40-Tonnen-Verkehr zu übernehmen und nicht auch von der Mithilfe Schweizer Feuerwehren beim Brand selbst?
3. Ist der Verzicht auf die Olympiade nicht auch eine Chance, dass im Wallis die grundsätzlichen Strukturprobleme im Tourismus angegangen werden, Probleme, die man unter dem Verweis auf die Vorbereitung und die Effekte einer Olympiade möglicherweise verdrängt hätte?
4. Bietet sich mit dem Austragungsort Turin nicht auch die Chance, dass der Wintersport in unserem wichtigen südlichen Nachbarland an Attraktivität gewinnt. Bekommen wir damit nicht einen noch attraktiveren Markt für gute Wintersportprodukte?

*Prof. Dr., Universität St. Gallen

ARBEITSMARKT / Dem Tessin fehlen Schweizer Arbeitskräfte und das Bewilligungsprozedere für Ausländer dauert zu lang. Im Gegensatz zum Rest der Schweiz. **BARBARA HOFMANN**

Nicht auf einem Tablett serviert

Im Hotel du Lac in Lugano-Paradiso dürfen sich die Gäste Montag abends an einem köstlichen Buffet selbst bedienen. Doch was sich da so verführerisch vor ihnen auftrifft, ist eigentlich eine Notlösung. Chef Corrado Kneschaurek hat nicht genug Personal: Um die vorgeschriebenen Freizeitreuelemente einhalten zu können, wurde montags auf Buffetbetrieb umgestellt. Für ein 4-Stern-Hotel ist das ein sehr unüblicher Entscheid. Doch Kneschaurek kann nicht anders. «Ich bekomme einfach nicht genug Leute.» Erstaunlich, wenn man bedenkt, wie lange das Tessin als unerschöpfliches Reservoir für italienische Grenzgänger galt.

GEEIGNETE SCHWEIZER FEHLEN

Als Grund für dieses Handeln beklagt Corrado Kneschaurek, auch Präsident des Tessiner Hoteliervereins, das Fehlen geeigneter schweizerischer Arbeitskräfte. Und: Unliebsam ergänzt werde dieser Mangel durch das lange Bewilligungsprozedere für die Einstellung ausländischer Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Die Schweizer, so Kneschaurek, die ihm die Arbeitsvermittlung schickt, seien für seinen Betrieb meist – oder das Hotelwesen generell – nicht geeignet. «Wenn ich alle geprüft habe, die man mir schickt, kann ich endlich den Antrag auf eine Ausländerbewilligung stellen.» Bis er diese erhalte, ginge weitere Zeit verloren, so dass es gegen acht Wochen dauere, bis man im Tessin eine Bewilligung erhalte. «Oft hat mein Wunsch Kandidat dann schon eine andere Stelle gefunden. Oder ein Teil der Saison ist bereits vorüber», sagt Kneschaurek.

Das Problem scheint sich allerdings vor allem im Tessin zu konzen-

trieren. In der übrigen Schweiz wirkt der Arbeitsmarkt weniger ausgetrocknet. Im Dreiländereck in Basel, ebenfalls ein Grenzgebiet, sagt Marc Hausbansak, Hotel Europe: «Wir haben zwar auch etwas Mühe, Schweizer zu bekommen, doch finden wir immer genügend Grenzgänger». Sowohl die Arbeitsvermittlung wie auch die Fremdenpolizei seien überdies kooperativ. So bekomme er auch ohne grössere Probleme Leute aus dem Mittelmeerraum.

Auch dort, wo man nicht mit Grenzgängern, sondern mehr mit Sai-

sonniers arbeitet, gibt es wenig Probleme. Paul Jans, Eigentümer des Hotels Frohsinn in Erstfeld UR erfreut sich – nomen est omen – ungetrübter Zusammenarbeit mit den Arbeitsvermittlungsstellen und der Fremdenpolizei. Und da der Kanton so klein ist, könne man sich untereinander, so dass die Bewilligung in der Regel flüssig abgewickelt wird. Schweizer zu finden sei nicht leicht, aber Saisoniers zu bekommen, sei einfach. Mit ausländischen Arbeitskräften sei das Arbeiten oft auch angenehmer – «die Service-Bereitschaft ist grösser».

In Graubünden scheint mit Arbeitsmarkt und Prozedere alles zum Besten zu stehen: Dort kämen Arbeitssamt und Fremdenpolizei den Arbeitgebern entgegen. Die Formulare seien vereinheitlicht und vereinfacht, die Abläufe demnach schnell. Jürg Domenig, Geschäftsführer des kantonalen Hoteliervereins, ist zufrieden.

GENÜGEND SCHWEIZER IN DEN STÄDTEN

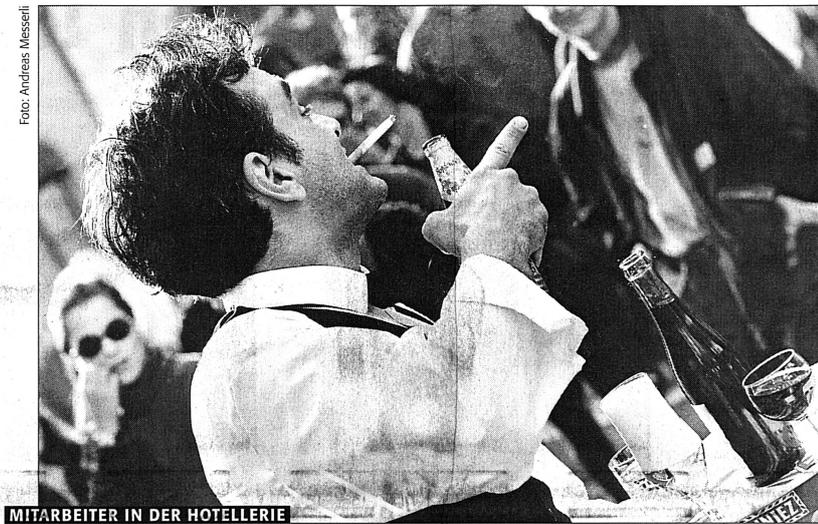
Kein Problem, schweizerisches Personal zu finden, hat Mark Bleuler

vom Hotel Flora in Luzern. «Wir finden gute, sogar sehr gute Leute, und müssen selten suchen». Ähnlich zeigt sich die Situation auch in Zürich oder St. Gallen. Einzig am Zürcher Flughafen, bei der Flughafen-Restaurant AG stellen sich ähnliche Probleme wie im Tessin: Schweizer seien schwierig zu rekrutieren, und bis man Bewilligungen für ausländische Arbeitskräfte abschliesslich bekomme, so Personalchefin Beate Weissenberger, vergehen Wochen.

Giuseppe Pennisi, Sekretär von der Gewerkschaft Union Helvetia (UH) in Zürich, sieht das Problem aus einer anderen Warte: «Im Tessin und anderswo hat man jahrelang versäumt, die Strukturen anzupassen, junge Leute für Hotellerie und Gastgewerbe zu interessieren und auszubilden». Besonders im Tessin habe man sich lange aufs Italienisch sprechende Personal aus dem südlichen Nachbarland verlassen. Doch sei heute für Grenz-gänger aus Italien die Tessiner Hotellerie der Löhne wegen weniger attraktiv. Die Lombardei habe da sehr aufgeholt.

Apropos Ausbildung: Urs Majer vom Best-Western-Hotel Walhalla in Sankt Gallen bringt die Schwierigkeit, schweizerischen Nachwuchs auszubilden, auf den Punkt: «Wenn ich Schweizer Praktikanten suche, bleibt der Feedback meist beschränkt. Bei jungen Deutschen oder Österreichern nicht; doch die darf ich nicht ausbilden».

Die Arbeitsmarktsituation könnte sich bei einem anhaltenden Wirtschaftsaufschwung allerdings wieder schweizweit verschärfen. Doch der freie Personenverkehr ab 2001 dürfte dank den bilateralen Verträgen mit der EU dieser Prognose entgegenwirken, so Stefan Unternährer von der Union Helvetia in Luzern.



MITARBEITER IN DER HOTELIERIE

Ein schwankendes Tablett zwischen fehlenden Schweizer Arbeitskräften, der Bewilligungspraxis für Ausländer und der Abnahme des Lohngefälles gegenüber dem Ausland.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN (SHV) / Rudolf Schmidt, Präsident des Hotelier-Vereins Graubünden, und Josef Müller, OK-Präsident der Delegiertenversammlung in Flims, über den SHV und die Zukunft der Schweizer Hotellerie. **INTERVIEW: THOMAS VASZARY**

Neue Visionen kommen – Probleme bleiben

■ Graubünden äusserte sich in letzter Zeit vereinzelt kritisch über den Schweizer Hotelier-Verein (SHV). Was trägt der Bündner Hotelier-Verein bei, damit nach dem Ende der sogenannten «Spesen-Affäre» wieder zukunftsgerichtet gearbeitet werden kann?

Rudolf Schmidt: Wir haben die Resultate der Untersuchung zu Kenntnis genommen. Damit ist diese Angelegenheit für uns erledigt. Wir sind weiterhin bereit, mit allen zusammenzuarbeiten. Wir sind gespannt auf die Neuausrichtung und sind froh über das Engagement von SHV-Berater Christian Hanser, der schon für das Wirtschaftsforum Graubünden sehr gute Arbeit geleistet hat. Denn der SHV hat ja auch Lehren aus der Untersuchung gezogen und neue Kontrollmechanismen eingebaut.

■ Ist den der SHV mit der Neuausrichtung «Strategie 98» auf dem richtigen Weg?

Rudolf Schmidt: Ich glaube ja. Es sind durchwegs gute Leute in diesen Kommissionen, welche garantieren, dass gute Vorschläge auf den Tisch kommen.

■ Und wie soll der neue Vorstand des SHV aussehen?

Rudolf Schmidt: Es ist meines Erachtens noch zu früh, Namen zu nennen. Aber eine gute Mischung aus Bisherigen und Neuen wäre die beste Lösung. Dabei sollten nicht nur Regionalvertreter gewählt werden, sondern

die Besten. Auch ein bis zwei Frauen sollten im neuen Vorstand vertreten sein. Denn sie sind die Seele eines jeden Klein- und Mittelbetriebes (siehe Artikel auf Seite 5).

■ Neuer Zeitabschnitt, neue Zeiten auch für den Tourismus? Mit welcher Botschaft empfangen Sie nächste Woche in den Park Hotels Waldhaus Flims Hoteliers aus der ganzen Schweiz?



Rudolf Schmidt:
«Die Seele eines jeden Klein- und Mittelbetriebes ist die Frau.»

Josef Müller: Wir sind ein Ferien- und Kongressort mit einer über 100 Jahre alten Geschichte. 1875 entstand das erste Hotel.

Unsere Vision: Der Gast sucht das Sowohl-als-auch. Wir wollen deshalb im letzten Jahr dieses Jahrtausends

die Nostalgie mit Hightech verknüpfen und die Belle Epoque in die neue Zeitepoche transferieren. Für die Teilnehmer an der Delegiertenversammlung heisst dies: Nicht einfach nur anreisen und wieder abreisen, sondern dabei sein und geniessen, sich kennenlernen und Beziehungen vertiefen.

■ Was sind die Herausforderungen an einen Hotelier für die nächsten Jahre?

Rudolf Schmidt: Wir müssen auf der Schwelle ins neue Jahrtausend bereit sein, neue Wege zu beschreiten. Denn die Probleme in der Hotellerie, besonders in der Saisonhotellerie werden nicht kleiner. Viele Betriebe sind renovationsbedürftig, verfügen aber zur Zeit nicht über die notwendigen Mittel. Von den Banken werden wir als eine Branche angesehen, in welche man kein Geld investieren sollte. In den Saisonnorten kann man nicht einfach Hotels abreisen oder sie wie in der Stadt in Büros umgestalten.

Bei dieser permanent tiefen Auslastung und Überschuldung ist es deshalb nicht einfach, zukunftsgerichtete Wege finden. Hilfe tut hier not, vor allem für Familienbetriebe. Dies wäre beispielsweise eine Aufgabe des Verbandes, die Betriebe zu coachen und zusammen mit den Banken Lösungen aufzuzeichnen. Heute können sie nur noch ein Hotel übernehmen oder bauen, wenn sie relativ viel Geld mitbringen.

■ Banken knüpfen ihre Finanzierungspraxis immer stärker an regionen- und grenzüberschreitende Destinationsbildungen. Kann sich der Hotelier überhaupt so einfach in die geforderten grösseren Marketinggesellschaften einbringen?



Josef Müller:
«Destination ist man nicht urplötzlich, sondern muss man werden.»

Rudolf Schmidt: Anschlüsse an Hotelgruppen kosten gutes Geld. Einerseits gewinnt das Hotel an Image, andererseits dauert es sehr lange, bis die erwünschten Buchungen eintreffen. Dazwischen klappt die zeitliche Lücke, die vor allem für den Klein-Hotelier sehr gefährlich werden kann. Denn das Mitmachen bei grossen Hotelgruppen mit hohen Marketingbeträgen über mehrere Jahre hinweg belastet das Budget stark.

Ein weiteres Problem stellt die mangelnde Auslastung dar: Das Angebot ist zu gross und die Nachfrage zu klein. Hinzu kommt im Sommer die Wetterabhängigkeit sowie der Trend hin zu mehrmaligen Kurzferien. Bedenklich ist hierbei aber vor allem die Zunahme des Billig-Gruppentourismus. Gute Hotels unterbieten sich preislich und tragen so zu einer sehr ruinösen Ertragsentwicklung bei.

■ Wie reagiert Flims auf diese Herausforderungen?

Josef Müller: Die Alpenarena als Destination besteht aus zwei Polaritäten, die sich ergänzen müssen. Das Zusammenführen von Sommerfrische (Flims) und trendigem Mekka (Laax) ist ein Prozess, der auf gegenseitige Akzeptanz baut. Denn Destination ist man nicht urplötzlich, sondern muss man werden.

■ Wohin führt die Reise?

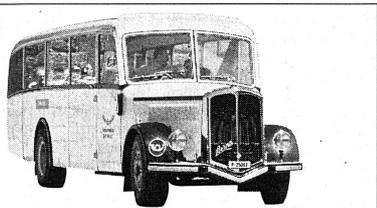
Rudolf Schmidt: Ich weiss es nicht. Preisabsprachen werden nicht mehr eingehalten und können es auch nicht. Doch wir sind gar nicht so teuer, wie immer erzählt wird. Der Gast ist nämlich durchaus bereit, für ein gutes Produkt auch einen fairen Preis zu bezahlen. Das «Preisdumping» passiert vor allem dort, wo Überkapazitäten vorhanden sind. Die Folge ist, dass der Individualgast diesen Ort zu meiden beginnt, weil er sich dort nicht mehr wohlfühlt. Wir sollten nicht immer nur alles über den Preis steuern und darüber die Qualität vergessen.

ANGEBOTE / Freie Fahrt auf Postautolinien

Waldhaus verschenkt Postautos

2900 Kilometer legen die Postbusse im Engadin an jedem Sommertag zurück: von Sils nach St. Moritz, Maloja und Pontresina, aber auch ins Bergell, nach Soglio und bis nach Chiavenna hinunter, und über den Julier bis nach Bivio. Alle diese Kilometer will das Silser Hotel Waldhaus nun jedem Sommer- und Herbstgast schenken. Er oder sie hat freie Fahrt auf allen den erwähnten Postautolinien.

Illustration: zsg



Zurücklehnen und geniessen: Waldhaus-Gäste haben freie Fahrt auf den Engadiner Postautolinien.

KJV

Rentabilität stört gutes Ergebnis

Wallis. Mit 3,995 Mio. Übernachtungen konnte die Walliser Hotellerie 1998 gegenüber dem Vorjahr eine Zuwachs von 6,6% (7,8% im Winter und 5,2% im Sommer) verbuchen. Aber die Rentabilität bleibt ein Problem. «Die Ergebnisse unserer Betriebe im Wallis weisen im Schnitt ein Minus von 1,9% aus», stellte Präsident Silvan Bumann an der GV des Walliser Hoteliervereins vom letzten Donnerstag fest. Immerhin ist das eine Verbesserung um 1,4%. KJV

MARKETING / Der Lockruf des Golfes

Was ist ein Golfhotel?

Nicht nur in der Schweiz fragen sich Hoteliers und andere, wer sich denn nun «Golfhotel» nennen dürfe (Ihr Nr. 23 vom 10.6.99.). Wie weit die Begriffsverwirrung gehen kann, erleben Beobachter bereits vor Jahren auf der Insel Korfu. Und daran dürfte sich bis heute nichts geändert haben. In der Nähe der Hauptstadt Kerkyra nämlich gibt es ein «Golfhotel». Und immer wieder werden anreisende Gäste mit Golfspieler-

Gepäck von den Eingeweihten schadenfroh belächelt. Denn: Der Golfplatz liegt auf der anderen Seite der Insel, nur mühsam über steile und gewundene Strassen zu erreichen. Wieso dann der Name «Golfhotel» wollen die golfspielenden Touristen jeweils voller Empörung wissen. Ganz einfach: Das Hotel liegt an einem kleinen Golf des Mittelmeeres und geniessen es, diese Bucht denn auch als eigenen Golf auszunutzen...GU

KOMMENTAR

Ausbruch aus Klischees

ALEXA VASING

Meist ist sie blond, trägt Kostüm, selten eine Brille und nie dunkle Strümpfe. Sie bewegt sich führungs kräftig zwischen dem Duft ihres eigenen Parfüms, dem des Hotelkorridors und den Restaurations-Gerüchen. Verheiratet ist sie ebenso mit dem Hotelier wie mit dem Betrieb, doch die besondere Aufmerksamkeit gilt den Gästen und den Abläufen. Dieser Typ der «gewerblichen» oder «KMU»-Hoteliere gehört zu den Urbildern weiblichen Unternehmenseistes; Kontakte zur Aussenwelt hingegen gelten in diesem Milieu als Männersache. Dieses KMU-Hoteliere-Bild ist längst von mehreren Generationen industriell-moderner Frauen überholt worden. Von der ersten Generation, die sich in die Männerbastionen der Grossbetriebe hineinkämpften. Und von der nächsten Generation, die sich heute auf dem von ihren Müttern erst urbar gemachten Wirtschaftsfeld schon normal bewegt: Hier geben Effizienz und Rendite den Ton an und nicht geschlechtliches Verhalten. Längst sind diese Frauen auch in der Hotellerie anzutreffen: Im Sales und Marketing und in Teilen der Qualitätssicherung haben sie sich ihre Positionen geschaffen. Die Corporate communication beherrschen sie monopolartig. Beim Controlling und bei den Abläufen in der Hotelindustrie hingegen existieren sie kaum. Doch das sind gerade jene Bereiche, in denen die traditionelle KMU-Hoteliere eigentlich seit je her zuhause war. Da stellt sich die Frage: Weshalb macht der traditionelle KMU-Hotelier das Marketing selbst, während dies in der industriellen Hotellerie so oft Frauen betreiben? Und weshalb meiden die Frauen in den Hotelketten die Bereiche Controlling oder Processing, während dies in der gewerblichen Hotellerie oft genug die (Ehe-)Frauen machen? Erst wenn solche Abgrenzungsklischees verschwunden sind, vermag sich die Hoteliere wirklich in dieser Branche durchzusetzen.

KONTINGENTE / Ausländerregelung 1999/2000

Im Rahmen des Vorjahrs

Mitte Juni hat der Bundesrat das Justiz- und Polizeidepartement mit der Durchführung einer Vernehmlassung zur Ausländerregelung beauftragt. Er schlägt vor, im Kontingentsjahr 1999/2000 keine Änderungen vorzunehmen. Zurzeit sind auch die Arbeiten für die Totalrevision des Ausländergesetzes im Gang. Die Ausschöpfung der Saisonkontingente bewege sich im Rahmen des Vorjahres. Nötigenfalls kämen für erhöhte Bedürfnisse in Saisonkantonen zusätzliche Kontingente des Bundes in Frage. APK

Anzeige

**FORBO
MAKES A
PLACE
SPECIAL.**

MCCANN-ERICKSON

FORBO TEPPICHWERKE AG, CH-8756 ENNENDA / GLARUS, TELEFON ++41 55 645 21 11.

LINUX / Gratis-Betriebssystem

Der Pinguin läuft...

Der lustige Pinguin, Markenzeichen des alternativen, plattformunabhängigen Gratis-Betriebssystems Linux, kann nicht fliegen. Deswegen kann er auch nicht abstürzen. Oder: Wenn einer träumt, bleibt es ein Traum – wenn viele träumen, beginnt der Traum, Wirklichkeit zu werden. Solche und ähnliche Sprüche geben Mitglieder der weltweit in rasendem Tempo wachsenden Linux-Gemeinde auf einer ihrer Websites

(www.linux.de) zum Besten. Tatsächlich beginnen auch die grossen Softwarehäuser die anfänglich belächelte Bewegung ernst zu nehmen. Linux hat sich den Ruf eines stabilen und schnellen, Unix-basierenden Betriebssystems erworben. Es wurde von einer verschworenen Gemeinschaft von Tausenden von Entwicklern auf dem Internet perfektioniert und ist vollkommen frei und für jedermann verfügbar. CM

IBM und Sun steigen ein

Linux gegen Windows. Anlässlich einer Entwicklerkonferenz in San Francisco setzten sich Sun-CEO-Scott Mc Nealy und Patricia Sultz, General Manager für Java bei IBM, offen für die Standard-Technologie Linux ein. Damit schlagen sich zwei Global Player auf die Seite des alternativen Betriebssystems. Gleichzeitig wertet die Fachwelt diesen Schritt als Kampfansage an Microsofts Chef Bill Gates und dessen Quasi-Monopol. CM

SWISSCOM / Rabatte für SHV-Mitglieder

Vergünstigung dank Partnerschaft

Telefongebühren. Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) ist mit der Swisscom eine Partnerschaft eingegangen. Diese bringt den SHV-Mitgliedern zusätzliche Rabatte: 25 % auf allen Verbindungen im Fernbereich der Schweiz (inklusive Anrufe auf das Swisscom-Mobilnetz) und 34 % Rabatt auf allen Auslandsgesprächen (inklusive Anrufe in den Grenzbereich). Ein Anruf nach Stuttgart oder Mailand beispielsweise kostet nur

noch 40 Rappen pro Minute. Ausgeschlossen sind jedoch unter anderem der Nahbereich (bis ca. 10 km), manuell vermittelte Verbindungen, Anrufe auf Business-Nummern wie 08XX- und 0900-Nummern, Kurznummern, Auskunftsdienst sowie 111+5-Verbindungen. Damit aber die SHV-Mitglieder vom neuen Angebot, das auf einem Rahmenvertrag zwischen der Swisscom und dem SHV basiert, profitieren können,

müssen sich die Hoteliers bei der Swisscom anmelden. Die monatliche Gebühr für das Spar-Angebot beträgt 15 Franken und die Mindestvertragsdauer 12 Monate. Die Kündigungsfrist beträgt 30 Tage unter Einhaltung der Mindestvertragsdauer. Auf der Internet-Site www.tax-search.ch ist ein Tarifvergleich der verschiedenen Telefongesellschaften (national, international, mobil) abrufbar. DST

EDV / Gratis-Officepaket

Auch Star Division setzt auf Linux

Neben einer kostenlosen Version für den privaten Anwendungsbereich und für Schulen steht jetzt Firmen das Update des Büropakets Staroffice 5.1 zur Verfügung. Das Konkurrenzprodukt von MS-Office kostet rund 500 Franken und ist für mehrere Umgebungen lieferbar (Windows 98, Windows NT, Linux, OS/2 usw.).

Staroffice ist ein integriertes, zu Microsoft Office kompatibles Paket und umfasst Textverarbeitung (Starwriter) mit DTP-Funktionen sowie Tabellenkalkulation (Starcalc).

Neben dem Zeichnungsprogramm Stardraw hält der Hersteller, das Hamburger Softwarehaus (www.stardivision.de) auch eine nach eigenen Angaben mächtige, aber einfach zu bedienende Datenbank (Starbase), und das Präsentationsprogramm (Starimpress) bereit. Selbst ein Terminplaner (Starschedule) und Datenübernahme ab Palm Pilot gehören dazu. CM

CREDIT CARDS / Mobile Terminals erlauben es, den Zahlungsvorgang bequem und unter den Augen des Gastes am Tisch abzuwickeln. MARTIN J. PETRAS UND CHRISTIAN MEYER

Bargeldlos und drahtlos kassieren

Mit den neuen, mobilen Kreditkartenterminals kann im Restaurant direkt am Tisch und vor den Augen des Gastes einkassiert werden. Dabei sparen die Servicemitarbeiter erst noch die oft langen Wege hinter die Kulissen zum stationären Kartenterminal. Doch trotz dieser unbestrittenen Vorteile decken die tragbaren Kreditkartenterminals noch längst nicht alle Bedürfnisse der Gastronomie ab.

Die Erwartungen sind hoch: Seit Jahren wünschten sich die Gastronomen die mobilen Kartenterminals, um die bargeldlose Zahlung schnell, unkompliziert, sicher und direkt vor den Augen des Gastes durchführen zu können. Die automatische Übermittlung der Transaktionen an die Kreditkarteninstitute soll die umständliche Abrechnung der Belege vereinfachen und erleichtern. Die angebotenen Systeme bestehen aus der Basisstation mit Modem und dem tragbaren Kartenterminal. Die Kommunikation zwischen den beiden Komponenten wird entweder durch Andocken an Terminals oder durch Funk hergestellt. Und bereits kommen im Herbst tragbare Terminals auf den Markt, die drahtlos über das Natel-D-Netz übermitteln.

CREDIT CARDS OFFLINE VERARBEITEN

Bei den angebotenen tragbaren Geräten handelt es sich um Offline-Terminals mit Kartenleser und Belegdrucker, die ausschliesslich Kreditkarten (Visa, Amexco, Eurocard/Mastercard, Diners, JBL usw.), verarbeiten. Die Kreditkarte wird vor dem Gast durch den Kartenleser gezogen, ein Beleg zur Unterschrift wird im Doppel ausgedruckt und die Transaktion ist innerhalb von Sekunden abgeschlossen. Bereits im Offline-Modus wird das Ablaufdatum der Karte geprüft und gewisse Ländercodes können gesperrt werden. Erst wenn die Betragslimite überschritten wird, geht das Gerät online und muss zwecks weiterer Transaktionsüberprüfung Verbindung zum Modem der Basisstation herstellen.

Gutschriften oder Rückvergütungen auf die Kommissionen der Kreditkarteninstitute gibt es nur beim Einsatz der stationären EFT/POS Kartenterminals, die bei jeder Transaktion eine Überprüfung vornehmen.

Die EC-Karte und die Postcard können vorläufig nur von fixen EFT/POS-Terminals verarbeitet werden und die Cashcard nach wie vor nur von speziellen Cashcard-Terminals. Doch sollen neue, Postcard-geeignete Geräte im Herbst auf den Markt kommen, eventuell auch für EC-Card.

Wer der Anschaffung eines mobilen Terminals plant, sollte wissen, mit welcher Art Cards seine Kundschaft am häufigsten die Rechnungen begleicht. Ist der Anteil an Postcards bzw. EC-Cards hoch, lohnt sich der Versuch, mit den Anbietern eine Option auf spätere Eintauch auszuhandeln.

Bezüglich Anschaffungskosten der gängigen Systeme (siehe Kasten) gibt

Foto: MJP



MOBILE TERMINALS

Die handlichen Mobilen verarbeiten gegenwärtig nur Kreditkarten (Visa, Eurocard, Amexco, Diners, JCB usw.). Geräte für Postcard- und EC-Card-Verarbeitung folgen im Herbst 99.

es kaum Differenzen, die Preise bewegen sich um 2500 Franken. Genau zu vergleichen sind jedoch die Kosten für die Installation, zusätzliche Telefonleitungen/Telefonkosten sowie eventuelle Transaktions- und Betriebsgebühren.

UNSAUBERE PRAKTIKEN IN DER WESTSCHWEIZ

Auf dem Gebiet der mobilen Kartenterminals gibt es auch unsaubere Praktiken: Vertreter einer Westschweizer Firma sollen durch aggressives Verkaufsverhalten unangenehm auffallen. Die Vertragsbedingungen seien «ausgesprochen strikt», heisst es in einer Mitteilung des juristischen

Dienstes von Gastrovalais. Der Vertrag sei erst nach 48 Monaten kündbar, man werde niemals Besitzer des Gerätes und die extrem hohen Kosten seien

in den Verträgen nicht aufgeführt. Ausserdem gebe es weitere Einzelheiten, die sehr nachteilig für die Mitglieder seien.

Restaurant Hiltl Zürich als Vorreiter

Das älteste Vegi-Restaurant Europas, das Restaurant Hiltl in Zürich, hat einen besonders hohen Anteil an Kreditkarten-Transaktionen mit eher niedrigen Beträgen. Inhaber Rolf Hiltl schätzt besonders den Zeitgewinn beim Kreditkarten-Kassiervorgang mit dem tragbaren Kartenterminal: «Die eingesparten Wege und die gewonnene Zeit im Service bedeuten zu-

sätzliche Aufmerksamkeit und Nähe zu den Gästen.» Anbieter (Auswahl): Modell P2000 Portable/ Fr. 2450.-; Epsys AG 8954 Geroldswil, Tel. 01/747 89 89; Internet: www.epsys.ch; 3C-Systems AG, 8902 Urdorf, Tel. 01/735 66 66 Internet: www.3c-systems.ch MJP

KURZ UND BÜNDIG

56% der Gäste gegen Handys im Restaurant. Die Mehrheit der Gäste in Restaurants, Bars und Cafés fühlt sich durch das Piepsen von Handys und von laut telefonierenden Personen belästigt. Dies ergab eine Umfrage des Meinungsforschungsinstitutes Ispoulic bei 819 Deutsch- und Westschweizern. 39% der Befragten zeigten Toleranz und waren dafür. Anders sieht es für die öffentlichen Verkehrsmittel aus. Hier sind 50% gegen ein Verbot, 45% dafür. Und nur 18% wollen mobile Telefone von öffentlichen Plätzen verbannen. r.

Linux-Gegner formieren sich. Die Welle des freien Codes (Open Source) findet reichlich Freunde und ebenso viele Gegner, meldet das deutsche PC-Magazin. Die durch das Betriebssystem Linux hervorgerufene Open-Source-Welle gehe mittlerweile über das reine Betriebssystem hinaus und habe auch die Software im Allgemeinen erreicht. Dabei komme es immer häufiger zu Spannungen zwischen kooperativen und korporativen Gruppen: Auf der einen Seite die Programmierer, die Software ohne Profitinteresse entwickeln und anbieten, auf der anderen Seite die Unternehmen, bei denen der Profit die Existenz sichern soll. Inzwischen soll an Konferenzen die Rolle der Informatiker in Lehre, Forschung und Praxis ebenso wie diejenige der freien Softwareentwickler und Firmen, die freie Software unterstützen oder einsetzen und, die sich für Fragen des geistigen Eigentums und des gemeinfreien Wissens, erörtert werden. CM

PayNet, der kommende Standard im Zahlungsverkehr. Als vollelektronisches Zahlungssystem verbindet PayNet ab dem dritten Quartal 1999 die angeschlossenen Unternehmen direkt mit allen Schweizer Banken und der Post (www.paynet.ch). r.

ALEX / Die britische Bass-Gruppe strebt mit dem bereits erprobten Café- und Brasserie-Konzept eine schnelle Expansion in Deutschland, Österreich und der Schweiz an. **GEORG UBENAUF AUS FRANKFURT**

Kommunikation führt zu Konsumation

Ein vornehmlich im norddeutschen Raum erfolgreiches Gastro-Konzept ist jetzt von der mächtigen britischen Bass-Gruppe (Brauereien, Hotels) übernommen worden und soll ab sofort überall in Deutschland, Österreich und in der Schweiz lanciert werden. In den gastlichen Stätten namens «Alex» soll vor allem getrunken werden – der Food-Anteil beträgt bloss etwa 25%.

Vier unternehmungslustige Entrepreneurs hatten das Konzept Alex im nordwestdeutschen Raum gestartet, mussten aber jetzt feststellen, dass eine deutliche Ausweitung über ihre Möglichkeiten gehen würde. Einer der vier schied mit einigen Adressen aus und führt sie unter anderem Namen selbst weiter. Die übrigen drei sind in das Bass-Management übernommen worden und garantieren für die Umsetzung des Konzepts nach ihren Vorstellungen. «Ich muss umlernen», sagt der Hotelier Bernd W. Riegger, der – von Holiday Inn kommend – als Managing Director jetzt für das erste Engagement der Bass Leisure Retail auf dem europäischen Kontinent zuständig ist.

BIS ZU 30 000 DM UMSATZ – TÄGLICH

Umlernen heisst für Riegger, dass es bei Alex nicht vordergründig um Umsatz und Umsatzoptimierung pro Tisch oder Gast geht. «Wer bei uns zwei Stunden mit einer Tasse Kaffee sitzen und sich mit Freunden unterhalten möchte, ist herzlich willkommen», hat Riegger bereits verstanden. Und er hat sich von den Alex-Gründern überzeugen lassen, dass Kommunikation auch zu Konsumation führt. Und so machen denn die bisher vorhandenen Alex-Betriebe durchschnittlich zwischen 20 000 und 30 000 DM Umsatz am Tag. Dies alles in betont locker-legerer Atmosphäre – «bei Alex geht alles per Du». Das Management in Wiesbaden ist ebenso per Du wie das Personal untereinander. Und auch die Gäste werden per Du angesprochen, «es sei denn, im Service erkennt man, dass ein Sie angebracht ist», sagt Riegger.

Kleine Tische, viele Barhocker, auch Stehtische, das Ganze auf einer Nettofläche von mindestens 200 Quadratmetern oft über zwei Etagen, immer aber auch mit einer Aussenfläche von etwa 50 Sitzen, manchmal im Innenhof eines Shopping-Centers. Dazu eine grosse Auswahl an Musik vom CD-Player, die aus der Zentrale vorgegeben ist, vom jeweiligen Betriebsleiter aber auf die gerade anwesenden



KEINE SPUR VON COOLEM ZEITGEIST
«Konzipierte Unordnung» im Alex. Auch weibliche Gäste sollen sich wohl fühlen.

Gäste abgestimmt wird. Riegger sucht nach Immobilien, die möglichst in belebten Fussgängerzonen angesiedelt sind. Alex – entweder als Grand Café oder als Brasserie gestaltet – wird nicht im Franchise betrieben, die Mitarbeiter sind fest oder Teilzeit angestellt.

Nach den bisherigen Erfahrungen wandelt sich das Gästebild während des Tages: Morgens ganz jung, bis zum Abend nach und nach älter werdend,

wobei «über 30 bei Alex schon alt» ist, wie der Bass-Manager betont. Besonders auch weibliche Gäste sollen sich bei Alex wohl fühlen – die Gasthäuser sind so gestaltet, dass viel Glas den Einblick in die Räumlichkeiten erlaubt. «Viele Frauen mögen Gaststätten nicht, bei denen sie nicht von aussen schon sehen können, was sie drinnen erwartet», hat die Alex-Forschung ergeben.

Regionale Biere sind ein Schwerpunkt der Alex-Gastronomie. Riegger hofft denn auch auf Immobilienangebote von den örtlichen Brauereien, wo immer er sich mit Alex ansiedeln will.

«WER TRINKT, WILL SPÄTER AUCH ESSEN»

Auf keinen Fall sollen über diese neuen Bass-Beizen auch die Biere des britischen Grossbrauers ausgeschrieben werden. Die bisherigen Erfahrungen haben den Alex-Machern aber gezeigt, dass über die Getränke auch die Lust am Essen kommt. So werden überall kleine Gerichte angeboten, die in der Küche «frisch und ohne Convenience» zubereitet werden. In jedem Alex ist denn auch Platz für zwei bis drei Köche. Die Rezepturen und andere Vorgaben allerdings kommen aus der Zentrale.

NICHTS FÜR HOLIDAY INNS

Auch ein Frühstücksbuffet gehört zum Alex-Programm. Je nach Lage des Hauses wird es von 8.00 bis 12.00 Uhr angeboten (gelegentlich schon früher), kostet «all inclusive» einheitlich DM 9.90 – allerdings ohne Getränke. Kaffee, Tee, Milch oder was man sonst möchte, kommt immer noch dazu. Und, so betont Riegger: «Alex hat hohe Getränkepreise». Sonntags und an Feiertagen gibt es einen Alex-Brunch, der – für DM 11.90 – zwischen 9.00 und 14.30 Uhr angeboten wird.

Mit Alex greift die britische Bass-Gruppe (ca. 870 Mio. Franken Umsatz) erstmals auf dem Kontinent in den Gastro-Markt ein, auf dem sie im Heimatland bereits fest etabliert ist. Auf keinen Fall sollen Alex-Beizen in bestehende Holiday Inn- oder Crowne-Plaza-Hotels implementiert werden. «Ein guter Hotel-Standort ist längst nicht auch ein guter Standort für Alex», betont Riegger. Und er unterstreicht das neue Kommunikationskonzept mit den Worten: «Alex ist kein Restaurant».

Alex Dortmund: Zahlen und Fakten

Beverage Top 3: Kaffee DM 3.50 / Bier 0,3 vom Fass 4.– / Softdrinks 3.–
Food Top 3: Baguettes 6.–/9.– / Lasagne Bolognese: 11.50
Putenstreifen gebraten/Broccoli: 10.90
F&B-Relation: 25:75

Investitionen: ca. 2 Mio. DM
Fläche: ca. 250 m²
Stehplätze/Sitzplätze: ca. 150
Jahresumsatz: über 5 Mio. DM
Anzahl Locations total: 14
Geschäftsführer: Bernd Riegger, Bass Leisure Retail Germany GmbH, Wiesbaden. GU

CHURCHILL'S BAR/ Auch Biel hat nun eine Smoker and Whisky Lounge, die sich an den gemütlichen Kenner richtet. Es locken 120 verschiedene Whiskys. **DANIEL STAMPFELI**

Keine Hektik beim Geniessen



LOUNGE IM HOTEL GOLDEN TULIP PLAZA
Zum Konzept der Churchill's Bar in Biel gehört die grosse Auswahl an Whiskys und Zigarren.

Keine Bar mit Konsumstress, Unterhaltungszwang und künstlicher Hektik: Die sogenannten Smoker und Whisky Lounges richten sich an den ruhigen Kenner und Geniesser. Neuerdings verfügt auch die Stadt Biel über einen Zufluchtsort für Whiskyliebhaber und Zigarrenkenner. Die Rede ist von der Churchill's Bar im Hotel Golden Tulip Plaza. «Bei uns wird Mühsigkeit statt Stress zelebriert», sagt Pächter Bernd Emberger.

INSGESAMT ÜBER SECHZIG ZIGAREN SORTEN

In seiner kürzlich neu eröffneten Bar mit insgesamt 60 Plätzen im Herzen Biels führt Emberger über 120 verschiedene Whiskys, davon über 100 Single Malts sowie verschiedene alte Portweine. Den Zigar-

renliebhaber erwarten über 60 verschiedene Zigarren. Selbstverständlich kann der Gast auch ein Bier vom Fass und alle üblichen Bargetränke geniessen.

Die Idee der Smoker Lounges bzw. der Clubs für Zigarrenraucher wurde, wie so vieles, in den USA geboren. In der Kombination mit Whisky und erlesenen Portweinen zeichnet sich laut Bernd Emberger in der Schweiz ein Trend ab. Zürich zähle bereits mindestens fünf derartiger Lokale.

Der Pächter der Churchill's Bar geht davon aus, dass in Biel und Umgebung der wirtschaftliche Tiefpunkt erreicht ist. Einen Impuls sowohl für die Stadt Biel als auch für sein Lokal verspricht sich Emberger nicht zuletzt von der Expo.01. Er geht von einem Jahresumsatz von 200 000 bis 240 000 Franken aus.

Reklame

Hotel-Software für Anspruchsvolle

hogatex Starlight

Hogatex Starlight® for Windows

Hogatex-Fenner AG
Tel. 01/743 47 50
Fax 01/741 11 12
e-mail: info@hogatex.ch

Gut gebündelt.

Das Vier-Bund-Konzept der neuen **hotel+tourismus revue!**



1. BUND: KLARE ENTSCHEIDUNGSHILFEN

Die aktuellen Themen aus der Branche, ressortübergreifend aufbereitet, mit Informationen und Anhaltspunkten für Entscheider.

- Front: Top-Story der Woche
- Aktuell: Die htr in Kürze, Interview, Meinungen, Kommentar
- Themen: 2 - 3 Seiten Branchen-Themen der Woche und Infos



2. BUND: PRAKTISCHE INFORMATIONEN

Die wichtigsten Meldungen und Informationen aus der Branche klar und direkt dargestellt, mit den notwendigen Details für die Praktiker.

- Tourismus
- Hotellerie
- Gastronomie + Technik
- Publiereportagen, Marktnotizen
- Letzte: People, Persönliches und Kurzmeldungen



3. BUND: CAHIER FRANÇAIS

Neu ist für alle wichtigen Themen und Informationen für französischsprachende Leserinnen und Leser ein separater Bund reserviert.

- Front: Top-Story der Woche
- Hôtellerie/Tourisme: Aktuelle Themen, Fachinfos aus allen Bereichen
- La Der: Personen, Persönliches, Zusammenfassung deutschsprachiger Teil, Kurzmeldungen



4. BUND: STELLEN REVUE/ MARCHÉ DE L'EMPLOI

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit. Neu finden Sie Ihren Job nach Ihrem Arbeitsort.

- Front: Top-Stellen der Woche
- Stellenangebote nach Arbeitsort: Deutsche Schweiz, Suisse romande, Svizzera italiana, International
- Stellengesuche
- Tipps aus der Praxis von Stellenvermittlern und Personalberatern



BESSER IM BILD.



ONLINE-BUCHUNGEN /
TravelWeb.com ist mit
einem Bruttoumsatz von
50 Mio. Dollar die grösste
der Welt. SEITE 11



GASTRONOMIE /
Christine Plüss fordert
Verbände auf zu mehr
Nachhaltigkeit im nächsten
Jahrtausend. SEITE 15



TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

KOMMENTAR

Die Last verteilen

CHRISTINE KÜNZLER

Man kann es drehen wie man will: Die Mehrwertsteuer ist nicht abzuwälzen. Die Schwierigkeiten, die Mehrwertsteuer rückwirkend auf Kurtaxe und Beiträge nachzuzahlen, sind vorprogrammiert. Den Kurtdirektorinnen und -direktoren bleibt die Hoffnung auf einen vernünftigen Entscheid des Bundesgerichts oder auf einen freiwilligen Beitrag der Beherberger – wie in Weggis – und der Gemeinde an die Kurtaxen-Mehrwertsteuer. Sicher ist: Alle stehen unter Druck. Doch Tourismusorganisation, Beherberger und Gemeinde sind voneinander abhängig. Wäre die Mehrwertsteuerlast auf verschiedene Schultern verteilt, profitierten alle davon. Gut dran sind jene paar Tourismusorganisationen, die den Rat des STV befolgten und ein Sperrkonto eröffnet haben. Verständlich aber ist auch der Entscheid jener Tourismusorganisationen, die das Geld – vordergründig aus finanzpolitischen Überlegungen – und hintergründig wohl mehr einer Not gehorchend, investiert haben. Zugute kamen und kommen die Mittel dem Gast. So oder so.

HOTELLERIE / Reduzierter Mehrwertsteuersatz

Das Ja sichert die künftige Verlängerung

Der Nationalrat hat letzte Woche innerhalb der Differenzvereinbarung zum Mehrwertsteuergesetz auch die Verlängerung des reduzierten MwSt-Satzes für die Hotellerie entschieden. Er verlängerte den bis 2001 befristeten reduzierten Satz von 3,5% bis Ende 2003. Zuvor hatte der Ständerat die letzte Differenz ausgeräumt und einen Bundesbeschluss ohne fakultativen Referendum fällen lassen. Mit diesem entgültigen Ja des Nationalrats ist der reduzierte Mehrwertsteuersatz für die Hotellerie auch für die weitere Zukunft gesichert. Eine Verlängerung nach 2003 ist zwar mit dem Risiko eines Referendums behaftet. Doch die Wahrscheinlichkeit einer Kampagne gegen den Tourismus ist klein. Freude über diesen neusten Lobby-Erfolg herrscht beim Schweizer Hotellerie-Verein: Im Rahmen der neuen Bundesfinanzen wird für 2003 eine dauerhafte Lösung angestrebt, die sich an das EU-Modell eines generell reduzierten Beherbergungssatzes anlehnt. VY

MEHRWERTSTEUER / Kurtaxen sowie Beiträge der öffentlichen Hand sind ab 2001 von der Mehrwertsteuer befreit. Noch ist ungewiss, ob Kurtaxen auch rückwirkend steuerfrei sind. CHRISTINE KÜNZLER

Champagner kühl gestellt – aber noch nicht entkorkt

«Ich bin hoch erfreut, unser Lobbying hat gewirkt», sagt Peter Anrig, Vizedirektor des Schweizer Tourismus-Verbands (STV). «Wir haben genau das, was wir wollten.» Zwar hat die Einigungskonferenz den Antrag von Ständerat Theo Maissen noch leicht abgeändert, doch diese Korrektur wirkt sich inhaltlich nicht aus. Ab 2001, wenn das neue Mehrwertsteuergesetz in Kraft tritt, bezahlen Tourismusorganisationen für ihre mit öffentlichen Mitteln finanzierten Leistungen keine Mehrwertsteuer mehr. Dass der Nationalrat jetzt zugunsten des Tourismus entschieden hat, ist ein Verdienst der Tourismuspolitiker und des STV, der die Anträge formuliert hatte. Vor zwei Jahren sah die Sache noch anders aus: Damals schmetterte die Eidgenössische Steuerrekurskommission die Beschwerde gegen die Mehrwertsteuerpflicht auf öffentlichen Abgaben ab, die Davos, St. Moritz und Silvaplana mit dem STV in einem Musterprozess eingereicht hatten.

EINIGE HABEN DAS GELD AUF EINEM KONTO

Das neue Mehrwertsteuergesetz bietet noch mehr Grund zur Freude: Die Beiträge von Bund, Gemeinden und Kantonen an die Tourismusorganisationen werden steuerfrei, auch wenn sie mit einem Leistungsauftrag gekoppelt sind. «Das heisst, die regionalen und lokalen Tourismusorganisationen müssen diese Beiträge nicht mehr versteuern», so Anrig. Doch Vorsicht: «Durch wird der Vorsteuerabzug gekürzt und muss anteilmässig vom Gesamtumsatz abgezogen werden.»

Eigentlich müsste Gemeinde bezahlen

Die Tourismusorganisationen werden wohl oder übel zur Kasse gebeten. Der Beherberger muss rechtlich für die Mehrwertsteuer auf der Kurtaxe nicht aufkommen, weil er sie lediglich beim Gast einzieht und sie im Auftrag der Gemeinde an die Tourismusorganisation weiterleitet. Das heisst, für die Kurtaxe, die rechtlich eine Steuer ist, sind weder der Gast noch der Beherberger mehrwertsteuerpflichtig. Denn: Steuern unterstehen generell nicht der Mehrwertsteuerpflicht. Mehrwertsteuerpflichtig indes wird nach Auffassung der Eidg. Steuerverwaltung die Tourismusorganisation

für ihre Dienstleistungen, die sie im Auftrag der Gemeinde aus der Kurtaxe finanziert.

Doch: Eigentlich müsste – folgt man der Argumentation der Steuerverwaltung – die Gemeinde die Mehrwertsteuer finanzieren, weil sie der Tourismusorganisation einen Leistungsauftrag erteilt. «Das ist politisch kaum möglich», gibt Anrig zu bedenken. Denn die Gemeinde würde der Tourismusorganisation wohl nur jenen Teil der Kurtaxeneinnahmen zur Verfügung stellen, welcher nach Abzug der Mehrwertsteuer übrig bleibt. CK

Der Davoser Kurtdirektor Bruno Gerber hat den Champagner kühl gestellt, «aber noch nicht entkorkt. Weil das Bundesgericht noch nicht entschieden hat, die Tourismusabgaben rückwirkend von der Mehrwertsteuer zu befreien.» Davos hat jedoch nichts zu befürchten: «Wir haben die Mehrwertsteuer immer – unter Protest – bezahlt.» Den ganzen Betrag hat laut Tourismusdirektor Jürg Krattiger auch Riederalp auf ein Sonderkonto einbezahlt. Auch Adelboden steht gut da: «Nicht der ganze Betrag, doch ein grosser Teil, liegt auf einem Konto bereit», sagt der Buchhalter des Kur- und Verkehrsvereins, Dieter Reiter.

NACHZAHLUNGEN WERDEN ZU SCHAFFEN MACHEN

Nebst den Kurtaxen haben sich die Tourismusorganisationen noch mit anderen Problemen der Mehrwertsteuer auseinandersetzen: Mit den Subventionen und Beiträgen. Diese sind nämlich rückwirkend steuerbar: Tourismusorganisationen, die eine Steuerrevision hatten, müssen nachbezahlen. «Dafür hätten wir keine Rückstellungen», sagt der Berner Tourismusdirektor Raymond Gertschen. Wie ihm wird es wohl den meisten Tourismusdirektorinnen und -direktoren ergehen. Der St. Galler Tourismusdirektor Alberto Vonaesch war kürzlich in dieser Sache bei Kaspar Villiger vorstellig und bringt schlechten Bescheid: Der Bundesrat bestehe auf der Besteuerung der öffentlichen Beiträge. In einem Brief an Villiger wehrt sich Vonaesch nun. Es handle sich bei den Staats- und

Foto: Comet



MEHRWERTSTEUER

Entscheidet das Bundesgericht, die Kurtaxe auch rückwirkend von der Mehrwertsteuer zu befreien, können die Tourismusdirektoren und Tourismusdirektorinnen die Flasche entkorken.

Gemeindebeiträgen an die Tourismusorganisationen um echte Subventionen, die gemäss der jetzt gültigen Mehrwertsteuerverordnung nicht steuerpflichtig seien. Dies aus den drei folgenden Gründen: Die Tourismusorganisationen erbringen keine direkte Gegenleistung zum Finanzgeber; die Tourismusorganisationen werden dank der Subventionen überhaupt erst tätig und sie stehen nicht im Wett-

bewerb zu gewerblichen Unternehmungen. «Gemäss unserer Beurteilung sind die Tourismusorganisationen nicht in der Lage, die Mehrwertsteuer auf Kurtaxe und Staatsbeiträge zu bezahlen», schreibt Vonaesch. «Die Auswirkungen auf die schweizerische Tourismusförderung wären verheerend und würden zusätzlich zu nicht beabsichtigten Strukturveränderungen (Verstaatlichung) führen.»

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Hier könnte auch Ihr Inserat stehen!

Kontaktieren Sie uns unter Telefon 031 370 42 27

TOURIST online AG – 0848 810 010
Ihr EDV Partner im Tourismus



Deskline®
CONNECT



Integriert in Ihrem bestehenden Internet Auftritt!
Online Buchung - CreditCard Prüfung - Gesamtlösung

Auch wir haben Deskline® installiert!

ZÜRICH

Little big city.

GOMS
TOURISMUS

SWITZERLAND DESTINATION MANAGEMENT / Generalversammlung

SDM-Ertragslage unter Budget

Ende August soll ein neuer SDM-Businessplan dem Verwaltungsrat vorgelegt werden, der langsamer als erwartet verlaufenden Entwicklung und der damit zusammenhängenden schlechten Ertragslage von SDM Rechnung trägt. «Wir erzielen – trotz der jüngst gestarteten Werbekampagne – noch nicht die erhofften Resultate», bestätigt SDM-Direktor Michel Ferla. 15% über Budget liegt lediglich SDM London.

In den neuen Businessplan soll auch das Projekt des SDM-Call-Center Amerika integriert werden, das bereits im Januar 2000 starten soll. Damit dieser enge Zeitplan realistisch ist, wird das SDM-Call-Center in den USA an die bestehende Infrastruktur eines noch zu wählenden amerikanischen Partnerunternehmens angelehnt.

Derzeit verhandelt Switzerland Destination Management

auch mit weiteren möglichen Distributionspartnern. Ein gewichtiger wahrscheinlicher Partner wird offenbar der Touring Club der Schweiz mit über einer Million Mitgliedern sein.

Anlässlich der SDM-Generalversammlung ist Alfred E. Urfer als Vertreter des Schweizer Hotelier-Vereins aus dem SDM-Verwaltungsrat zurückgetreten und durch Claudio Casanova, Hotelier in Montana, ersetzt worden. *STR*

EU-Tourismus im Aufwind

Höhere Einnahmen. Die Einnahmen der Europäischen Union aus dem Tourismus stiegen 1998 um 6,5% auf 155,6 Mia. Euro (149 Mia. SFr.). Die Übernachtungen stiegen im Vergleich zu 1997 um 4,1%. In der Schweiz gingen die Einnahmen hingegen leicht zurück.

In der Eurozone liessen die Touristen insgesamt 124 Mia. Euro (+4,8%) zurück. EU-Bürger gaben andererseits 150,6 Mia. Euro für Urlaube im Ausland aus (+6,3%). *sda/STR*

TOUOPERATING / Engere Zusammenarbeit

Kuoni/ITV-Kooperation

Kuoni Schweiz und ITV (Imholz-TUI-Vögele) arbeiten im Schweizer Markt in den Bereichen Vertrieb, Flug und Hotels ab sofort enger zusammen. Die Kuoni-Gruppe habe zudem die Option, sich mit einer Minderheit von 49% an ITV und IVG (Imholz Vertriebs Gesellschaft) zu beteiligen, heisst es in einer Mitteilung der Kuoni Reisen AG.

Kuoni empfiehlt zudem seinen Aktionären, den Zusammen-

schluss mit First Choice nun zu genehmigen. Der im März angekündigte Zusammenschluss ist noch nicht zustande gekommen, weil die britische Airtours-Gruppe ein um 54% höheres Angebot für First Choice Holidays gemacht hatte.

Nachdem die Europäische Wettbewerbskommission eine verteilte Prüfung der Fusion von First Choice und Airtours angekündigt hatte, zog Airtours ihr Angebot zurück. *sda/STR*

INTERNATIONALE BÖRSE / Wenig Bewegung auf den Aktienmärkten

Bremsende Zinssorgen

Wiederum sind vier Börsenwochen vorbei, in denen die Finanzmärkte wenig Unternehmungslust zeigten und sich die repräsentativen Börsenindizes nur wenig bewegten. Einmal mehr gründete die Zurückhaltung auf Zinsbesorgnissen. Vor allem in den USA war nach der April-Teuerung um 0,7% die Befürchtung aufgekommen, jetzt werde die Notenbank mit einer ersten Zinserhöhung bremsend einwirken. Als dann aber die Mai-Teuerung mit 0,1% praktisch wieder unverändert ausfiel, fassten die Börsen neuen Mut: Für viele Beobachter war jetzt nämlich die Notwendigkeit einer Zinsanpassung nicht mehr gegeben.

Weil heute Zinsschritte in einem Land weitgehend auf andere Länder wirken, wurden die Spannungen um die amerikanische Zinspolitik umgehend auch in der Schweiz verspürt. Rendite-Erhöhungen bei den Obligationen von 2,6 auf 2,9% ober bei den Kassaobligationen verschiedener Banken machen allerdings klar, dass es gar keiner Notenbankbeschlüsse bedarf, um die Märkte zu verändern. Selbst eine aus heutiger Sicht überraschende Zinsanpassung wäre heute eher konsolidierender als wegweisender Natur.

SCHRUMPFENDE AIRLINE-ERTRÄGE

Im touristischen Bereich waren die Papiere von Kuoni stark gefragt: sie überschritten wieder die Marke von 6000 Franken und hielten sich auch dort. Nach dem Rückzug des britischen Konkurrenten Airtours um die First Choice haben sich die Chancen wieder vergrössert, dass Kuoni jetzt doch zum Zuge kommt.

Wenig Erfolg für die Aktien von Mövenpick, die erstmals wieder unter 700 Franken rutschten. Hier dürfte zur Verstärkung ein Artikel im «Spiegel» beigetragen haben. Darin wird kritisiert, dass Mövenpick bei der Akquisition neuer Restaurants kaum noch zum Zuge gelangt.

Im Sektor der Airlines herrschte fast überall Zurückhaltung. Vor allem in Amerika machen schrumpfende Erträge auf sich aufmerksam. Nachdem fast alle Airlines in den letzten zwei Jahren ihre Flotten mächtig aufgestockt haben, müssen sie jetzt zu Rabattaktionen greifen, um die leeren Sitze einigermaßen zu füllen. United etwa hat seit dem 8. Juni ihre Binnen-tarife um bis zu 25% gesenkt.

Auch in Europa haben verschiedene Airlines – so namentlich Lufthansa – eine Gewinnwarnung ausgesprochen. Dass die KLM bis zu 25% der eigenen Aktien zurückkaufen will, hat der Aktienkurs (noch) nicht verspürt. Aus dem fernen Osten ist immerhin zu melden, dass Japan Airlines nach einer 6-jährigen Durststrecke wieder eine Dividende zahlen kann und die bei Singapore Airlines geplante Erweiterung der internationalen Beteiligung durch die australische Ansett Australia im letzten Moment geplatzt ist. Die Folgen auf die Aktienkurse waren aber kaum spürbar. *WZ*

NICHTKOTIERTE TOURISMUSAKTIEN / Die zurückhaltende Informationspolitik nichtkotierter Gesellschaften liefert potenziellen Aktionären zu wenig Anhaltspunkte. MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Mehr Infos schaffen Anreize

Die Finanzwelt wird immer kurzlebiger und reagiert unweigerlich auf entsprechende positive oder negative Informationen. Meist berichten die nichtkotierten Schweizer Gesellschaften nur einmal pro Jahr über ihren Abschluss. Ein kleiner Teil hat sich in den letzten Jahren vorgenommen, semestertweise oder sogar quartalsweise über den Geschäftsgang zu orientieren. Auch Meldungen über Akquisitionen oder Veräusserungen neuer Produkte sind für den Anleger von Interesse. Meist wird sofort reagiert und Kursauschläge nach oben oder unten sind die logische Folge.

Diese Informationen der KMU-Betriebe können nur von Vorteil sein. Auch Touristikunternehmen wie Thermalbäder oder vor allem Bahngesellschaften sollten sich sporadisch immer wieder an die Öffentlichkeit wenden, um ihre Gesellschaft neu zu präsentieren, zum Beispiel anlässlich einer Kapitalerhöhung oder einer Umstrukturierung.

ERFOLGREICHE GESELLSCHAFTEN

➤ Geringfügig erhöhte Nachfrage wurde bei den Werten des Grand-Hotel Bad Ragaz festgestellt, nachdem die neuesten Zahlen publik wurden. Der Umsatz konnte um 12,6% auf 67,6 Mio. Franken gesteigert werden. Der Auslastungsgrad konnte um knappe 80% ausgewiesen werden, was ein sehr gutes Resultat darstellt. Der betriebliche Cashflow erhöhte sich um gut die Hälfte auf 15,6 Mio. Franken oder um 23 Umsatzprozente. Die Titel werden derzeit bei 7500 Franken offeriert, und es finden auf diesem Niveau auch immer wieder Abschlüsse statt.

➤ Neue Höchstkurse erreichten die Werte der Stadtcasino Baden AG, nachdem diese ein Rekordergebnis präsentieren konnte. Der Wert hat sich im Laufe der letzten 12 Monate von 380 auf 520 Franken verbessert. Die Stadtcasino Baden AG steht praktisch schuldenfrei da und verfügt über ein Eigenkapital von 17 Mio. sowie flüssige Mittel von rund 12 Mio. Franken. Der Dividendenausschüttungs-Betrag wurde von 1,25 Mio. auf 1,5 Mio. Franken erhöht, was in Prozenten jedoch heisst, dass die Dividende von 25% auf 15% reduziert worden ist, nachdem das Kapital eine Verdoppelung erfuhr. Der Wert hat auch zum Preis von 525 Franken weiteres Potenzial.

MARKTECHNISCHE UMSCHICKT

➤ Ebenso hat die Kursaal Casino AG, Luzern, hervorragende Bilanzdaten präsentiert. Der Nettogewinn konnte von 411 000 auf 528 000 Franken erhöht werden. Die Dividende wurde bei 8% belassen, nachdem die Generalversammlung die Verdoppelung des Akti-



ZURÜCKHALTENDE INFORMATIONS POLITIK

Die Téléverbier SA Martigny hat den Schritt an die Pariser Börse und damit auch in eine breite Öffentlichkeit getan. Insbesondere nichtkotierte Tourismusunternehmen tun hingegen wenig, ihre Papiere mit mehr Firmentransparenz für den Anleger attraktiv zu machen.

enkapitals beschlossen hatte. Das Grundkapital soll von 3,2 Mio. auf 6,4 Mio. Franken im Monat Juli erhöht werden. Eine alte Aktie, die heute bei 1875 Franken gesucht wird, berechtigt zum Bezug einer neuen Namenaktie (500 Franken nominal) zu 1450 Franken. Die kleine Aktie à 100 Franken nominal notiert derzeit am freien Markt bei 380 Franken und berechtigt zum Bezug einer neuen kleinen Aktie zum Vorzugspreis von 290 Franken.

Gemäss Weisung der Gesellschaft können leider die Bezugsrechte nicht gehandelt und auch nicht an Dritte abgetreten werden. Die nicht ausübten Bezugsrechte weist der Verwaltungsrat der Gesellschaft zu. Falls ein Anleger über keine weiteren Investitionsgelder verfügt, muss er das Anrecht verfallen lassen oder ein Teil seiner Titel verkaufen, um die neuen Aktien zum Vorzugspreise zu erwerben. Dieses markttechnisch ungeschickte Vorgehen dürfte vorübergehend die Kurse etwas drücken. Die Lizenz für das «Grand Jeux» dürfte die Gesellschaft im nächsten Jahr erhalten, womit weiteres Potenzial gegeben ist. Zu beachten ist jedoch die Verzinsung des doppelten Aktienkapitals. Vorübergehend ist deshalb mit leichten Kursrückgängen zu rechnen.

AN DER PARISER BÖRSE KOTIERT

➤ Die Téléverbier S.A., Martigny hat die Ausgabe einer Dividende von 4% beschlossen. Die Titel wurden kürzlich bei 340 Franken umgesetzt und derzeit liegt gute Nachfrage vor. Im vergan-

genen Jahr erwirtschaftete das Unternehmen einen Umsatz von 39,2 Mio. sowie einen Cashflow von 11,6 Mio. Franken und wies einen Gewinn von 3,3 Mio. Franken aus. Erstaunlicherweise hat sich die Gesellschaft – obwohl grösster Skilift- und Sesselbahnbetreiber in der Schweiz – an der Pariser Börse (Second Marché) kotieren lassen. Die Illiquidität der Titel wird voraussichtlich auch an der Pariser Börse eine Problematik bleiben. Ausser einer gewissen PR wird die Gesellschaft in Paris wohl kaum für grosse Aufregung sorgen.

➤ Etwas enttäuscht haben die neuesten Zahlen der Säntis-Bahnen AG, deren Cashflow von 4,5 Mio. auf 2,5 Mio. Franken einbrach. Der Reingewinn wurde mit 480 000 gegenüber 528 000 im Vorjahr, ausgewiesen. Die Dividende wurde entsprechend von 22 auf 20 Franken gesenkt. In Anbetracht der ausgezeichneten analytischen Bilanz-Eckdaten hat der Kurs jedoch kaum reagiert und die Höchstpreise von 1200 Franken inklusive Dividende werden weiterhin bezahlt. Sofern die Wettverhältnisse besser werden als letztes Jahr, dürfte der Cashflow wieder die alten Höhen erreichen.

Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT GELD
Arosa Bergbahnen AG, N*	180	190	- 5
BET Engelberg-Titlis, I*	710	720	
Davos-Paradise AG, N*	265	285	- 5
Furtschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	145	165	+ 5
LSB Surlej-Silvaplana-Cov. AG, I*	710	750	+10
Schilthornbahn AG, Mürren, N	850	880	
Weisse Arena, Laax	132	135	+ 2
ÜBRIGE			
Kongress & Kursaal Bern AG, N	305	325	- 15
Seiler Hotels Zermatt	400	420	
Schweizer Mustermesse, Basel	815	865	
Thermalbad Zurzach AG, I	505	550	- 20

Schlussstand 15.06.1999 105.25 Punkte
 Schlussstand Vorperiode (15.2.1999) 106.27 Punkte
 Extremstände 1993/99 Tiefst/Höchst 101.45/127.90

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

Die Tabelle umfasst lediglich jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben. Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern

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

«MYSTERY CALLS» / Wie freundlich sind Unternehmen?

Visitenkarte jeder Firma

Das Luzerner Marketingunternehmen Teleperformance hat die Telefongauglichkeit von 62 Schweizer Unternehmen mit 630 Anrufen getestet. Fazit: Um die Telefonfreundlichkeit und Telefonorganisation ist es in der Schweiz recht gut bestellt. Dennoch fallen zwei wenig gästefreundliche Verhaltensweisen auf: Einmal der Sachbearbeiter, der sich beim Anruf generell in seiner Arbeit gestört fühlt. Und Ärger mit Call-Centers, wenn

Telefonisten die Gespräche ins Backoffice weiterleiten. Gute Call-Center nützen wenig, wenn die zuständigen Sachbearbeiter nicht mit Telefonkunden umgehen können. Die Abstimmung zwischen der ersten und zweiten Stufe sei die häufigste Fehlerquelle, zitiert die «Neue Luzerner Zeitung» Peter Sigrüst, Chef von Teleperformance: «Viele Betriebe geben viel Geld für Werbung und Marketing aus. Doch bei Telefon-

personal und Telefonanlagen knausern sie. Dabei findet oft der erste Kontakt zwischen Gast und Dienstleistern am Telefon statt.» Teleperformance testet weltweit grosse Unternehmen mit über 50 000 «Mystery Calls».

Am besten abgeschnitten haben Banken und Kreditkartenunternehmen. Dort wird viel Geld in die Schulung und in Anlagen investiert. Vorne mit dabei sind auch Reisebüros und Telekomfirmen. **VY**

Hoteliers sparen am Service

Existenzsorgen. Weil in Österreich jeder dritte Hotelier Existenzsorgen hat, wird gespart – meint Hotelberater Kurt Kleindienst. Auch wenn die Branche mit umgerechnet 16 Mia. Franken verschuldet sei, dürfe sie nicht am Gästeservice knausern. 3- und 4-Stern-Hoteliers etwa investieren in ihre Häuser im Schnitt statt wie früher 5 nur noch 3 Mio. Schilling pro Jahr. Kleine Häuser haben ihre Investitionen sogar auf 1,5 Mio. Schilling halbiert. **tdt**

FRANKFURT / Kempinski

Luxushotel statt Spital

Mit einer neuen Topadresse einschliesslich Blick von den Taunushöhen auf die Bankstadt Frankfurt schmückt sich die Hotelgruppe Kempinski. Mit der feierlichen Eröffnung am 9.9.1999 soll «das historische, unter Denkmalschutz stehende Anwesen in exklusiver Taunuslage die Topadresse im Rhein-Main-Gebiet werden», verspricht der Schweizer Kempinski-CEO Reto Wittwer. Allerdings liefert Kempinski

nur den Namen sowie das Vertriebs- und Marketingsystem. Denn das Management bleibt in der Hand der Eigentümerin Hotel Falkenstein & Residence.

Das Haus wurde als Heim für höhere Offiziere unter Kaiser Wilhelm II. 1909 gegründet. In der Folge diente es als Offizierswohnheim, Lazarett, Sanatorium, Taunusklinik usw. Jetzt soll es als Spitzenhotel auferstehen. **GU**

E-COMMERCE / Reisedienstleistungen in der Schweiz

Geringer Rückstand

In der Schweiz betrage der Rückstand in der Kommerzialisierung des Internets in den Reisedienstleistungen rund vier Jahre, im Buchhandel rund ein Jahr, schätzt Autor Pascal Sieber in einem Beitrag in der jüngsten Ausgabe der «Volkswirtschaft» 6/99. Fast 30% aller Unternehmen verfügen über einen Zugang zum Internet; 12,8% haben eine eigene Website. Die Schätzungen des E-Commerce (elektronischer Handel) in den USA gehen 1998 von einer Summe von 9,3 Mia. Dollar im Endkundenbereich aus. Davon figuriert mit satten 2,8 Mia. Dollar die Branche «Travel» an erster Stelle, weitab gefolgt von der Computer Hardware, mit 1,9 Mia. Kleider stehen erst an 7. Stelle mit 430 Mio. Dollar. Sieber meint, dass in der Schweiz, was die verwendete Technik betrifft, der Rückstand eher gering sei. Er sieht jedoch in der Schweiz den grössten Rückstand im Einsatz der Technik: Erst wenige Händler seien mit konsequenten Strategien und entsprechend neuen Organisationsstrukturen aufgetreten. Zum Beispiel Diskussionsforen: Kunden/Käufer tauschen unter sich Informationen beispielsweise über eine Destination/ein Hotel aus, wobei diese Leistungsträger das Forum der Begegnung zur Verfügung stellen (Online Communities, das heisst Gruppen von Menschen mit ähnlichen Interessen). Previewtravel weiss von 7 Mio. Kunden, welche Präferenzen sie bei Hotelzimmern und Flügen haben. **APK**

FRANKREICH / Le Club diversifiziert ins Operating

Club Med kauft Jet Tours

Für insgesamt 485 Mio. FF (rund 120 Mio. Fr.) hat der Club Méditerranée kürzlich den drittgrössten französischen Veranstalter Jet Tours aufgekauft. Mit dieser Übernahme etabliert sich der Club stärker auf dem Sektor des Touroperatings, um in Zukunft den französischen Markt wieder vermehrt zu bearbeiten. Jet Tours wird die bestehenden Veranstalteraktivitäten von Club Med Decouverte und La Flèche Bleue (in Ostfrankreich) übernehmen, jedoch als eigenständige Einheit bestehen bleiben. Jet Tours, die ehemalige Filiale von Air France, musste jahrelang starke Verluste hinnehmen, hatte aber nach ihrer Privatisierung im vergangenen Jahr mit einem Umsatz von 1,6 Mia. FF und einem Gewinn von 33,3 Mio. FF wieder schwarze Zahlen schreiben können. Dennoch sah Jet-Tours-Chef René-Marc Chikli im Zuge der europäischen Globalisierung des Veranstaltermarktes sein Heil nicht im Alleingang, sondern in einer Allianz, die sich letztlich als komplette Übernahme entpuppt hat. **HAS**

PHOCUSWRIGHT ONLINE / Die Online-Reservations-Site TravelWeb.com ist mit einem Bruttoumsatz von 50 Mio. Dollar für Zimmerbuchungen weltweit die grösste. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

TravelWeb.com ist der grösste Zimmeranbieter

Die Online-Reservations-Site TravelWeb.com ist mit einem Bruttoumsatz von rund 50 Mio. Dollar aus dem Bereich Zimmerreservierungen weltweit der grösste Lieferant. Ein Report von PhoCusWright schätzt die gesamte übers Internet getätigte Zimmer-Umsatzsumme für 1999 auf 1,1 Mia. Dollar.

DIE HALFTE ÜBER VERMITTLER-WEBSITES

Die Hotelzimmerverkäufe über Internet werden 1999 eine Umsatzsumme von 1,1 Mia. Dollar erreichen; für das Jahr 2001 dürften sie bereits 4 Mia. Dollar betragen. In drei Jahren dürften rund 5,5% aller Hotelbuchungen weltweit übers Internet kommen. PhoCusWright hat ebenfalls herausgefunden, dass nur rund die Hälfte dieser Buchungen über die jeweils eigene Hotel-Website getätigt wurde, die andere Hälfte entfiel auf die Vermittler-Site. Internet heisst demnach nicht nur Direktverkauf!

Innerhalb dieses Wachstums-Marktes hält TravelWeb.com, die Reise-Internet-Website für Reservationen im Konsumentenbereich, eine dominante Position inne. TravelWeb.com gehört Pegasus Systems (Dallas). PhoCusWright, ein US-Analyst im Bereich des Internet-Reisemarktes, schätzt, dass TravelWeb.com im Online-Markt der grösste Einzelleistungsanbieter für die Hotellerie ist. Pegasus Systems besitzt ausser TravelWeb.com noch andere Unternehmen, die alle die Hotellerie in ihren Transaktionsabläufen und im elektronischen Dienstleistungsbebereich unterstützen.

PhoCusWright hat sein Ranking auf die Schätzung abgestützt, welche Umsätze 1998 an Hotellerie-Einnahmen aus den E-Buchungen resultierten, die von den bekanntesten Online-Reisereservations-Sites produziert wurden. Dazu gehören ausser TravelWeb.com die MSN Expedia von Microsoft, Travelocity von Sabre und Preview Travel. Pegasus schätzt seine Bruttoumsätze aus dem Bereich Zimmerreservierungen von TravelWeb.com auf

Foto: zsg

The screenshot shows the TravelWeb.com website. At the top, there are navigation links: HOME, HELP, SHOPPING, DEALS, COMMENTS, RETRIEVAL. Below this is a large banner for 'HOTEL DISCOUNTS' with a search bar that says 'SAVE UP TO 65% OFF' and '- Select a City -'. To the right of the search bar is a 'Book Online' button and a 'Click Here' link. Below the banner is a 'VISA' logo with the text 'PREFERRED BY TRAVELWEB'. Underneath the banner is a large question mark icon and the text 'INFO ABOUT TRAVELWEB'. Below this are several smaller icons representing different services: HELP, ABOUT TRAVELWEB, TRAVELWEB NEWS, PEGASUS SYSTEMS INC. NEWS, and JOIN TRAVELWEB. At the bottom of the screenshot, there is a navigation bar with links: General Help - Hotel Help - Flight Help - FAQs - Site Map.

TravelWeb Hotel Help

HOTELSEITE IN DER TRAVELWEB SITE

Sucht man zum Beispiel die Hotels der Stadt Bern, die online buchbar sind, figurieren zwei Leading, drei Best Western und erstaunlicherweise das ArabellaSheraton Atlantis, das in Zürich liegt...

etwa 50 Mio. Dollar. Daraus schliesst PhoCusWright, dass TravelWeb.com viel grösser ist als seine Konkurrenz-Sites.

Pegasus Systems, an der US-Nasdaq-Börse unter dem Kürzel «PEGS» kotiert, informiert als Aktiengesellschaft über ihre einzelnen Einnahmequellen. Zu den Leistungsträgern, die Pegasus beliefert, gehören ausser der Hotellerie noch die Reiseagenturen, Meetings & Convention Planner, Geschäftsreisen-Departements und Internet-Anbieter. Zum Hotel-Kundenkreis von Pegasus gehören die neun oder zehn grössten Hotelketten, an der Zimmerzahl gemessen. 31 Hotelbrand-Sites wie zum Beispiel Hyatt.com oder Sheraton.com werden ebenfalls von Pegasus beliefert, was

die Zimmerbuchungs-Kapazitäten betrifft.

DIE ERSTE WEBSITE DIESER ART

TravelWeb.com wurde 1994 gegründet und war die erste Website, die online Hotelreservierungen ermöglichte. Die Site bringt Reisenden auf der ganzen Welt einen direkten Zugang zu den Central Reservation Systemen (CRS) von rund 29 000 Hotels. Die Reisenden können dann sofort Zimmerverfügbarkeiten überprüfen, die besten Preise shoppen und ihre Reservationen auf einer interaktiven «real time»-Basis sichern. Auf TravelWeb.com lassen sich auch Flugtickets kaufen, Hotelfotos, Karten und Wetter-

vorhersagen anschauen, Wechselkurse berechnen und Last-minute-Häppchen unter den Nagel reissen. TravelWeb.com bemüht sich somit, eine «one-stop»-Travel Site zu sein, und zwar gleichermassen für Geschäftsleute wie für Ferienreisende.

«Hotel and Hospitality: The Sleeping Giant of Internet Travel», ein Report von PhoCusWright; <http://www.pegasinc.com>

Gruppenreservierungen mit Pegasus

Die Zimmerreservierung für Gruppen ist im elektronischen Bereich immer schon eine Herausforderung gewesen. Kürzlich haben Hyatt Hotels, Hilton Hotels, Marriott Int. und Starwood erstmals die Ablaufs-Lösung von Pegasus fürs Gruppengeschäft eingeführt. Ende 1999 sollte diese Lösung allgemein funktionieren. Pegasus hat sich für diesen Zweck mit der Passkey.com Inc. zusammengesetzt. Zu deren Kundenkreis gehören Convention- und Visitor-Büros, vorläufig in grösseren US-Städ-

ten. Die Buchungstechnologie von Passkey.com – kombiniert mit jener von Pegasus – sollte solchen Grosskunden direkte Verbindungen zu den Hotels bringen. Angepeilt wird ein standardisierter Ablauf bei der Reservierung zwischen Hotelketten und Grosskunden im Gruppen- und Meetingbereich. Gerade für Hotelketten dominiert der Gruppenbereich weite Bereiche des Umsatzes. Die Lösung läuft übers Internet: Kongressbesucher sollen ihre Buchungen selbst online tätigen oder

Call Center nutzen können. Die Organisatoren können dabei die Summe dieser Buchungen überblicken, stornieren oder sonstwie eingreifen. Die Verfügbarkeit der Zimmer wird dabei an die ausgehandelten «negotiated rates» gebunden. Passkey.com Inc. ist ein Unternehmen, das gruppen- und conventionbezogene Internet-Lösungen für Hotelreservierungen an die Meeting Industrie offeriert. Dabei werden die Bedürfnisse dieser Grossnachfrager besonders berücksichtigt. **APK**

The advertisement for GTSM features a woman sitting on a chair, looking towards the camera. The text is arranged around her. At the top, it says 'Zürich Maaglingen'. Below that, 'GTSM' is written in large, bold letters. To the right of 'GTSM', it says 'Sichere, preiswerte, unverwundliche Spielplatz-Geräte'. Below this, it says 'Eine Attraktion die sich auszahlt'. At the bottom right, it says 'Der GTSM-Katalog wird Sie überzeugen'. On the left side, there is contact information: 'Aegerenstrasse 5a 8005 Zürich', 'Tel: 011 461 11 30', and 'Fax: 011 461 12 48'. There is also a small 'Reklame' logo in the top left corner of the ad.

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Geld und Nerven sparen durch die Auswahl der richtigen Mitarbeiter

Datum/Kursort: Dienstag, 24. August 1999, Hotel Aarauerhof, Aarau
Referent: Jean-Pierre Kunz, lic.phil., Tricon Management Support AG, Zürich
Kursziele: Es ist oft schwierig, in kurzer Zeit die richtigen Mitarbeiter zu finden und einzustellen. Sie erhalten wichtige Hinweise darüber, worauf Sie bei der Suche und Einstellung neuer Mitarbeiter achten müssen. Sie erhalten einen Interviewleitfaden, der es Ihnen ermöglicht, die richtigen Fragen zu stellen und Sie lernen ein einfaches, anwenderfreundliches Testverfahren kennen, welches Ihnen hohe Sicherheit im Auswahlverfahren bietet.

Aus dem Kursinhalt: - Wie erstelle ich ein Anforderungsprofil?
 - Wie gestalte ich eine Anzeige?
 - Welches sind die wichtigsten Entscheidungskriterien bei der Einstellung?
 - Wie führe ich ein aussagekräftiges Einstellungsgespräch?
 - Einführung in den TRICON-Interviewleitfaden
 - Vorstellung des INSIGHT-Testverfahrens

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

Rhetorik Teil 1: Auftreten und sprechen

Datum/Kursort: Dienstag, 21. und Mittwoch, 22. September 1999, Hotel Zürichberg, Zürich
Referent: Peter B. Grossholz, lic.phil.I. Leiter Weiterbildung SHV, Bern
Kursziele: «Das ist sowieso nichts für mich!» - «Das können andere viel besser!» Leider hören wir solche und ähnliche Aussagen im Zusammenhang mit Auftritten vor Leuten oft. Hier erfahren Sie, welche Voraussetzungen zu erfüllen sind, wie man sich einstellt, vorbereitet, erfolgreich auftritt und sich dabei gut fühlt. Sie erhalten Tipps, Tricks und Hinweise in verschiedenen Übungen vor der Kamera, die Ihnen helfen, Ihr Selbstvertrauen zu stärken.

Aus dem Kursinhalt: - Grundlagen der Kommunikation und deren Bedeutung
 - Was ist Rhetorik überhaupt?
 - Persönliche Wirkungsmittel kennenlernen und einsetzen
 - Den Aufbau einer Rede erfassen und erarbeiten
 - Ein brauchbares Manuskript erstellen und damit arbeiten
 - Die Bedeutung der sprachlichen Wirkungsmittel erkennen und trainieren
 - Hemmungen und deren Ursachen ergründen
 - Umgehen mit schwierigen Situationen und Abhilfe schaffen
 - In praktischen Übungen vor der Kamera Sicherheit erlangen

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 725.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 850.- (inkl. MwSt)

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



HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien
 Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
 A.-Nr. Frischknecht, Isenacker 13, 8712 Sdifa
 Internet: www.sprachausbildung.ch

ENGLISH Top Jobs weltweit
 SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für **Hotellerie und Gastgewerbe.**
 1. November bis 10. Dezember 1999
 Der Eintritt in Grund- und Intensivkurse ist rund ums Jahr jeden Montag möglich.
 Sandra Oppliger 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 Gümliigen



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

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 Logeskarten 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: _____

GASTROSUISSE

Verband für Hotellerie und Restauration

RÉCEPTION-KURS

Erste Bausteine für den Einstieg an die Front

Ort: Hotel Aarauerhof, Aarau
Datum: 11. bis 21. Oktober 1999
Kursziel: Sie lernen die täglichen Arbeiten an der Réception kennen und haben die Möglichkeit, am «Tator» des Geschehens Praxisluft zu «schnuppern»!
Themen: **Die Aufgaben der Réception**
 - Führen der Reservationskontrolle
 - Empfang/Betreuung der Gäste
 - Führen der Gästebuchhaltung
Kasse, Zahlungsverkehr, Verhaltens- und Verkaufskunde
 - Verkauf/Verkaufswegen
 - richtiges Telefonieren
 - Umgang mit Reklamationen
Referent: GastroSuisse
Kosten: Fr. 2100.- inkl. Kursunterlagen, Mittagessen, Getränke

Anschreiben 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

LIEGENSCHAFTEN



Wussten Sie schon

- dass die SHV Hotel-Boutique über ein umfassendes Materialsortiment verfügt?
 - dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel gerne beraten?
 - dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?
 Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

hotelliegschaft am luganensee

im exklusiv auftrag verkaufe ich eine einmalige hotelliegschaft mit dependance, seeterrasse, zwei personalhäuser, swimming-pool und wunderschöner gartenanlage, das haus ist in einem der schönsten tessiner dörfer direkt am lago di lugano gelegen. interessenten schreiben für nähere auskünfte an:

oscar blätter
 c/o architektur development ag
 seestrasse 15
 CH-6052 hergiswil

P 114973/402587

Zu vermieten originell konzipiertes Luzerner

Stadt-Restaurant

Nähe Bahnhof, KKL
 ca. 55 Plätze
 Anfragen unter Chiffre 115056, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 115056/391466

Zu verkaufen auf Herbst 1999 (evtl. zu verpachten)

Landgasthof im Emmental

- Gaststube, kleiner und grosser Saal
 - Gästezimmer (ca. 30 Betten)
 - Massenerlager (ca. 115 Plätze)
 - schöne Terrasse
 - beliebtes Wander- und Skigebiet
 - grosser Parkplatz
 Interessenten melden sich bei:
Neobuch Treuhand AG
 Fellenbergstrasse 11
 3053 Münchenbuchsee
 Telefon 031 869 36 76

114386/402260

Spende Blut Rette Leben

Etwas Gutes tun

Denken Sie an die Querschnittgelähmten

Verlangen Sie unsere Unterlagen

Schweizer Paraplegiker-Stiftung
 Tel. 061-281 48 28 PC 40-8540-6

Hotelbetrieb

Im Zentrum von Zürich. In modernem Geschäftshaus zu vermieten nach Vereinbarung **4000 m² Büroräume auf 6 Etagen**, geeignet als Hotelbetrieb. Tiefgarage mit 48 Einstellplätzen vorhanden. Gute Vorfahrt.

Kornhaus Verwaltungs AG, Zürich, Tel. 01 362 55 44 oder 079 209 77 21. Auf Ihren Anruf freut sich Hr. U. Eschler

GA 115014/402619

SOLOTHURN

DIE SCHÖNSTE BAROCKSTADT DER SCHWEIZ

Im Auftrag einer Grossbank verkaufen wir **HOTEL- RESTAURANT - PUB**

"SOLOTHURNER - HOF"



In der Solothurner-Vorstadt Zentrale prominente Lage, grosser öffentlicher Parkplatz. **Zu einem äusserst attraktiven Preis!**

Auskunft bei:

HAGMANN
 Immobilien - Treuhand GmbH
 Stalden 11, 4500 Solothurn
 Tel. Nr. 032 622 21 31
 Fax Nr. 032 623 16 66

Fürstentum Liechtenstein

Zu vermieten an zentraler Lage per sofort oder nach Vereinbarung

Landgasthof Sonne, Triesen

Kein Inventar zu übernehmen. Seriöse und solvente Interessenten bewerben sich mit den üblichen Unterlagen bei:
 Jasmin Collini-Heidegger
 Landstrasse 251, FL-9495 Triesen

114993/402262



Location + gérance **magnifique restaurant italien de renommée à Genève**
 Loyer et gérance: Fr. 15 000.-/mois
 Garantie + reprise stock Fr. 100 000.-
 Faire offre sous chiffrage
 T 018-573794 à Publicitas S.A., case postale 3575, 1211 Genève 3.
 P 114530/44300

Im Auftrag vermieten wir auf Herbst 1999 oder nach Übereinkunft den bestbekanntesten

LANDGASTHOF ADLER IN REICHENAU / GR

mit
 - Tagesrestaurant
 - Spezialitätenrestaurant
 - Bankett- und Konferenzsaal
 - Gästezimmer
 - grosser Parkplatz
 - und zur Mitbenützung den Schlossgarten und das Schwimmbad

Der Betrieb bietet einem initiativen Ehepaar mit entsprechenden Fachkenntnissen eine gute Existenzgrundlage mit günstigem Mietzins.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Riedi Ruffner Theus AG
 Herrn T. Theus
 Poststrasse 22
 7001 Chur
 Telefon 081 252 81 71

114944/174289

Visa mit mehr Euro-Verkehr

Visa Kreditkarte. Wie die internationale Visa-Karten-Gruppe meldet, verdoppeln sich die Transaktionen in Euro jeden Monat. In den ersten vier Monaten 1999 wurden laut Visa in der EU Transaktionen in Höhe von 30 Mio. Euro (rund 48 Mio. Fr.) getätigt, was einem Anteil aller Visa-Transaktionen von 1,35% entspricht. Die höchsten Euro-Einnahmen wurden in Frankreich registriert, und zwar vor allem an den Autobahnzahlstellen. HAS

SOCIÉTÉ DU LOUVRE / Envergure kauft Hôtels & Compagnie Konkurrenzketten übernommen

Die Budgetfiliale der Société du Louvre, Envergure, hat die Konkurrenz-Franchise-Kette Hôtel & Compagnie übernommen und nähert sich damit dem Marktführer Accor. Trotz des getätigten Kaufes – für rund 50 Mio. FF – behält die Envergure-Gruppe genügend Reserven, um nach Accors Beispiel auch auf europäischer Ebene zu expandieren. Die von der Familie Taittinger kontrollierte Envergure-Gruppe

(mit Campanile, Première Classe, Clarine, Bleu Marine, Côte à Côte und Champagnerproduktion) hat 100% des Kapitals und insgesamt 297 Hotels erworben – 158 Climat de France, 77 Balladins, 45 Nuit d'Hotel und 18 Tradition de France – und verfügt damit jetzt über insgesamt 930 Einheiten und ein Umsatzvolumen von 5,5 Mia. FF (rund 1,4 Mia SFr.).

Damit ist dem Accor-Konkurrenten Envergure in Frank-

reich eine beachtliche Expansion geglückt, zumal der Budgetmarkt in Frankreich weitgehend gesättigt ist. Aus Rentabilitäts- und Marketinggründen dürften in den nächsten Monaten die nunmehr neun verschiedenen Marken der Envergure-Gruppe zu Kernmarken fusionieren. Taittinger möchte vor allem den Belegungsquotienten der neu erworbenen Hotels um gute 10 Prozentpunkte verbessern. HAS

HOTELSCHULEN / Neue Leitung Wechsel bei Lötscher

Neue Besitzer und Leiter der Hotelschule Lötscher sind Elvira und Pius de Castelberg. Beide besitzen langjährige Erfahrung aus Kader- und Direktionspositionen verschiedener Hotelbetriebe.

Die 1962 gegründete Schule wurde während 34 Jahren von Urs und Huguette Lötscher geleitet. Weit über 3000 Teilnehmer besuchten Kurse in Küche, Service, F&B, Réception und Management. Die eigenständi-

ge Lehrmethode und die fröhliche Wohngemeinschaft im Kurshotel werden geschätzt.

Die Hotelschule Lötscher versteht sich als Partner für Umschulung und Weiterbildung im Gastgewerbe. Die Receptionskurse eignen sich für alle, die von anderen Hotelbetrieben kommen oder kaufmännische Erfahrungen mitbringen. Kursprogramm: Telefon 081 420 65 27, oder E-Mail: loetscher@gr-net.ch r

HOTELKETTEN / Accor plant weltweit 40 neue Hotels seiner Firstclass-Tochter Sofitel

Wachstum für Sofitel

Bis 2001 will die Firstclass-Tochter des französischen Accor-Konzerns, Sofitel, weltweit 40 neue Hotels eröffnen. Gleichzeitig setzt die Kette ihr umfangreiches Renovierungsprogramm fort und etabliert neue Konzepte wie «Online-Zimmer» und «Board Meeting Rooms».

Gemäss den Worten von Claude Moscheni, Executive Vice President der Business & Leisure Hotels von Accor, soll Sofitel die richtungsweisende Topmarke im Konzern und in der internationalen Luxushotellerie werden. Heute zählt Sofitel 113, überwiegend im Management betriebene Häuser (20 695 Zimmer) in 43 Ländern; künftig soll jeden Monat ein neues Haus dazustossen. Neu wird die Kette in diesem Jahr Fuss fassen auf Kuba, in der Dominikanischen Republik, Guatemala, Jordanien und Nigeria. Nächstes Jahr stehen 13 Neueröffnungen an, u.a. in New York, Berlin und Paris, 2001 sind bereits sechs Projekte fix – so in Chicago und London. Auch wenn Frankreich Sofitels Keimzelle bleibt, entstehen rund 80% der neuen Häuser ausserhalb Europas, hauptsächlich in Nord- und Südamerika sowie in der Karibik.

Letztes Jahr bereits investierte die Kette 300 Mio. FF in bestehende Projekte, dieses Jahr weitere 500 Mio. Nicht mehr austauschbare Kettenhotels, sondern massgeschneiderte (Designer-)Lösungen werden anvisiert. Nach dem Test im Sofitel Paris Arc de Triomphe können die Gäste demnächst in ihren «Online-Zimmern» sich via TV ins Internet einloggen, sich mit drei (mobilen) Telefonen amüsieren oder die Anschlüsse für Fax und PC ausprobieren. Auf Wunsch erhalten Stammgäste dauerhaft eine persönliche Telefon- und Faxnummer, die während ihres Aufenthaltes aktiviert wird. Das Sofitel CDG Airport Paris lancierte die neuen Board Meeting Rooms: Ein komplettes Stockwerk ist mit diesen top-technischen Räumen belegt und von speziell ausgebildeten Mitarbeitern betreut.

1998 beliefen sich die Erlöse der Kette auf 4,947 Mio. FF (+6,8%); die durchschnittliche Belegungsrate lag bei 62,9%, der Zimmerpreis bei 663 FF (166 SFr.). MAP

KURZ UND BÜNDIG

Spaniens NH übernimmt Italiens Jolly. Die spanischen NH Hoteles haben 19,1% des Kapitals der italienischen Jolly Hotels übernommen. Für die zweitgrösste spanische Hotelkette ist diese Akquisition, die 5,1 Mia. Peseten (rund 51 Mio. Fr.) kostete, ein erster selbstständiger Schritt in Europa. Zu NH gehören derzeit 78 Häuser in Spanien und eins in Argentinien. Der konsolidierte Umsatz der Kette lag 1998 bei 186 Mio. Euros (fast 300 Mio. Fr.). Die Jolly Hotels operieren im 4-Stern-Bereich und verfügen über 30 Hotels in Italien und 5 im Ausland. HAS

SWISSÔTEL BASEL / Weniger Messen, 1,6% weniger Übernachtungen in Basel und das Ende des «Phantom»-Musicals drückten das Ergebnis des 5-Stern-Hotels. ISO AMBÜHL

Swissôtel spürt Basler Trends

Foto: zvg



BASLER INDIKATOR

Sein Geschäftsverlauf wird von Basler Trends beeinflusst: das Swissôtel am Messeplatz.

Der Gesamtumsatz ging um 2,9%, die Übernachtungen fielen um 7,3% gegenüber dem Vorjahr zurück. Das in den letzten Jahren erfolgswürdige Swissôtel Basel (Le Plaza Basel AG) musste also für das Jahr 1998 erstmals wieder einen Dämpfer hinnehmen: Beherbergungsumsatz (minus 3,8%) wie Restaurationsumsatz (minus 2,6%) gingen gegenüber dem Vorjahr zurück. Die Le Plaza AG gehört zu 79% der Sodereal Holding SA, einer Tochterfirma der SAirRelations AG. An der kürzlichen GV nannte VR-Präsident Wolfgang Werlé Gründe, welche das lediglich «befriedigende Jahr» beeinflussen:

– Die Logiernächte in der Schweizer Hotellerie nahmen zwar gegenüber dem Vorjahr um 3,1% zu. Es dürfe aber nicht übersehen werden, dass die Logiernächte 1998 im Vergleich zum Mittelwert der Jahre 1988 bis 1997 (10-Jahres-Mittel) immer noch rund 5% tiefer liegen. Dabei sei zu bedenken, dass die Gäste aus den asiatischen, als «Emerging markets» gepriesenen Herkunftsländern noch immer rückläufige Zahlen zeigen.

– Die Übernachtungszahlen in der Stadt Basel fielen um 1,6% gegenüber dem Vorjahr zurück. Bezüglich Messen und Kongressen kann man aus Hotel-sicht von keinem guten «Messejahr

1998» sprechen. Es fanden weniger Messen und Kongresse in den Hallen statt. Dem Swissôtel ging durch die umbaubedingte-Schliessung der Messehalle 1 auch Umsatz in den Satelliten-Restaurants verloren.

– Die dem Hotel aus dem Wechsel des Betriebskonzepts des Basler Musical-Theaters (Absetzung von «Phantom of the Opera») entstandenen Umsatzaufälle konnten noch nicht anderweitig kompensiert werden.

GRUPPE BESITZT GUTE MARKETINGINSTRUMENTE

Werlé wies auf die grossen Anstrengungen der Swissôtel-Gruppe im Bereich Marketing hin. So seien im letzten Jahr 1 Mio. US-Dollar in eine weltweite Swissôtel PR- und Werbekampagne «A Passion for Perfection» investiert worden. Zudem erweise sich «Global Sales», das weltumspannende Verkaufnetz der Swissôtel, als nützlich. Das Swissair Qualifier Programm bleibe wie die vor zwei Jahren neu konzipierte Swissôtel Kundenkarte und die Swissôtel-Homepage ein wichtiges Marketinginstrument.

Wegen des schwierigen Umfelds und trotz heftigem Gegensteuer durch Generaldirektor Joe L. Gehringer ging der Gesamtumsatz auf 23,44 Franken

zurück: ein Minus von 2,9% Mio. Franken gegenüber dem Vorjahr. Der Beherbergungsumsatz sank um 3,8%, die Übernachtungen um 7,3% sowie die Anzahl belegter Zimmer um 6,1% zurück, während der durchschnittliche Zimmerpreis um 2,4% auf Fr. 192,60 angediegen werden konnte. Dank grossen Anstrengungen konnte das Ergebnis vor Abschreibungen (Cashflow) gegenüber dem Vorjahr knapp gesteigert werden. Der Cashflow in Prozenten des Umsatzes beträgt 17,92% (Vorjahr: 17,03%). Der Jahresgewinn liegt bei 1,41 Mio. Franken (Vorjahr: 1,2 Mio. Franken), wobei Rückstellungen von 300 000 Franken für nicht benötigte Umbaukosten aufgelöst wurden. Der Ebit (Earnings before interest and taxes) stieg von 2,56 Mio. Franken auf 2,60 Mio. Franken.

Ohne die Auflösung der erwähnten Rückstellungen hätte der ROIC (return of invested capital) von 5,9% (Vorjahr 5,5%) nur 5,2% betragen, was laut Werlé im Schweizer Branchenvergleich der Note «genügend» entspreche.

Für die Zukunft erhofft sich das Swissôtel Basel dank der neu eröffneten Messehalle 1 und dem dort mit dem Basler Wirt Erich Fringelin neu betriebenen Restaurant L'Entrée (mit Seminarräumen) Akzente für den Restaurationsumsatz. Zudem wurden die Arbeiten für den Umbau des 5. Stockwerks begonnen, das nach der Investition von 3,5 Mio. Franken gänzlich «Executive-Standard» bieten soll. Werlé betonte einmal mehr das Interesse von Swissôtel am 3-Stern-Hotel im geplanten Meseturm der Messe Basel.

Swissôtel Basel 1998

IN ZAHLEN	VERÄNDERUNG IN PROZENTEN
Umsatz	23,4 minus 2,9
Cashflow	4,2 plus 2,1
Belegte Zimmer	60748 minus 6,1
Zimmerbelegung	69,9% (Vorjahr 74,5%)
Übernachtungen	73331 minus 7,3%
Durchschn. Zimmerpreis	192,60 Fr. plus 2,4
ROIC	5,9% plus 0,4

Frisch-Dienst für Polstermöbel

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

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

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

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

Erlacher Polster GmbH
stega® Kundendienst
4934 Madiswil
Unterdorf 62, Tel. 062 - 965 05 55

- Wandgemälde
- Illusionsmalerei
- Bilder
- Raumgestaltung

Für die Gestaltung von Restaurants, Hotels, Schwimmbädern und Wellness-Räumen nach Ihrem Wunsch von der Kunstmalerin B. Elliker, St. Alban-Ring 185, 4052 Basel, Tel./Fax 061 313 21 87

114881/402563

Holzkleiderbügel

in diversen Modellen,
Mit ihrem Logo bedruckt
oder veredelt.

SWISS
MADE

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

Tischdecken & Bettwäsche

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

Dringend gesucht: Suchgeräte (Piepser) der Personensuchanlage Hasler DS-200

Parkhotel du Sauvage
3860 Meiringen
033 971 41 41
Frau Musfeld

115015/24163

TENTA



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

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



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

P 2000 – das portable Kreditkartenterminal bei dem der Gast à la carte bezahlt!



P 2000 das portable Kreditkartenterminal...

... der Gast bezahlt mit seiner Kreditkarte direkt am Tisch
... bietet hohe Sicherheit
... der schnelle und leise Belegdrucker ist integriert
... die Transaktion ist offline innert 3 Sekunden abgewickelt

P 2000 das mobil Kreditkartenterminal...

... die optimale Lösung für unterwegs (Messen, Taxis, Hauslieferung usw.)
... das Modul GSM und Belegdrucker sind integriert
... die Transaktion ist offline innert 3 Sekunden abgewickelt

EPSYS AG
Electronic Payment Systems

Steinhaldenstrasse 5, 8954 Geroldswil
Tel. 01 747 89 89, Fax 01 748 33 78
www.epsys.ch, E-Mail: info@epsys.ch

www.hotelbedarf.ch

Küchengeräte online kaufen & verkaufen

Eintauschgeräte Occasionen Restposten
Tel. 01-391 46 56

Spende Blut. Rette Leben.



Info unter Tel. 01-735 66 66
oder www.3c-systems.ch

card-x mobil – bezahlen à la carte mit dem führenden Kreditkartenterminal.

- mobil
- kostengünstig
- schnell
- einfach

Miete
CHF 114.-/Mt.

Kauf bereits ab
CHF 2450.-

Kreditkarte durchziehen, Betrag eingeben, Kartenbeleg ausdrucken, fertig – und dies innert wenigen Sekunden beim Gast am Tisch. Das erste mobile Kreditkartenterminal card-x mobil mit Chip- und Magnetkartenleser bietet absoluten Komfort und wiegt nur wenige hundert Gramm.

3C-Systems AG ist im EFT/POS-Bereich immer eine Nasenlänge voraus. In der Entwicklung von elektronischen Systemen für den bargeldlosen Zahlungsverkehr gehören wir zu den Pionierunternehmen und sind führend im Markt Schweiz.

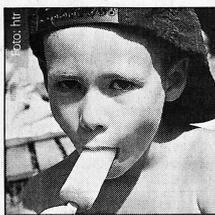
3C-Systems AG

In der Luberzen 25 – CH-8902 Urdorf
Tel. 01-735 66 66 – Fax 01-735 66 60
Internet: www.3c-systems.ch
E-Mail: sales@3c-systems.ch

GLACEKONSUM / Verregneter Herbst 1998 trübte Absatz

Schweizer lutschen weniger Glace

Wohl vor allem weil sich die Sonne im letzten Jahr zu wenig gezeigt hat und der Herbst verregnet war, ist der Glacekonsum in der Schweiz leicht zurückgegangen: 7,2 Liter pro Kopf sind im letzten Jahr konsumiert worden. Im Jahr zuvor waren es 7,3 Liter gewesen, teilt der Verband schweizerischer Glace- und Eiscrème-Fabrikanter mit. Insgesamt wurden im vergangenen Jahr 51,5 Mio. Liter Speiseeis verzehrt. Gegen-



Das schlechte Wetter liess 1998 die Lust auf Glace sinken.

über 1997 entspricht dies einem Rückgang von 0,5%.

Rund 60% der Glace wird in der Schweiz im organisierten Lebensmittelhandel verkauft, etwa 23% in der Gastronomie und 17% im traditionellen Handel. Mit einem Pro-Kopf-Konsum von 7,2 Litern befindet sich die Schweiz im internationalen Vergleich im Mittelfeld. Weltmeister im Glace-Lutschen sind die Amerikaner, sie verzehren etwa 21 Liter. sda

Weingüter im Club vereint

Weinbaugebiete. Sechs internationale Weinmetropolen haben an der Wein- und Spirituosenmesse Vinexpo in Bordeaux eine Zusammenarbeit vereinbart. Die Städte Bordeaux, Florenz, Porto, San Francisco, Melbourne und Santiago de Chile wollen einen gemeinsamen Katalog für Reiseziele in Weinbaugebiete herausgeben. Ausserdem ist ein Business Club für Investitionswerbung, Fernunterricht usw. vorgesehen. sda

VINEXPO BORDEAUX / Weine der Neuen Welt

Aufsteiger aus Übersee

Die letzte Vinexpo in Bordeaux in diesem Jahrhundert hat den Weinen der Neuen Welt offensichtlich den echten Durchbruch beschert. Zumindest war an den US-Ständen grosses Gedränge, bei den Australiern wurden die Termine knapp, die argentinischen Aussteller zeigten zufriedene Mienen und die Chilener konnten ihre Weine in einer Spezialverkostung für den Sommelier-Club vorstellen. Und erstmals, so war vom aus-

tralischen Wine Institut zu hören, kamen auch Franzosen, um die Konkurrenz näher zu betrachten und Wein zu kosten. Denn was da aus Übersee geboten wird, ist attraktiv verpackt, preislich interessant und inzwischen auch von hoher Qualität. Eine Studie der Consultantfirma Vertume räumt den neuen Weinen grosse Wachstumschancen ein – während traditionelle europäische Weine stagnieren werden. HAS

KOMMENTAR

Die Umwelt ist schlecht vertreten

GUDRUN SCHLENCEK

Wiesen und Kuhlockengeläute, die typisch schweizerische Landschaft, das ist es, was der Tourist hier vor allem sucht. Das zeigen alle Prioritätsstatistiken. Möglich machen dies insbesondere Milchwirtschaft und Grünland der Schweizer Bauern. Mit- verglichen im europäischen Durchschnitt – sehr kleinen Betriebsflächen bieten sie nicht die Produktivität für den Wettbewerb eines offenen Marktes. Trotz Direktzahlungen kämpfen Bauern ums Überleben. Doch ohne ihren täglichen Arbeitseinsatz wäre das touristische Zugferd Nummer eins – die Landschaft – nicht mehr das, was es heute ist. Weiteres wichtiges Standbein des Freizeittourismus: die schneebedeckten Berge mit der Möglichkeit zum Wintersport. Der vergangene Winter zeigte, wie verheerend die Folgen für Tourismus und Gastgewerbe sein können, wenn dabei die Natur nicht mehr mitspielt... wenn Umweltschäden und Klimaveränderung zurückschlagen.

Doch die Vertreter der Tourismusbranche scheinen sich der Tragweite wenig bewusst. Statt einem Zusammenspannen mit der Landwirtschaft auf der politischen Bühne, neidet man sich gegenseitig die Zuwendungen des Bundes. Das Erhalten der Natur, des touristischen Kapitals Landschaft hat selten Priorität. Bei Energieabgabe und ökologischen Konzessionen sind Touristiker und Gastgewerber eher auf der Seite der Gegner zu finden. Von einer Umweltvertretung beziehungsweise beauftragten bei den führenden Verbänden ganz zu schweigen. Da kann man nur hoffen, dass das Prosit fürs neue Jahrtausend nicht unter den nächsten Lawinen verschüttet wird.

MCDONALD'S / Blick über den Tellerrand

Einkaufstour

Die Zeiten, in denen McDonald's mit dem BigMac noch zulegen konnte, sind vorbei. Die Patentlösung für weitere Expansion scheint für den Fast-Fooder in der Diversifizierung zu liegen. Dabei wird anscheinend alles geschluckt, was nach schnellen Umsätzen riecht: In England übernahm McDonald's erst kürzlich eine der expansionsfreudigsten Coffeeshops: Ketten: «Aroma». In London kursieren zudem erste Gerüchte, dass McDonald's sich auch die Themenrestaurants Hard Rock Café (1998 rund 590 Mio. Fr. Umsatz) einverleiben will. In Italien entdeckt der Fast Fooder – wie passend – die Pizza. In grossen McDonald's-Restaurants sollen die Rondellen aus Hefeteig als McPizza über die Theke gehen. Was folgt in der Schweiz? Hier versucht sich McDonald's – wie berichtet – erstmals in der Hotellerie, mit einem geplanten ersten Ableger in Rümlang. GSG

UMWELTFORUM BASEL / Nachhaltiger Tourismus und ökologische Gastronomie waren Thema des 6. Umweltforums. Anlass: Der Jahrtausendwechsel. PIETER POLDERVAART

Ökologie 2000: Politik und Verbände sind gefordert

Umwelt ist kein Thema mehr, sagt die Statistik, und weist einen «Betroffenheitsfaktor» von gerade noch 20% aus. Umwelt ist ein Megatrend, meint hingegen Frank Belz vom Institut für Wirtschaft und Ökologie an der Universität St. Gallen (IWÖ-HSG). Er belegt dies mit Bio-Erfolgen bei den Lebensmitteln im In- und Ausland. Neu sei aber, dass nicht mehr bloss Ideal und Ideologie Motoren auf dem grünen Pfad seien. «Heute geht es mehr um Gesundheit, Genuss und Geschmack», sagte Belz am 6. Umweltforum für Gastronomie und Tourismus in Basel. Organisiert hatte die Tagung wiederum die Vereinigung «Umweltbewusste Gastronomie».

Der Umweltökonom hatte denn auch gleich einen Bewertungsrastrer zur Hand, als es darum ging, die Nutzen-Kosten-Rechnung der Konsumentinnen und Konsumenten aufzuschlüsseln. So kommen zum direkten Gebrauchsnutzen (Hunger und Appetit stillen) die Erbauung, Selbst- sowie Fremddachtung dazu. Nicht mehr bloss gut essen, sondern das (ethische) Drumherum punktet in der persönlichen Kalkulation. Umgekehrt gehen auch die Kosten über die blosserestaurantrechnung hinaus. Dazu addiert sich der Aufwand für die Information (woher stammen die Produkte und in welcher Qualität?), Beschaffung (Anfahrtsweg) oder Umstellung (auf gesündere Ernährung etwa). «Je nach Person werden diese Kosten individuell und situativ gewichtet», sagte Belz. Der blosser Preisvergleich hätte ausgedient. Die Gastronomie müsse mit einem «Integrativen Öko-Marketing» reagieren und den individuellen Nutzen herauf-, die individuellen Kosten runterschrauben.

POLITISCHES UMFELD VERBESSERN

Wege zu mehr Ökologie gibt es viele. So existieren Kleinbetriebe, die vollständig auf eine nachhaltige Betriebsführung umstellen und sich im Gäste-segment entsprechend positionieren. Andere wie Systemgastronomen scheitern schon an den benötigten Mengen und konzentrieren sich deshalb zu Beginn auf einzelne Menüs oder Komponenten davon. In der Diskussion wurde aber auch deutlich, dass je nach Publikum die Durchschlagskraft der Neuerungen beschränkt sind. In Mensen von Mittelschulen etwa ist die Nachfrage nach Bio und Freiland bescheiden. Entscheidend seine auch die Rahmenbedingungen auf politischer Ebene, meinte Belz. So ist die «Erklärung von Ittingen» eine Selbstverpflichtung der Branche zur Nachhaltigkeit (Verabschiedung: Juli 1998; Koordinator: Frank Belz, IWÖ-HSG, St. Gallen). Erst im Aufbau begriffen sind die als Folge der Umweltkonferenz von Rio 1992 be-

Foto: Pieter Poldervaart



TOURISMUS UND GASTRONOMIE IM JAHR 2000

Nachhaltig diskutiert haben an der Podiumsdiskussion Horst Steinhauser, Christine Plüss, Kaspar Hess und Hans-Jakob Würsch (v.l.n.r.).

schlossenen «Lokalen Agenden 21», mit denen lokal und regional branchenübergreifend Ökologie, Soziales und Wirtschaft in Einklang gebracht werden sollen.

Aus der Theorie in die Praxis führte die von der hrr-Redaktorin Gudrun Schlencek geleitete Podiumsdiskussion. Christine Plüss, Leiterin des Arbeitskreises Tourismus und Entwicklung, forderte Taten statt Absichtserklärungen und Resolutionen. Der Trend laufe immer noch in Richtung mehr und kürzere Fernreisen. Tatsächlich sei der Markt mit umweltverträglichen Angeboten hart, räumte der Hotelplan-Umweltbeauftragte Kaspar

Hess ein. Sein Unternehmen bemühe sich aber, auch den Massentourismus nachhaltiger zu gestalten und die Partner entsprechend zu schulen. Plüss forderte jedoch mehr: Wenn mit dem gleichen Aufwand wie für Badeferien für «sanfte» Produkte geworben würde, könnte sich ein Erfolg sehr wohl einstellen.

LÄNDERÜBERGREIFENDES LABEL SINNVOLL

Als Manko, gleichzeitig auch als Risiko wurde die Information der Kundenschaft benannt. So warnte der Vorsitzende des Dehoga-Arbeitskreises Um-

welt, Horst Steinhauser, vor einer Flut neuer Umweltzeichen. Die Runde war sich einig, dass – wenn überhaupt – ein länderübergreifendes Label anzustreben sei. Es gehe aber auch ganz ohne Öko-Zeichen, erklärte Hotelier Hans-Jakob Würsch. Das Schloss Wartegg, Rorschacherberg, führt er seit verganginem November konsequent ökologisch.

Die Landschaft ist es vor allem, die Gäste in die Schweiz zieht. Doch noch beschränke sich die offizielle Verbandspolitik darauf, für den Tourismus möglichst finanzielle Vorteile wie etwa den tieferen Mehrwertsteuersatz herauszuholen, kritisierte Christine Plüss. Nachhaltigkeit werde dagegen von den Branchenvertretern nicht auf das politische Parkett gebracht. Beklagt wurde auch die Tatsache, dass sich die Branchenverbände keine Öko-Fachstelle mehr leisteten, die die versprengten Öko-Pioniere zu einer breiten Bewegung anschwellen lassen könnte. Dass nachhaltige Angebote auch finanziell zumindest kostendeckend sein können, zeigt eine Umfrage, nach der die Hälfte der Antwortenden einem Mehrpreis zustimmt, wenn das Angebot ökologischer ist – oder, ökonomisch gesprochen: wenn zum blossen Gebrauchsnutzen ein Zusatznutzen wie Selbstachtung hinzukommt.

Bio-Fleisch hat Mühe

Ein Workshop am Umweltforum fasste sich mit der Frage, weshalb zwar Gemüse und Milchprodukte, Bio-Fleisch jedoch bloss in kleinem Stil von der Gastronomie aufgenommen wird. «Dem Hochpreiskunden ist es ziemlich egal, ob sein Stück bio oder konventionell ist, sofern die Qualität stimmt», meinte Bruno Gruber von Gastro Baselland. Tatsächlich liegt eine Crux darin, dass sich die grosse Masse der durchschnittlichen Stücke nur schlecht vermarkten lässt, ideal wäre es, ein Gastronom würde mit einem Bauern direkt zusammenarbeiten und ihm das ganze Tier abnehmen, so Bar-

bara Süss von der Konsumentenarbeitsgruppe KAG in St. Gallen. Doch die Verwertung der weniger attraktiven Teile bereite vielen Mühe. Die Folge: Weil Hackfleisch, Ragout und Geschnetzeltes oft konventionell vermarktet werden müssen, versuchen die Produzenten, zumindest Edelstücke zu einem guten Preis loszuwerden. Eine zweite Schwierigkeit ist laut Süss schliesslich die Tatsache, dass Bio-Betriebe oft klein sind und daher grosse Mengen derselben Qualität nur schwierig zu beschaffen sind. Süss: «Convenience könnte hier ein Ausweg sein.» PLD



Hygiene und Reinigung



DESO STAR
Die Kammerjäger

Basel, Zürich, Bern, Luzern, Aarau, Fribourg, St. Gallen, Winterthur, Baden, Olten, Brugg, Wettingen, Horgen, Solothurn, Thun, Biel, Frauenfeld, Romanshorn, Baden, Neuchâtel, Schaffhausen, Kreuzlingen, Zug, Romont

Taubenschutz, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Insektenbekämpfung, Beratung

Rufen Sie uns an wir sind in Ihrer Nähe
0800 80 11 81

Schädlingsbekämpfung

Hygiene:
In Betrieben der Lebensmittelbranche sorgen wir mit ganzheitlicher Beratung, Personalschulung und mit umweltschonenden Methoden und Produkten für das Qualitätsziel -schädlingfrei-.

Qualität:
Mit bewährtem Monitoring und systematischer Kontrolle garantieren wir Qualität nach strengsten Massstäben:
HACCP-Konzept
IPM (Integrated Pest Management)
ISO 9000-Norm
Lebensmittelgesetzgebung
EU-Richtlinien u. a.

Erfolg:
Hoher Kontrollstatus, geringere Störungen im Betrieb, weniger und kleinere Behandlungsmassnahmen und einwandfreie Produkte sichern den Geschäftserfolg.
Ketol AG - immer in Ihrer Nähe, mit Stützpunkten in der ganzen Schweiz.

Hygiene, Qualität und Erfolg - mit Garantie.

Ketol AG
Eggbühlstrasse 28 Postfach
CH-8052 Zürich
Insecta-Service Tel. 01-306 11 98
Fax 01-306 15 99



WARUM???

müssen - Küchenabfluthauben
- Küchenabluftkanäle
- Lüftungssysteme
- Ventilatoren
- Wärmerückgewinnungsanlagen
gereinigt werden??

Um die Funktionsfähigkeit aufrecht zu erhalten und die Brandgefahr zu senken!!
Unverbindliche Inspektionen in der ganzen Schweiz anfordern unter der

Gratis Nummer 0800 853 855



bei der
TK 3000 AG in

Bern • Basel • Aargau • St. Gallen • Zug

STOP

dem Ungeziefer
Erfolgreiche Vernichtung von Schädlingen, Parasiten und Ungeziefer. Schnell - diskret und mit Garantie! Auch im Abonnement.
01 / 833 59 59
Innerschweiz: 041 / 210 29 59
Ostschweiz: 071 / 223 83 01
RONNER
Schädlingsbekämpfung und Fassadenschutz gegen Tauben
Sonnenbühlstrasse 10, 8305 Dieltikon
E-Mail: ronner@dial.eunet.ch
Internet: www.ron.ch



Hygiene 2000 Plus

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

Herstellung und Vertrieb von ökologischen und biologischen Desinfektions- und Reinigungskonzentrat

Wir suchen für die ganze Schweiz
Gebietsvertretungen

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

**HIER KÖNNTE
IHR
INSERAT STEHEN:**

Breite: 3 Spalten
Höhe: 100 mm
Volumen: 300 mm
Brutto pro Erscheinung:
sFr. 354.-

Erscheint 6 Mal pro Jahr
10% Wiederholungsrabatt

GETRÄNKEMARKT / BAG macht Druck auf Coca-Cola

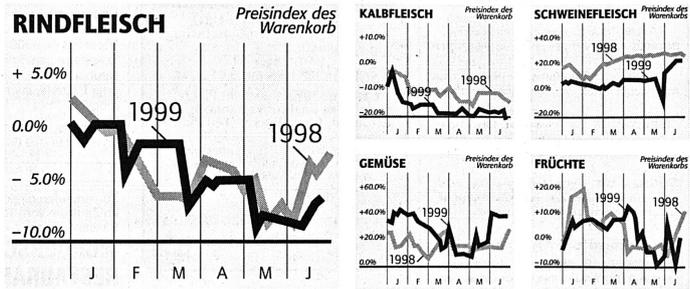
Graumarkt-Ware ausgetauscht

Nach dem Auftauchen von französischen Coca-Cola-Dosen in der Westschweiz hatte das Bundesamt für Gesundheit (BAG) vergangene Woche Coca-Cola Schweiz zum Handeln aufgefordert. Das Unternehmen wurde verpflichtet, über bisherige Erkenntnisse und die betroffenen Produkte zu informieren. Dem kam Coca-Cola Schweiz Ende vergangener Woche in einer breit angelegten Anzeigenkampagne nach.

Alle von Coca-Cola im Schweizer Markt angebotenen Produkte seien entweder schweizerischer oder österreichischer Herkunft und von den Vorfällen in Benelux-Ländern und Frankreich nicht betroffen, so die Information. Nach Bekanntwerden der Vorfälle in Belgien und Frankreich habe Coca-Cola Schweiz bei den Händlern in den Grenzregionen Marktkontrollen durchgeführt und Bestände aus dem

Graumarkt gegen Ware aus der Schweiz und Österreich ausgetauscht. Dies betrifft laut Coca-Cola Schweiz ausschliesslich Produkte aus dem Betrieb im französischen Dunkerque mit dem Abfüllcode DP, DV, DW oder DX auf dem Dosenboden. Konsumenten können Cola-Dosen, welche über den Graumarkt importiert wurden, bei den jeweiligen Verkaufsstellen in der Schweiz umtauschen. **DST**

PROINDEX 21. 6. BIS 27. 6. 1999 Bezugsmonat des Warenkorb: Dez. 95; Quelle: Prodega



KURZ UND BÜNDIG

Gastrosuisse-Präsidium bestätigt: Die diesjährige Gastrosuisse-Delegiertenversammlung in Davos stand im Zeichen der Gesamterneuerungen. Zentralpräsident Peter Staudenmann, Vizepräsident Rodolphe Romano und Zentralquästor Alois Camenzind wurden in ihren Ämtern bestätigt. Wiedergewählt wurden auch die bisherigen Vorstandsmitglieder Andy Abplanalp, Ernst Bachmann, Claudio Belloli, Urs Stingelin, Walter Konrad, Hanspeter Trachsel und Tobias Zbinden. Ausgeschieden aus dem Vorstand ist Marcel Coquoz. Neu in den Vorstand gewählt wurde Charles-Edmond Guinand. **DST**

1. Openair Food Festival in Gstaad: Zur offiziellen Einweihung des autofreien Gstaad feiert das Berner Oberländer Dorf am 26. und 27. Juni sein erstes Culinarium. Höhepunkt des Food und Wine Festivals ist die Show von Gourmetkoch Peter Baermann. Fünf Weinhändler und zwei Dutzend Gastronomen werden am 26. Juni eine Auswahl ihrer Spezialitäten anbieten und Degustationen durchführen. Ihr Können mixen auch Barkeeper zusammen. **DST**

Leicht-Elektromobile zum Probefahren: Am Wochenende vom 26. und 27. Juni findet in der Berner Gemeinde Wohlen das 4. LEM-Wochenende mit Ausstellung und Probefahren von Leicht-Elektromobilen (LEM) statt. Wohlen ist eine Partnergemeinde von Mendrisio, wo das Bundesamt für Energie einen Grossversuch mit Leicht-Elektromobilen durchführt. **DST**

Verwirrung um EAN-Strichcode: Im Zusammenhang mit den Vorfällen in Belgien führten Berichte betreffend EAN Codes (Strichcodes auf Produkten) in der Schweiz zur Verunsicherung. Wie EAN Schweiz nun mitteilt, identifizieren die ersten zwei oder drei Stellen nur das Land, in welchem die Codes administrativ verwaltet werden. Sie hätten nichts mit dem Herstellungsland des Produktes zu tun. Es gäbe also durchaus in der Schweiz hergestellte Produkte mit einem 54er Code, welche aber von den Vorfällen in Belgien nicht betroffen seien. **DST**

Kein Speiseöl aus Sammelstellen für Futtermittel: Das Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (Buwal) will die Sicherheit bei der Sammlung und Verarbeitung von Speiseabfällen verbessern. Altes Speiseöl, das aus öffentlich zugänglichen Sammelstellen stammt, darf nicht mehr für die Herstellung von Futtermitteln verwendet werden. Das Buwal stoppt die Exporte von altem Speiseöl. Für den Export braucht es neu eine Bestätigung eines unabhängigen Labors. **DST**

Bauern und Konsumenten agieren gemeinsam: Die Lobag (Landwirtschaftliche Organisationen Bern und angrenzende Gebiete) und das Konsumenten Forum (KF) arbeiten künftig im Interesse einer ausgewogenen Konsumenteninformation zusammen. Die beiden Organisationen kritisieren die large Haltung des Bundesamtes für Gesundheitswesen bezüglich der Deklaration der Produkteherkunft. **DST**

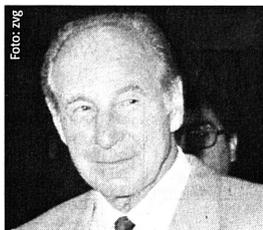
ENTWICKLUNGSHILFE / Weitergabe wertvollen Know-hows durch Berufsleute im Pensionsalter an Entwicklungsländer: Möglich ist dies beim Swisscontact Senior Expert Corps (SEC). **DANIEL STAMPFLEI**

Sinnvoller Einsatz für pensionierte Gastronomen

Gerne erinnert sich Hans Reiss an seine Einsätze in Ecuador und Chile. «Eine rundum positive Sache», zieht er heute dienstälteste Senior Expert im Rückblick Bilanz. Im Alter von 74 Jahren leistete Reiss seinen ersten, mit 80 seinen letzten Einsatz: Insgesamt viermal je zwei Monate war der heute 82-jährige Gastronom im Auftrag des Senior Expert Corps (SEC) in Südamerika unterwegs. Einmal war Dom Hans, wie er an seinen Einsatzorten jeweils genannt wurde, in Ecuador und insgesamt dreimal in Chile tätig, zuletzt Ende 1996.

OHNE LANGES ÜBERLEGEN ZUGESAGT

Hans Reiss hatte zuvor eine klassische Gastronomiekarriere gemacht: Palace Luzern, Palace St. Moritz, Beau-Rivage Ouchy, Parkhotel Vitznau, Baur au Lac Zürich. Von 1955 bis 1976 führte Reiss das Berner Restaurant Du Théâtre. Mit 59 Jahren ging er frühzeitig in Pension. Einige Jahre arbeitete er danach noch in einem Teilzeitpensum im Bereich Organisation in der Gastrobranche. Als Reiss von Swisscontact für einen Auslandseinsatz angefragt wurde, musste er nicht lange überlegen. Das Wissen und die Erfahrung, die er sich während Jahrzehnten angeeignet hatte, wollte er an Interessierte weitergeben. «Die Aufgabe hatte mich gereizt, da ich mit meiner guten Gesundheit noch aktiv sein wollte», sagt der immer noch sehr rüstige Rentner.



Hans Reiss war 4-mal für das SEC in Lateinamerika tätig.

Bereut hat Reiss seinen damaligen Entscheid keineswegs; vielmehr resultieren aus dem ersten Einsatz drei weitere je zweimonatige «Südamerika-Abenteuer». Beindruckt war Reiss von der Bereitschaft und Willigkeit der Einheimischen, etwas zu lernen. «Sie gaben sich grosse Mühe», schwärmt Dom Hans noch heute. Wie alle Senior Experten gehörte die technische Entwicklungshilfe auch zum Aufgabenkreis Reiss'. «Ich musste den Service aufbauen und leistete Beratungsdienste in Bau- und Umbaubelangen.» Reiss ist überzeugt, dass sein Engagement nicht nur für ihn positiv war.

Foto: Daniel Stampfli



HILFE FÜR LATEINAMERIKA

In Südamerika boomt der Tourismus. In der Hotellerie und Gastronomie sind hier pensionierte Schweizer Fachleute sehr willkommen.

In Chile ging er 1996 nochmals an den gleichen Ort zurück, an welchem er 1993 tätig war. Er traf die gleichen Angestellten wie damals an. Der Hoteldirektor habe ihm bereits beim Empfang am Flughafen stolz erklärt, dass 70% von dem, was er doziert hatte, noch vorhanden sei. «So traf ich die Sache auch tatsächlich an», zeigt sich Reiss zufrieden.

KADER UND FACHKENNTNISSE FEHLEN

Aber auch in Lateinamerika scheint nicht nur die Sonne. Gleich zu Beginn hatte Reiss negative Erfahrungen zu verkräften. «Meine ersten fünf Wochen

in Gyaquil, Ecuador, waren keine gute Zeit.» Die Voraussetzungen für eine sinnvolle Tätigkeit an dem ihm zugewiesenen Ort seien nicht gegeben gewesen. Es handelte sich um einen Betrieb, der vorwiegend mit Bädern für die Oberschicht arbeitete. Zutritt hatten nur Mitglieder. Hinzu kam, dass die Anlage nur übers Wochenende geöffnet war. Das grösste Defizit ortete Reiss bei allen seinen Einsätzen beim fehlenden Kader. Oft sei auch der Besitzer oder der Direktor nicht vom Fach. «Wir vom SEC funktionieren zwischen dem Besitzer und dem Personal.» Wenn Hans Reiss etwas jünger wäre, würde er die Koffer erneut packen, um sein Wissen in anderen

Ländern an Frau und Mann weiterzugeben. «Es gibt jüngere, die können das gerade so gut.» Reiss empfiehlt derartige Einsätze im Rahmen des SEC-Programms allen Restaurateuren und Hoteliers, die es sich leisten können, finanziell kürzer zu treten. Bei der relativ bescheidenen Entlohnung kämen kaum junge Leute in Frage. Reiss hat aber auch die Erfahrung gemacht, dass in Lateinamerika die Jungen viel eher bereit sind, von Älteren als von Jüngeren etwas annehmen oder lernen zu wollen.

Kontakt: Senior Expert Corps, Swisscontact, Postfach, 8005 Zürich, Telefon 01 454 17 17; www.swisscontact.org; E-Mail: ml@swisscontact.ch

SEC: Förderung der nachhaltigen Entwicklung

Das Senior Expert Corps (SEC) unter dem Dach der Schweizerischen Stiftung für technische Entwicklungszusammenarbeit (Swisscontact) nutzt mit dem Einsatz von pensionierten Fachkräften deren reichhaltiges Wissen und Können und leistet damit in Entwicklungs- und Ostländern einen praktischen Beitrag zur Förderung eines nachhaltigen Entwicklungsprozesses. Senior Experten werden als Berater zur Lösung von klar definierten Problemen eingesetzt, die später ohne weitere Unterstützung des Experten umgesetzt werden können. Kleinere und mittlere Betriebe erhalten dadurch zu günstigen Bedingungen Hilfe zur Selbsthilfe, die sie

sich sonst nicht leisten könnten. In den letzten vier Jahren haben sich die Einsätze von 50 auf über 100 pro Jahr mehr als verdoppelt. In den letzten 20 Jahren hat das SEC 640 Einsätze in 45 Ländern auf vier Kontinenten durchgeführt. Gegenwärtig finden sie vorwiegend in Lateinamerika statt. Schwerpunktländer sind Chile, Ecuador, Peru und El Salvador. Neu hat sich in Asien Nepal als eines der ärmsten Entwicklungsländer zu einem weiteren Schwerpunkt entwickelt. 1998 erfolgten 32% der Einsätze in der Nahrungsmittelbranche, gefolgt vom Sektor Metall/Maschinenbau/Elektrotechnik (15%). Ein weiterer Schwer-

punkt lag in der Hotel- und Tourismusbranche (13%). Bei den Senior Experten ist die Altersklasse der 60- bis 70-Jährigen am stärksten vertreten. Das Durchschnittsalter liegt bei 67 Jahren. Der Anteil der Expertinnen liegt lediglich bei 3,6%. Grundsätzlich übernimmt der Kunde, bei dem der Experte tätig ist, die Kosten vor Ort (Unterkunft, Verpflegung und lokale Transporte). Swisscontact bezahlt die Reise bis zum Einsatzort, Versicherungen und ein Taschengeld für die Experten. Die Ausgaben von Swisscontact werden zu zwei Dritteln vom Bund und zu einem Drittel durch Donationen der Privatwirtschaft finanziert. **DST**

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES,
AUSSAGERKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHATZUNGS?

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 ERSCHLEISSEN?

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

MÖCHTEN SIE SICH BERUFLICH 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 RUFEN
SIE UNS AN, WIR VERFÜGEN ÜBER KONTAKTE,
KNOW-HOW UND IDEEN.

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

DAS HOTEL

Wir realisieren seit
über 50 Jahren vor-
fabrizierte Raumsyste-
me. Das wirtschaftli-
che Baukonzept eigne
sich besonders für
Hotelsbauten und Pen-
sionen. Für Provisori-
en oder anstelle eines
Massivbaues. Miete,
Kauf, Leasing.



ERNE
modul technologie

Erne AG, Werkstr. 3, 5080 Laufenburg, Tel. 062/869 81 81
Fax 062/869 81 00, E-Mail info@erne.net, www.erne.net

BAR-DANCING

in weltbekanntem
Winter- und Sommerkurort
im Kanton Graubünden
zu interessanten Konditionen
in Miete zu vergeben.

Auskunft erteilt
Telefon 081 377 35 45
Interessenten richten ihre Offerte
bitte an Postfach 363, 7050 Arosa.
114938/1490

Zu verpachten mit Antritt auf März 2000

Restaurant
«rustikale Landbeiz»

mit Stammkundschaft, an der Peripherie der Stadt
Winterthur, in schmuckem Bauernhof.
Zirka 75 Plätze, grosse Gartenwirtschaft, Festsaal
für diverse Anlässe bis ca. 100 Personen.
Grosszügige Parkplätze, Wohnungen für 1999 und
Angestellte im A-Haus. Inventar vorhanden, gute
Konzeption, gesicherte Existenz für stressarme
und initiale Wirtsleute mit Schwerpunkt Essen.
Interessenten mit Berufserfahrung und guter
Kochpraxis sind gebeten, schriftlich Kontakt
aufzunehmen mit
Ann Astaire SA, Immobilienverwaltung,
Oberseenerstrasse 14, 8405 Winterthur
11474/42/02/094

Dorf-Gasthof «Löwen»



in **ERMENSEE/LU**
nur 2 km vom Hallwilersee

Restaurant 45 Plätze
Stübli 24 Plätze
Saal 60 Plätze
Terrasse 30 Plätze

Wirtwohnung, 3 Gästezimmer,
Garagen und grosser Parkplatz,
riesiges Dachgeschoss
zum Ausbauen, inkl. Betriebs-
einrichtung

Verhandlungspreis

Beratung/Besichtigung/Verkauf

DIE IMMOBILIEN-TREUHÄNDER

Straub & Partner AG
5600 Lenzburg, Telefon 062/885 80 60

serge et daniel bulliard sa

Makler, Verwalter, Experten
freiburg, rue st-pierre 6, tel. 026 322 47 55
www.bulliard.ch immobilier@bulliard.ch

PERIPHERIE FREIBURG
Ortschaft in vollem Aufschwung
gute Zufahrt, 2 km vom
Anschluss A12

SCHÖNER LANDGASTHOF
Café Restaurant über 90 Plätze,
grosser Saal für Festanlässe,
Sitzungen, Bankette 120/140 Plätze.

grosser Parkplatz, Terrasse im Freien,
Bauvolumen 4'200 m³, Grundstück
3'250 m², renommierte Gaststätte mit
Potential für innovativen Gastwirt.

Zusätzlich: Zwei 4-5 Zi.-
Wohnungen.
Verfügbar ab Frühjahr 2000.
Verkaufsbedingungen, Dossier,
Besichtigung und weitere Infos
ohne Verpflichtung.

Zu verkaufen ebenfalls Locarno
an ruhiger und sonniger Lage

PENSION (renovationsbedürftig)
3 Stockwerke - je 150 m²
ca. 1200 m² Garten
Interessanter Preis

Offerten unter Chiffre E 155-790594
an Publicitas S.A., Postfach 664, 6601 Locarno,
P 114942/44300

Touristen-Paradies Toggenburg

An bester Lage zu verkaufen!
Im Skigebiet Obertoggenburg

Hotel mit Restaurant

Interessenten bitte an:
S.B.&G Versicherungstreuhand
Neutrale Versicherungsberatung
Ebnatstrasse 9
9642 Ebnet Kappel
Telefon: 071 993 13 33
Fax: 071 993 29 33
E-Mail: subver@bluewin.ch
113785/401857

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 20
P 114304/382373

Gepflegtes Spezialitäten-Restaurant mit Bauland, Dürnten ZH

Freistehende, dominierende Lage. Wirtschaft,
Bar, Fondue-Stube; 220 m². Gartenwirtschaft
70 m². Rustikal-stilvolle Räume, sehr ange-
nehme Atmosphäre. Seriös sanierte Liegen-
schaft. Grosser Parkplatz, 4½ & 2½-Zi.-Whg.
Zusätzl. Bauland für 5 Whg.
PB: Fr. 1.76 Mio.

Leidemann Immobilien

8340 Hinwil 01-937 48 37
www.leidemann.ch

Martha Ruf

Immobilientreuhand AG
3800 Unterseen
Telefon 033/822 69 55

Verkauft im Berner Oberland Restaurant/Pension

in idyllischem kleinem Bergdorf.
Restaurant 50 bis 60 und
Terrasse mit 40 bis 50 Sitzplätzen.
4 Zimmer mit 8 bis 10 Betten
Angestellenzimmer
Wirt-Logis

ZentralSchweiz

Familienfreundliches 3-STERNE-HOTEL in der Zentralschweiz

mit Sommer- und Wintersport-
möglichkeiten langfristig
zu verpachten

Ihre Bewerbung erreicht:
Gasser Treuhand, 6110 Wolhusen
Herr M. Furrer
Tel. 041 490 12 28
Fax 041 490 26 48
P 114712/321370

Zu verpachten Pub in Brienz / BO

70 Plätze (ca. 130 m²)
Umsatz < Fr. 600 000.- p.A.
Übernahme von Innenausbau und
Inventar ca. Fr. 200 000.-
Miete RB Fr. 5000.- p.M.
Erweiterungsmöglichkeit zu Migros-
Neubau (mit ca. 120 m²) als Tea-Room
oder Pizzeria, auch separate Pacht
möglich.

Ernsthafte Interessenten melden sich
unter Natel 079 643 85 38 (E. Brawand)
114940/396051

Zu verkaufen direkt vom Besitzer,
im Zentrum vom Tessin, in starker
Passantenlage

WUNDERSCHÖNES RESTAURANT-PIZZERIA

Komplett umgebaut mit Terrasse,
2 Speisesäle, Zimmer, Wohnung,
Weinkeller, 40 Parkplätze, Park
und wunderschöne Sicht.
Oberfläche 10 000 m².

Interessenten Tel. + Fax 091 658 00 81
P 114734/402075

ASCONA
auf Betriebspassage
zu vermieten ab Winter 1999

KAFFEE BAR-PIZZERIA

mit Holzbackofen und gedeckter Terrasse
Ernsthafte Interessenten melden sich
unter Chiffre 114736,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern
114736/401499

Uetikon am See

Zu vermieten / evtl. zu verkaufen
per 1. Oktober 1999
gut eingeführtes

Restaurant

mit insgesamt 124 Plätzen
(Restaurant 44, Saal 40, Garten 40)
und Wirtwohnung.

GASSER PARTNER

Tel. 01 925 39 59 Fax 01 925 39 50
P 114975/394928

Zu verkaufen

10 Minuten von Luzern
infolge geplanter Pensionierung
des jetzigen Inhabers

renommiertes Hotel-Restaurant

Hotel mit 50 Betten (Dusche/WC/TV/Radio)
helles Restaurant mit 80 Plätzen
und Bar und Wintergarten
Gourmet-Restaurant mit 40 Plätzen
Saal mit 70 bis 110 Plätzen
Sitzungszimmer mit 25 Plätzen
Terrasse mit 100 Plätzen
grosser Parkplatz und eigene Garage
luxuriöses 6½-Zimmer-Penthouse
Ausbaumöglichkeiten
für grosse Bar, Pizzeria etc. vorhanden

Der Betrieb ist ausserordentlich gut unterhalten
und mit öffentlichen Verkehrsmitteln
sehr gut zu erreichen.

Kauftermin nach Vereinbarung.

Offerten werden streng vertraulich behandelt.

Interessenten melden sich
unter Chiffre 109124,
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.
109124/10111

An bester Verkehrs- und Geschäftslage verkaufen wir im Kanton Uri Restaurant / Pizzeria

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

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

Peter Walker Immobilien-Treuhand AG

6460 Altdorf Telefon 041/872 02 40
Mtgl. SVIT Fax 041/872 02 41
P 114700/385555



Bitte recht freundlich!
hotel + tourismus revue Abonnemente: 091 370 42 22.



Wir vermieten im Auftrag ab Wintersaison 1999/2000 Familien- & Sporthotel an schönster und ruhiger Sonnen- und Aussichtslage

in einem bekannten und gut besuchten Sommer-
und Winterkurort in Graubünden.
Das Raumangebot ist vielfältig. Heimelige Doppel-,
Einer- und Kajüten-Zimmer, zwei getrennte
Gruppenunterkünfte, Schulungs- und Seminarräume,
grosser Mehrzweckraum, Lift, TV-Raum, grosszügige
Ski- und Garderobenräume sowie gemütlicher
Cheminée-Raum im Parterre.

Erforderliches Eigenkapital ca. Fr. 150'000.-.
Vorteilhafte Mietkonditionen ermöglichen es einem
initiativen und versierten Unternehmerehepaar, eine
erfreuliche Existenz aufzubauen.

Interessenten senden ihre Bewerbung mit
einem kurzen Lebenslauf an:

GASTROCONSULT

Treuhand für Hotellerie und Restauration
Unternehmensberatung
Raoül Kaufmann, dipl. EHL.
Telefon 01 377 54 66
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof Nachbar/Dancing zu vermieten

Eine einmalige Gelegenheit an verkehrstechnisch bester
Position im schweizerischen, deutschsprachigen Mittelland.
Antrittstermin August/September 1999 oder
nach Vereinbarung.

Das renommierte Etablissement, für viele jüngere und ältere
Jahrgänge seit längerer Zeit das Vergnügungs- und
Tanzlokal bietet sich zu günstigen Zinskonditionen an.

Die Besitzerschaft hat für viele Konzeptmöglichkeiten ein
offenes Ohr, hat sie doch den Betrieb seit Jahrzehnten
erfolgreich selbst geführt und muss nun aus Altersgründen
leider kürzer stehen. Allerdings ist die Flamme der
Begeisterung für das Nachtgeschäft in keiner Weise
erloschen.

Daher suchen wir eine Einzelperson, ein Paar oder eine
Gesellschaft, welche/welches sich im Nachtgeschäft F&B
auskennt und mit trendigen Ideen eine auf solider Basis
stehende Existenz auf- und ausbauen möchte.

Die Summe für das Kleininventar ist eher als symbolisch zu
betrachten; wir stellen uns allerdings vor, dass der Pächter
bereit ist, einen zu bestimmenden Betrag als Kautions zu
hinterlegen.

Sollten Sie die Verpflichtung den Behörden gegenüber nicht
alle kennen, ist die Besitzerschaft gerne bereit, Ihnen
das Wissen zu coachen. Ein Wirtschaftsprüfungsausweis ist
nicht vonnöten.

Interessierte nachgewohnte Unternehmer sind herzlich
eingeladen, sich beim Beauftragten Ernst Herzog
schriftlich zu melden. Wir freuen uns auf Sie.
Diskretion selbstverständlich.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
www.dominogastro.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR SUCHEN ZU KAUFEN ...

GRÖßERES 4-5 STERNEHOTEL IN BE-
KANNTEM FERIENORT ODER STADT IN
DER SCHWEIZ FÜR AUSL. INVESTOR.

HOTELS (3-4 STERNE) IN BEKANNTEN
FERIENORTEN GR-BE-VS-TI FÜR AUSL.
BETRIEBSGRUPPE.

WIR SUCHEN ZU MIETEN ...

RESTAURATIONS-BETRIEBE IN DER REGION
LUZERN-ZÜRICH-AARGAU UND IN FERIEN-
ORTEN.

MITTELKLASSEHOTELS MIT RESTAURATION
IN DER D-SCHWEIZ.

BITTE SENDEN SIE UNS UNTERLAGEN
ODER RUFEN SIE UNS AN.

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

BR Vario - die neue Schrubbmachine von Kärcher

BR Vario, die neue Schrubbmachine von Kärcher, vereint in sich die Vorteile von Einscheibenmaschinen mit denjenigen von Walzengeräten und bietet darüber hinaus zahlreiche zusätzliche Bedienvorteile. Das Besondere der Maschine, die mit zwei gegeneinander rotierenden Walzenbürsten arbeitet, liegt in der um 90° dreh- und arretierbaren Deichsel. In der Grundstellung wird pendelnd von links nach rechts wie mit einer Einscheibenmaschine gearbeitet, was hohe Flächenleistungen ergibt. Rastet man die Deichsel im rechten Winkel versetzt ein, kann man wie mit einer Scheuersaugmaschine exakte Bahnen vorwärts und rückwärts fahren und auf diese Weise zum Beispiel Randarbeiten präzise durchführen. Gegenüber der Einscheibenmaschine ist die BR Vario ohne Kraftaufwand schnell be-



herrschar. Dank der äusserst geringen Gesamtunterfahrrhöhe von 170 mm eignet sie sich auch für Bodenflächen unter Heizkörpern, Schränken und Regalen. Der leise und robuste Asynchronmotor hat eine hohe Abgabeleistung von 1400 Watt. Der Motorträger besteht aus massivem Aluminium, die Bodenplatte aus rostfreiem Edelstahl. Der Bürstenwechsel erfolgt werkzeuglos.

Kärcher AG
8108 Dällikon
Telefon 0844 850863

Diversey Lever virtuell

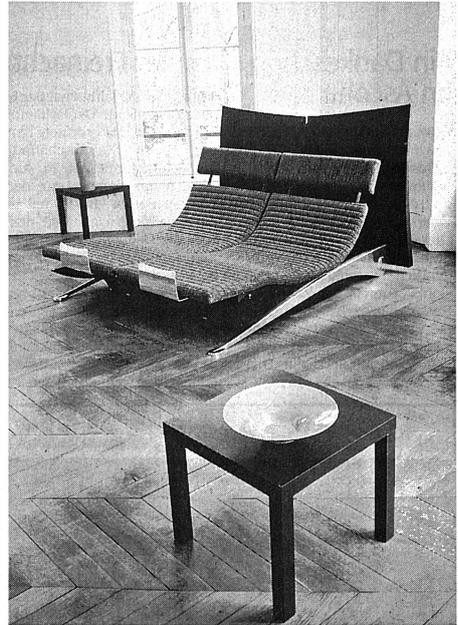
Die Welt der professionellen Reinigung und Hygiene lässt sich auch mit der neuartigen CD-ROM von DiverseyLever dreisprachig (deutsch, französisch und englisch) entdecken. Mit wenigen Mausclicks steht Ihnen Ihr eigener Hygiene-Berater zur Verfügung. Die CD beinhaltet Empfehlungen über Reinigungssysteme in der Praxis, Videoszenen über Bodenreinigungs-Methoden, Beschreibung der Werkstoffe bzw. Bodenbeläge sowie ein fachtechnisches Lexikon von A-Z. Weiter enthält die CD einen Überblick über das gesamte Sortiment, komplette Sortimentsdokumentation mit allen technischen Daten und Preisangaben, Kursangebote des Training Centers und eine komfortabel aufgebauete Möglichkeit für Offertanfragen und Bestellungen mittels «Warenkorb».

DiverseyLever AG, Münchwilen
Tel. 071 969 27 27
Info.ch@diverseylever.com

Bettdesign von Treca de Paris

Die Pariser Designer Malcourant und Cornu haben im Auftrag des französischen Bettenherstellers Treca de Paris ein Bettdesign mit einer avantgardistischen gewagten Form geschaffen. Beim Modell Linea Curva harmonisiert ein geschwungenes Kopfteil mit den gebogenen Linien der Unterarmstütze sowie mit den bogenförmigen Füßen aus poliertem Aluminium. Das Kopfteil ist aus Leder, mit Sattlernähten. Die beiden Bögen aus Aluminium dienen als Brücke zwischen Funktionalität und Ästhetik. Wie alle anderen Produkte der Kollektion ist Linea Curva mit einer ausfahrbaren Kopfstütze ausgestattet. Die ganze Mechanik sowie die leisen Motoren sind unsichtbar untergebracht und werden durch eine Infrarot-Fernbedienung gesteuert. Das Bett ist mit einer Federkernmatratze ausgestattet, angefertigt aus einem besonderen Stoff und abgestimmt auf die Farbe des Bettes.

www.trecaeparis.com



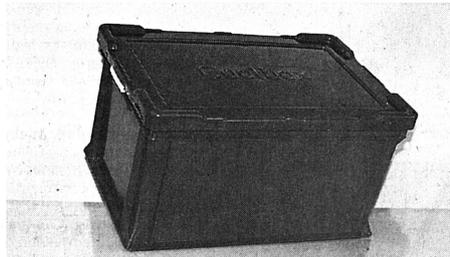
Mit Klosterbräu in einen himmlischen Sommer

Eichhof lanciert für das vor einhalb Jahren eingeführte Eichhof Klosterbräu eine Grosspromotion. Dieser Gerstensaft erfreut sich sowohl beim Absatzmittler als auch beim Endkonsumenten stark steigender Beliebtheit. Noch bis September 1999 wird der Konsument mit Wettbewerbspreisen wie dem Kleinwagen Smart und Tigr Mountain-Bikes zum Etiketten sammeln aufgefordert. Jede Klosterbräu-Etikette hat eine Gewinnchance. Zudem ist jede 8. Etikette ein Sofort-Treffer, welcher zum vergünstigten Kauf eines Mountain-Bikes berechtigt



oder eine Gratis-Tagesfahrt mit dem Smart verspricht. In den Restaurants wird zu jedem Klosterbräu-Offenbier eine Rubelkarte abgegeben, welche dieselben Gewinnchancen garantiert.

Brauerei Eichhof
6002 Luzern
Tel. 041 319 11 11
Fax 041 319 12 06



Coolbox: Kühltransporte ohne Unterbruch

Gerade in der warmen Jahreszeit stellt sich für den Transport von gekühlten oder gefrorenen

Lebensmitteln ein Problem: Wie ist die Kühlhaltung während des Transportes vom Einkauf bis zum Einlagern zu gewährleisten? Eine Lösung bietet die Georg Utz AG und heisst Coolbox. Sie ist vollumfänglich aus lebensmitteltauglichem Kunststoff (Polypropylene) gefertigt. Der verwendete Kunststoff weist eine absolut porenfreie Ober-

fläche auf, was zusammen mit den gerundeten Ecken die Coolbox reinigungsfreundlich macht. Dank der vollständigen Verschweissung der Innen- und Aussenhülle kann kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Isolier-Zwischenraum gelangen und dort Bakterienherde bilden. Kühltests in 25 Grad Celsius Umgebungstemperatur haben ergeben, dass eine nicht vorgekühlte Box, zur Hälfte gefüllt und mit einem Kühlelement, den Inhalt auch nach 12 Stunden noch bei -16 Grad Celsius kühlt. Die Coolbox hat ein Fassungsvermögen von 42 Litern und ein Leergewicht von 7,7 kg. Das Grundmass beträgt 600x400 mm.

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



Cuvée Dom Pérignon Rosé 1988

Die Cuvée Rosé ist die zweite Variante des Dom Pérignon-Stils. Mit einem verhältnismässig hohen Pinot-Noir-Anteil unterscheidet sie sich zwar in der Assemblage, nicht aber in der Struktur, Materie und Komplexität von Dom Pérignon. Qualität und Besonderheiten der Ernte 1988 haben es erlaubt, wiederum eine Cuvée Rosé herzustellen. Nach über 10jähriger Reifezeit in der Keller tritt die Cuvée nun ans Tages-

licht. Der Millésime 1988 ist geprägt von einem aussergewöhnlich milden Winter, der einen schnellen und frühzeitigen Austrieb bewirkte. Der Sommer war geprägt von starken Regenfällen und sehr heissen Tagen. Frische und Finesse kennzeichnen diesen Jahrgang. Die Robe der Cuvée Dom Pérignon Rosé 1988 ist rosafarben mit kupferigen Schimmern. In der Nase entwickelt er zunächst Noten von gedörnten Feigen und kandierten Trauben, welche Honig- und Toast-Nuancen Platz machen. Im Gaumen ist er sehr dicht, kraftvoll, eindeutig. Mit einem festen, leicht an Vanille erinnernden Abgang.

Moët & Chandon (Suisse) SA
Case postale 552
1215 Genève 15
Tel. 022 939 35 00

Terrassenfeeling mit Tischwäsche der Pfeiffer Mollis AG

Das Terrassenleben erweitert die Wohnperspektiven auf angenehmste Weise. Frühstück, Kaf-

fee, Snack, Mittagessen, Abendessen - der gedeckte Tisch trägt entscheidend zur guten Stimmung bei. Um das textile Umfeld mit seinem speziellen Ambiente weiss man bei der Pfeiffer Mollis AG seit 140 Jahren. Für das Leben im Freien präsentiert das Unternehmen ein neues Tischwäschesortiment mit attraktiven Druckdessins. Hotels, Restaurants, Spitäler und Pflegeheime werden nach individuel-

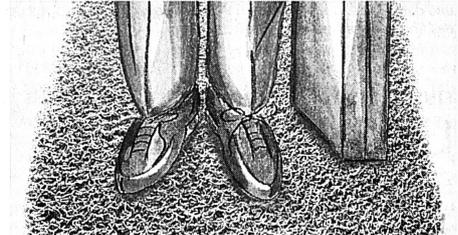
lem Bedarf beliefert. Die Tischtücher sind bügelfrei waschbar, farbecht, fleckenabweisend und in allen gängigen Grössen erhältlich. Mundservietten und Blumendecors ergänzen das Angebot. Ein Musterservice macht das Bestellen in größeren Aufträgen risikolos.

Pfeiffer Mollis AG
8753 Mollis
Tel. 055 618 41 41

Schmutzfangsystem von 3M

Der Eingangsbereich ist bekanntlich die Visitenkarte eines Hotels und Restaurants. Aber auch der Ort, wo unzählige Schuhpaare den unvermeidlichen Strassenschmutz ins Innere tragen. Mit dem 3M Schmutzfangsystem, bestehend aus Nomad und Enhance, wird dies weitgehend verhindert. Das Resultat: Die Reinigungskosten werden reduziert, die Lebensdauer der Böden verlängert und die Unfallgefahr gemindert.

Nomad ist eine Schmutzfangmatte aus offenen Vinyl-Schlaufen. Diese spezielle Struktur bewirkt beim Begehen ein aktives Abstreifen des Schmutzes von

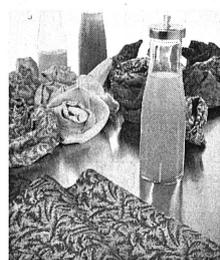


der Schuhsohle. Staub und Feuchtigkeit werden dabei von den Schlaufen aufgenommen. Die Feinschmutzschleuse Enhance ist ein textiler Bodenbelag mit einem Zweifasernsystem. Sowohl ein hervorragender Schmutzfang als auch Nässestopp im Eingangsbereich wird gewährleistet, was dem Innenbereich ein sauberes Erscheinungsbild verleiht. Wie Nomad sorgt auch Enhance dafür, dass der Schmutz gesammelt und von nachfolgenden Personen nicht verschleppt wird.

3M (Schweiz) AG
8803 Rüschlikon
Tel. 01-724 90 90

Vielseitige Schwob-Tischwäsche

Der Trend zu starken Farben setzt sich auch zunehmend im Gastgewerbe durch. Schwob Gastrotexil bietet Tischwäsche an, die mit intensiven, satten Farben besondere Effekte erzielt. Mit farbiger Kette und farbigem Schuss lassen sich auf den modernen Jacquard-Automaten in Burgdorf die unterschiedlichsten Resultate erzielen, von zarten, aber intensiven Pastellfarben bis



leuchtend bunten Kombinationen. Wer seinem Betrieb ein eigenständiges, unverwechselbares

Gesicht geben möchte und die gesamte Wäsche in vollfarbiger Ausführung plant, ist bei Schwob an der richtigen Adresse. Jedes gewünschte Motiv, in jeder Grösse, bis über die gesamte Stoffbreite lässt sich einweben, auch ein exklusives Design des Kunden. Daneben verfügt Schwob über ein Standard-sortiment mit interessanten Dessins und Farbkombinationen für die unterschiedlichsten Wünschen und Bedürfnisse.

Schwob Gastrotexil Burgdorf
Tel. 034 428 11 11

Ein Dankeschön an Ascona

Goms Tourismus. Nach den Lawinnenniederlagen im Goms erklärte sich der Hotelier-Verein von Ascona spontan bereit, den Gommer Helfern 250 Übernachtungen zu schenken. Dieses Zeichen der Solidarität hätten die Gommer ausserordentlich geschätzt, schreibt Goms Tourismus. Zahlreiche Helfer seien nach Ascona gefahren. «Den Hoteliers von Ascona gebührt für diese ausserordentliche Geste ein herzliches Dankeschön», heisst es weiter. CK

Immer Freinacht

Berlin. Seit 50 Jahren hat Berlin als einzige Stadt Deutschlands rund um die Uhr geöffnete Bars und Beizen. Die Abschaffung der Polizeistunde am 20. Juni 1949 betraf damals nur den Westteil Berlins. Im Ostteil ist das Durchfeiern erst seit dem Fall der Mauer möglich. Innungsobermeister Zellermayer hatte nach dem 2. Weltkrieg die Aufhebung für drei Sektoren durchgesetzt. Ein entscheidender Schritt zurück zum Städte-tourismus: Denn die damals arg zerstörte Stadt hatte ausser Freinächten wenig zu bieten. VY

ANTIRASSISMUSGESETZ / Schwyz: Pauschales Lokalverbot ist diskriminierend

Geldbusse für Wirt in der March

Das Bezirksgericht March im Kanton Schwyz hat einen 48 Jahre alten Wirt zu einer Geldbusse verurteilt, weil er Ex-Jugoslawen und Albanen nicht in sein Lokal liess. Der Fall hatte 1998 national für Aufsehen gesorgt. Auf einer Tafel vor seinem Lokal hatte der Wirt geschrieben, dass Gäste aus eben diesen Regionen aus Sicherheitsgründen keinen Zutritt mehr hätten. Der Wirt habe «aus Sicherheitsgründen» den Einlass verwei-

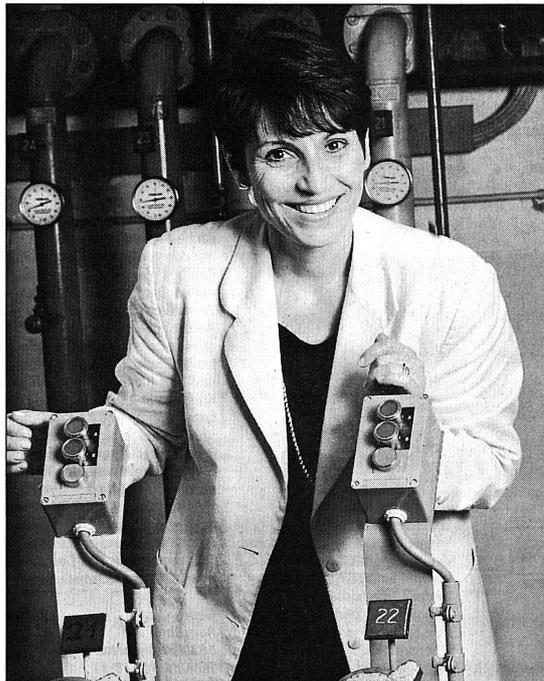
gert und damit unterschwellig festgehalten, dass diese Zielgruppe generell ein Risiko bedeute und generell zur Gewalttätigkeit neige, zitiert die «Neue Schwyzer Zeitung» das Gericht. Eine solche Verallgemeinerung und Unterstellung könne nicht geschützt werden. Das pauschale Lokalverbot stelle eine Diskriminierung im Sinne des Antirassismusesgesetzes dar. Es seien keine sachlichen Gründe geltend gemacht worden, son-

dern ethnische. Das Gericht betonte jedoch, dass die Tendenz, vom Verhalten Einzelner auf das Gebaren ganzer Völkerguppen zu schliessen, verwerflich sei. Der Wirt hatte beteuert, kein Rassist zu sein, sondern einfach keine andere Möglichkeit gesehen zu haben, für Ruhe und Ordnung zu sorgen. Der Wirt wurde zu 400 Franken Geldbusse verurteilt; er will dieses Urteil jedoch an die nächste Instanz weiterziehen. VY

Hotelier verurteilt

Interlaken. Alles andere als ein herzliches Willkommen erlebte ein Touristenpaar aus Israel im letzten November. Ein Interlaken Hotelier feuerte 4-mal mit der Dienstwaffe auf das Mietauto des Paares. Die beiden Touristen hatten mitten in der Nacht ein Zimmer gesucht.

Der Hotelier gab vor Gericht an, seine Ehefrau und er seien von den Zimmersuchenden aufgeschreckt worden und in Panik geraten. Der Richter verurteilte den Angeklagten zu sieben Monaten Gefängnis bedingt. sda



Helen Bucher gewinnt Prix Veuve Clicquot

Den Titel «Unternehmerin des Jahres 1999» darf Helen Bucher führen. Sie ist Mitinhaberin und VR-Präsidentin der Bucher AG/Motorex, Langenthal, und damit die 8. Unternehmerin in der Schweiz, die seit 1985 mit dem Preis des Champagnerhauses ausgezeichnet wird.

FINSTERNIS-PAKET / Sonnenfinsternis in Süddeutschland

Lichtblicke im August

Der 11. August macht vielen Hoteliers und Destination Managern Süddeutschlands zu schaffen: Als Jahrhundert-Event lässt er sich bis zum Jahr 2081 in dieser Weise nicht mehr verkaufen! Baden-Baden möchte mit seinem Finsternis-Paket nun sowohl Einzeltouristen als auch Incentive- und Firmengruppen ansprechen. Gerade der Event des Auftauchens aus einer Finsternis könnte bei der Mitarbeitern vieler Unternehmen eine Art symbolische Aufbruchsstimmung hervorrufen...

Die Sonnenfinsternis im August offeriert nur in ihrem «Kernbereich» von rund 100 km Breite echte Dunkelheit, beispielsweise auch bei Regen.

Die Destination Manager des Ortes linken nun die Finsternis mit dem Millennium: Am 11. August werden 52 Baden-Baden-Aufenthalte für das Jahr 2000 verlost. Die Gewinner werden an diesem Tag um 17 Uhr vor dem Kurhaus gezogen (hoffentlich ist es dann schon wieder hell – und hoffentlich regnet es nicht). 33 Hotels aller Kategorien der Stadt bieten exklusive Finsternis-Arrangements zwischen zwei und sieben Übernachtungen. Dabei sind zahlreiche Extras enthalten, so ein Sonnen-Horoskop, Casino- und Bäderbesuch, Champagnerempfang usw. Die totale Finsternis im Kernbereich dauert 2 Minuten und 11 Sekunden. APK

PEOPLE Fax: 031 370 42 24 – E-Mail: redaktion@htr.ch

Riccardo Gullotti geht zur Expo01. Was die htr am 27. Mai noch als nicht bestätigte Meldung publizierte, hat sich bewährt: Der ehemalige Kuoni-Verwaltungsdelegierte wird Vorsitzender eines touristischen Beirates bei der Expo, dem verschiedene Touristiker angehören werden. Der Beirat soll Ansprechpartner der Expo-Direktion sein und gewährleisten, dass die touristischen Angebotsstrukturen bedürfnisorientiert und zielgruppengerecht ausgebaut werden. Er wird ab August dieses Jahres aktiv. CK

Theophil Bucher übernahm ab 21. Juni auch die Direktion des Hotels Arabella Sheraton Neues Schloss im Zürcher Engquartier. Der bisherige Direktor, Shasta P. Aardema, wird sich gemäss Communiqué neuen Aufgaben zuwenden. Der VR der Arabella Hotel Neues Schloss AG dankt ihm für seine für das Haus erbrachten Leistungen. Das Neue Schloss war von der Münchner Arabella-Gruppe erworben worden, und bald darauf gingen Arabella Hotels (mit Sheraton eine Partnerschaft ein, die dann wegen dem Kauf von Sheraton in Starwood Hotels & Resorts (710 Hotels weltweit) mündete. Bucher bleibt weiterhin Direktor des Arabella Sheraton Atlantis Hotel. Die Konzentration der Direktion beider Hotels in Zürich erfolgte «in der Umsetzung der neuen Unternehmensstrategie der Arabella Sheraton Hotels in der Schweiz». APK

Peter Hürlimann gibt keine Ruhe: Nach einem kurzen Abstecher bei der Horego AG hat ihn die Howeg AG (Bon appétit Gruppe), Dietikon, als Relational Partner in die Geschäftsleitung berufen. In einer ersten Phase übernimmt er dort den Job von Josef von Flüe, der in den Ruhestand tritt. Geplant sind weitere Aufgaben im Bereich Vertrieb. Hürlimann gehört zu den bestausgewiesenen «alten Marketing-Hasen» der Hotel-/Gastro-Branche. Die letzten Jahre machte er sich und seiner Hotelgruppe einen Namen: Als Direktor der Marketingorganisation Best Western Swiss Hotels hievte er die Gruppierung nach oben. Hürlimann, der ex-Mövenpickler, leitete selbst 10 Jahre das Hotel Belvoir in Rüschlikon. Die Howeg gehört zu den Marktleadern im Belieferungs-Grosshandel für die Gastronomie. APK

Claudia Guldemann, 27, und Kathrin Rieder, 23, heissen die Damen, die neu bei Best Western Swiss Hotels die Verantwortung für den Support (Mitglie-

derservice/Operations/Technologie) übernehmen haben. Die beiden werden gleich mit anspruchsvollen Herausforderungen konfrontiert. Im Sommer/Herbst werden sie das neue Best-Western-Programm für weltweite Kommissionszahlungen an Reisebüros in den Hotels installieren und ein Konzept für eine erweiterte elektronische Zusammenarbeit zwischen den Partnerhotels und der Geschäftsstelle in Bern per Ende 1999 realisieren. Claudia Guldemann und Kathrin Rieder ersetzen Regina Tschumi, die als PC-Supporterin eine neue Karriere gestartet hat und Pascal Locher, der seinem Fernweh nachgegeben hat und ins Ausland gezogen ist. APK

Michael Nowlis ist zum Chief Executive Officer (CEO) der International Hotel & Restaurant Association (IH&RA) gewählt worden. Er übernimmt den Posten von Ken Hine, der nach einer 30-jährigen Karriere in der Beherbergungsindustrie in den Ruhestand tritt. Nowlis, 42, war die letzten zwölf Jahre Stellvertreter, dann Direktor des Institut de Management Hôtelier International (IMHI) in Paris. Diese Schule offeriert ein auf die Beherbergungsindustrie ausgerichtetes MBA-Programm, das gemeinsam von der Cornell University und Groupe ESSEC (Frankreich) betrieben wird. Nowlis arbeitete unter anderem im Beau-Rivage in Lausanne. Nowlis will sich auch um den Ausbau der Präsenz der Nahrungsmittelbranche respektive der Lieferanten innerhalb der IH&RA kümmern. Von 1996 bis 1998 war Nowlis Präsident und Vorsitzender von CHRIE (Council on Hotel, Restaurant and Institution Education), einer internationalen Vereinigung von Hotel- und Tourismusschulen mit 2000 Mitgliedern. APK



Gerhard Schmalhardt, 36, ist vom Stiftungsrat des Hotels Viktoria in Hasliberg Reuti zum neuen Direktor gewählt worden. Er wird im November 1999 die Gesamtleitung übernehmen und damit den langjährigen Direktor und Pfarrer der Evangelischmethodistischen Kirche (EMK), Peter Siegfried,

ablösen. Schmalhardt, Schweizer mit österreichischen Wurzeln, absolvierte die Höhere Gastroschule in Thun und schliesst zurzeit das Unternehmensseminar des SHV als eidg. dipl. Hotelier ab. Er war bereits während sechs Jahren Direktionsassistent im Hotel Viktoria Hasliberg. Momentan ist Schmalhardt Direktor des Resort-hotels Mogelsberg in St. Gallen. SM



Karl A. Schattmeier wurde neu in den Vorstand des IHA-Hotelverbands Deutschland als Nachfolger des auscheidenden Reinhard Przybilski gewählt. Schattmeier ist Sprecher des Vorstands der Steigenberger Hotels AG Frankfurt und stolz darauf, dass Steigenberger nach langen Verhandlungen mit der Besitzergesellschaft AMAG das Management für das Zürcher Hotel Bellerive erhalten hat (die htr berichtete darüber). Die beiden Steigenberger-Hotels in Davos und Gstaad liefern gut, betonte er – und die Aussichten für Zürich seien blendend. PK

Henry Haller, der Schweizer Starkoch des Weissen Hauses, kocht auf NCL-Kreuzfahrtschiffen. Norwegian Cruise Line (NCL) ist es gelungen, für ihren kulinarischen Bereich der Kreuzfahrten einen aussergewöhnlichen Fachmann zu gewinnen. Haller, der mehr als 20 Jahre Küchenchef im Weissen Haus war – in der Regierungszeit von fünf Präsidenten (Johnson, Nixon, Ford, Carter und Reagan) – wird seine Kochkunst auf NCL-Schiffen unter Beweis stellen. Haller wird für NCL ein spezielles «Präsidenten-Menü» mit ausgewählten Speisen kreieren. HU

Das Restaurant und Tea-Room Schuh in Interlaken wird auf 1. Dezember 1999 vermietet. Die Besitzerfamilie **Beutler-Kropf** führte 32 Jahre das Unternehmen. Mit der Gamag Management AG, Luzern, wurde jetzt ein mehrjähriger Mietvertrag abgeschlossen. Dazu setzt die Mieterin ein Direktionspersonal ein und übernimmt das gesamte Personal. Der bisherige Direktor, **Martin Soche**, wird eine neue Herausforderung annehmen. SM

ABONNEMENTE

Ich möchte die **hotel + tourismus revue htr** gerne jeden Donnerstag in meinem Briefkasten.

Ich wünsche folgende Zahlungswweise:

- 1/1-jährlich sfr. 138.–
 1/2-jährlich sfr. 82.–
 1/4-jährlich sfr. 48.–

Alle Preise inkl. 2,3% MwSt.
 Auslandspreise bitte anfragen.

Name: _____
 Vorname: _____
 Beruf/Position: _____
 Firma: _____
 Strasse/Nr.: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon: _____
 Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue htr, Abonnement,
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Herausgeber-Ausschuss: Christian Hodler (Leitung), Toni Kaufmann (Verlag), Dr. Peter Kühler (Redaktion).
Redaktion: Chefredaktion: Dr. Peter Kühler (PK), Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH), Rupertus: Stefan Renggli (STR), Christine Künzler (CK), Felx Maunhofer (FM), Helene: Dr. Alexander P. Künzler (APK), Thomas Vasezer (TV), Dr. Karl Josef Wending (KW), Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Gudrun Schlenzker Gasser (GSG), Daniel Stampfl (DS).

Correspondent: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Müssbauer (LM).
Verlag: Verlagsleitung: Ulrich Liget, Abonnement: Gérard Porta, Stellvertreter: Anna-Lisa Casulisti, Dominik Chammann.
Geschäftsverwalter: Eva Burg (Rekhaufleitung), Erich Weber (Beratung), Marc Moser (Beratung).
Druck: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.
 Auflage: 14 735 Ex. WEMF begl. abgibt, 22 000 Ex. Vertriebsauflage.
 Verkaufspreis: (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.10, Jahresabonnement Fr. 138.–, ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
 – Verband Schweizer Tourismusdirektoren und -Direktoren (STD)
 – Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (TOURE)
 – Vereinigung Diplomatener Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH)
 – Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
 – Food and Beverage Management Association (FBMA)
 – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
 – Swiss Partner für den Busstourismus
 – Verband Schweizer Bäderkürnen (VSB)
 – Verband Schweizer Kulturhäuser (VSK)
 – Swiss International Hotels (SIH)
 – Schweizerische Vereinigung der Firmen-Residenzisten
 – Annexe Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (ACR).

Kontakte: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
 Adresse: (Leserbriefe, People, usw.)
 Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
 Abonnement:
 Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
 Stellenanzeigen:
 Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
 Geschichtszweigen:
 Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
 Internet: http://www.htr.ch
 Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



TELECOM / Genève se prépare activement pour accueillir les quelque 200 000 visiteurs de ce méga-salon. **PAGE 2**



CRANS-MONTANA / Les instances touristiques entendent désormais mieux vendre le golf sur le Haut-Plateau. **PAGE 4**

**Cahier
français**

1

L'HEBDOMADAIRE POUR L'HOTELLERIE, LA RESTAURATION, LE TOURISME ET LES LOISIRS

hotel+tourismus revue

COMMENTAIRE

**Redresser
rapidement
la tête**

LAURENT MISSBAUER

Les Vingt-Quatre Heures du Mans ne se gagnent pas à la vingt-deuxième heure, pas plus qu'un cent mètres, en athlétisme, ne se termine après quatre-vingts mètres. L'équipe de Sion 2006, coiffée au poteau après avoir fait longtemps la course en tête, l'a appris samedi à ses dépens. Mais si Sion a perdu une bataille, elle n'a pas pour autant perdu la guerre. Au lieu de dissenter sur les intrigues qui ont influencé la décision d'attribuer à la ville de Turin l'organisation des Jeux olympiques d'hiver de 2006, il s'agit désormais d'analyser lucidement la situation touristique qu'a entraînée le choix du Comité olympique international à Séoul. Comme nous l'avions évoqué dans notre édition du 3 juin avec un commentaire intitulé «Et si c'était non?», il importe aujourd'hui que notre tourisme profite au maximum des acquis de la candidature. Sion 2006 a en effet été une formidable opération promotionnelle qui a non seulement montré les atouts du Valais dans le monde entier, mais qui a également permis au «Matterhorn State» de renforcer son image de marque touristique planétaire. Pour profiter de ces acquis, il sera toutefois indispensable de continuer à faire souffler dans tout le canton ce vent de renouveau touristique suscité par la perspective d'organiser les Jeux olympiques d'hiver de 2006. Les réflexions qui ont été menées autour du développement durable, ainsi que la volonté de professionnaliser encore davantage les structures touristiques, tout en améliorant l'accueil et en renouvelant le parc hôtelier, doivent ainsi impérativement se concrétiser. La carotte olympique fera certes défaut mais la motivation de jouer les premiers rôles dans les 24 Heures du tourisme mondial – comprenez par là le combat touristique quotidien – devrait permettre aux milieux hôteliers et touristiques de redresser rapidement la tête.

MÉLI-MÉLO

Buffalo Grill bientôt en Suisse. La chaîne française Buffalo Grill, qui compte 173 restaurants, poursuit son expansion à l'extérieur de ses frontières. Après l'Espagne et la Belgique, elle ouvrira, le 15 novembre à Lausanne, le premier Buffalo Grill de Suisse, a indiqué la revue «Food Service Europe». **LM**

APRÈS SION 2006 / Le monde touristique cherche déjà comment tirer profit de la formidable énergie canalisée autour de la candidature valaisanne aux Jeux olympiques d'hiver. **DANIELLE EMERY MAYOR**

**Utiliser le formidable
potentiel de la candidature**

Photo: Comet



UN TERRAIN FERTILE

Grâce à la candidature olympique, le Valais devrait tout de même voir fleurir de nouveaux projets touristiques.

Un formidable moteur, voilà ce qu'étaient les Jeux olympiques de 2006. Privé de cet espoir de relance, le Valais devra certes «ramer» un peu plus, mais déjà le monde touristique cherche comment tirer profit de la formidable énergie canalisée autour de la candidature de Sion: «Pour nous, c'est clair, les Jeux olympiques n'allaient pas modifier notre politique, mais c'est vrai qu'ils étaient un formidable moteur», explique Yvan Aymon, chef marketing partenaire de Valais Tourisme.

Dans les bureaux du siège central de l'ancienne Union valaisanne du tourisme, le travail continue: «Nous savions que, quelle que serait la décision du 19 juin, le lendemain, nous serions toujours là avec une tâche à remplir. En fait, c'est juste une question de temps: avec les Jeux olympiques de 2006, tout aurait été beaucoup plus vite. Mais les choses ont déjà avancé très rapidement durant la seule phase de candidature», ajoute Yvan Aymon.

«Nous avons fourni la preuve au reste de la Suisse et aussi au reste du monde – et surtout à nous Valaisans – que nous sommes capables de faire quelque chose de qualité», déclare Ga-

bielle Nanchen, membre du comité de candidature et responsable du développement durable. Mais concrètement, que va-t-il se passer? «De notre côté», confie Yvan Aymon, «nous allons nous réunir ces prochains jours pour discuter de ce que nous allons faire. Nous allons aussi rencontrer les membres du comité de Sion 2006 afin de voir comment nous pourrions utiliser, avec d'autres branches de l'économie, ce formidable potentiel mis en avant par la candidature». Et Yvan Aymon de citer l'exemple du label qui aurait été décerné à l'occasion des Jeux olympiques aux entreprises jouant le jeu de la qualité et de l'utilisation des produits du terroir.

POUR UN TOURISME DURABLE

Que deviennent les entreprises qui avaient misé beaucoup – trop peut-être? – sur l'organisation des Jeux olympiques de 2006 en Valais? Dans les coulisses, on murmure que des entreprises en difficulté avaient obtenu un sursis jusqu'à la décision du 19 juin. Certains projets vont devoir être redi-

mentionnés. D'autres vont certainement être échelonnés dans le temps. Beaucoup, enfin, sont de l'avis que les projets lancés à l'occasion de la candidature vont se poursuivre.

Durant ces deux dernières années, Sion 2006 avait incité le canton à réfléchir sur son développement, touristique notamment. Plusieurs projets avaient été mis en avant par la candidature. «Plus que jamais je vais continuer», affirme Guy Cotter, promoteur d'un projet de tourisme doux dans le val de la Lienne, près d'Anzère et de Crans-Montana. «Si Sion avait eu les Jeux olympiques, nous aurions eu une date butoir. Maintenant, ce sera un peu plus difficile, mais je vais continuer et redoubler d'ardeur. Ce n'est pas parce que le CIO n'a pas désigné Sion que le canton n'a plus besoin de réfléchir à un développement durable», affirme Guy Cotter.

D'ailleurs, la Fondation Sion 2006 pour le développement durable des régions de montagne – fondation créée conjointement il y a quelques semaines par le Comité de candidature, l'Etat du Valais et la Municipalité de Sion – avait promis de mettre tout

en œuvre pour continuer à soutenir et promouvoir ce qui a été mis en avant durant la phase de candidature.

RÉALISER LA PROPOSITION DE BERTRAND PICCARD?

«Nous allons commencer par chercher de l'argent, auprès de la Confédération par exemple, pour que cette Fondation puisse se mettre au travail», déclare Marcel Maurer, membre de l'Exécutif séduisanois et du Conseil de fondation.

Certains parlent aujourd'hui d'états généraux du tourisme qu'il faudrait réunir en Valais, d'autres parlent de réaliser la proposition de Bertrand Piccard qui suggérait d'organiser les Jeux de la jeunesse et de la paix en 2006.

N'oublions pas la formidable publicité qui a déjà été faite pour Sion et le canton durant les mois de candidature dont il faudra savoir tirer profit. «La candidature a montré le Valais tel qu'il est vraiment. Le tourisme se porte aujourd'hui déjà beaucoup mieux qu'il y a deux ans et c'est cela qu'il faut retenir», conclut Yvan Aymon.

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne • REDACTION: Tél: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch • EDITION: Tél: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Miele
Abonnement de service
après-vente.
**Garantie totale
avec bonus.**
Appelez-nous!
Miele Professional
Tél. 056/417 24 62

Adecco
HOTEL & EVENT
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

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

MICROS-FIDELIO
Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne
Produits Micros-Fidelio de
Check-In Data 021 632 91 00.
Chez eux chez les meilleurs. **CHECK IN DATA**

VEVEY-MONTREUX / Regroupement des sections hôtelières SSH

Une «régionalisation» indispensable

Les sections de la Société suisse des hôteliers (SSH) de Vevey et de Montreux ont entamé leur regroupement. La «régionalisation» (il ne s'agit pas d'une fusion), pour Karl-Heinz Lukey, président des hôteliers montreuviens a été entérinée lundi par les assemblées des sections. Le calendrier prévoit un comité unique (à constituer) dès janvier 2000, puis le passage, en janvier 2001, à une comptabilité commune. Réac-

tualisés il y a dix ans, les statuts des deux sociétés n'ont pas dû être modifiés, ils seront simplement unifiés pour donner une base légale à la nouvelle «Société des hôteliers Montreux/Vevey-Riviera». Celle-ci comptera près de 4500 lits (soit dans le volume de Lausanne ou de Lucerne) pour 49 établissements.

Des actions communes, pour la Fête des Vignerons et pour le Marché de Noël de

Montreux, seront mises sur pied. D'autres sont soit à l'étude pour l'été 2000. Cette «régionalisation» s'inscrit dans la ligne de regroupement voulue par la SSH, souligne Peter Ehrensberger, vice-président de la SSH et hôtelier à Vevey. Elle s'inscrit également le projet de regroupement des offices du tourisme des deux villes que les partenaires souhaitent, en attendant la décision du monde politique. *JJE*

Légère hausse des nuitées hivernales

Hôtellerie suisse. L'hôtellerie suisse a enregistré au cours du semestre d'hiver 1998/99 13,7 millions de nuitées, soit une hausse de 0,6% par rapport au semestre d'hiver précédent, indique l'Office fédéral de la statistique. La demande indigène a atteint 5,96 millions de nuitées (+3%) et la demande étrangère 7,74 millions de nuitées (-1,1%). Ce recul est notamment dû à la baisse de la demande asiatique (-8,3%) *MH*

SSH / Assemblée des délégués du 29 juin

Rendez-vous à Flims

C'est à Flims, dans le canton des Grisons, que se tiendra le mardi, 29 juin, l'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers (SSH). Cette assemblée permettra aux membres du comité exécutif ainsi qu'au directeur ad interim, Christian Hodler, d'informer l'assemblée des délégués de la nouvelle orientation «Stratégie SSH» et du futur concept d'information de l'association faitière. Jean-Paul

Genoud, directeur des institutions sociales SSH, levera pour sa part le voile sur la nouvelle orientation d'Hotela, alors que Jean-Maurice Zufferey, directeur de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne (EHL), s'exprimera sur l'exercice 1998 et sur le tout nouveau programme de «Haute école spécialisée pour l'hôtellerie et la restauration» qui sera proposé dès le milieu de l'année prochaine. *LM*

ENTRE NOUS

Nouvelle mise en page

MIROSLAW HALABA

Notre hebdomadaire paraît cette semaine dans une nouvelle parure. La présentation, que nous avons voulu aérée et attractive, doit permettre à nos lecteurs de trouver plus rapidement qu'auparavant les sujets qui les intéressent tout en feuilletant un produit agréable au regard.

Pour le lecteur francophone, la grande nouveauté réside dans l'introduction d'un cahier français séparé, qui comprend sa propre première page et sa propre dernière page.

Ce cahier est calqué, dans les grandes lignes, sur la structure du cahier allemandique, les premières pages étant réservées à l'actualité, les suivantes aux pages thématiques et à l'information spécifique aux divers secteurs du tourisme.

La dernière page, «La Der», comprend, quant à elle, les habituels – et très appréciés – résumés des principaux textes en allemand, ainsi que des informations de société.

Pour ce qui est du contenu, il suivra la ligne rédactionnelle que nous avons suivie jusqu'ici, soit apporter aux professionnels de la branche touristique des informations spécifiques à leurs activités, des informations d'actualité, pratiques, précises et commentées.

Si vous souhaitez faire des commentaires, n'hésitez pas! Notre adresse e-mail: redaktion@htr.ch

VALAIS / Assez de lits, mais pas assez d'hôtes

Le crédit hôtelier décolle

Malgré les difficultés, les hôteliers valaisans gardent le moral, du moins est-ce l'impression qui se dégageait de l'assemblée générale de l'association hôtelière du Valais (AHV) tenue à Täsch le 17 juin... soit la décision concernant la candidature de Sion aux JO 2006. «Le Valais n'a pas trop de lits, mais il a trop peu d'hôtes», a déclaré Silvan Bumann, président de l'AHV, qui a, par ailleurs, brossé un tableau mitigé de l'hôtellerie de son canton.

Si le Valais a enregistré une remarquable progression de ses nuitées (+ 6,1% en 1998, soit un total de 4,016 millions), la rentabilité de ses hôtes reste encore dans les chiffres rouges: -1,9%. Selon une étude de la SCH, ses produits ascendent à 700 millions de francs, ce qui a généré un chiffre d'affaires induit de 2,8 milliards de francs. Le recours à l'aide financière auprès du Service de la promotion touristique et économique (Protec) et de Sodeval a décollé de façon spectaculaire en 1998, avec une somme d'investissements de l'ordre de 105,87 millions de francs. *JS*

TELECOM 99 / Quelque 200 000 visiteurs sont attendus à Genève. Or, la ville du bout du lac ne compte que 14 000 lits d'hôtels et ils sont tous déjà réservés. *VÉRONIQUE TANERG*

Genève se prépare activement pour ce méga-salon

«Nous nous sommes bien préparés pour faire face à la demande», assure Marc Grangier, porte-parole de Genève Tourisme. «Carlson Wagonlit Travel est, comme à chaque fois, l'agence officielle de la manifestation. Logements Services Telecom, filiale de MCI Travel, s'occupe, elle, depuis plusieurs années de l'hébergement chez l'habitant.» Autant préciser tout de suite que Genève se prépare activement pour accueillir Telecom 99. Ce méga-salon des télécommunications, qui se déroulera du 10 au 17 octobre à Palexpo, devrait en effet accueillir quelque 200 000 visiteurs, soit 50 000 de plus que lors de sa précédente édition en 1995.

Quatre mois avant Telecom 99, organisé à Genève tous les quatre ans, tous les établissements genevois affichent déjà complet. «Toutes les chambres ont été louées pendant la durée du salon», affirme Christian Rey, président de la Société des hôteliers de Genève (SHG). «Mais il reste de la place avant et après, pendant le montage et le démontage des stands.» Prudentes et bien organisées, la plupart des sociétés américaines ont d'ores et déjà réservé à la fin du salon précédent, soit en octobre 1995.

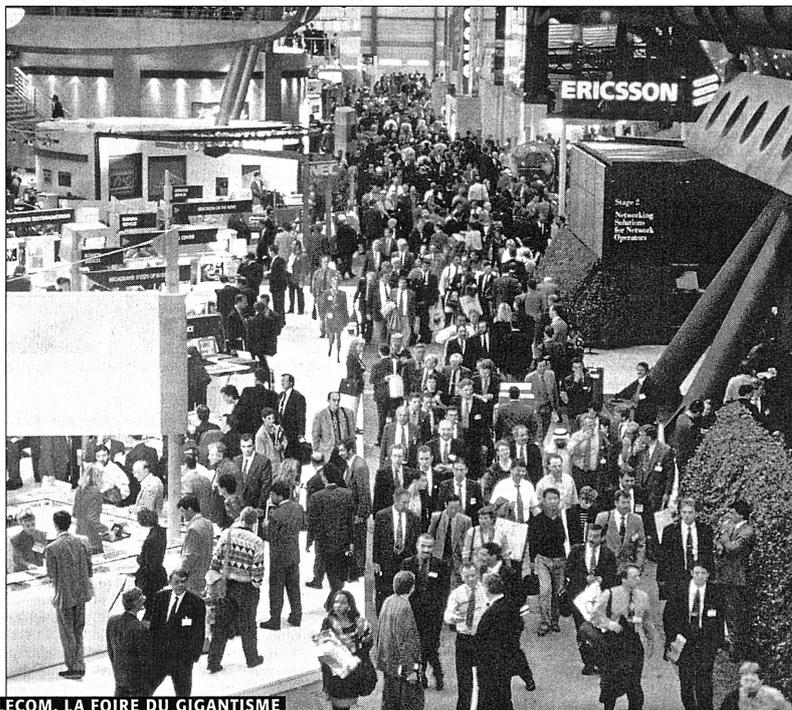
DE NOMBREUX MEUBLÉS ENCORE DISPONIBLES

De nombreuses places restent cependant encore disponibles dans les appartements meublés. Logements Services Telecom dispose d'un parc de 700 chambres, appartements et villas. «Nous avons encore des disponibilités dans toutes les catégories, mais ce sont les appartements qui se sont le mieux loués», explique Danièle Zbinden de Logement Services Telecom. A l'inverse, les chambres chez l'habitant n'ont pas encore trouvé preneur. «Les ressortissants des pays de l'est ne se sont pas encore manifestés», ajoute Danièle Zbinden, «car ce sont le plus souvent des gens de l'Est qui les louent». Et d'ajouter: «De nombreux objets de luxe sont en revanche encore à disposition.»

Première bourse sur Internet

En plus des moyens traditionnels, Genève Tourisme, en partenariat avec les hôteliers, a mis sur pied un système de réservation sur Internet grâce à Deskline. A partir du mois de juillet, toutes les chambres disponibles y seront répertoriées, avec un descriptif et un prix. La liste est constamment actualisée. Les clients peuvent donc effectuer directement leur réservation sur Internet. Et si quelqu'un décide, même à la dernière minute de ne pas venir, alors son logement sera aussitôt remis dans les

Photo: Telecom



TELECOM, LA FOIRE DU GIGANTISME

Le méga-salon des télécommunications accueillera au mois d'octobre quelque 200 000 visiteurs, soit 50 000 de plus qu'en 1995.

Au-delà des frontières cantonales, les participants au salon Telecom peuent encore dénicher des chambres dans le bassin lémanique, notamment à Lausanne, à Montreux et à Evian, voire même dans les cantons de Vaud et du Valais, ainsi qu'en France voisine. «Nous avons signé un accord avec les hôteliers de Haute-Savoie et nous nous apprêtons à le faire avec ceux de

l'Ain qui réserveront des quotas de chambres pour Telecom», explique encore Marc Grangier. Lors des précédentes éditions, les hôteliers de Chamoni avaient mis en place un système de navettes en bus pour que leurs clients ne souffrent pas des problèmes de déplacement dus à la distance.

LES PRIX SONT DE 100 FRANCS PAR ÉTOILE

En ce qui concerne le prix, les hôteliers genevois vendent leur chambre 100 francs par étoile. «Cent quarante établissements non seulement à Genève, mais aussi dans les cantons de Vaud et du Valais, ont signé cette charte», explique Christian Rey. Cependant, ce tarif est le prix de vente des hôteliers qu'il soit pour les clients ou pour les intermédiaires, notamment les voyagistes. «Nous pensons que cette transparence sera payante et qu'elle permettra d'éviter les abus», souligne le président de la SHG. «Mais pour 3 à 5% des chambres, il est impossible de savoir où elles partent.»

Du côté des logements, le prix des chambres débute à 70 francs par nuit

pour une chambre toute simple. Il monte à 500 francs pour un appartement équipé de trois chambres à coucher. Mais la location s'effectue pour dix jours au minimum, compte-tenu du fait que les habitants doivent débarrasser tiroirs et penderie, ou encore compte-tenu des frais de nettoyage.

LES PENDULAIRES LONGUE DISTANCE

Reste encore une autre formule: certains visiteurs préfèrent quitter le bassin lémanique pour loger dans une autre ville. Ils circulent alors en avion, en hélicoptère ou en train. «Il est très difficile de faire des estimations, car on les confond avec ceux qui ne viennent passer qu'une journée au salon», souligne Marc Grangier, porte-parole de Genève Tourisme. «Mais ils sont entre 1500 et 2000 à effectuer l'aller et retour tous les jours». Les pendulaires aériens logent à Paris, à Londres ou à Francfort. Ceux qui se déplacent en hélicoptère vont plutôt du côté d'Evian ou d'Aix-les-Bains. Et ceux qui prennent le train optent pour Lyon ou Paris.

Bien ficelé!

hotel+tourismus revue
se met en quatre pour
vous informer!



1^{er} CAHIER: DES INFORMATIONS-CLÉS

Toute l'actualité touristique et hôtelière, évoquée dans son contexte économique, avec des informations-clés pour les décideurs.

- 1^{ère} page: le reportage de la semaine
- Actualités: «htr» en bref, interviews, points de vue et commentaires
- Thèmes: 2 à 3 pages d'informations consacrées aux thèmes de la semaine



2^e CAHIER: DES INFORMATIONS PRATIQUES

Tout ce qu'il faut savoir sur la branche, présenté de manière claire et directe, avec de nombreuses informations pratiques pour les professionnels.

- Tourisme
- Hôtellerie
- Restauration + technique
- Publi-reportages, analyses du marché
- Page «people», portraits et brèves



3^{ème} CAHIER: «LE CAHIER FRANÇAIS»

Grande nouveauté: un cahier concocté tout spécialement pour nos lecteurs francophones.

- 1^{ère} page: le reportage de la semaine
- Hôtellerie/tourisme: actualités et informations spécialisées concernant tous les domaines d'activités
- Dernière page: personnalités, portraits, synthèse de la partie en allemand, brèves



4^{ème} CAHIER: STELLEN REVUE/ MARCHÉ DE L'EMPLOI

Le plus grand marché de l'emploi de Suisse pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs. Nouveau: les offres sont classées par régions.

- 1^{ère} page: les meilleures offres d'emploi de la semaine
- Offres d'emploi classées par zone géographique: Suisse alémanique, Suisse romande, Tessin, étranger
- Demandes d'emploi
- Conseils d'agences de placement et de spécialistes des ressources humaines



L'INFO AU TOP.

IMMOBILIER - FORMATION



65 000 personnes
lisent chaque semaine, en français et en allemand, l'hotel + tourismus revue.

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

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

Location + gérance magnifique Piano-bar à Genève

Grande patente
possibilité restauration 50 couverts
horaire d'ouverture 19h à 5h matin
Loyer et gérance: Sfr. 10 000.-/mois
reprise stock + garantie nécessaire

Annonce sous chiffre
H 018-573805 à Publicitas S.A.,
case postale 3575, 1211 Genève 3.
P 114931/44300

Spende Blut Rette Leben

Bar Club à 5 min. du Centre de Genève

conviendrait
pour Club privé ou autres
Location + gérance Sfr. 7000.-/mois

Annonce sous chiffre
T 018-573811 à Publicitas S.A.,
case postale 3575, 1211 Genève 3.
P 114929/44300

A vendre pour raison de santé dans ville importante du Jura un hôtel/restaurant

de 30 chambres, 3 appartements et
5 studios meublés.
Grande place de parcs.
Prix intéressant, à discuter.
Offres sous chiffre 114932,
hotel + tourismus revue,
case postale, 3001 Bern,
114932/401498



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 _____

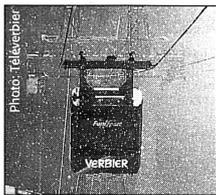
Téléphone _____

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

TÉLÉVERBIER / Argent frais pour la modernisation

Bientôt à la bourse de Paris

L'entreprise de remontées mécaniques de Verbier, Téléverbier SA, a décidé d'entrer sur le second marché de la bourse de Paris. Ce marché est, dit-elle, mieux adapté à son activité que la bourse suisse pour laquelle elle estime être trop petite. A cette fin, elle entend augmenter son capital-actions de 6 millions de francs, ce qui devrait lui permettre d'offrir 400 000 actions de 15 francs de valeur nominale. La cotation est pré-



La société transporte quelque 12,5 millions de personnes par an.

vue pour la mi-juillet. Le prix d'émission de l'action sera communiqué ces prochains jours. Les fonds récoltés par le biais de cette opération permettront notamment à Téléverbier de moderniser son installation qui relie Le Châble aux Attelas. En 1998, la société a enregistré un chiffre d'affaires de 39,2 millions de francs. Sa marge d'autofinancement s'est élevée à 11,8 millions et son bénéfice net à 3,3 millions. MH

Campagne de recrutement

Gîtes de Suisse. Les initiateurs de l'association «Gîtes de Suisse» ont entamé ces jours une campagne «nationale» de recrutement de membres. Plus de 3000 formulaires d'adhésion ont été envoyés. L'association est d'avis que «quelque 2000 à 3000 prestataires» devraient s'affilier. Elle se propose, rappelle-t-elle, de grouper l'offre d'hébergement dans les appartements et les maisons de vacances, ainsi que dans les chambres d'hôtes. MH

MONTREUX / Symposium TV

L'OCTM passe la main

Déjà redimensionné pour 1999, le Symposium TV organisé par l'OCTM passera dès son édition 2000 sous le contrôle des manufacturiers de la branche, selon une formule encore à définir. Annual, le Symposium devrait subir de profondes modifications de structure. Il abandonnerait son statut de vitrine technologique pour ne plus être qu'un rendez-vous d'experts. Corollaire, la manifestation pourrait ne plus occuper

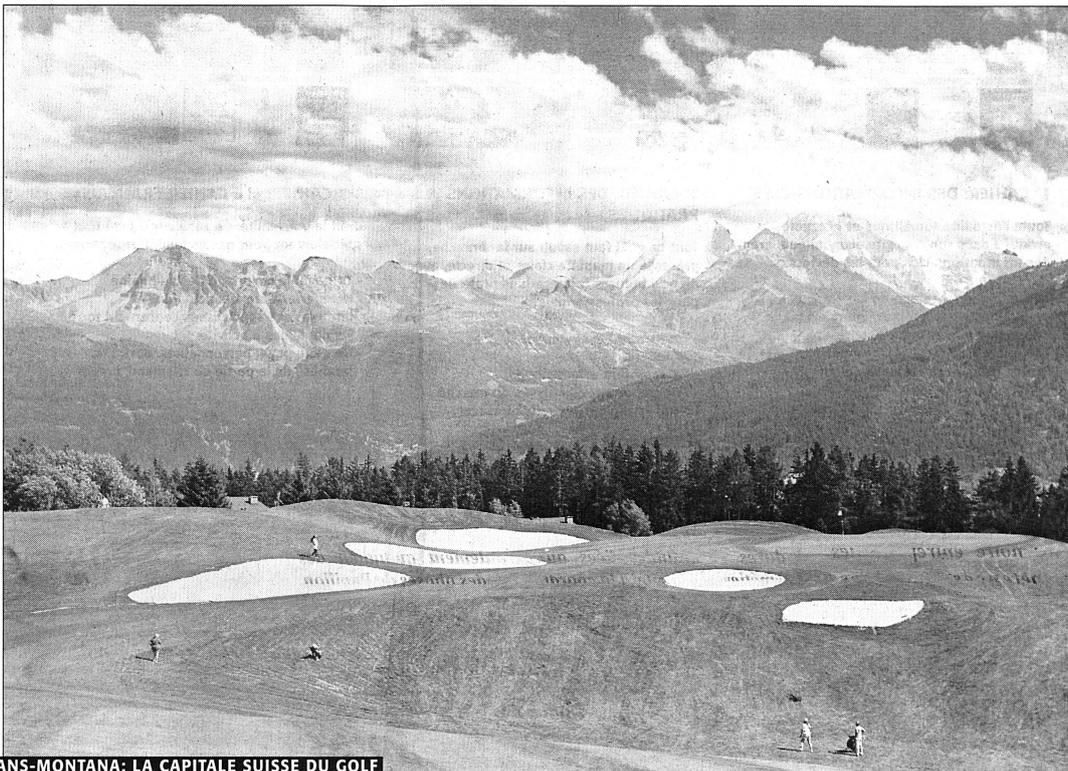
les surfaces du Centre d'expositions et le nombre de ses participants devrait fortement chuter. Il y a quelques années encore, c'est ce Symposium biennal qui permettait à l'OCTM de «boucler» ses comptes. Concurrence internationale, conjoncture à la baisse, il était devenu une charge très lourde. L'édition 99 n'avait pas répondu aux attentes, enregistrant un manque à gagner de près d'un million de francs. JJE

NEUCHÂTEL / L'Expo.01 en point de mire de Tourisme neuchâtelois

Consolider la position

Après une année 1998 «excellente» sur le plan des résultats (nuitées en hausse de 8,7% à 220 000), mais agitée sur le plan administratif (il a fallu «sauver» le STM), Tourisme neuchâtelois mettra à profit les deux prochaines années pour consolider sa position. L'organisation faitière du tourisme neuchâtelois, dont les membres étaient réunis la semaine dernière en assemblée générale au Locle, veut être prête pour accueillir les visiteurs de l'Expo.01 et donner au tourisme le moyen de profiter, après 2001, des retombées de la grande manifestation nationale. Comme l'a indiqué son directeur, Yann Engel, Tourisme neuchâtelois veut améliorer les services en incitant les prestataires à collaborer au programme du «Label de qualité». Objectif: 10 entreprises labellisées en 1999, 20 l'an prochain et 40 en 2001. L'association participe également au programme d'hébergement du personnel de l'Expo «Family Home». Il devrait favoriser la pratique de l'hébergement chez l'habitant après l'Expo. Sur le plan des produits, Tourisme neuchâtelois veut notamment développer le segment «congrès». L'objectif est de passer de 4000 à 9000 nuitées annuelles d'ici 2001.

Photo: Daniel Dubost



CRANS-MONTANA: LA CAPITALE SUISSE DU GOLF

Crans-Montana Tourisme entend désormais mieux valoriser le golf, ici le trou n° 7 de Plan-Bramois, en tant qu'argument touristique.

RECENTRAGE DES ACTIVITÉS TOURISTIQUES

Les conditions cadres de Tourisme neuchâtelois doivent également être améliorées. Il s'agit notamment d'assurer une meilleure base financière. Sans une contribution exceptionnelle de l'Etat (230 000 francs pour 1998 et 177 000 francs pour 1999), les résultats seraient en effet profondément dans les chiffres rouges. Aussi, envisage-t-on d'augmenter les recettes en poursuivant en particulier le recrutement de nouveaux membres (+10% chaque année) et de geler les dépenses. Pour arriver à cela, Tourisme neuchâtelois s'est désengagé d'un certain nombre d'associations où il s'occupait du secrétariat pour se recentrer sur sa tâche principale qui est la promotion touristique. Cette décision, pourtant dictée par les autorités, n'a pas encore été avalée par les intéressés. On a pu le voir à l'assemblée où des mots comme «fuite en avant» ou «désintérêt» des dirigeants pour les prestataires ont été lâchés. A noter que le nombre de nuitées pour 1999 devrait se maintenir au niveau de l'an passé, mais il devrait progresser de 5% en l'an 2000 et de 30% en 2001. MH

MÉLI-MÉLO

VTT dans la région de Romont. Les Offices du tourisme de Romont et d'Oron tiennent depuis quelque temps à disposition un guide pour les amateurs de vélo tout terrain consacré à la région de Romont. Grâce à cinq nouveaux circuits, celle-ci compte désormais huit parcours représentant deux cents kilomètres de sentiers balisés. MH

CRANS-MONTANA / Dès la mi-juillet, les touristes pourront ajouter à la réservation de leur logement l'achat de «green-fees» à des conditions préférentielles. DANIELLE EMERY MAYOR

Le golf moins cher pour les hôtes

Crans-Montana dispose cette saison d'un parcours de golf redessiné par le champion espagnol Severiano Ballesteros et remis à neuf pour que puisse continuer de s'y disputer la plus grande manifestation en Europe après le British Open: le Canon European Masters. Les nouveautés sur le terrain sont accompagnées, du côté des guides de Crans-Montana Tourisme, par une nouvelle politique de prix et la vente de nouveaux produits. «A chaque personne qui contacte notre service de réservation directe, nous offrons la possibilité d'ajouter au logement l'achat de green-fees à des conditions préférentielles», explique Walter Loser, directeur de Crans-Montana Tourisme.

DES IDÉES POUR VALAIS INCOMING

Crans-Montana est la seule station de Suisse à disposer de trois parcours de golf. Cet argument oriente tout naturellement le marketing touristique: la saison 1999 marque en effet le début d'une collaboration active entre le Golf-Club de Crans-sur-Sierre et Crans-Montana Tourisme. «Partout dans le monde, nous proposons et vendons le golf, aux tours-opérateurs,

aux agences de voyages...», confie Walter Loser.

D'autres terrains de golf existent à une vingtaine de minutes en voiture de Crans-Montana: à Sierre et à Sion. De quoi donner aussi des arguments à Valais Incoming. L'association qui regroupe les clubs valaisains de golf a d'ailleurs décidé de rassembler ses forces pour faire une promotion groupée, avec l'édition, cette année, d'un

prospectus qui présente tous les parcours du canton. Le Golf-Club de Crans-sur-Sierre a d'autre part introduit une nouvelle politique tarifaire dont le but avoué est de favoriser les personnes membres d'un club en Suisse. Le but est donc de favoriser les joueurs qui contribuent au financement des parcours de golf helvétiques. «Car désormais», confie Gaston Barras, le président du Golf-Club de Crans-

sur-Sierre, «il faut beaucoup d'hôtes pour que le golf soit viable». Du côté de Crans-Montana, on espère que les autres clubs suivront aussi cette politique.

UN DEUXIÈME PARCOURS A 18 TROUS?

Les membres du golf-club local bénéficient de la plus grande réduction (40%). Les membres de clubs valaisains profitent d'un rabais de 25%, alors que ceux qui sont membres d'un club de l'Association suisse de Golf ont droit à une réduction de 20%, tout d'ailleurs comme les hôtes de la station. En effet, sur présentation de la carte attestant du paiement de la taxe de séjour, le client de Crans-Montana bénéficie de 20% de rabais. Les tarifs varient encore selon la période de l'année, entre le week-end et la semaine et selon les heures de la journée. Une tarification qui peut paraître compliquée mais qui devrait permettre de désengorger certaines heures et périodes de l'année. Car Crans-Montana ne parvient pas toujours à répondre à la demande. D'où la volonté de la station de pouvoir disposer à l'avenir d'un deuxième parcours de 18 trous. «C'est la prochaine étape», selon Gaston Barras.

Une carte de visite touristique

Les stars du golf viendront en septembre disputer le Canon European Masters de Crans-Montana. Une compétition dont le budget de 8 millions de francs – pour quatre jours de compétition – la place parmi les plus importantes manifestations sportives de Suisse, avec le tournoi de tennis de Bâle et le meeting d'athlétisme de Zurich. Pour conserver l'organisation de cette manifestation, Crans-Montana a dû investir dans des travaux de rénovation qui se sont élevés à trois millions de francs. Trois partenaires se partagent la facture à part égale: le Golf-Club de Crans-sur-Sierre, les six communes

qui forment la station de Crans-Montana et, finalement, l'association qui organise ces European Masters (soit la société IMG et le Golf-Club). Après deux ans de travaux, le parcours de 18 trous a été modifié et les greens ont été reconstruits. Inciter les hôtes à venir pratiquer le golf sur le terrain où les plus grands champions viennent se mesurer représente un argument de marketing que Crans-Montana Tourisme entend utiliser de plus en plus à l'avenir. Les European Masters de golf de Crans-Montana constituent en effet une formidable carte de visite touristique. DEM

Avec le concept «Papillon», nous avons envie de donner la chance à des femmes et à des hommes d'exercer un emploi à la hauteur de leurs aspirations, d'améliorer et de ressentir la fierté d'exercer une profession passionnante.

Avec le concept «Papillon», nous avons envie d'instaurer un esprit d'entre-prise, ainsi qu'un sentiment de créativité et d'innovation qui peuvent durer toute une vie.

Avec le concept «Papillon», nous avons envie de permettre à chacune et à chacun, au travers d'ateliers de travail et de petites unités auto-nomes, apprenantes et entreprenantes, de participer à un projet d'entreprise vécu de l'intérieur.

Avec le concept «Papillon», nous avons envie d'éveiller notre sens des responsabilités face aux clients et de doter notre entreprise des compétences nécessaires pour affronter les défis de demain.

Avec le concept «Papillon», nous avons envie de nous engager, avec passion, et d'entreprendre, avec enthousiasme et persévérance, avec nos propres moyens, la réalisation de projets audacieux.

Les obstacles seront multiples, les doutes présents, les impatiences fréquentes: ayons confiance en nous et foi en nos capacités en croyant en nous-mêmes et en nous dirigeant vers l'essentiel.


J.-P. Genoud
Directeur



Vos assurances sociales
Rue de la Gare 18, 1820 Montreux
Tél. 021/962 49 49
Fax 021/962 45 45

HOTELA un esprit nommé Papillon

Hotela, la marque à succès des assurances sociales de l'hôtellerie, du tourisme et de l'accueil suisses, reste fidèle à sa mission mais transforme fondamentalement son organisation par une redistribution des compétences de ses collaborateurs/trices et une revalorisation de leurs tâches. Les options sont claires: Hotela se veut suisse, régionale, excellente dans ses prestations et ouverte sur le futur. Avec un souci constant: l'orientation client. Toute cette métamorphose est contenue dans un concept nommé Papillon.

La recherche de l'excellence par la performance d'ensemble

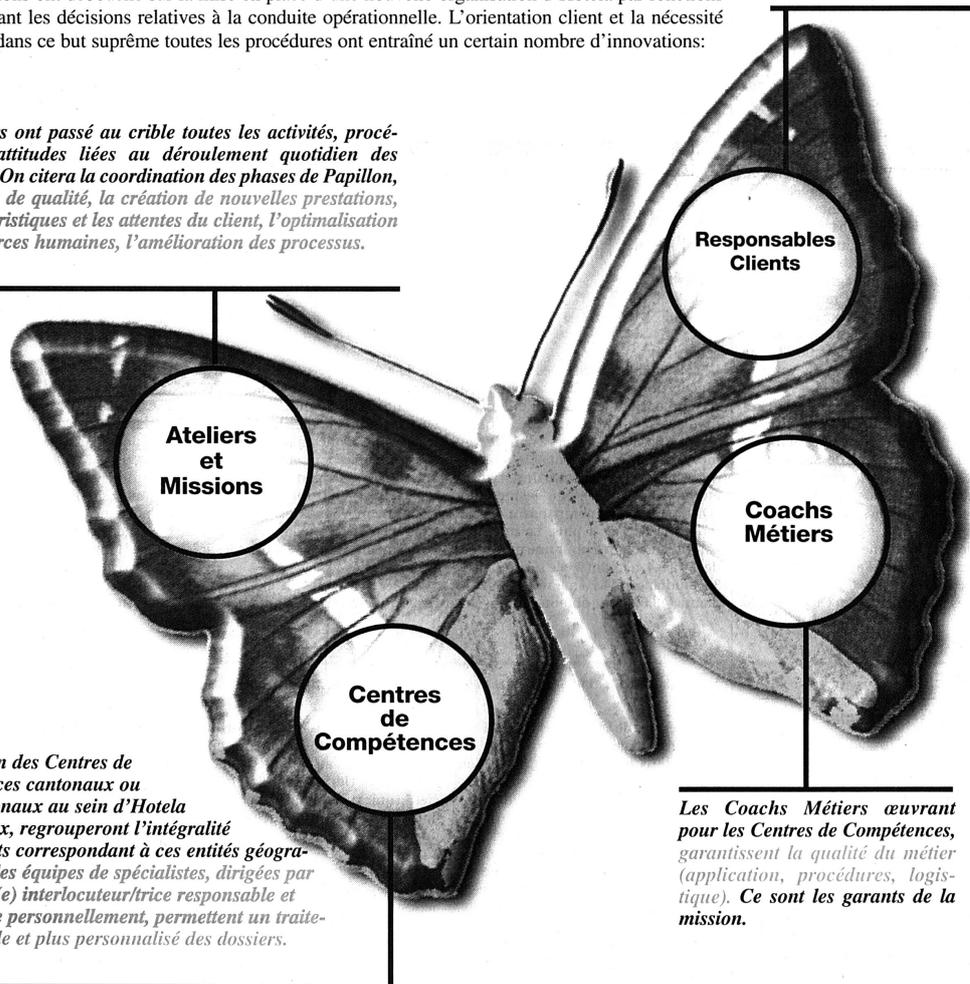
«Hotela Suisse» prépare l'an 2000. La priorité donnée au client, devenue une constante dans les entreprises de services, n'est cependant plus suffisante: il faut aujourd'hui viser l'excellence. Celle-ci doit caractériser les hommes et les femmes (ressources humaines) et leurs activités (métiers), d'où la recherche permanente de l'avantage compétitif. Pour ce faire, il s'agit d'insuffler un esprit d'entreprise de nature à galvaniser les collaborateurs/trices, réunis en équipes, à les responsabiliser (tâches, décisions, initiatives), afin de réaliser une performance d'ensemble. Celle-ci, implicitement, répond à un triple objectif:

- 1) la satisfaction du client
- 2) l'image d'efficacité de l'entreprise
- 3) la motivation du personnel.

Les principales innovations

Ces réflexions ont débouché sur la mise en place d'une nouvelle organisation d'Hotela par fonctions et définissant les décisions relatives à la conduite opérationnelle. L'orientation client et la nécessité d'adapter dans ce but suprême toutes les procédures ont entraîné un certain nombre d'innovations:

Ces ateliers ont passé au crible toutes les activités, procédures et attitudes liées au déroulement quotidien des «métiers». On citera la coordination des phases de Papillon, les normes de qualité, la création de nouvelles prestations, les caractéristiques et les attentes du client, l'optimisation des ressources humaines, l'amélioration des processus.



La création des Centres de Compétences cantonaux ou suprarégionaux au sein d'Hotela à Montreux, regrouperont l'intégralité des contrats correspondant à ces entités géographiques. Ces équipes de spécialistes, dirigées par un(e) seul(e) interlocuteur/trice responsable et atteignable personnellement, permettent un traitement rapide et plus personnalisé des dossiers.

Les Coachs Métiers œuvrant pour les Centres de Compétences, garantissent la qualité du métier (application, procédures, logistique). Ce sont les garants de la mission.

L'entreprise Hotela

C'est là qu'intervient Papillon, à la fois esprit et structure opérationnelle, système en mesure d'atteindre les buts précités et d'assurer à Hotela son leadership, non seulement sur le plan de la "quantité" – ce qui est déjà le cas aujourd'hui en termes de parts de marché – mais aussi sur celui de la "qualité", autrement dit de l'excellence de ses services. Papillon fait ainsi état d'équipes d'entrepreneurs capables de répondre aux besoins du marché, d'obtenir des résultats permettant d'investir dans la recherche et le développement de nouveaux produits, de parfaire la formation et de maintenir un haut niveau de qualification individuelle.



Les Responsables Clients sont les animateurs des Centres de compétences, chargés de gérer, de former et de diriger leur équipe, de représenter l'entreprise dans sa région.

Un voyage virtuel en car

Marti. La société Marti SA, Kallnach (BE), spécialisée dans les voyages en bus, propose depuis peu sous l'adresse Internet «www.starcar.ch» un jeu qu'elle considère comme «une grande première chez les voyageurs suisses». Ce jeu permet de faire un voyage virtuel en car. Le joueur doit chercher des liens cachés qui lui donneront l'occasion de poursuivre son chemin. Ceux qui arriveront à destination pourront participer à un concours. **MH**

SONDAGE / Téléphones portables mal vus dans les restaurants

Un Suisse sur deux dit non

Une majorité des Suisses est favorable à l'interdiction du téléphone portable dans les restaurants, les bars et les cafés. C'est ce que montre un sondage réalisé par Isonpublic pour la radio locale zurichoise «Radio Z» auprès de 819 personnes des deux côtés de la Sarine. 56% des personnes interrogées sont pour l'interdiction, 39% contre. En ce qui concerne les transports publics, 45% sont pour bannir les téléphones



Le téléphone mobile séduit, mais dérange aussi beaucoup.

portables, 50% contre. Seule une minorité de 18% souhaite également proscrire le portable dans les places et parcs publics. L'hebdomadaire français «Le Nouvel observateur» considère cet objet comme «la star des années 90». Il cite Freud, qui, dans son ouvrage «Malaise dans la civilisation», disait il y a quelques années déjà que le téléphone «se fait prothèse» comme les lunettes et la montre. **MH/ats**

ACCOR / Le préfabriqué gagne du terrain

Six hôtels «Ibis 2003»

Le groupe hôtelier Accor vient de porter à six le nombre des établissements construits selon le concept «Ibis 2003». A mi-juin, il a en effet inauguré l'Ibis London Thurrock, un hôtel de 102 chambres situé au cœur de Londres. Les chambres et les salles de bains de ces hôtels sont constituées de modules préfabriqués qui sont ensuite montés sur le site, à l'instar de ce qui se fait pour les hôtels Formule 1.

«Ces nouvelles techniques permettent de construire plus vite et à un meilleur coût», indique le groupe Accor. Cinq «Ibis 2003» ont déjà été construits: deux en Grande-Bretagne et en Allemagne, ainsi qu'un en Argentine. La chaîne Ibis dispose en Suisse de six hôtels dont celui de Genève récemment ouvert. Trois autres sont prévus: deux à Zurich et un à Baar (ZG). **MH**

SION 2006 / Revue de presse touristique

«Un impact négatif pour la Suisse»

Le tourisme, principal bénéficiaire d'une éventuelle attribution des Jeux olympiques au canton du Valais, figurait en bonne place dans les différents compte-rendus publiés dans les quotidiens suisses au lendemain du vote de Séoul. François Dayer, rédacteur en chef du Nouvelliste, a écrit que «transcender notre économie touristique par le défi le plus spectaculaire qui soit était un de nos rêves. Un rêve que Samaranch et sa cour ont méprisé dans un tour de passe-passe tragi-comique...».

Cité par le quotidien valaisan, Melchior Kalbermatten, directeur de Valais Tourisme, n'a pas caché une profonde amertume: «Le résultat est amer, mais la vie continue. Si je fais un bilan, nous avons quand même des points positifs. Nous avons en effet bénéficié pendant toute la candidature d'une superbe plate-forme pour présenter le Valais aussi en dehors de nos marchés de première priorité. A nous d'utiliser désormais cet élan».

Cité par le Sonntagsblick, Walter Loser, directeur de Crans-Montana Tourisme, qualifiait le choix du CIO de «scandaleux». «Dégouté», Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, a confié au quotidien 24 Heures que le désaveu du CIO «était également regrettable pour le tourisme vaudois». Interrogé par 24 Heures, Pierre Schwegel, vice-président de Suisse Tourisme, a relevé que ce vote «aurait un impact très négatif pour le tourisme suisse». Jacques Berset, «Monsieur Anniviers Tourismes», s'en est tiré dans le Nouvelliste avec une pirouette: «Finalement, le Valais l'a échappé belle. Mieux vaut en effet ne pas travailler avec les marionnettes du CIO!» **LM**

Photo: Daniel Dubost



ECOLE HÔTELIÈRE DES ROCHES

Sur les 86 étudiants qui ont reçu le diplôme de Management de la Société suisse des hôteliers, cinq ont vu leurs trois années d'études être récompensées par une médaille d'or.

BLUCHE (VS) / Cérémonie de clôture du semestre de printemps 1999 de l'Ecole hôtelière SSH des Roches. LAURENT MISSBAUER

Cinq médailles d'or avec mention

L'Ecole hôtelière SSH des Roches, à Bluche, non loin de Crans-Montana, a récemment été le théâtre de la cérémonie de clôture du semestre de printemps 1999. A cette occasion, le semestre de «Management» (3e année), qui a été suivi par 86 étudiants, a vu six étudiants (6,9%) obtenir la mention «Distinction» récompensant une moyenne de 5,5 et plus. La mention «Mérite», accordée pour une moyenne de 5,0 à 5,4, a quant à elle récompensé 38 étudiants (44,1%). Enfin, 42 étudiants (48,8%) ont obtenu un moyen-

ne de 4,0 à 4,9 et aucun échec n'a été enregistré, a encore indiqué l'école dans un communiqué.

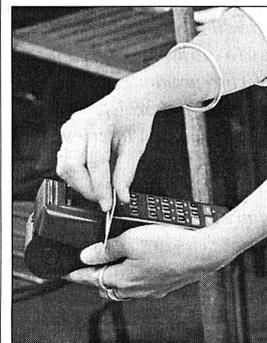
Les résultats sur les trois ans ont été les suivants: 5 médailles d'or, mention «Distinction», pour une moyenne de 5,5 et plus sur les trois ans; 26 médailles d'argent, mention «Mérite», pour une moyenne de 5,0 à 5,4 sur les trois ans, et 55 médailles de bronze pour une moyenne de 4,0 à 4,9 sur les trois ans.

Voici la liste des six élèves qui ont reçu la mention «Distinction»: Smital

Shah, Kenya, moyenne de 5,7; Vinodhini Ramasa, Australie, 5,67; Oriane Coquerel, France, 5,67; Priyanka Gupta, Inde, 5,57; Laura Wang Jue, Chine, 5,53; Michaela, Holmdahl, Suède, 5,51. Les six meilleurs élèves, qui ont obtenu la mention «Mérite», sont les suivants: Gloria Shyu, Brésil, moyenne de 5,38; Sabine Michele Seeger, Allemagne, 5,37; Phillip Kim Jea-Hong, Corée, 5,32; Ida Vines, Norvège, 5,32; Shareen Ruan Zhao-min, Chine, 5,32; Henrietta Mkacharo Mwangola, Kenya, 5,32.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

De nouveaux terminaux mobiles pour les cartes de crédit. Beaucoup de clients ont parfois quelques réticences à payer leur note de restaurant avec une carte de crédit. Ces réticences devraient disparaître avec la généralisation de nouveaux terminaux mobiles pour les cartes de crédit. Avec ces derniers, la transaction s'effectue en



effet sous les yeux du client. Le serveur y trouve lui aussi ses avantages. Ces nouveaux terminaux mobiles pour les cartes de crédit lui évitent de retourner au comptoir pour enregistrer la carte de crédit du client. Le temps gagné est mis à profit pour mieux servir la clientèle. **Page 6**

TVA: satisfaction pour les offices du tourisme. Les offices du tourisme peuvent être satisfaits. Lors de ses délibérations consacrées à la loi sur la taxe à la valeur ajoutée, le Conseil national a en effet décidé la semaine dernière d'exonérer de l'impôt les prestations que ces offices fournissent avec l'aide de fonds publics. Peter Anrig, vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme (FST) n'a pas caché sa joie à l'annonce de cette nouvelle: «Je suis très satisfait, notre lobbying a porté ses fruits». La nouvelle loi sur la TVA apporte d'autres motifs de satisfaction, puisqu'elle exonère également les offices du tourisme et les institutions touristiques de l'impôt sur les subventions des pouvoirs publics. Ces mesures seront en principe valables dès 2001. Un problème reste cependant en suspens: l'exonération rétroactive des offices, exonération sur laquelle le Tribunal fédéral ne s'est pas encore prononcé. **Page 9**

TravelWeb.com: champion du monde des réservations hôtelières. Le site Internet TravelWeb.com est le plus important au monde en matière de réservations de chambres d'hôtel «en ligne». Il a en effet réalisé en 1998 un chiffre d'affaires de 50 millions de dollars rien que sur les réservations de chambres d'hôtel. La société de consulting américaine PhoCusWright estime que le chiffre d'affaires réalisé dans le monde entier au niveau de la réservations de chambres d'hôtel sur Internet atteindra 1,1 milliard de dollars en 1999. Dans trois ans, le chiffre d'affaires réalisés avec les réservations de chambres d'hôtel sur Internet devrait même atteindre la barre des quatre milliards de dollars, relève encore PhoCusWright. **Page 11**

IMPRESSUM

htz hotel+tourisme revue
l'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Editeur: Société suisse des hôteliers SSH
Montbijoustrasse 130, case postale, 3001 Bienne.
Rédaction: Rédacteur en chef: Dr. Peter Kübler (PK).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS), secrétaire de rédaction.
Correspondants: Jean Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Joazeur (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Véronique Tanerg (VT), Genève; Philippe Zutter (PZ), Genève.
Edition: Chef d'édition: Ulrich Ugger.
Abonnements: Gérard Fiora.
Annonces: Anna-Lisa Casalici, Dominik Chamartin.
Publicité: Eva Bürgi (Responsable de vente), Erich Weber (Conseil), Marc Moser (Conseil).
Impression: Fischer Druck-AG, Druckzentrum Bienne.
Tirage: 14 735 ex. contrôlés REPM 22 000 ex. imprimés.
Prix de vente: (TVA incl.)
Vente au numéro Fr. 4,10, Abonnement 1 an Fr. 138.-, ISSN: 1424-0440
Contacts: Adresse: Montbijoustrasse 130, case postale, 3001 Bienne.
Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens, etc.)
Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htz.ch
Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htz.ch
Annonces: Tél. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htz.ch
Publicité: Tél. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htz.ch
Internet: http://www.htz.ch

LES GENS Fax: 031 370 42 24 - E-Mail: redaktion@htz.ch

Les Chemins de fer fribourgeois (GFM) sont désormais placés sous la présidence de Claude Lässer, conseiller d'Etat fribourgeois et directeur des Travaux publics du canton de Fribourg. Le nouveau conseil d'administration de la compagnie ferroviaire et automobile a élu également un nouveau vice-président en la personne de Paul Bersier, ancien directeur de Telecom Fribourg. La Confédération, elle, a désigné son représentant en nommant à ce même conseil d'administration Peter Frischnecht, collaborateur auprès de l'Office fédéral des transports. **JS**

Responsable «administratif et accueil» depuis une année, soit depuis le départ du précédent directeur Alexandre Fricker, Thierry Jeanningros a été nommé directeur de l'Office du Tourisme de Leysin, lors de la récente assemblée générale de l'Office du tourisme de Leysin. D'autre part, cette même assemblée générale a nommé à

la présidence Jean-Marc Udriot, directeur du «Classic Hôtel» et représentant des hôteliers au comité directeur. Jean-Marc Udriot remplace André Hefli, qui a souhaité passer la main après 15 ans de présidence de l'Office du tourisme de Leysin. **JJE**

Réunis en assemblée générale, les 270 actionnaires de Villars Holding SA Fribourg (Aperto, Pause-Café, Resto-shop, Alvi-Shop) ont élu au conseil d'administration Arnold Bertschy, ancien président de la direction de Sibra, qui succède à Bernard Schneider, démissionnaire. Le nouveau dirigeant de la société fribourgeoise se retrouve ainsi également à la tête du groupe Lully01 (Villars Holding, Cremo, McDonald's et BP) qui s'approprie à construire et à gérer les équipements de l'aire autoroutière de Lully/Estavayer-le-Lac. Celle-ci est coiffée par une société de gestion d'intérêt général, Rose de la Broye SA, que préside Claude Lässer, conseiller

d'Etat fribourgeois, assisté d'un vice-président, Jean-Luc Baechler, préfet de la Broye. **JS**

Le Conseil d'administration du MOB (Montreux-Oberland bernois) a nommé le nouveau directeur du groupe en la personne de Richard Krummow. Suisse d'origine thurgovienne, il est entré en fonction le 1er juin. Ingénieur de formation, Richard Krummow a été directeur général d'une entreprise active dans le domaine de l'équipement ferroviaire. A ce titre, il connaît d'ailleurs particulièrement bien le MOB, puisque l'entreprise en question en a construit une bonne part du matériel. Il succède à ce poste à Michel Sandoz, qui avait assuré l'intérim après le départ au début 98 de Frédéric Jaussi. Dans un premier temps, Michel Sandoz assurera la transition avec son successeur; il retrouve parallèlement son poste de directeur du chemin de fer MOB, la compagnie la plus connue du groupe. **JJE**

stellen revue marché de l'emploi



DER GRÖSSTE STELLENMARKT DER BRANCHE / LE PRINCIPAL MARCHÉ DE L'EMPLOI DE LA BRANCHE

hotel+tourismus revue

Turicum Hotel Management Group

Für ein traditionsreiches, ****-Wintersaison-hotel in Arosa mit ca. 120 Betten an sehr schöner, sonniger Panoramalage suchen wir in eine Ganzjahresstelle ein

Direktor oder Direktionsehepaar

Ein grosser Stammkundenkreis schätzt die gediegene, gepflegte und ruhige Atmosphäre sowie die hohe Qualität der Küche.

Sie wollen Ihren Erfahrungsschatz von der Saisonhotellerie anwenden und ausbauen. Qualität der Dienstleistung ist Ihnen ebenso wichtig wie die Planung und das Erreichen von wirtschaftlichen Zielen. Sie leben gästerorientiertes Denken und Handeln vor, und das Führen im Team macht Ihnen Spass. Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule und bringen Erfahrung aus ähnlicher Stellung mit. Eine interessante, anspruchsvolle und langfristige Aufgabe wartet auf Sie.

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Turicum Hotel Management Group
Martin Emch
Kronenstrasse 42, 8006 Zürich
E-mail: turicumhotels@swissonline.ch

114966/390693

Der Trend nach Outsourcing ist nicht zufällig.

Firmen konzentrieren sich wieder auf Ihre Kernkompetenz. Bereiche wie z. B. Verpflegung, Transport, Distribution, Unterhalt & Reinigung, Call-Center, EDV u.v.m. werden an externe Spezialisten vergeben. Hier kommen Sie zum Einsatz: Sie planen & kalkulieren im Bereich Cleaning & Maintenance für potentielle Business-Partner im Markt «Care Institutions & Hospital Divisions». Hand in Hand mit dem Verkaufsverantwortlichen erarbeiten Sie massgeschneiderte Lösungen. Die mittleren Regionen der Schweiz, wie z. B. die Kantone AG, SO, BE & BS sind Ihr Einsatzgebiet mit einem Reiseanteil von ca. 30-40%. Ein Geschäftswagen, auch zur privaten Nutzung, wird Ihnen gestellt. Arbeitsort: In zentraler Lage, Nähe **Aarau**.

Einige der wichtigsten Aufgaben: Objektbesichtigung vor Ort, Baupläne analysieren und mit dem Kunden einen Leistungskatalog erstellen. Im «Back-office», unterstützt von einem Assistenten, geht es um die elektronische Datenerfassung & Digitalisierung als Kalkulationsgrundlage im Sinne der internen Dienstleistung.

Berater/in Planung & Kalkulation

Berufliche Erfahrungen, z. B. aus den Bereichen Verkauf, Cleaning & Maintenance, Hauswirtschaft (HBL-Ausbildung), Gastronomie, Detailhandel, Industrie oder Transport wären optimale Voraussetzungen. Sehr gute rechnerische Fähigkeiten sind absolut unerlässlich!

Ein hohes Mass an Selbstständigkeit und weitreichende Kompetenzen, ausgezeichnete Anstellungsbedingungen, gute Verdienstmöglichkeiten sowie eine vorbildliche Unternehmenskultur, sind die klaren Vorteile bei unserer weltweit tätigen und marktführenden Auftraggeberin. Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihr CV mit Foto, damit wir uns «ein Bild» von Ihnen machen können.

Ihr Beraterteam: *Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer*

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

Von der Barmaid bis zum Chef de partie.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

human resources
management

EXECUTIVE SEARCH
ASSESSMENTS
FACH- UND
FÜHRUNGSKRÄFTE

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

hotel
staff

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



STELLEN, STELLEN...

für

ca. 100 Köche
(Commis bis Chef de partie)

ca. 140 Service-MA

ca. 20 Receptionistinnen

ca. 40 Kaderleute

(Betriebsass., Küchen-/Sous-
chefs, Chefs de service,
Chefs de réç.)

...warten auf Sie. Telefonieren
Sie, mailen Sie oder/und schicken
Sie uns Ihre Unterlagen.

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

PARK
HOTELS
WALD
HAUS

Welcome

Flims

Die Park Hotels Waldhaus AG in Flims ist ein Unternehmen, das Hotels mit einer vielfältigen Gastronomie und einen grossen Immobilienbesitz bewirtschaftet. Zum 5-Stern-Hotel gehört eine Parkanlage, die zu den schönsten der Schweiz zählt. In unserem Leitbild bekennen wir uns dazu

- > den Gast ins Zentrum unserer Bemühungen zu stellen und ihn entsprechend zu pflegen
- > zur Natur und der Umwelt Sorge zu tragen
- > die gesellschaftliche und politische Unternehmensverantwortung wahrzunehmen
- > für die Mitarbeiter gute Arbeitsbedingungen zu schaffen und sie im Hospitality Team weiterzubilden
- > und für unsere Geldgeber einen wirtschaftlichen und erfolgreichen Betrieb zu führen

Nach 38 Saisons im «Waldhaus» hat unser Direktionsehepaar, Herr und Frau Joe und Marianne Müller, entschieden, nochmals eine neue Aufgabe anzugehen. Der Wechsel soll im Sommer/Herbst 2000 auf einen noch zu vereinbarenden Zeitpunkt erfolgen. Wenn Sie unsere Leitidee interessiert und Sie überzeugt sind, diese anspruchsvolle, ergebnisorientierte Herausforderung mit Entwicklungspotential im Hotel- wie auch im Immobilienbereich bestehen zu können, dann senden Sie uns Ihr Dossier unter dem Titel

Direktion Park Hotels Waldhaus Flims

an folgende Adresse:

Dr. H. P. Stücheli, VR-Präsident und Delegierter, Park Hotels Waldhaus, 7018 Flims Waldhaus.
Wir sichern Ihnen grösste Diskretion zu und freuen uns auf eine Begegnung.



114911/11452

INHALT: Deutsche Schweiz 2-15 / Svizzera italiana 16 / International 17 / Stellengesuche 16

SOMMAIRE: Suisse romande 16 / Marché international 17 / Demandes d'emploi 16

ANZEIGENSCHLUSS: Freitag, 17 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le vendredi à 17 h

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

**HOREGA
SELECT**
Die Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie

hoteljob
Ihre Stellenvermittlung
Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Montbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
<http://www.hoteljob.ch>
e-mail: info@hoteljob.ch

**Über
Internet
und nette
Gäste.**
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

htr
Adecco
HOTEL & EVENT
Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 3
A new world
at work

hotel staff

human resources management

Ganze Schweiz

Wir sind die richtigen Ansprechpartner für eine neue Herausforderung:

Vom Servicemitarbeiter bis zum Maître d'hôtel
Vom Commis de cuisine bis zum Küchenchef
Vom Betriebsassistent bis zum Geschäftsführer
Von der Anfangsgouvernante bis zur Generalgouvernante
Von der Kaufmännischen Lehre bis zur Direktionssekretärin

**Lehrabschluss · Weiterbildung · Hotelfachschule
RS-Ende, gemeinsam mit uns zum Erfolg.**

Staff Line

Dive into our pool

Sekretärin, Luzern, Zug, Zürich · F&B Assistent, Zug
Direktionsassistentin, Bern, Zürich · Hostess, Basel
Sales&Marketing, Zürich · Personalleiterin, Zürich
Betriebsleiter, Kloten, Baden · Marketingleiter,
Volketswil, St. Gallen · Restaurantleiterin, Kloten
Sales Executive, Zürich · Personalberater, Zürich
Réceptionistin, Luzern, Zürich · Night Auditor, Zürich
Chef Pâtissier, Berner Oberland, Geschäftsführer, Zürich
Sous-chef, Rapperswil, Graubünden, Zürich
Chef de service, Zürich · Betriebsassistentin, Zürich
Gouvernante, Luzern, Zürich, Aarau · Hofa, Zürich
Reservationssekretärin, Luzern · Shift Leader, Genève

Staff Box

Liste of candidates

Kader · Küche · Service · Hostess
Für Events und Catering in der ganzen Schweiz

Nutzen Sie unser know how

Sommerzeit · Ferienzeit

Stellvertretung Ferienablösung
Management · Küche · Service · Hauswirtschaft

Call now!

E-Mail Kurt.Oehrl@hotelstaff.ch

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

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

hoteljob

KANTON GRAUBÜNDEN

Eine echte Herausforderung für einen Kochprofi mit Ambitionen! Wir suchen im Auftrag eine/n

GeschäftsführerIn

Der Betrieb: Restaurant mit ca. 200 Plätzen (inkl. Terrasse) in der Nähe eines bekannten Ferienortes.

Anforderungen: Ausbildung und Erfahrung als Koch, belastbare Persönlichkeit mit Initiative und einem Flair für die Gästebetreuung.

Alter: 25-35 Jahre.

Sind Sie an diesem 2-Saison-Betrieb interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Herr Walter Rohner.

114968/8475

Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Momblioustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch
e-mail: info@hoteljob.ch

**Ristorante - Pizzeria
al Ponte**

Zur Unterstützung unseres Top-Küchenteams suchen wir auf Ende Juli oder evtl. später einen teamfähigen, motivierten

Hilfskoch
oder
Jungkoch (m/w)

Weitere Auskünfte erteilt gerne
Monika Danese-Roth
Telefon 081 413 17 23
Restaurant/Pizzeria Al Ponte
Mattastrasse 11, 7270 Davos Platz
114990/39348

restaurant - bar kantorei
Wir suchen eine/n

Service-Mitarbeiter/in
mit erweitertem Verantwortungsbereich. Gästebetreuung, Erstellen von Einsatzplänen und Kontrolle, Schulung, Lagerkontrolle/Bestellwesen, Stv. des Geschäftsführers.
Sind Sie jung, ambitioniert und wollen mit uns wachsen? Schriftliche Bewerbungen an:
T. Sos, Sos & Vogel Gastro AG, Neumarkt 2, 8001 Zürich.
114745/402463

Für ein 3-★-Hotel-Restaurant am Thunersee suchen wir auf den 1. November oder nach Übereinkunft eine/n

Geschäftsführer/in

welche/r mit Fachkompetenz und Initiative den bekannten und geschätzten Ganzjahresbetrieb führt.
Hotel mit 65 Betten, Restaurant 140 Plätze, aufgeteilt, Terrasse 120 Plätze.
Wir suchen erfahrene Führungspersönlichkeit, welche sich von dieser Herausforderung angesprochen fühlt.
Wenn Sie sich durch diese Aufgabe angesprochen fühlen, melden Sie sich bitte unter Chiffre 114671, hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
114671/393449

Gut frequentierter Hotel/Restaurantsbetrieb 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.
114596/393440

Wo ist unser Gastronomie-Personal, das unsere Gäste verwöhnt????
Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend:

**Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-chef/Anf. Küchenchef
Hilfskoch
Serviceangestellte
Servicepraktikanten
Hilfspersonal f. Hausdienst/Küche,
Office**

Sommersaison/Jahresstellen
Kt. BE/LU/SG/GV/RS/VI/VS

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.
**Telefon 033 334 99 98
Fax 033 334 99 97
Frau Amstutz**
115030/271829

Die Stimmung ist megagut...

Die Besucherzahlen dieser bekannten, auf Hochtouren laufenden In-Bar - sie ist Teil eines grösseren Restaurationsunternehmens - sind schlicht sensationell. Das Ganze an bester Lage in der **City von Zürich**. Lifestyle & ein Hauch von Nostalgie prägen das Ambiente dieser Bar; hier trifft man sich, man wird gesehen; die Stimmung ist megagut. Es erwartet Sie ein absolut spannendes Umfeld mit vielen Vorteilen: Perfekte Infrastruktur, optimale Verdienstmöglichkeiten und grosszügige Freizeitregelung. Eine ideale Ausgangslage für Barprofis. Machen Sie einen Karriereschritt!

**Leiter/in einer Bar
mit jung-dynamischem Publikum**

Ideal wäre ein Barkeeper mit Führungsqualitäten oder eine unternehmerisch denkende Powerfrau mit Chef de Bar-Erfahrung, sprachlich versiert und stark genug, ein Team von durchschnittlich 6-9 MitarbeiterInnen zu leiten. Special Events und interne Anlässe organisieren sind für Sie kein Problem; in Sachen Cocktails sind Sie stark und das «Showmixen» ist sozusagen Ihr Hobby. Team-Einsatzplanung & -coaching, Beverage-Controlling, Teilnahme an Meetings usw. sind weitere Schwerpunkte der Tätigkeit.

Infos: Cornelia Brugger oder Ansgar Schäfer anrufen: **Tel. 01 87 87 000**

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

MO 11500204918

gurten
FEUERÖFFNUNG
DER BERNER TRAUMBERG

Ein Platz für Ihre Arbeit

280 Meter über Bern, autofrei und mit einer eigenen neuen Standseilbahn in 5 Minuten erreichbar, liegt der **Berner Hausberg**. Am 19. November 1999 nimmt die Stiftung «Gurten - Park im Grünen» nach 2-jähriger Bauzeit den Betrieb auf. Die Elemente Essen und Trinken, kulturelle Anlässe unterschiedlichster Art sowie Attraktionen für Kinder stellen neben der wunderschönen Gurtenwiese die wichtigsten Elemente der rund 100 000 m² grossen Anlage dar.

Zum Aufbau unseres Gastroteams suchen wir per 1. September 1999 oder nach Vereinbarung

die Küchenchefin / den Küchenchef

- Restaurant mit à la carte-Spezialitäten (140 Sitzplätze innen, 100 Sitzplätze aussen)
- Restaurant mit **Selbstwahlbuffets** (220 Sitzplätze innen, 200 Sitzplätze aussen), welches auch für spezielle Gastro- und Kulturevents verwendet wird
- **Gewölbekeller** (60 Sitzplätze) für Weindegustationen und Spezialanlässe
- **Bankette** bis 350 Personen

Unser Motto heisst auch in der Küche **«Alltägliches aussergewöhnlich gut machen»**. Haben Sie Lust auf Neues? Lieben Sie es, zusammen mit Ihren Mitarbeiter/ innen jedem Gast den Gurtenbesuch zu einem besonderen Erlebnis zu machen?

Anforderungen:

- Gästeorientierung (speziell auch Kinderorientierung) steht für Sie an erster Stelle
- Mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Funktion
- Führungserfahrung und Freude, 15 Mitarbeiter/innen teamorientiert zu führen
- Freude am Experimentieren mit einer «ehrlichen» Küche
- Überdurchschnittliches Qualitätsdenken

die Leiterin / den Leiter à la carte Restaurant

für unser Bijou mit Kulm-Bar, welches an 365 Tagen im Jahr geöffnet ist! Packen Sie die Herausforderung «Ihr» Restaurant zu prägen? Möchten Sie aktiv die gesamte Gurten-Gastronomie mitgestalten?

Anforderungen:

- Gästeorientierung (speziell auch Kinderorientierung) steht für Sie an erster Stelle
- Führungserfahrung und Freude, 10 Mitarbeiter/innen teamorientiert zu führen
- Perfekte Deutschkenntnisse
- Überdurchschnittliches Qualitätsdenken

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse.

Genossenschaft Migros Aare
Urs Bucher, Personelles
Industriestrasse 20, 3321 Schönbrühl
Telefon 031 858 88 88

P 115016/334286

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

A G E H R I G

Personalselektion und Karriereplanung

Liebe Hotel - Sekretärin

Wenn Sie weder Informatikerin oder Buchhalterin, noch Serviertochter, Telefonistin, Einkäuferin, Versicherungsexpertin oder Innendekorateurin sind, jedoch von all dem etwas (und von PC's einiges) verstehen, **Lust auf einen abwechslungsreichen, anspruchsvollen, manchmal etwas hektischen**

80 % oder 100 % - Job

mit regem telefonischen und persönlichen Kundenkontakt haben, genug aufgeweckt und belastbar sind, zusammen mit einer Assistentin für sieben Originale von Beratern (ca. 35-45 j.) eine leistungsfähige, flexible, effiziente Infrastruktur aufrechtzuerhalten und laufend der Entwicklung anzupassen sowie das gewisse Etwas in die Räumlichkeiten hineinzubringen, sind Sie vielleicht schon bald unsere

Sekretariats - Leiterin

Dann werden Sie verantwortlich sein für alles, was nicht direkt Consulting ist und bereiten in monatlich verlässliche Kennzahlen sowie projektbezogene Entscheidungsgrundlagen für den Geschäftsführer, welcher abensivoll ab- wie anwesend ist, auf.

Zur Ergänzung unseres erfolgsgewohlenen Teams wünschen wir uns eine vils, eigenständige, lebensdienliche Persönlichkeit, welche durch aus etwas extravagan - aber bitte nicht gerade wie ein überladener Weihnachtsbaum - da herkommt.

Interessiert? - Dann freue ich mich auf Ihr Dossier mit handgeschriebenen Begleitbrief.
Albert Gehrig.

Stäblistrasse 11 · 8006 Zürich · 01 361 41 41
P 115021/402605

wake Vp

Haben Sie die Weichen für Ihre Karriere richtig gestellt?

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

wake up - verlangen Sie unverbindlich die Unterlagen

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

113257/39853

Für unsere beiden Betriebe suchen wir Euch als motivierte und ehrgeizige

Commis de cuisine und Chef de partie

Du hast Deinen Beruf gelernt und liebst ihn. Du bist kreativ, hast Ideen, engagierst Dich, arbeitest und denkst selbstständig. Mit Vorteil kennst Du sowohl den A-la-carte-, Bankett- wie auch den Seminarbereich. Und mit Sousvide hastest Du schon zu tun. Und sonst lernst Du es bei uns. Denn Weiterbildung und Förderung wird bei uns gross geschrieben. Auch Teamarbeit und flache Hierarchien.

Das **Hotel al ponte, Wangen a. A.** ist ein regional führendes Seminarhotel mit ***, 54 Zimmer und 130 Betten, welches auch für Party-Service/Caterings einen sehr guten Namen hat. Es liegt an der A1, gut gelegen, den Jura im Rücken, die Aare vor der Nase und mit hohem Freizeitwert. Und für Deine Ambitionen: Der Küchenchef ist mehrfacher Kochwettbewerb-Medaillenträger.

Das **Hotel - Kurhaus Weissenstein** liegt auf der Jurakette über der Kulturstadt Solothurn, hat ***, 24 Zimmer, diverse Säle und bietet tausend Möglichkeiten. Seminargäste, Bankette, Wanderer, Gleitschirmspringer, Höhlenforscher und im Winter bist Du manchmal tagelang eingeschneit ...

Schick Deine Bewerbung für beide Stellen an das Hotel al ponte, Beatrice Grob, Leiterin Administration, CH-3380 Wangen a. A. Falls Du faxen willst: 032 636 54 55 und für telefonische Infos: 032 636 54 54.

115011/58696

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

GESCHÄFTSLEITER

Sie sind Regionaldirektor oder Departementsleiter aus der Markengastronomie und suchen eine ausbaufähige und fordernde Stelle mit Perspektiven. Strategisch, planerisch und konzeptionell arbeiten Sie mit an der Zukunft dieser expandierenden Unternehmung. Sie etablieren Strukturen und entwickeln die Firma auf internationalem Niveau. Sie überzeugen durch souveränen Kommunikationsstil und trendorientiertes Denken; Ihr konsequentes Handeln und hartnäckiges Verhandlungsgeschick zeichnen Sie aus. Schicken Sie mir Ihre komplette Bewerbungsunterlagen.
 Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

LEITER TASK FORCE

Hier handelt es sich nicht um eine neue Elitetruppe der Schweizer Armee – sondern um eines Flying-Opening-Team. Als dessen Manager befassen Sie sich mit der Neueröffnung und der Einführung überarbeiteter Konzepte in den Betrieben eines nationalen Restaurationskonzerns. Sie haben Erfahrung mit Neueröffnungen, sind mobil und flexibel, sprechend fließend Deutsch und Französisch und haben eine unwiderstehliche, charmante Art, Ihre Mitarbeiter zu führen.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

EVENT MANAGER w/m

Wir reden nicht nur davon, wir tun's auch... Nach diesem Motto wird diese Restaurantkette neu gestaltet und mit einer Reihe von Events auf dem Markt eingeführt. Sie sind die Person mit Erfahrung im Event-Management oder einem vergleichbaren Bereich (nicht zwingend aus der Gastronomie) und suchen eine spannende, mobile Herausforderung, die Sie in den nächsten zwei bis drei Jahren rund um die Uhr beschäftigen wird. Bevor Sie nun beginnen, Ihre Ideen übersprudeln zu lassen, rufen Sie an.
 Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79

DIREKTIONSASSISTENT w/m

Für einen renommierten Hotelbetrieb am Vierwaldstättersee suchen wir per sofort den jungen und engagierten Gastgeber mit viel Erfahrung im Frontbereich. Sie lösen den Chef de réception und den Chef de service bei deren freien Tagen ab. Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule oder einer ähnlichen Ausbildung. Sie haben ausgesprochenes Verkaufsfair sowie stilvolles Auftreten – dann melden Sie sich gleich.
 Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

BETRIEBSLEITER w/m

Sie haben eine Kochlehre absolviert, Erfahrung im F&B-Bereich und an der Front; Ihre Stärken sind Organisieren, Planen und Koordinieren. Wir suchen eine kommunikative, innovative und dynamische Persönlichkeit, für die Endplanung, den Aufbau und die erfolgreiche operative Führung eines neu geplanten öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant im Raum Zürich im Freeflow-Konzept mit Party-Service und Inhouse-Banquetten. Wenn Sie ein Macher sind, Mitarbeiter begeistern und motivieren können und eine nicht alltägliche Herausforderung suchen, dann senden Sie mir noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen.
 Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

STV. GESCHÄFTSFÜHRER w/m

Dort arbeiten wo andere die Sicht auf Zürich gemessen... Wir suchen die gewitzte Person zur Unterstützung grosser Namen und zur Führung eines Restaurants der Spitzenklasse vor und hinter den Kulissen. Ihre Stärken liegen nicht nur im Coaching und in der Gästebetreuung. Sie bringen auch fundierte Kenntnisse aus dem Backoffice mit und verfügen über den Weitblick eines erfahrenen Managers. Neben gepflegtem Auftreten und geschicktem Umgang gehören auch Souveränität und Eleganz zu Ihren Eigenschaften. Melden Sie sich.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

BETRIEBSASSISTENTIN

Sie haben Asien bereist und lieben die Länder des Lächelns und deren fantastische Esskultur über Alles. Sie sind eine junge, engagierte Gastgeberin mit Entwicklungspotential, die in einem sehr schönen Lokal in Zürich erweiterte Funktionen wahrnehmen will. Wenn Sie fremde Kulturen erleben und dabei erst noch beruflich gefördert werden möchten, senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
 Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

MANAGEMENT TRAINEE

Im Auftrag eines internationalen tätigen Gastronomiekonzerns in Zürich suchen wir dynamische und offene Menschen (mit oder ohne Erfahrung in der Gastronomie), die Spaß an Teamwork haben, sich durch ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnen und sowohl kritik- wie auch lernfähig sind. Sie suchen heute die Stelle im Nachwuchskader, die Sie morgen zum erfolgreichen Unternehmer machen wird. Wenn Sie 20 bis 32 Jahre jung sind und eine weitreichende persönliche und fachliche Entwicklung suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
 Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

BUCHHALTUNGSASSISTENTIN 60 %

Per 15. August oder nach Vereinbarung suchen wir am linken Zürichseeufer für einen exklusiven Restaurants- und Seminarbetrieb eine kaufmännische Angestellte, die mit Zahlen jonglieren und daneben noch locker einige administrative Aufgaben erledigen kann. Wenn Sie einen wunderbaren, leicht zu erreichenden Arbeitsplatz im Grünen und weitgehend freie Zeiteinteilung schätzen – nichts wie hin.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

ADMINISTRATIVE ASSISTENTIN

ADECCO HOTEL & EVENT ZÜRICH

Ein grosses Herz, ein kluger Kopf und ein strahlendes Lachen – das sind Sie. Als Assistentin mit kaufmännischer Lehre, zwischen 23 und 25 Jahren, übernehmen Sie in unserem Team gesamtschweizerische Koordinationsaufgaben, erledigen genau und schnell alle Korrespondenz, erstellen Statistiken und organisieren auch einmal eine Geschäftsreise oder eine Präsentation. Wenn Sie in einem zukunftsorientierten, dynamischen Unternehmen arbeiten möchten, sollten Sie mich heute noch anrufen.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

HOTELFACHASSISTENTIN

Sie lieben Ihren Beruf, haben eine soziale Ader und schrecken vor Spitalluft nicht zurück? Wenn Sie eine neue Branche kennen lernen möchten und über eine abgeschlossene Lehre oder Erfahrung in der Gästebetreuung verfügen, dann wird Ihnen der Einstieg in diesem interessanten Spital in Zürich leicht fallen. Angenehme Arbeitszeiten und attraktive Rahmenbedingungen runden das Angebot ab. Melden Sie sich.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

ECONOMATGOVERNANTE

LEHRABGÄNGERIN

Für ein erfolgreiches Luxushotel in Zürich suchen wir die junge Governante mit Pfiff und Organisations-talent, die im Economat Kolonialwaren verwaltet, Reinigungsmittel bestellt und den Einkauf überwacht. Sie sind 20 bis 22 Jahre jung, besitzen ein wenig Führungserfahrung und suchen eine solide Stelle als Einstieg ins Berufsleben. Rufen Sie mich heute noch an.
 Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

KOCH w/m

Für ein traditionsreiches Hotel im schönen Toggenburg suchen wir eine aufgeweckte und interessierte Persönlichkeit. Sie arbeiten gern in einem kleinen Team, schätzen Selbstständigkeit und Kreativität und möchten Neues dazulernen. Wenn Sie neben einem attraktiven Salär auch ein tolles Umfeld schätzen, rufen Sie mich heute noch an.
 St. Gallen, Gianni Valeri, 071/228 33 43

CHEF GARDE-MANGER ENTREMETIER

Wer hier fehlt ist wichtig. Als gelernter Koch suchen Sie bestimmt nach der Herausforderung in der gehobenen Gastronomie. Wir können sie Ihnen vermitteln. Ob Sie als Commis Ihre Sporen abverdienen möchten oder als Chef de partie weitere Erfahrungen sammeln wollen – hier über den Dächern von Zürich finden Sie den Spitzenarbeitsplatz in einem tollen Team. Rufen Sie mich noch heute an.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

KELLNER / CHEF DE SERVICE DIREKTIONSRESTAURANT (TAGESSTELLE)

Als 20- bis 28-jähriger Profi mit Ambitionen möchten Sie auf eine anspruchsvolle Position mit Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten genau so wenig verzichten wie auf das Privatleben (sechs Wochen Ferien, 14 Monatslohn). Wenn Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit, fröhliches Auftreten sowie Gästeorientiertes Denken für Sie selbstverständlich sind, dann gebe ich Ihnen gern detaillierte Angaben zu dieser Top-Stelle in Bern. Rufen Sie mich an.
 Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

CHEF DE RANG

Ob Dekantieren, Filetieren, Tranchieren oder nur Einkassieren – leicht sind Sie nicht aus der Ruhe zu bringen. Sie lieben den Charme exklusiver Restaurants und deren Gäste. Sie sprechen neben Deutsch eine oder zwei Fremdsprachen und möchten an dieser Stelle im Grossraum Zürich bestimmt mehr als nur Teller einsetzen.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

SERVICEANGESTELLTE GLARUS

Dienstag und Mittwoch frei – an den anderen Tagen sind Sie in diesem wunderbaren Restaurant in Glarus, wo Geschichte in der Spitzengastronomie geschrieben wird, voll im Einsatz. Sie betreuen die Gäste mit viel Fingerspitzengefühl, einem Lächeln und Diskretion. Ein schönes Zimmer oder ein Parkplatz stehen Ihnen zur Verfügung. Wenn Sie nicht nur gut verdienen wollen, sondern dabei auch Spaß haben möchten, sind Sie hier genau richtig.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

STV. CHEF DE RECEPTION w/m

Für dieses wunderschöne Viersterne-Hotel am Lago Maggiore im Tessin suchen wir in Jahresstelle eine charmante und vielseitig begabte Persönlichkeit. Sie haben eine kaufmännische Ausbildung abgeschlossen, bringen zwei bis drei Jahre Réceptionserfahrung mit, Sie sprechen fließend Deutsch und Italienisch sowie gut Französisch und Englisch. Sie sind ein Gastgeber und wissen Ihre Stammgäste zu pflegen. Wenn Sie eine abwechslungsreiche und interessante Aufgabe suchen, rufen Sie heute noch an.
 Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

ZÜRICH

HOTEL

Jeder Gast verläßt uns zufrieden

Dieses Ziel nehmen wir uns sehr zu Herzen und suchen einen

Floor Supervisor
(Etagengouvernante)

der unser junges, dynamisches Team täglich darin unterstützt, dieses Motto in die Tat umzusetzen. Sie sind gelernte/r Hotelfachassistent/in und haben Freude am Umgang mit Mitarbeitern/innen multinationaler Herkunft? Dann bieten wir Ihnen eine verantwortungsvolle Aufgabe, wo Sie als initiative Persönlichkeit für die Sauberkeit und die Einhaltung der Standards unseres 5-Sterne-Hotels zuständig sind. Informieren Sie sich doch über weitere Einzelheiten bei Frau Marietta Lombri, Human Resources Manager. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Zürich Marriott Hotel
 Neumühlequai 42 • 8001 Zürich
 Tel.: 01/360 74 20/21/22/23
 Fax: 01/360 73 03

UR 1105194/432

Hotel
 Restaurants

Für unser wunderschönes Hotel Restaurant in der Nähe von Basel mit sehr gepflegter, französischer Küche suchen wir per sofort für Juli/August

**Servicefachangestellte/n
Jungkoch**

Sie haben bereits Berufserfahrung und wollen unser Team während der Garten-/Terrassensaison unterstützen.

Und per sofort für längerfristige Anstellung

Buffet-/Officeangestellte

Teildienst mit Zimmerstube, Wochenend-Dienst, eigenes Auto und Serviceerfahrung von Vorteil

Ausländer können nur mit gültiger Bewilligung berücksichtigt werden (B oder C).

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
 Engel Hotel Restaurants
 Hauptstrasse 22, 4143 Dornach
 Frau Martinelli oder Frau Zettel
 Telefon 061 701 96 60

114954/33018

Neueröffnung Anfang Juli 1999
 Gesucht in gemütliches Dorfrestaurant im Zentrum von Appenzell

freundliche, ehrliche, flexible
Serviertochter
 sowie
Allrounderin

Einsatz und die Bereitschaft, in allen Bereichen für Küche, Putzarbeiten, wo gerade nötig, einzuspringen und mitzuhelfen.
 Fühlen Sie sich angesprochen?
 Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
 Telefon 071 352 15 27

114917/402573

Gesucht

1 Praktikantin
1 Réceptionist oder Réceptionistin

Eintritt nach Vereinbarung.

P. Amrein AG
Swiss-Motel Zug
 Telefon 041 741 45 15 – Amrein verlangen.

114873/125431

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sie wissen was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten!

Chef de Partie: Sie kochen, weil Sie Ihren Beruf lieben und auch beherrschen. Auf der klassischen Kochbasis lassen Sie Kreatives und Neues einfließen. Wenn Sie einen Betrieb suchen, in dem Sie der Freude Ihres Handwerks Ausdruck verleihen können, dann sollten Sie sich jetzt bei uns melden. **Basel, Luzern, Zürich**

Service: Wenn Sie mehr als nur Teller schleppen wollen, dann sollten wir uns kennenlernen. Wenn Sie kontaktfreudig sind und Ihnen das Umfeld wichtig ist, dann sollten Sie uns jetzt einfach anrufen und hören, was wir zu bieten haben. **Basel, Luzern, Zürich**

Chef de Service: Sie sind eine jüngere, frontbezogene Person und verfügen über Führungs- und Organisationsqualitäten? Menschen interessieren Sie. Sie sorgen gerne für Ihr Wohl. Als Gastgeber sind Sie bei uns gerne gesehen, melden Sie sich jetzt in **Basel oder Zürich**

Küchenchef: Sie halten nicht nur den Kochlöffel, sondern die ganze Mannschaft im Griff. Sie sorgen für Qualität und Effizienz in Ihrem Bereich. Als Fachmann mit Erfahrung auch in der italienischen Küche, schätzen Sie Frische und Kreativität. Wenn Sie eine Stelle mitten in der Stadt suchen, dann sollten Sie sich jetzt bei uns melden. **Zürich**

Dies ist nur eine Auswahl von vielen Stellen. Unser ganzes Angebot finden Sie unter <http://www.gastronet.ch>

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

CREDIT SUISSE
Communication Center
Bockenweg 4
8810 Horgen/Zürich

Assistentin/Assistent Administration 50-70%

Zahlen, Buchhaltung, Statistiken, PC-Programme... genau das Richtige für Sie? Dann herzlich willkommen in unserem Seminarhotel in Horgen!

Sie bringen eine kaufmännische Lehre und vielleicht schon Erfahrung in der Hotellerie mit. Mit Zahlen jonglieren Sie gekonnt und verlieren nicht so schnell den Überblick. Rasche Auffassungsgabe, Selbständigkeit und Flexibilität gehören ebenso zu Ihrem Rüstzeug wie Organisationstalent und Einsatzbereitschaft.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, einen modernen Arbeitsplatz, Sa/So frei, fünf Wochen Ferien, ein 13. Monatslöhler – und ein Team, das sich auf Sie freut!

Übrigens: Ihr Stellenantritt wäre idealerweise Mitte August/Anfang September. Interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an: Andrea Blättler, Betriebsassistentin,
Telefon 01 727 55 55
Internet: www.sv-service.com

SV
service

114905/178098

HOTEL ★ ★ ★
Alpenrösli
GISWIL - KLEINTEIL

Wir suchen

Wir brauchen Verstärkung und suchen junges, motiviertes Personal.

Restaurant: **Service-Angestellte**

Bar: **Bar-Angestellte**

Stellenantritt nach Vereinbarung.

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

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

110849/383560

Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie. Für die Reservation unserer Gästeräume, die Bearbeitung von Offerten und die Beratung am Telefon für Speisen und Getränke suchen wir per 1. Juli 1999 oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Bankettreservation (Sales)

Sie haben eine Grundlehre als Koch oder im Service absolviert und verfügen über administrative Kenntnisse inkl. PC-Erfahrung. Sie schätzen es, unsere Kundschaft kompetent und ausschliesslich am Telefon beraten zu können (kein direkter Gästekontakt) und auch die notwendige Administration dazu zu erledigen. Idealerweise sprechen Sie etwas Englisch und haben allenfalls schon mit einem Reservationssystem Erfahrungen gesammelt.

Sie suchen eine ausschliessliche Bürotätigkeit mit geregelter Tagesarbeitszeit von Montag bis Freitag und möchten Ihre gastgewerblichen Kenntnisse voll einsetzen können. Wir haben für Sie schon Zeit und Raum reserviert.

Culinarium AG, Basil Wyrsch, Personalchef, Baslerstrasse 71, 8048 Zürich
Telefon 01 236 76 17

Culinarium
Restaurants & Catering

114897/15050

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR SUCHEN FÜR EIN BEKANNTES HOTEL IM TESSIN
AUF DIE SOMMERSAISON 2000 EIN AUSGEWIESENES

GESCHÄFTSFÜHRER-EHEPAAR

WELCHES IN DER LAGE IST, EIN HOTEL MIT 100 BETTEN, APPARTEMENTS UND RESTAURATION SELBSTÄNDIG ZU FÜHREN. NEBST DEN ÜBLICHEN ANFORDERUNGSKRITERIEN SOLLTE ER EIN AUSGEWIESENER KÜCHENFACHMANN SEIN UND SIE SOLLTE EINE KONTAKTFREUDIGE GASTGEBERIN SEIN, WELCHE ES VERSTEHT, DIE GÄSTE WÄHREND IHRES AUFENTHALTES OPTIMAL ZU BETREUEN. DAS HOTEL LIEGT DIREKT AM SEE UND VERFÜGT ÜBER EINE SEHR GROSSE STRANDANLAGE.

WENN SIE EIN LÄNGERFRISTIGES ENGAGEMENT SUCHEN, ERWARTEN WIR GERNE IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN, WELCHE ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WERDEN.

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFAFFIKON
TELEFON 055/41 0' 15' 57 - 079/422' 37' 24
ODER TEL./FAX 055/61 2' 50' 15

114965/75604

RENAISSANCE
HOTELS AND RESORTS

RENAISSANCE
ZÜRICH HOTEL

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer und Suiten, 3 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten bis zu 600 Personen, sucht per August 1999 oder nach Vereinbarung einen versierten

Chef de Service

(für den Restaurant-Bereich)

Unsere Bostonian-Bar und unser internationales Buffet- und A-la-carte-Restaurant Brasserie ist unter der Leitung eines Restaurant-Managers. Diesem Abteilungsleiter sind ein Assistent sowie zwei Chefs de Service unterstellt, welche ihm bei den verschiedenen Führungs- und Gästebetreuungsaufgaben zur Seite stehen. Wir suchen eine jüngere, belastbare und flexible Persönlichkeit mit Fach-Know-how und Ausstrahlung, welche gerne mithilft, unsere zwanzigköpfige Servicebrigade zu coachen und unsere anspruchsvolle Kundschaft aufs Beste zu verwöhnen. Nebst Ihren fließenden Deutschkenntnissen erwarten wir sehr gute Kenntnisse der englischen Sprache.

Wir bieten Ihnen ein internationales und abwechslungsreiches Umfeld, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und vieles mehr, welches wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen Gesprächs mitteilen werden.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto

RENAISSANCE ZÜRICH HOTEL
Marc Walther
Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 85 00

114953/007475

COURTYARD
by Marriott

HOTEL SCHÖNEGG

★ ★ ★

CH - 3823 Wengen
Austragungsort der internationalen
Lauberhornrennen

Für unser kleines, exklusives Hotel-Restaurant mit gehobener Küche suchen wir auf die kommende Wintersaison (Zweissaison-Betrieb) einen jungen, innovativen und qualifizierten

Küchenchef/in

(Jahresstelle)

und

Direktionsassistentin/Hofa

(Anfangs-Chef de service)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den entsprechenden Unterlagen.

René Berthod, Hotel Schönegg, 3823 Wengen
Telefon 033 855 34 22

114875/37770

Für unser bedientes Restaurant James Joyce Pub im Herzen von Zürich suchen wir per 1. September 1999 eine

Servicemitarbeiterin

Im historischen Pub aus dem 19. Jahrhundert führen wir nebst einem grossen Getränkeangebot auch traditionelle Speisen und ein täglich wechselndes Angebot auf gehobenem Niveau in unserer Karte.

Service ist Ihre Leidenschaft und Sie sind gerne Gastgeberin. Sie verfügen über einige Jahre Serviceerfahrung und würden auch gerne die Stellvertretung der Geschäftsführerin bei deren Abwesenheit übernehmen. Sie sprechen und verstehen einwandfrei Schweizerdeutsch und etwas Englisch.

Der Betrieb ist täglich von 11.00 Uhr bis 24.30 Uhr geöffnet, ausser am Sonntag. Interessiert? Dann freuen wir uns auf die Zusendung Ihrer Unterlagen an untenstehende Adresse. Bei Fragen steht Ihnen Brigitta Luthiger ab 28. Juni 1999 zur Verfügung

James Joyce Pub,
Brigitta Luthiger, Geschäftsführerin
Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich
Telefon 01 221 18 28

P 114856/150550



die neue Brasserie am Bärenplatz in Bern von Künstlern, Strassenwischern, Beamten, Politikern aller Couleur, Marktfahrern wie auch von Bundesräten gern frequentiert, sucht wegen Schwangerschaft der jetzigen Stelleninhaberin

Aide du patron

Das Restaurant ist 365 Tage im Jahr offen und hat einen regen Terrassenbetrieb.

Falls Sie über gute Sprachkenntnisse (D, F, E) und Führungsqualität verfügen und Interesse an dieser Stelle haben, wenden Sie sich bitte an Herrn Juillerat,
Telefon 031 311 38 93.

114963/52752

RR
Rheuma- und
Rehabilitationsklinik
Schinznach

Wir sind eine anerkannte Fachklinik im Aargauischen Mittelland und behandeln Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie.

Zur Ergänzung unseres Teams, mit Eintritt nach Vereinbarung, suchen wir:

Hotelfachassistentin

als Aushilfe für zirka ein Jahr. Bei Eignung ist danach eine Weiterbildung im gegenseitigen Einverständnis möglich. Der Einsatz erfolgt zirka 2/3 in unserem Speisesaal (Buffet und Service) und zirka 1/3 im Reinigungsdienst (Etage). Je nach Eignung ist auch eine Mitarbeit in der Cafeteria möglich. Die Stelle beinhaltet keinen Spätdienst, Einsätze an Wochenenden sind im Turnus zu leisten.

Rufen Sie uns doch an, oder senden Sie uns eine kurze Bewerbung. Wir freuen uns darauf.

Rheuma- und Rehabilitationsklinik Schinznach
Badstrasse 55, 5116 Schinznach Bad, Tel. 056 463 85 11.

P 114359/385921

Suchen Sie im Glattal – in der Nähe der Stadtgrenze von Zürich – eine neue Stelle und sind vom Fach?

Für unser Personalrestaurant BABLW Bundesamt für Betriebe der Luftwaffe in Dübendorf suchen wir per Mitte September 1999 Sie als

Köchin/Koch mit Betriebsleiterfunktion

Diese Position fordert Einsatzbereitschaft und Flexibilität. Denn Sie führen den Betrieb selbständig und verstehen es, Ihre Gäste täglich mit einem gepflegten und abwechslungsreichen Angebot zu verwöhnen. Als herzliche Gastgeberin, als herzlicher Gastgeber sind Sie auch gerne «an der Front» bei den Gästen. Im weiteren sind Sie zuständig für die administrativen Belange sowie die Personalrekrutierung und -führung.

Ihre Ausbildung als Köchin, als Koch, Ihre stete Weiterbildung (z. B. Hotelfachschule), Erfahrung in einer ähnlichen Position mit Führungsverantwortung sowie gute PC-Kenntnisse befähigen Sie, den Betrieb und ein Team von 6 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kompetent zu leiten.

Interessiert Sie diese vielseitige Herausforderung? Frau Beatrice Gubler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung: SV-Service, Personal Region Ost, Forchstrasse 41, 8032 Zürich.

Internet: www.sv-service.com.



114860/178098

Für die

Führung unseres Serviceteams

suchen wir eine dynamische, junge

Persönlichkeit

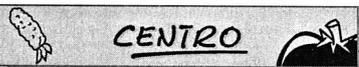
mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Profunde Weinkenntnisse, Führungseigenschaften usw. sind Stärken von Ihnen, die Sie bei uns voll ausspielen dürfen.

Alle weiteren Fragen über Ihren neuen Arbeitsplatz in einem der schönsten Restaurants am Zürichsee beantworten Ihnen gerne Sylvia und Bruno Hurter.

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hurter's Seehus, Seestrasse 4, 8712 Stäfa
+41 (0)1 926 23 03
www.hurtersseehus.ch

114861/32751



Das Ristorante Centro mit Bistro und grosser Gartenterrasse liegt in einem belebten Aussenquartier der Leuchtenstadt Luzern: Ideal für einen Ausflug in die italienische Gastronomie. Wir suchen per Juni oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer Assistent/in

Sie sind zwischen 23 und 35 Jahre jung, charmant, dynamisch, freundlich und zuvorkommend. Mit Ihrer gewinnenden Persönlichkeit und Ihrem Humor verstehen Sie es, die MitarbeiterInnen zu begeistern. Auch in hektischen Zeiten vermitteln Sie unseren Gästen das Gefühl von Kompetenz und Überblick und überzeugen durch ruhiges und sicheres Auftreten. Mit Ihrer Führungserfahrung und Ihrem Durchsetzungsvermögen unterstützen Sie unsere Geschäftsführerin in allen Belangen.

Frau Verena Brügger und Herr Gunther Pirker geben Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel. 041 367 90 10 oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen einfach zu. A presto!

RISTORANTE CENTRO
Zentrum Schönbüli Luzern
Langensandstrasse 25, 6005 Luzern

102024/11823



Stellen, die das gewisse Etwas haben!

Vizedirektor
(mit Ambitionen)

für einen der wunderschönen Betriebe im Berner Oberland – ein Haus, das man kennt – suchen wir in dieser Position einen ausgewiesenen Bewerber mit einem starken Leistungsausweis in den Bereichen: Administration/Buchhaltung/Front-office, Personalwesen. Als Stellvertretung der Direktion sind Sie jedoch auch in den Bereichen F&B/Gästebetreuung ein Gastgeber von Format. Auf Ihre Unterlagen freut sich Frau N. Prommer.

Restaurantleiter/in
Maitre d'hôtel
Chef/in de service

Stadt/Agglomeration Basel:

– Spitzenrestaurant der gehobenen Gastronomie
– 2 lebhaftes Stadtrestauranten mit Banketten, Catering suchen ambitionierte Bewerber mit guter Erfahrung auch in Administration/Organisation.

Stadt Zürich:

– Hotel der Luxusklasse, eine Herausforderung der besonderen Art, Sie tragen Verantwortung für den ganzen Bereich dieser Restauration.

– Für ein neues Konzept, das auf Antrieb ein Restaurant der Spitzenklasse hervorbringen wird, suchen wir eine/n Bewerber/in, der diese grosse Aufgabe mitträgt. Erfahrung in gleichen Positionen in erstklassigen Gourmetbetrieben hat und vielleicht schon die Clientele von Zürich kennt.

– innovatives, neues Hotel am oberen Zürichsee bietet einer jüngeren Dame eine vielfältige Stelle mit einem internationalen Publikum und 2 tollen Restaurantkonzepten.

Berner Oberland

für ein Ferienhotel in einer sehr bekannten Region, das zu den schönsten seiner Art zählt, suchen wir den Leiter der ganzen Restauration. Ein Gastgeber und Profi (F&B, Lehrausbildung), welcher seine Karriere in einer Topstellung fortsetzen will.

Stadt Luzern

Maitre d'hôtel für ein *****-Hotel. Wir denken hier an einen jüngeren, modernen Gastgeber, der zusammen mit einer innovativen Direktion die lange Tradition dieses Luxushauses mit Dynamik weiterführt.

Servicefachangestellte/r – Köche
– Hofa – Réceptionist/in

Unsere Auftraggeber suchen über uns ständig gutes Fachpersonal in jeder Position. Wenden Sie sich an uns, wenn Sie eine besonders gute Stelle suchen.

HoReGa Select AG Kaderberatung

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

115007/208191



Planen Sie Ihre Zukunft mit uns

Küchenchef/Sous-chef

Stadt Luzern/Vierwaldstättersee

– grosses, bekanntes Haus direkt am See
– lebhafter Stadtbetrieb mit viel Stammkundschaft

Mittelland/Bern

– kleines aber feines Hotel Stadt Bern, Möglichkeiten für Sous-chef aber auch sehr gute Sauterie zum Weiterkommen
– Gourmetrestaurant Spitzengastronomie Nähe Aarau
– Für einen anspruchsvollen Betrieb suchen wir einen organisatorisch sehr guten Mann, lebhaftes grosse und vielfältige Gastronomie, Nähe Olten.

Ein absolutes Highlight in der Stadt Zürich:

– Ein sensationelles, neues Konzept entsteht. Wollen (können) Sie sich zutrauen, sich auf Antrieb «an die Spitze zu kochen»? – Dann sind Sie unser Mann. Sie können von Anfang an dabei sein, mitplanen, kreativ gestalten und tragen dann das Gastrokonzept mit, das höchste Ansprüche erfüllt.

– Restaurant der Gemeinschaftspflege mit Direktionsrestaurant in Zürich. Kreativer Küchenchef mit moderner Einstellung gefragt.

Region Ostschweiz

für ein renommiertes Kurhotel mit angegliederter Klinik/ Altersheimen sprechen wir ausgewiesene Bewerber, eidg. dipl./ vorzugsweise Diäterfahrung an, die eine Aufgabe suchen, in welcher Organisation gepaart mit hohem Qualitätsdenken sowie ernährungsbewusster Einkauf und Vollerwartung eine tragende Rolle spielen. Topstelle.

Stellen im Bereich
Sales/Marketing – Réception

Basel Stadt

für eine renommierte Hotelgruppe. Sie vertreten 3 erstklassige Häuser, die in Basel führend sind.

Interlaken

eines der renommierten ****-Hotels bietet Ihnen in dieser Stelle ein umfangreiches Betätigungsfeld: Verkauf für die ganze Schweiz mit zusätzlichen Aufgaben im Marketingbereich. Für beide Stellen suchen wir Bewerber/innen mit Verkaufsfair, Erfahrung Réception/Sales und vor allem extrovertiert und sprachbegabt.

Eine besondere Stelle in Zürich:

Leiter/in der Marketing & Verkaufsausschuss

eine Top-Position in einem grossen Unternehmen. Wir sprechen Bewerber/innen mit einer Ausbildung im Marketinggewerbe, aber vor allem Erfahrung im Bereich Marketing und Verkauf an.

Nebst Aus- und Weiterbildung sehen wir einen Leistungsausweis in gleicher oder ähnlicher Stelle als Bedingung.

HoReGa Select AG Kaderberatung

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

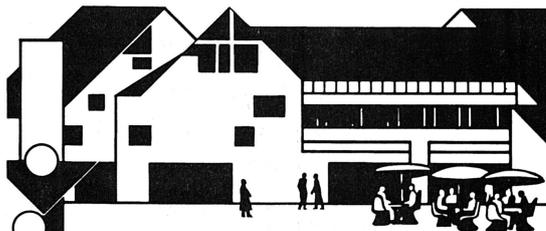
115009/208191

Gesucht per 1. August 1999

1 Chef Service, 1 Koch
2 Kellner
2 Commis
1 Tellerwäscher

Neueröffnung – Spitzenlokal in Luzern
Franco Giorgioni
Telefon 041 630 12 62

114702/402435



mittenza

Das Schwierige am Erfolg ist, dass er jeden Tag neu erarbeitet werden muss!

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen zielstrebigem, freundlichen, einsetzungsfreudigen und fachlich gut ausgewiesenen

Betriebsassistenten

sowie einen

Chef de service (mit Ambitionen)

Wir möchten unseren zwei neuen Kadern Mitarbeitern die Chance bieten, in einem gut frequentierten und vielseitigen Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel jeden Tag ihr unternehmerisches Denken und organisatorisches Talent unter Beweis zu stellen.

Ihr Erfolg wird nicht nur durch Ihren persönlichen Einsatz, sondern auch durch unser kulinarisch gutes Angebot und den aufmerksamen Restaurations- und Bankettservice beeinflusst, deshalb haben wir auch gewisse Erwartungen an Ihre Persönlichkeit.

Sie sollten Schweizer Bürger sein, einjährige Jahre Berufserfahrung besitzen und eventuell schon in ähnlicher Position gearbeitet haben.

Wenn Sie zudem eine gute Portion Begeisterungsfähigkeit besitzen und den Willen haben, etwas mehr zu leisten, dann sind die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Laufbahn vorhanden, und es lohnt sich, uns Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe einzureichen.

Kurt und Esther Jenni freuen sich auf Ihre Unterlagen.



kongresszentrum
hotel mittenza

4132 MuttENZA bei Basel
Hauptstrasse 4
Telefon 061 461 06 06

114956/6271

WELCOME

SCHILLER

SUPERIOR FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein lebhaftes, mit viel Charme eingerichtetes 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 82 Zimmern, Tex-Mex-Restaurant La Cucaracha, Bistro Grand Café und Casbah-Bar Casablanca

Per 1. Juli 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir den

Betriebsassistenten (m/w)

Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit mit abgeschlossener Hotelfachschule, idealerweise 25 bis 30 Jahre jung. Sie wollen etwas erreichen und können auch selbst zupacken. Wenn Sie gewohnt sind, Bestleistungen zu erbringen, werden Sie in unserem innovativen Unternehmen schon bald Ihre Karriere planen können.

Herr Peter Durrer freut sich über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SCHILLER HOTEL
PILATUSSTRASSE 15, 6002 LUZERN
TELEFON 041 222 87 87
FAX 041 210 34 04

114775/23299

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
524	Koch	28	FR	A	sofort	F/D/E	ZH/BS
621	Sous-chef	33	AT	A	sofort	D/E	
622	Chef de partie/50 %	34	CH	sofort	D/F/E	Biel + Umgeb.	
624	Koch/w.	31	DE	A	sofort	D	Pers.-Rest., AG
625	Chef pâtissier	28	CH	sofort	D/E	4*-Hotel	
628	Hilfskoch	21	CH	Aug.	D/S	Bern	
637	Chef de partie/w.	22	CH	Aug.	D/F	Zentral-CH	
638	Küchenchef	28	CH	Aug.	D/E/F	Lužern+Umgeb.	
655	Alleinkoch	49	CH	Aug.	D/F/E	Zentral-CH	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
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
630	Anfangsrecept./w.	19	CH	Aug.	D/F/E	Ost-CH/GR	
631	Réceptionist/in	30	DE	A	sofort	D/F/E	Bern + Umgeb.
633	Réceptionist/in	32	CZ	B	sofort	D/F/E	Zürich+Umgeb.
636	Direktionsass.	37	CH	sofort	D/F/E	Hotel, BE	
640	Gérant	49	TN	C	sofort	D/F/I	
642	Geschäftsführer	33	CH	Aug.	D/F	Bar, Pub, AG/ZH/BL	
646	Rest.-Manager	29	CH	sofort	D/F/E	West-CH	
647	Aide du patron/w.	32	FR	C	n. Ver.	F/D/E	
649	Geschäftsführer	32	CH	sofort	D/F/E	Zürich	
650	Allrounder/w.	35	CH	Sept.	D/F/E	ZH	
651	Réceptionist/in	20	CH	Sept.	D/F/E	3*-5*-Hotel, BS	
652	Réceptionsprakt./w.	19	CH	Sept.	D/F/E	Zentral-CH, ZH	
654	Hotelsekretärin	34	CH	Okt.	D/F/E	Gstaad/Zermatt	

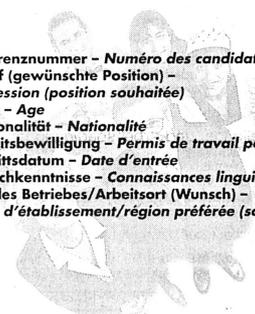
Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
589	Hilfskraft/w.	29	PT	C	Juli	D/F	SG
590	Gouvernante	24	DE	L	Aug.	D/F/E	BS/BL
619	Hausw'angest./w.	22	CH	Sept.	D/F/E	Winterthur + Umgeb.	
634	Gouvernante	19	CH	Aug.	D/E/F	BE/SO/ZH	
635	Hofa	23	CH	Aug.	D/F	Bern+Umgeb.	
641	Hilfsgouvernante	19	YU	C	Aug.	D	3*-5*-Hotel, ZH
644	Küchenhilfe	22	ES	B	Okt.	I/D	zus. m. 645, ZH

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
260	Chef de service	39	IT	C	sofort	I/D/F	Hotel, Bern+Umgeb.
560	Chef de rang	31	IT	A	sofort	I/D/E	TI/Deutsch-CH
618	Kellner	29	IT	C	sofort	D/F/I	BS/BL
626	Chef de bar	41	CH	Sept.	D/E	17G/ZH	
632	Kellner	19	TR	B	Sept.	F/D	Seeland/FR/JU
639	Chef de service	38	HR	C	sofort	D/I	ZH
643	Commis de rang	28	FR	A	sofort	F/D	
645	Sefa	24	CH	Okt.	D/S/I	zus. m. 644, ZH	
653	Chef de bar	38	IT	A	sofort	D/F/I	4*-5*-Hotel

- 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)



114800/64735

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 souhaitée:	Eintrittsdatum/Date d'entrée:
Art des Betriebes/Type d'établissement:	Bevorzugte Region/Région souhaitée:
Name/Nom:	Vorname/Prénom:
Strasse/Rue:	PLZ/Ort: NPA/Lieu:
Geburtsdatum/Date de naissance:	Nationalität/Nationalité:
Telefon privat/No de téléphone privé:	Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:
Arbeitsbewilligung/Permis de travail:	
Bemerkungen/Remarques:	
Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:	
Deutsch/Allemand:	Französisch/Français:
Italienisch/Italien:	Englisch/Anglais:

[1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles]

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren: Mes trois derniers emplois:
 Betrieb/Etablissement: _____ Ort/Lieu: _____

Funktion/Fonction: _____

Dauer (von/bis)/Durée(de/à): _____

- 1.
- 2.
- 3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum/Date: _____ Unterschrift/Signature: _____

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an: *Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:*

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern
Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

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
Info@job-in.ch
www.job-in.ch**Über Premieren und Saucieren.**Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23**marbetEvents**

Arlesheim - Künzelsau - Wiesbaden

Wir sind eine international tätige Agentur für Incentives & Events. Zur kurzfristigen Verstärkung unseres Teams suchen wir (männl./weibl.) einen kompetenten

EVENT MANAGER

mit nachweisbaren Erfahrungen und Erfolgen im Bereich Eventmarketing sowie in der Organisation von Veranstaltungen.

Als Tochtergesellschaft eines weltweit tätigen Handelskonzerns, sind wir mit Konzeption, Planung und Abwicklung von Incentives, Events, Firmenjubiläen und Produktvorstellungen in aller Welt beschäftigt.

marbet Events ist ein junges und aufstrebendes Unternehmen. Teamspirit & Teamwork sind die Leit-motive unserer täglichen Arbeit.

Kreativität, Innovation, Engagement und Motivation sind die Eckpfeiler unseres Erfolgs.

Wenn Sie über mehrjährige Erfahrungen in Event-business und Aquisition sowie gute Branchen- und Kundenkontakte verfügen, flexibel und mobil sind, dann sollten Sie uns umgehend Ihre Bewerbung mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung zusenden.

Wir freuen uns auf Sie!

Hans Riesen **marbetEvents**
Tolstrasse 45B - CH-4144 Arlesheim Tel. 061-705 97 48Gepflegtes, neueres und ausserordentlich schönes
****-Hotel in der Nähe von Rapperswil SG sucht neue**Geschäftsführung**Die Entlohnung ist am Erfolg orientiert und deshalb für unternehmerisch denkende Interessenten besonders attraktiv. Kundenorientierte, umsichtige Er oder Sie mit entsprechender Berufserfahrung, die die anspruchsvolle Aufgabe, unser bestens eingeführtes Bijoux weiterzuführen, übernehmen möchten, melden sich unter Chiffre 115023 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
115023/402003**Saas-Fee**

Für unser heimeliges «Waldhüs Bodmen» suchen wir noch eine/n aufgestellte/n, freundliche/n

Servicemitarbeiter/in

sowie eine/n

Koch/Köchin

- Wir haben eine intensive Saison vom 15. Juli bis zirka Ende September.
- Wir sind nur zu Fuss erreichbar.
- Wir haben eine grosse Terrasse mit Gartengrill und Salatbuffet.
- Wir arbeiten mitten im Wald.
- Wir haben **NEU** jeden Sonntag Bauernbrunch.

Wie, Sie sind immer noch interessiert?
Dann sollten Sie sich für die Stelle melden.Gerne geben wir auch weitere Auskunft:
Sepp Manser
Telefon 027 957 20 75, 079 214 05 23

M 115017/77186

SCHLOSS WARTEGG

erholung · seminare · musik · kinder

Schloss Wartegg ist ein aussergewöhnlicher Hotelbetrieb mit 50 Betten für Individualgäste, Familien und Seminare. Das Restaurant mit leichter, kreativer Frischküche mit vegetarischem Akzent sowie verschiedene Räume für Kultur und Feste runden das Angebot ab.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine / einen

ServicemitarbeiterIn

sowie einen

Jungkoch w/m

Es macht Ihnen Freude, unseren Gästen einen freundlichen und aufmerksamen Service zu bieten. Sie bringen neben Ihrer Ausbildung und Erfahrung auch Ihr Herz und Ihre Persönlichkeit mit ein.

Ein aussergewöhnliches Arbeitsumfeld mit guten Arbeitsbedingungen erwartet Sie. Spricht Sie diese neue Aufgabe an? Besitzen Sie eine B- oder Grenzgänger-Bewilligung? Dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

SCHLOSS WARTEGG

z.H. Hans-Jakob Würsch, Hotelier, 9404 Rorschacherberg
Telefon 071/858 62 62, Telefax 071/858 62 60

393512/114742

Wir suchen:

Küchenchef (w/m)

für eines der schönsten Restaurants einer Schweizer Stadt.

Anforderungen:

- Spitzenkraft in der Verwirklichung der traditionellen Schweizer Küche bis hin zu internationalen Spezialitäten
- Kreationen schaffen und modifizieren, die auf der Basis der klassischen Küche beruhen
- Sicherer Umgang mit saisonalen Frischprodukten
- Die Fähigkeit, aus einfachen Grundprodukten unvergleichliche Gerichte zu schaffen, die als Spezialitäten zum Renner werden
- Kein Küchenakrobat mit Dekor-Schnick-Schnack, sondern ein absoluter Profi, der es versteht, das Wesentliche der Küche zu unterstreichen
- Sie müssen selber gerne geniessen und nur das Beste für sich als Massstab nehmen
- Sie sind auf dem neusten Stand der Esskultur
- Lehrlingsausbildung gehört ebenfalls zu Ihrer Aufgabe wie die Kalkulation, Hygiene, Einsatzplanung usw.
- A la carte und Bankettbetrieb
- Eintritt: Herbst 1999

Ein harter Job, wo Nägel mit Köpfen gemacht werden. Sie sind vom Erfolgsdrang besessen und bestrebt, die Küche der Schweiz mitzupragen, damit Ihr Engagement sowohl für Sie persönlich als auch zu unserem Erfolg wird? Eine Langzeit-Stelle der Superlative.

Absolute Diskretion ist für uns genauso wichtig wie für Sie. Deshalb brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen.

Wir sprechen Kandidatinnen und Kandidaten an, die in vergleichbaren Positionen stehen. Bitte senden Sie die Bewerbung mit Foto an:
Chiffre C 005-655720, an Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 114689/44300



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

Für unser im Herzen von Zürich gelegenes
***Hotel Seidenhof suchen wir zur Ergänzung unseres Teams **per sofort** eine/n jüngere/n, motivierte/n, flexible/n**Receptionist/en**
(VZ oder TZ)

mit Berufserfahrung, guten FIDELIO- und Sprachkenntnissen. Sie sind verantwortlich für den zuvorkommenden Empfang und die umfassende Betreuung unserer internationalen Gäste und erledigen Telefondienst sowie allgemeine Rezeptionsarbeiten gästerorientiert, freundlich und spezialisiert.

Wir freuen uns auf die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte an untenstehende Adresse an Petra de Capitani richten.

**ZFV-Unternehmungen**
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86,
Postfach, 8032 Zürich
114896/41408

Sind Sie jung, selbstständig sowie kreativ und vornehmlich gerne mit unserer Kleinbrigade die Gäste unseres Spezialitätenrestaurants, so sind Sie Anfang August bis Ende Jahr unser

Küchenchef

EU-Staatsangehörigen kann eine Bewilligung besorgt werden.

Herr von Rickenbach freut sich auf Ihre Bewerbung.

Telefon 041 711 93 13, 6300 Zug

114856/6420

HOTEL
Central
LUZERN

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

junge, dynamische

Receptionist D, E, F

oder

Réceptionspraktikantin D, E, F

Haben Sie Erfahrung mit World- und Excel-, evtl. auch mit dem Front-office-Programm P.O.S., dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Hotel Central
Morgartenstrasse 4, 6003 Luzern
Telefon 041 210 50 60

115040/22772

Für unser neues Restaurant **Cheyenne** in ZH-Oerlikon, im amerikanisch-mexikanischen Stil, suchen wir per 10. Juli 1999 einen**Produktions-Koch**

Sie sind gelernter Koch, CH/C, haben mehrjährige Berufserfahrung und wollen Mo. bis Fr. tagsüber in einem neuen Team arbeiten, dann melden Sie sich bei:

Höschgass Gastro AG
Herr H. Kammermann
Restaurant Cheyenne
Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich
Telefon 01 383 07 02

114990/29804

In über 100 Unternehmen der ganzen Schweiz lassen wir jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Im Zuge unserer starken Expansion

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**einen jungen, engagierten und
initiativen REGIONALLEITER**

für den Raum Bern

Ihr Job:

Innerhalb Ihres Verantwortungsbereichs betreuen Sie die entsprechenden Personalrestaurants in enger Zusammenarbeit mit dem Regionaldirektor und sind Anlaufstelle für die zuständigen Betriebsleiter. Sie denken wirtschaftlich, handeln unternehmerisch und übernehmen diverse Controlling-Aufgaben im F&B-Bereich der jeweiligen Betriebe.

Ihr Profil:

Sie sind Hotelfachschulabgänger, zwischen 25 und 30 Jahre jung, besitzen ausgezeichnete Organisations- und Führungseigenschaften, sind repräsentativ und bewahren auch während Sosszeiten einen kühlen Kopf. Im übrigen verfügen Sie über fundierte EDV-Erfahrung (Word, Excel, Power Point) und sind sprachgewandt (D, F, E).

Wir:

bieten Ihnen weitgehende Selbstständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma. Überdurchschnittliche Sozialleistungen und 5 Wochen Ferien. Ausserdem eine interessante Erfolgsbeteiligung sowie den 13. Monatslohn ab dem ersten Arbeitstag und einen Geschäftswagen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungs-dossier mit Foto (Diskretion zugesichert).

Eurest SA (Suisse)
Regionaldirektion Bern
Marc Ingold
Thunstrasse 160
3074 Muri b. Bern

P 114889/01000

Wir suchen auf den 1. Aug. 1999 (oder früher)
eine echte Gastgeberin oder einen Gastgeber
als neue(n)**CHEF DE SERVICE**

In unsere Restaurants Ellipse und Bistro.

Deutsch als Muttersprache, dazu mündliche Sprachkenntnisse in E und F, Berufslehre im Service und viel "Drive" wären ideale Voraussetzungen um diese Aufgabe zu packen!

Allenfalls auch für einen Debütanten ...

Sie werden auf jeden Fall sorgfältig an die neue Aufgabe herangeführt, haben danach aber ein selbständiges Wirkungsfeld. Aufgaben und Verantwortlichkeiten sind in einem Pflichtenheft detailliert geregelt. Sie reichen von der täglichen Leitung des Service bis zum Erstellen von Arbeitsplänen und der Lehrlingsausbildung.

Wer glaubt dem Anforderungsprofil zu entsprechen, sich fit und happy fühlt und einen Karriereschritt machen möchte, telefoniere oder reichte seine Bewerbung doch bitte an:

Herrn Cosandier oder Schaffner
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
Tel: 052/ 265 0 265 / Fax: 265 0 275

114690/45829

HELMHAUS

Das ****-Hotel Helnhaus ist ein kleines, sehr persönlich geführtes Hotel im Herzen der Stadt Zürich.

Wir suchen per Mitte Juli

**Réceptionist/in/
Réceptionisten (D, E, F)**

Sie sind engagiert, teamfähig und verfügen über eine entsprechende Grundausbildung. Kommunikationsfähigkeit, Verkaufsgeschick und Zuverlässigkeit sind Ihre Stärken.

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe und ein angenehmes Betriebsklima. Besuchen Sie uns im Internet unter www.helmhaus.ch und senden Sie Ihre Bewerbung an die folgende Adresse:Hotel Helnhaus
Marlene Portmann-Weibel
Schiffplände 30
8001 Zürich

114891/40410

ReiseleiterInnen

Belastbarkeit, Flexibilität und Selbständigkeit sind für Sie keine Fremdwörter. Sie haben Spass am Organisieren und am Kontakt mit anderen Menschen, übernehmen gerne und gut Verantwortung und lassen sich durch nichts aus der Ruhe bringen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir suchen per Sommer 1999 initiative ReiseleiterInnen für die schönsten Plätze dieser Welt.

Haben Sie eine kaufmännische Ausbildung oder einen Mittelschulabschluss? Sprechen Sie flüssig Deutsch, Französisch und Englisch? Haben Sie Ihr Auto im Griff und sind zwischen 22 und 29 Jahre jung? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kuoni Reisen AG, Barbara Christen, Neue Hard 7, Postfach, 8010 Zürich.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Christa Stalder (Tel. 01 277 43 55) und Barbara Christen (Tel. 01 277 47 32) gerne zur Verfügung.

Unsere offenen Stellen finden Sie übrigens auch im Internet: www.kuoni.ch



A World of Difference

PM 114924/987912

Gasthof Bären Mägenwil

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 1. August 1999 oder nach Übereinkunft

1 Servicefachgestellte (auch Teilzeit möglich)

... welche unsere Gäste – auch an Wochenenden – mit viel Charme verwöhnen.

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

114517/986812

W I D D E R H O T E L

das widder hotel – perfect 4 business & (p)leasure. 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**, frontorientiert, sprachbegabt (d,e,f) mit berufserfahrung. **chef de rang**, kommunikativ, gästeorientiert mit Serviceausbildung. **commis de cuisine**, exakt und zielstrebig.

entspricht ihnen ein arbeitsplatz in einem jungen team, der ihrer persönlichen weiterentwicklung rechnung trägt? dann warten wir gespannt auf ihre ausführliche 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



Swiss Deluxe Hotels

115039/979204

Wellness-Hotel ERMITAGE GOLF

3778 Gstaad-Schönried
033 - 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser *****-Hotel für den individual-gäst mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants (=Stüber, «Da capo», «Table d'hôtes»), einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Frei-Erlebnis-Solbad 35°C, Säunapark, Beauty- und Baderabteilung), Tennisplätzen und Squashhalle.

Wir suchen Sie auf Anfang September 1999 als Nachfolger/in unseres

Restaurationsleiters/ Maitre d'hôtels

Nach 15 Jahren verlässt uns der jetzige Stelleninhaber per Ende Oktober 1999, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen!

Damit eröffnet sich für Sie die einmalige Chance, in einem privaten und persönlich geführten Betrieb eine grosse Herausforderung als Maitre d'hôtel einer 20- bis 25köpfigen Brigade anzunehmen!

Anforderungsprofil:

- Führungserfahrung in Kaderposition – breit abgestütztes Fachwissen in der Gastronomie
- Freude am und aktive Mithilfe beim Umgang mit anspruchsvollen und internationalen Individual-Gästen (keine Gruppen)
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
- Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe bei der Überwachung der Service-Abläufe in unseren drei verschiedenen «A-la-carte-Restaurants»
- kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Bereitschaft zu einem längerfristigen Engagement
- Erfahrung in der EDV-unterstützten Serviceabwicklung von Vorteil
- Idealalter: ab 26 Jahren.

Unser Angebot:

- Jahresstelle
- der Verantwortung entsprechendes Salär mit Beteiligung am Betriebsergebnis
- Weiterbildungsmöglichkeit im fachlichen und persönlichen Bereich
- Integration in ein dynamisches, gut eingespieltes Führungsteam
- Mitentscheidung bei der Gestaltung des Weinangebotes.

Wir wollen Sie persönlich kennenlernen und Ihnen unser in der lieblichen Bergwelt des Saanenlandes im Berner Oberland gelegenes Ferienhotel zeigen. Senden Sie deshalb Ihre Unterlagen mit Foto an unseren Direktor, Herrn Heiner Lutz.

HOTEL ERMITAGE GOLF
3778 Gstaad-Schönried
Telefon 033 744 27 27
//www.ermitagegolf.ch

114797/32565

swiss golf Hotels
GSTAAD SAANENLAND
MOUNTAIN CLASSICS
PRIVATE HOTELS

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und

suchen per Anfang September oder nach Vereinbarung zwei dynamische und flexible Persönlichkeiten:

Für unser Personalrestaurant der Compaq in Dübendorf

einen Koch / Betriebsassistent (m/w)

Sie verfügen über EDV-Grundkenntnisse und fühlen sich der Herausforderung gewachsen, in einem jungen aufgestellten Team Verantwortung zu übernehmen.

Ihre Hauptaufgabe besteht darin, bei der Produktion der Menüs mitzuwirken und den Betriebsleiter bei der Erledigung aller administrativen Arbeiten zu unterstützen.

Für unser Personalrestaurant der NCR in Wallisellen

einen Koch (m/w) 50 %

Sie sind flexibel und aufgeschlossen und arbeiten gerne in einem kleinen Team. Ihre Hauptaufgabe besteht darin, die zugewiesenen Menüs aufzubereiten und die Gäste auch einmal mit einem A la minute-Gericht zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen beste Sozialleistungen, attraktive Arbeitszeiten (in der Regel abends und Sa/So frei) 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab dem ersten Tag.

Interessentinnen bewerben sich bitte schriftlich mit Foto bei:

Eurest SA (Suisse)
Personalrestaurant Compaq
Herr A. Stopp
Überlandstrasse 1
8600 Dübendorf

P 114800/1000



MOTOTEL-RESTAURANT
Das moderne *****-Hotel
mit gepflegter Atmosphäre

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachgestellte für unsere Säumer-Stube

Muttersprache Deutsch
Fremdsprachenkenntnisse erwünscht

Chef de partie

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

114857/13820

Gasthof Rössli 6017 Ruswil

Wir suchen per 15. August 1999 oder nach Übereinkunft

SERVICEANGESTELLTE

(B oder C Bewilligung sehr gute Deutschkenntnisse)

Wir bieten selbständige, abwechslungsreiche Arbeit.

Sonntag und Montag frei. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Familie P.+R. Erni-Wicki

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

PIZZERIA "VALLE ROSSA"
Sonntag nach Mittagessen und Montag Ruhetag

115010/30808



P 114982/218774

KOCH

Chef de Partie

In mittlere Brigade 8 K & 3 L
Original Italienische Küche

Die Chance für Sie!

Was wir bieten können, erläutern wir Ihnen bei einem Vorstellungsgespräch

<<Kommen Sie zu uns>>

Melden Sie sich schriftlich oder per Telefon
052 / 232 99 88

Küchenchef * Carmelo Di Maggio
Sous Chef * Alain Spielmann

Ristorante Giardino
Tösstalstrasse 70, 8400 Winterthur



Wir bilden selber Lehrlinge aus und kennen unsere Verantwortung. Deshalb möchten wir auch mit Fachkräften wie Euch zusammenarbeiten.

Service und Küche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie J. und C. Arnold-Tramonti
CH - 6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 041 850 73 50
Fax 041 850 48 35

E-mail: hoernli@swissonline.ch

114853/136310

CHEZ ARMIN

Zur Neueröffnung des Restaurants Alte Waage in Binningen/Basel (früher Rest. Chez Armin in Maisprach mit 17 Punkten im Gault Millau und einem Michelin-Stern) suchen wir per 1. September 1999

1 Servicefachfrau

gepflegte Erscheinung, sympathische Ausstrahlung

1 Koch m/w

gute Fachkenntnisse, Flair für Teamführung

1 Koch/Pâtissier m/w

kreativ, Freude am «Selbermachen»

1 Jungkoch m/w

motiviert, Interesse an Weiterbildung

Wir bieten eine tolle Chance, innerhalb eines motivierten Teams (bestehend aus 7 Mitarbeitern), unsere anspruchsvollen Gäste mit nicht alltäglichem Kulinarium zu verwöhnen.

Armin und Annemarie Hofer freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und darauf, Sie in einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Armin und Annemarie Hofer
Rest. Alte Waage «Chez Armin»
Hauptstrasse 1
4102 Binningen
☎ ab 14.00 Uhr: 033 654 49 71



115051/208084

DOMINO GASTRO



DOMINO GASTRO
WALLIS

Ich freue mich auf meinen neuen Job! Bis zum Donnerstag, 24. Juni 1999 arbeite ich teilweise, dann voll für Sie. Das Wallis ist meine Heimat und jetzt auch mein Tätigkeitsfeld.
Claudia Perrig

Liebe Betriebsassistenten,
Köche, Kellner, Réceptionistinnen
Portiers, Gouvernanten, Chefs de partie ...
ich bin da, um für Euch gute Jobs zu finden!

Meine Tel.-Nr.: 027 945 17 45
Meine Fax-Nr.: 027 945 17 47

DOMINO GASTRO WALLIS
Kantonstrasse 57 (Jumbogebäude, 3. Stock)
3931 Eynholz, Valais

114862/98696



Für unser neugestaltetes Haus, die **HOSTELLERIE GEROLDSWIL**, in südlichem Stil und seit 1994 unter Management der Fam. Frapoll (Hotel Sommerau Ticino, Dietikon) suchen wir zusätzlich per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

(m/w)

für unsere Restaurationen. Ein breites Gäste-Spektrum, Stammgäste, Vereine, Hotelgäste, und Einsatz im Bankettbereich bieten Ihnen einen intensiven, aber vielseitigen Arbeitsplatz in einer familiären südlichen Ambiente und in einem motivierten Team. Viel Passion und ein einzigartiges Tessiner Weinsortiment gehören auch dazu.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Bar, Kongressmöglichkeiten bis 600 Plätze. Verfügen Sie über Serviceerfahrung, sind teamorientiert und sprechen perfekt Deutsch?

Dann kontaktieren Sie bei Interesse bitte:

Herrn Feger oder Herrn Frapoll
HOSTELLERIE GEROLDSWIL, 8954 Geroldswil-Zürich
 Telefon 01 747 87 87

AZ 114991/13323



Meierhofer Personalberatung

Strehlgasse 3 • Postfach • 8600 Dübendorf

Liebe Hofa's Liebe Réceptionistinnen

Genau Sie haben uns noch gefehlt! Wir suchen für unseren Auftraggeber mit Sitz in **Sellenbüren ZH** eine aufgestellte, charmante

Telefonistin

Unsere Kunden interessieren sich für das **Fidelio**-Buchungssystem. Sie nehmen die Anrufe entgegen und leiten Sie an die entsprechende Fachabteilung weiter. Da viele Kunden aus der Westschweiz anrufen, **sprechen Sie auch Französisch**. Ausserdem erledigen Sie weitere Büroarbeiten und leichtere Korrespondenzen mit dem PC.

Es erwartet Sie ein junges Team, der Eintritt kann sofort oder n. V. erfolgen. Sie erreichen uns gut mit Auto oder Bus. **Rufen Sie doch einfach an**, wir erzählen Ihnen gerne mehr über diese Stelle!

Ursula Meierhofer, Telefon 01 882 36 86

113004/993320

Hotelfachassistentin

Für unseren Hausdienst suchen wir eine ausgebildete Hotelfachassistentin oder Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA.

Neben der Führung und Betreuung Ihrer Mitarbeiter/innen zählen die Organisation der Equipe und die Unterstützung der Sektorleiterin zu Ihren Hauptaufgaben.

Teamfähigkeit und Organisationstalent sind Ihre Stärken und Sie bringen bereits Berufs- und Führungserfahrung aus ähnlichen Funktionen mit. Wenn Sie ausserdem vorzugsweise über Italienisch- oder Spanischkenntnisse verfügen, Sie gezielte Arbeitszeit schätzen und sich in einem lebhaften Grossbetrieb wohl fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Frau H. Gut, Sektorleiterin Hausdienst, Tel. 01/255 56 76, gerne zur Verfügung.

UniversitätsSpital
 Personalbüro 4
 Frau Karin Bosshard
 8091 Zürich



UniversitätsSpital Zürich

P 114980/93988

Für unser trendiges Restaurant in Bassersdorf suchen wir einen

Küchenchef

Bist Du belastbar und motiviert?
 Kannst Du ein Team von 8 Mitarbeitern führen?

Dann melde Dich bei:

Daniel von Arburg oder Georges Gisler
 Telefon 01/836 52 00

oder schicke Deine Unterlagen an:

Daniel von Arburg
Tres Amigos Mexican Bar and Restaurant
 Winterthurerstr. 1, 8303 Bassersdorf

114970/91230



★★★★★

Wellness-Hotel



ERMITAGE-GOLF

3778 Gstaad-Schönried
 ☎ 033 - 744 27 27

Wir suchen Sie nach Übereinkunft als

Vize-Direktor

für unseren privaten und persönlich geführten Betrieb. Sie haben die Chance, in diese Aufgabe hineinzuwachsen und Schritt für Schritt Verantwortung im obersten Führungsbereich zu übernehmen. Von Anbeginn gehören zu Ihren Aufgabengebieten das Personalwesen (85 Mitarbeiter/innen), die Unterstützung im F&B-Sektor und die Vertretung der Direktion in deren Abwesenheit.

Anforderungsprofil:

- Führungserfahrung in Kaderposition
- breit abgestütztes Fachwissen in der Gastronomie
- Abschluss einer Hotelfachschule
- Erfahrung im Front-office-Bereich
- Freude am und aktive Mithilfe beim Umgang mit anspruchsvollen und internationalen Individual-Gästen (keine Gruppen)
- kreatives Erarbeiten von Zukunftsstrategien
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
- Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe
- Entscheidungsbereitschaft innerhalb der Geschäftsphilosophie
- kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Bereitschaft zu einem längerfristigen Engagement
- Erfahrung w. m. mit Mirus-Mitarbeiter-Management
- Erfahrung w. m. mit Hogatex Computer System
- Idealalter: ab 30 Jahren.

Unser Angebot:

- Jahresstelle
- der Verantwortung entsprechendes Salär mit Beteiligung am Betriebsergebnis 1
- Weiterbildungsmöglichkeit im fachlichen und persönlichen Bereich
- Integration in ein dynamisches, gut eingespieltes Führungsteam.

Wir wollen Sie persönlich kennenlernen und Ihnen unser in der lieblichen Bergwelt des Saanenlandes im Berner Oberland gelegenes Ferienhotel zeigen. Senden Sie deshalb Ihre Unterlagen mit Foto an unseren Direktor, Herrn Heiner Lutz.

HOTEL ERMITAGE-GOLF
 3778 Gstaad-Schönried
 Telefon 033 744 27 27
 //www.ermitagegolf.ch

115046/93565



Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir noch folgende bestversierte, motivierte Mitarbeiter:

Chef de partie per sofort

Commis de cuisine per sofort

Sous-chef per Anfang Juli 1999

Buffetochter oder Buffetbursche
 per Anfang Juli 1999

Alleinréceptionistin

per Anfang September 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. Meiler
Hotel Vorab
 z. Hd. Herrn G. R. Meiler
 7017 Films Dorf

114556/11185

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Stellvertretung Leitung Etagenservice

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

Anspruch an Professionalität und Flexibilität.

Bereitschaft zu interdisziplinärer Zusammenarbeit sind für uns und für Sie wichtig.

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

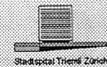
Aus- und Weiterbildung im Hotelfach ev. Spitalerfahrung
 Führungserfahrung und EDV-Kenntnisse
 Alter 25 - 35 Jahre

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

Frau Monica Roth-Meier
 Leiterin Etagenservice
Stadtsptal Triemli
 8063 Zürich

Besuchen Sie uns auf dem Internet: www.triemli.ch

P 114975/934940



Welcome

**THE
 MILLENNIUM
 ASTORIA**

★ ★ ★ ★

THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
 LUCERNE SWITZERLAND

Unser 1999 komplett renoviertes Vierstern-Hotel im Zentrum der Stadt Luzern mit 180 klimatisierten, neu eingerichteten Hotelzimmern beherbergt die wohl vielfältigste Auswahl an verschiedenen Restaurants und Bars.

Ristorante LA CUCINA Pizza e pasta
Restaurant THAI-GARDEN Thai-Restaurant
LATINO Restaurant mediterrane Frischküche
PENTHOUSE roof-top Bar
Pravda Dance-Club

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft junge, topmotivierte Kolleginnen und Kollegen!

Economatgouvernante

Sie zeichnen verantwortlich für den gesamten Beverage Einkauf und die Lehrlingsausbildung unserer 3 Hofa. Sie führen mit Organisationstalent die ca. 8 unterstellten Mitarbeiter.

Réceptionistin

Sie sind zahlenstark, haben gute mündliche Englischkenntnisse und wenn möglich bereits Fidelio-Erfahrung.

Cuoco
Ristorante «La Cucina»

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 LUCERNE
 TELEFON 041 226 88 88
 FAX 041 210 42 62
 115006/22667

hoteljob

Ihre
 Stellenvermittlung
 neu im Internet

<http://www.hoteljob.ch>
 E-mail: info@hoteljob.ch

114970/94735



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
 Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
 Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34

Über Entscheidungsträger und Hofnungsschimmer.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

htr

Wir suchen für unsere
weltgewandten
Gäste
gastfreundlich
engagierte(n)



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

Le Mignon

1. MAÎTRE D'HÔTEL

Ihre Hauptaufgaben: Die Führung unseres A-la-carte-Restaurants «Le Mignon» sowie ein Team von Servicemitarbeitern und Lehrlingen. Mit Kompetenz beraten und verwöhnen Sie Stamm- und internationale Gäste.

Ihr Profil: Begeisterungsfähige Persönlichkeit mit Sinn für Gästebetreuung und Verkaufsförderung im gehobenen Stil. Mit Ihrer Erfahrung in ähnlicher Position führen, schulen und motivieren Sie Ihr Team und vermitteln unsere Philosophie «Der Gast im Mittelpunkt».

Ihre Perspektiven: Eine interessante Herausforderung in einem jungen Team sowie eine zukunftsorientierte Aufgabe.

Ihr nächster Schritt: Wenn Sie sich für diese Position in Jahresstelle (B oder C Bewilligung erforderlich) interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh.

PALACE LUZERN, Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
Personalbüro direkt: 041 416 10 04

PALACE LUZERN

6002 LUZERN - Tel. 041 416 16 16 - Fax 041 416 10 00
http://www.palace-luzern.ch - palace-luzern@bluewin.ch
ECHTE GASTFREUNDLICHKEIT ALICH IM VICTORIA/JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN



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...
sowie junge, dynamische und flexible

Servicemitarbeiter
welche Ideen dem Gast schmackhaft machen...

Zimmermädchen
mit B- oder C-Bewilligung
dem das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt...

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 Berufsbildung und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position Voraussetzung.

Werden Sie ein Teil von uns!

Auf Ihr Bewerbungsdossier freut sich Thomas Schärer oder Astrid Leusing.

Seeburgstrasse 53-61 · CH-6006 Luzern
Tel. 041 375 55 55 - Fax 041 375 55 50
e-Mail: seeburg@iag.ch



Für unser Restaurant mit Schweizer und Walliser Spezialitäten suchen wir nach Eintritt auf Vereinbarung noch

Servicemitarbeiter/in

Sind Sie sprachgewandt, Schweizer oder haben Sie Permis B oder C? Sind Sie jung und haben Service-Erfahrung? Sind Sie mit Spass an der Arbeit, wenn es darum geht, internationale Kundschaft zu bedienen? Dann sind Sie die Person, die wir suchen.

Wir bieten Ihnen im Gegenzug ein gutes Gehalt, die 41-Stunden-Woche, ein 1-Zimmer-Appartement und ein motiviertes Team an Mitarbeitern.

Wenn wir Sie kennenlernen sollten, dann melden Sie sich bei Familie Guntern, Hotel Alpenrose, 3920 Zermatt, Telefon 027 966 40 40.



Das sind wir!

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

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Stelle als

Chef de Partie (Entremetier, Gardemanger oder Tournant)

Sie wollen selbständig arbeiten und Ihr Können und Fachwissen täglich einsetzen. Weder in hektischen Situationen noch bei viel Arbeit verlieren Sie die Nerven. Ihr Ziel sind Erfolg und zufriedene Gäste, unser Ziel ist, Ihren super Einsatz top (of Zurich) zu entlohnen!

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Hotel-Restaurant UTO KULM
Giusep Fry
8145 Uetliberg

Tel. 01/457 66 66 Fax 01/457 66 99

Internet: www.uetliberg.ch e-mail: utokulm@uetliberg.ch

Saisonbewilligung kann besorgt werden.

AN 114864/68557

THE ZIC ZAC DREAM-TEAM



take this job and love it - we are looking for you
Geschäftsführer/in

Im Hinblick auf unsere Expansionspläne und einem Change unseres Geschäftsführers von Basel innerhalb der Unternehmung suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Powerbündel

Deine Mitarbeiter gehen für Dich durchs Feuer you love all and serve all - you feel the music kannst Stress aushalten - schalten und walten Bier einschleppen - lachen lassen und häsch Abends volle Kassen

Partys initiieren - Ziele definieren - sich vor nichts genieren Geschäfte lenken - nichts verschonen und erscht noch mitdenken

zelebriersch Essen als Erlebnis und häsch Qualität als Ergebnis

Bist noch nicht dreissig, Führungs- und Gastroerfahrung, freundlich, nicht nur cool auch clever und magsch Menschen - then just try me:

à anständige Bewerbung mit Fötteli an:

ZIC ZAC Rock-Garden

z. H. Herrn Andreas Bakmeier
Marktgasse 17
8001 Zürich
Telefon 01 261 21 91



Hotel Restaurant Landhaus 6020 Emmenbrücke

Das ***Stern-Hotel mit ****Stern-Ausstattung
E. und P. Schriber-Rust, Telefon 041-280 17 37

Eine Arbeit und eine Stelle in Luzern,
die Ihnen Freude machen wird!

Wir suchen junge, aufgestellte,
frontbezogene

Chef/in de service/ Aide du patron

der/die in der Lage ist, den Besitzer
zu entlasten, für gepflegten Service
zu sorgen und die Hotelgäste
zu betreuen.

Ab ca. 1. Juli

Serviertochter/Kellner

Wenn Sie etwas EDV-Kenntnisse mitbringen,
D/FE sprechen,
evtl. die Hotelfachschule besucht haben,
erwarten wir gerne
Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

114894/10111

Aussendienstmitarbeiter/in Gastronomie

Unser Profil

Wir sind die Schweizer Gesellschaft eines der weltweit führenden Nahrungsmittelunternehmen und verantwortlich für alle nationalen Aktivitäten der Gruppe. Der Sitz unserer Vertriebsgesellschaft befindet sich in Zürich.

Ihr Profil

Sie sind ca. 25-35 Jahre alt und verfügen über eine Koch/Konditorlehre, Hotelfachschulausbildung oder eine kaufmännische Grundausbildung. Unser/e ideale/r Kandidat/in ist **bilingue (d/f)** und verfügt zudem über praktische Verkaufserfahrung im dynamischen Gastronomie- und Hotelleriebereich von heute. Regler Kundenkontakt ist Ihnen wichtig und nebst verkäuferischem Flair sind Ihre besonderen Stärken Ihre Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit sowie Ihr Durchsetzungsvermögen.

Ihre Tätigkeit

Sie akquirieren Neukunden für unsere Spitzenprodukte wie Jacobs Café, Kaffee Hag, Suchard Express und Assurgrin. Als erfolgreicher Verhandlungspartner/in wissen Sie aber auch unsere bestehende anspruchsvolle Kundschaft in den Bereichen HORECA (Hotels, Restaurants, Cafeterias), Institutionen und Betriebsverpflegung zu betreuen. Sie sind zuständig für den Grossraum Bern (Stadt und Kt. Bern, teilweise Kt. Solothurn und Oberraugau). Wohnsitz im Einsatzgebiet ist Voraussetzung. Der Eintritt ist per sofort oder nach Vereinbarung möglich.

Kraft Jacobs Suchard

Ihre Bewerbung (tabellarischer Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien) richten Sie bitte an:
Kraft Jacobs Suchard (Schweiz) AG
Rosemarie Baptista, Human Resources
Bellerivestrasse 203, 8032 Zürich

JACOBS

TOBLERONE

KRAFT

Suchard

Milka

STALDEN

STALDEN



RESTAURANT THURBERG

DAS SIND
JA SCHÖNE
AUSSICHTEN!

Für unseren Gilebetrieb oberhalb von Weinfeldern, im Herzen des Kantons Thurgau, suchen wir per Juli/August 1999 einen

Koch/Chef de partie

(w oder m)

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer topmodernen Küche und jungem Team.

Gerne zeigen wir Ihnen unser Restaurant mit der einmaligen Aussicht. Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Familie D. Franz-Breitenmoser 8570 Weinfeldern
Telefon 071 622 13 11 Fax 071 622 13 68

Ruhetage: Montag/Dienstag

114656/358320

DOMINO GASTRO

Im Auftrag unseres Kunden, einem schweizerischen Kettenbetrieb in der Verpflegungs- und Cateringbranche, suchen wir per August 1999 oder nach Vereinbarung die

Führungspersönlichkeit als Küchenchef

Sie bringen möglichst Erfahrung mit in moderner Ernährung, haben sich in Sachen Planung und Organisation bewährt. Sie sind auf jeden Fall aktiv bei der Produktion für A-la-carte-Bankette und Caterings dabei und Sie haben einen Sinn für das Finanzziele, um unseren Gästen ein kostenreelles Produkt anzubieten.

Ihre qualifizierten Kochkollegen dürfen einen motivierten, fairen Vorgesetzten erwarten, der für deren Bedürfnisse ein offenes Ohr hat und auch die persönliche Administration im Griff hat.

Es erwartet Sie eine sehr interessante, vielseitige Aufgabe in einem mittelgrossen Betrieb im Grossraum zentrales Mittelland.

Interessiert? Der Beauftragte Ernst Schaar erwartet gerne Ihre kompletten Dossiers und garantiert Diskretion.

062 842 48 31
Bernstrasse West 64, CH-5034 Suhl
E-Mail: dominogastro@diat.eunet.ch

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23



BATAILLARD

LE BON VIN

Die Bataillard & Cie AG gehört zu den bedeutendsten Weinimport-/Weinhandelsfirmen der Schweiz. Die renommierten Produzenten-Marken aus aller Welt und unsere Eigenabfüllungen werden von der schweizerischen Hotellerie/Gastronomie stark nachgefragt. Die Belieferung ist über unsere Weinhandelspartner gewährleistet.

Zur Unterstützung dieser Absatzpartner suchen wir eine frontorientierte Persönlichkeit als

Key Account/Product Manager Wein

Ihre Hauptaufgaben sind

- die **Akquisition** von Gross- und Kettenbetrieben der schweizerischen Hotellerie/Gastronomie
- die **Betreuung** der Kunden zusammen mit den Weinhandelspartnern
- die **Verkaufs-Begleitung** der Produzenten-Marken vom Produzent bis zum Konsument

Ihre Ausbildung an der **Hotelfachschule**, Ihre Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie sowie Ihre **Affinität** zum **Wein** erlauben es Ihnen, die im Team erarbeitete Marketingplanung an der Front umzusetzen. Ihre sympathische und vertrauensvolle Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren und gute Kontakte zu pflegen, mit den Kunden in deutsch und französisch, mit Lieferanten aus Übersee auch in englischer Sprache.

Spricht Sie diese Aufgabe an und sind Sie zwischen 30 und 40 Jahre alt, so erwartet Sie eine ausbaufähige Position mit viel Spielraum für Eigeninitiative und Kreativität im angenehmen Umfeld eines KMU. Auslandsreisen und zum Teil unregelmässige Arbeitszeiten gehören zum Job. Ein fundiertes Einführungsprogramm und eine stetige Weiterbildung sind für uns selbstverständlich. Ein interessantes Anstellungspaket rundet dieses Angebot ab.

Nehmen Sie diese Herausforderung an?

Herr Kurt Müller, Leiter Fachhandels-Sortiment, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

BATAILLARD & CIE AG • Weingrosshandel
Hasenmoosstrasse 33 • 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 61 61 • Fax 041 289 61 00
mullerk@bataillard.ch



PROTHEAU

Camillo



MARCHESI DI BAROLO



Peter LEHMANN
The Barman



Badia a Coltibuono

Über Investitionen und Bergstationen.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

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



Für unser lebhaftes Trendlokal im Raum Zug suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de rang Servicemitarbeiter/in Barmaid/Barman

Sie sind voller Tatendrang, zuverlässig und pflichtbewusst und bereit, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Neumühle
Walter Arndt
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar
Fax 041 760 85 87

114872/396646

Neueröffnung November 1999

Hirschen - Albispass

In unser neues Team suchen wir qualifizierte Mitarbeiter:

- **Geschäftsführer/in**
- **Küchenchef/in**
- **Sous-chef und Koch (m/w)**
- **Service-Mitarbeiter (m/w)**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

BB Project Development Ltd.
Peter Berger
Freihofstrasse 22
8700 Küsnacht

BM 114900/395066



Das Park-Hotel Bad Zurzach ist ein 4*-Hotel mit 171 Zimmern und 298 Betten. In den Bereichen Seminar-, Kurgäste- und Klinikangebot sind wir seit 12 Jahren führend auf dem Markt. Nach Vereinbarung suchen wir in Jahrestellung:

Chef de service
(Service- und Führungserfahrung)

Servicefachangestellte/Kellner
Commis de cuisine m/w

Chef de partie m/w
Réceptionist/in E/F
Hotelfachassistentin

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie einen fairen Dienstplan. Personalzimmer sind vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu.

PARK-HOTEL BAD ZURZACH
Personalabteilung
Badstrasse 44, CH-5330 Zurzach
Telefon 056 249 01 51
Telefax 056 249 38 08

114922/61306



Hotel Landhaus Saanen

***-Hotel Landhaus, Saanen

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte
(w) D + F

Koch/Jungkoch

Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Dieckmann-Broggi
3792 Saanen
Telefon 033 748 40 40

114868/132055

Radisson SAS

HOTEL BASEL

The difference is genuine.

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern, zwei Restaurants mit über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Catering-Service. Unser Hotel gehört zu Europas schnellstwachsender Hotelgruppe mit gegenwärtig 120 Hotels in 35 Ländern.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unserer Teams

Commis de cuisine

mit solider Ausbildung, Freude am Beruf und hohen Qualitätsansprüchen.

Weiter suchen wir per 1. September 1999 eine

Barmaid

für unsere neue Hotelbar in der renovierten Hotelhalle, die charmant und aufgestellt ist, Freude am Umgang mit Gästen hat sowie fließend Deutsch und Englisch spricht.

Wenn Sie sich von einer dieser Tätigkeiten angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Hansjörg von Rohr, Executive Assistant Manager, Radisson SAS Hotel Basel, Steinentorstrasse 25, 4001 Basel.

RADISSON SAS HOTEL BASEL
STEINENTORSTRASSE 25, CH-4001 BASEL, SCHWEIZ
TELEFON +41 61 227 27 27 FAX +41 61 227 28 28

P 114983/3255



BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Unser Pâtisserie-Team braucht Verstärkung!

In unserer Produktionsküche wird für unsere Restaurants und Verkaufsstellen im Bahnhof Luzern das ganze Süsswaren-Angebot hergestellt.

Mit einer Ausbildung als

Konditor-Confiseur/in

oder

Pâtissier/Pâtissière

sind Sie bei uns herzlich willkommen!
Es erwarten Sie ein gutes Team,
ein Job mit viel Abwechslung
und angenehme Arbeitszeiten.
Eintritt per 1. August 1999 oder nach Übereinkunft.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

BRL Bahnhof Restauration Luzern AG
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 210 57 77



P 114895/289361



SEEDAMM PLAZA

KONGRESSE-HOTEL-SEMINARE

PFÄFFIKON SZ
GANZ OBEN AM ZÜRICHSEE

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



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

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

Chef/in de service (Gastgeber)

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

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

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

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

114807/390396

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung neu im Internet

<http://www.hoteljob.ch>
E-mail: info@hoteljob.ch

114969/94735



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34

Gasthaus
HANS
IM GLÜCK

Das gepflegte Gasthaus Hans im Glück ist ein Betrieb der Stiftung Glättal und Unterland. Während 365 Tagen im Jahr verwöhnen wir unsere Gäste nach dem Motto «sich ein bisschen zu Hause fühlen». An diesem besonderen Ort der Gastlichkeit suchen wir eine/n kreative/n

Chef de partie/Tournant

Ihre Hauptaufgaben:
Sie bereiten unsere gluschtigen Mittagsmenus zu, kreieren unsere beliebten A-la-carte-Angebote und richten unsere Bankettmenüs an. Sie verwenden wo immer möglich frische Produkte aus der Region. Sie tragen Mitverantwortung für Biga- und W-Lehr- und Anlehrestellen.

Ihr Profil:
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung als Köchin oder Koch. Sie verwöhnen gerne Gäste mit besonderen, kulinarischen Angeboten. Sie setzen gerne Ihre Ideen für unsere Spezialitätenwochen um. Sie haben Erfahrung in Diätküche und ein flair im Umgang mit Menschen.

Sie erhalten:
Sie arbeiten in unserem Gasthaus Hans im Glück in Klotten an einem Arbeitsplatz mit viel Eigenverantwortung, Kompetenz und Gestaltungsmöglichkeiten. Sie bekommen Gelegenheit, in einem interdisziplinären Team von Menschen mit und ohne Behinderung Ihr Fachwissen auszubauen und zu vertiefen. Ihre fortschrittlichen Arbeitsbedingungen entsprechen den Anforderungen der Aufgabe.

Sie senden:
Ihre aktuelle Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnissen, Referenzen usw. erwartet Erich Aschwanden, Bereichsleiter Gastronomie, **Gasthaus Hans im Glück**, Graswinkelstrasse 52, 8302 Klotten, **Telefon 01 800 15 15**.

EIN ARBEITSPLATZ DER
STIFTUNG GLÄTTAL UND UNTERLAND

114692/394076

Älteste Schweizer Privatklinik direkt am Bodensee (Untersee), Akutspital mit integrierter Rehabilitation und Erstklass-Dienstleistungen.

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unseren gepflegten Speisesservice eine gelernte

Servicefachangestellte

(Grenzgängerbewilligung nur für gelernte Fachkräfte, Saisonbewilligung) mit Freude und Begeisterung an ihrem Beruf. Idealalter 22 bis 35 Jahre.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:



Klinik Schloss Mammern AG
Flandrina C. von Salis, Personalchefin
CH-8265 Mammern (am Untersee)
Telefon 052 742 11 11

P 114683/23728

Wellness-Hotel
ERMITAGE-GOLF
3778 Gstaad-Schönried
☎ 033 - 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser *****-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants («Stuben», «Da capo», «Table d'hôte»), einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Frei-Erlebnis-Solbad 35°C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen und Squashhalle.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle Sie als

Réceptionssekretär/in

Sie haben Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen (deutsch und französisch). Sie helfen begeistert bei der Abwicklung von Reservationen und im Verkauf mit und lieben gastgerechte Korrespondenz am PC. Sie wollen Ihre bereits auf diesem Gebiet erworbene Berufserfahrung noch erweitern und festigen. Sie streben ein längerfristiges Engagement an.

Ein junges Réceptions-Team möchte Sie in seinem Kreis willkommen heissen und freut sich auf Ihre selbständige und effiziente Arbeitsweise. Unterstützt werden Sie durch das umfassende Computer-System Hogatex, das Ihnen nach kurzer Einarbeitungszeit viele mühsame Kleinarbeiten abnimmt.

Wir wollen Sie persönlich kennenlernen und Ihnen unser kleines privat und persönlich geführtes Paradies zeigen. Senden Sie deshalb Ihre Unterlagen mit Foto an unseren Herrn Dominique Egli.

Hotel Ermitage-Golf
3778 Gstaad-Schönried
Telefon 033 744 27 27

//www.ermitagegolf.ch

114798/32565

swiss golf Hotels
GSTAAD
SAANENLAND
ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

PLENUM FINANZ AG

1993

http://www.plenport.com

Im Auftrag eines unserer Kunden suchen wir für ein aussergewöhnliches und sehr exklusives Hotelprojekt in Graubünden einen

Hotelier

In einem der internationalsten Wintersportorte der Schweiz entsteht an einzigartiger Lage eines der schönsten Hotels der Region. Für dieses einmalige Hotelprojekt suchen wir einen erfahrenen Hotelier, der als Miteigentümer die Geschichte des Hotels massgebend beeinflussen kann. Sie planen und gestalten aktiv die Konzeptionierung des Hotels mit und sind Garant für Qualität und Kontinuität des Hauses.

Erfüllen Sie sich Ihren Traum, auf

1560 m.ü.M

eines der schönsten Häuser in den Alpen zu führen.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns, Ihnen das Hotelprojekt an Ort und Stelle zu präsentieren. Bitte richten Sie Ihr Interesse an: Plenum Finanz AG, Schulhausstrasse 41, 8027 Zürich oder via Internet an folgende e-mail:

plenum@plenport.com

115029/402621

BâleHotels

****EUROPE / ****VICTORIA / ***BASLERTOR

Regional agieren, lokal Gäste verwöhnen und zentral verwalten, dies entspricht der Philosophie der «BâleHotels».

Das Hotel Europe als führendes *****-Hotel in der Nähe der Messe, das Hotel Victoria, welches sich zurzeit im Umbau befindet, und das Hotel Baslertor, seit einem Jahr eröffnet, haben eine gemeinsame Verkaufsbeteiligung.

Nach Vereinbarung suchen wir die *Persönlichkeit* in der Kaderstelle als

Sales- und Marketing-Koordinatorin (D/E/F)

Sie koordinieren mit den Ansprechpartnern der BâleHotels die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gästeemente, vertreten alle drei Häuser auf dem nationalen und internationalen Markt, pflegen die bestehenden Marktpartner und Kunden und akquirieren auch neue. Sie haben eine kreative Ader für Marketingstrategien und Werbung und tätigen die mit Ihrer Aufgabe verbundene Administration. Sie werden von einem Sales-Manager unterstützt.

Sie haben eine Hotelfachschule absolviert (oder adäquater Werdegang) mit der nötigen Praxis und suchen als kontaktfreudige und teamorientierte Person eine vielseitige und kreative Herausforderung.

Wenn Sie diese spezielle Aufgabe als Dauerstelle anspricht, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

BâleHotels – Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75

114890/3140



Samnaun ist ein fortschrittlicher Ferienort im Engadin. Das junge aufgestellte Team von Samnaun Tourismus braucht Verstärkung.

Wenn Sie eine Herausforderung im Tourismus reizt, sind Sie die richtige Person als

Leiter/Leiterin Information

Ihre Aufgaben

- Organisation & Optimierung der Gästeinformation
- Teamleitung und -betreuung
- Einführung Qualitätsmanagement
- Führung der Buchhaltung

Ihre Talente & Qualifikationen

- Sie sind kontaktfreudig, innovativ, selbstbewusst & begeisterungsfähig
- Teamgeist ist Ihnen ein Anliegen
- Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung & Tourismuserfahrung mit

Auf Sie wartet ein flexibler Betrieb in einer traumhaften Bergkulisse!

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 10. Juli an:

SAMNAUN TOURISMUS, Direktion, 7563 Samnaun-Dorf
Tel: 081 868 58 58 - Fax: 081 868 56 52



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

Grüezi - Sayonara

Wir sind das Schweizer A-la-carte-Restaurant Plätzli mit Bar, Bistro und Sonnenterrasse und das japanische Spezialitätenrestaurant Nippon Sun und suchen

Team-Leiterin

Wir bieten: 14 Mitarbeiter zur Unterstützung der abwechslungsreichen Tätigkeit, topmodernen Wirkungskreis sowie leistungsorientiertes Gehalt

Sie sind: ein guter Gastgeber, erfahren und flexibel, innovativ, teamfreudig

Interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder informieren Sie sich telefonisch zwischen 08:30Uhr bis 12:00Uhr bei

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

115058/390396

Restaurants
GLATT DÖRFLI

glatt und gut

Willkommen in einer Welt der phantasievollen, abwechslungsreichen Gastronomie.

Die Glattdörfli Restaurants sind dank hoher Qualitätsansprüche in lebendiger Vielfalt bei einer breiten und treuen Kundschaft sehr beliebt.

Für unseren anspruchsvollen und vielseitigen Restaurantbetrieb im Einkaufszentrum Glatt suchen wir per August 1999 oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n

Betriebsassistent/in

Unterstützung und Ablöse des «Chef des Restaurants»

Ihre Hauptaufgaben sind: Betreuung der Gäste als auch Unterstützung des Restaurantleiters bei der Führung eines grösseren Service- und Buffet-Teams. Zudem bearbeiten Sie einige administrative Aufgaben und engagieren sich in der Weiterausbildung unserer Mitarbeiter. Für diese anspruchsvolle Tätigkeit verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre und oder Hotelfachschulabschluss, sind flexibel, teamorientiert und bereit, überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten.

Kontaktfreudige Bewerber/innen mit natürlicher, positiver Ausstrahlung, die sich an der «Front» wohl fühlen, melden sich bitte mit den vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen bei

Herrn Josef Doggwiler, Direktor
Restaurants Glattdörfli
Einkaufszentrum Glatt
8301 Glattzentrum bei Wallisellen ZH
Telefon 01 830 55 51

P 115039/13609

Engstligenalp

Adelboden

Gesucht – gelernte/r Koch/Köchin

gewöhnt an selbständige Arbeit, Freude in Natur und im jungen Team zu arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf.

Für Fragen telefonieren Sie uns bitte:

Familie Hari-Müller
Berghotel Engstligenalp
Telefon 033 673 22 91

114892/47589

Erfolgreich in den Außendienst

Wir sind ein leistungsfähiges Handels- und Dienstleistungsunternehmen für die **Gastronomie**. Zur Verstärkung unseres Verkauferteams suchen wir einen

Außendienstmitarbeiter

Erfahrungen aus/oder mit der Gastronomie sind von Vorteil. Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Drucksachen
Betriebshygiene
Gastronomiebedarf



CH-8240 THAYNGEN
Industriestrasse 23
Tel.: 0 52 / 649 42 35
Fax: 0 52 / 649 42 17
http://www.rued.ch



Telefon 081 650 90 90, Fax 081 650 90 99

Per sofort suchen wir noch folgende Mitunternehmer:

- 1 Sous-chef**
- 1 Koch**
- 1 Servicemitarbeiter/in**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihr Telefon.

Posthotel Bodenhäuser
Familie A. W. Löschl
7435 Splügen

114869/92140

Hotel Säntis

Herisau

Gesucht per 15. Juli oder nach Vereinbarung

Sous-chef

Sind Sie kreativ, lieben Ihren Beruf und möchten in einem jungen Team neue Ideen umsetzen?

Wenn Ihnen das Kochen am Herzen liegt und Sie mit Ihren Kreationen Gäste begeistern wollen, dann kontaktieren Sie mich oder senden Sie Ihre Bewerbung an

Reto Haindl
Kasernenstrasse 44
9100 Herisau,
Telefon 071 354 52 20

P 114909/987912

Marc Zimmermann's Restaurant
Château Gütsch
Kanonenstrasse
6003 Luzern

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Juli oder nach Vereinbarung:

- **Chef de service mit sehr guten Weinkenntnissen**
- **Chef de rang**
- **F & B-Assistent/in**
- **Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

114870/933719

htr
Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Lust auf Neues?

Nur Begeisterung für Neues kann Früchte tragen, deshalb passen seit jeher ideenreiche und offene Menschen zu uns!

Für unsere Mövenpick Betriebe Grendel und Schützenhaus, im Herzen der Stadt Luzern, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung Sie als

Servicemitarbeiter/in
auch Teilzeit möglich

Mit Engagement, Herzlichkeit und Leidenschaft verwöhnen Sie unsere Gäste aus Nah und Fern, mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Sie sind fachlich versiert, verantwortungsbewusst, arbeiten gerne im Team und verfügen über fliessende Deutschkenntnisse, dann werden Sie sich bei uns wohlfühlen.

Interessiert? Gerne erzählen wir Ihnen mehr. Rufen Sie einfach Ihren Wunschbetrieb an.

Mövenpick Grendel
Marco R. Scherini, Stefan Mätzler
Tel. 041 / 410 52 22

Mövenpick Schützenhaus
Christine Loretan
Tel. 041 / 310 15 84

MÖVENPICK
RESTAURANTS
Pick the Best

P 114909/987912

Radisson SAS
HOTEL BASEL
The difference is genuine.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Administration Coordinator (m/w)

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern und grosser Gastronomie sowie dem Pool Inn Club und gehören zu Europas schnellstwachsender Hotelgruppe Radisson SAS Hotels Worldwide.

Als vertrauenswürdigem Allroundler verfügen Sie über einen Hotelfachschulabschluss oder Gleichwertiges. Sie sind es gewohnt, zielgerichtet und selbstständig aber auch im Team zu arbeiten. Sie sind stilischer in der deutschen Sprache und beherrschen Englisch sowie Französisch in Wort und Schrift. Des weiteren sind Sie vertraut mit Microsoft Office Programmen und haben ein Flair für Zahlen.

In dieser Stabsfunktion sind Sie der direkte Mitarbeiter des General Managers und arbeiten eng mit allen Management Team-Mitgliedern zusammen. Sie bearbeiten einen vielfältigen Aufgabenkreis mit Schwerpunkt auf Administration und Koordination, welchem u.a. die selbständige Bearbeitung von Projekten, die Organisation firmeninterner Meetings, deren Protokollführung sowie PR Aktivitäten beinhaltet.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Photo an Frau Anouk Steiger.

RADISSON SAS HOTEL BASEL
STEINENTORSTRASSE 25, CH-4001 BASEL, SCHWEIZ
TELEFON +41 61 227 27 27 FAX +41 61 227 28 28

P 114985/3255



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)
- **Praktikant/in** für Réception und Service
- **Hofa** mit Englischkenntnissen
- **Servicemitarbeiter/in** (CH, D, A und C-Bewilligung)
- **Koch-Ferienablösung** vom zirka 11. 7. bis zirka 20. 8. 1999

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

110563/40860

St. Moritz/Engadin

Berghotel
Muottas Muragl

Ein Abend auf Muottas Muragl, mit schönster Aussicht auf die Oberengadiner Seen, im Einklang mit einem gepflegten, festlichen Essen in unserem elegant-rustikalen Panoramarestaurant, wird Ihnen in unvergesslicher Erinnerung bleiben.

Sie sind *freudliche, flexibel, qualifiziert, frontorientiert* und arbeiten gerne in einem jungen und unkomplizierten Team? Verfügen Sie über einen *Hotelfachschulabschluss* oder *gleichwertiges*? Der Umgang mit EDV ist für Sie etwas *alltägliches*? Können Sie sich vorstellen, in einem rustikalen, gemühtlichen Engadiner Lokal, mit hochstehendem Angebot und einem Touch von Noblesse und Reiche an einem der schönsten Orte der Erde, Ihr *fachliches und menschliches Know-how* weiterzugeben?

Dann sind Sie *unser/e neue/r Betriebsassistent/in*

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder telefonieren Sie.

Celeriner Bergbahnen AG
Berghotel Muottas Muragl
Christian Meili
7505 Celerina
Telefon 081 839 80 20

115026/144967

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung in spanisches Spezialitätenrestaurant

– jungen Koch

für spanische Küche (tüchtig und arbeitswillig)

– Kellner (E, P, I, CH)

mit Erfahrung und Freude am Beruf.

Interessiert?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Casa Aurelio
z.Hd. Herrn Aurelio Lorenzo
Langstrasse 209, 8005 Zürich

oder rufen Sie an: **Telefon 01 272 77 44**, um einen Termin abzumachen.

114698/402429

Hotel Restaurant Waldstätterhof

Luzern

Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041-210 54 93
Fax 041-210 09 59

Wir suchen ab Juli als Ferienablösung für ca. einen Monat

KOCH w/m

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre kurze Bewerbung. Auskunfts erteilt Ihnen J. oder M. Dalhoeven.

114876/23426

Für spanisches Spezialitätenrestaurant in St. Gallen auf Herbst 1999 gesucht

gelernter Koch

mit Erfahrung in spanischer Küche.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Pablo Manso,
Goethestrasse 12, 9000 St. Gallen

Telefon 071 245 66 42

113357/401623



Für unseren gepflegten Landgasthof suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n freundliche/n, erfahrene/n

Servicefachangestellte

oder

Kellner

Zudem suchen wir zur Verstärkung des jungen Küchenteams einen

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Sind Kreativität, Zuverlässigkeit und exaktes Arbeiten keine Fremdwörter für Sie, dann sind Sie unser/e neue/r Mitarbeiter/in.

Für beide Angebote stellen wir uns eine fröhliche, belastbare und teamfähige Persönlichkeit vor, welche eine interessante Tätigkeit und ein angenehmes Arbeitsumfeld schätzt. Wir bieten zudem attraktive Arbeitszeiten und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Wollen Sie mehr über diese nicht alltägliche Herausforderung erfahren? Frau Wüthrich oder Herr Lehmann (Mitglied der schweizerischen Kochnationalmannschaft) freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung oder geben Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte.

P 114858/171638

Hotel Gasthof Kreuz - 3510 Konolfingen - Tel. 031 791 10 50



Die Brauerei Eichhof ist weit über die Zentralschweiz hinaus bekannt als dynamisches und fortschrittliches Unternehmen in der Bier- und Getränkebranche

Machen Sie uns keine Szene...

...überzeugen Sie uns mit Ihrem trendigen Auftritt. Wir wollen die Position unserer Spitzenprodukte im Markt festigen und weiter ausbauen und suchen daher zur Verstärkung einen jungen (bis 30 Jahre), pfiffigen und kontaktfreudigen

Verkäufer im Aussendienst

Als Initiator, gewinnender und abschlosssicherer Verkäufer im Bereich Gastgewerbe akquirieren wir vorwiegend mit grossem Elan potentielle Neukunden in der jungen, modernen und schnelllebigen Szenegastronomie.

Wir erwarten eine fundierte verkaufsorientierte Ausbildung mit ausgewiesener Erfahrung – nach Möglichkeit in der Gastronomie. Sie sind ein gerngesehener Partner in Szenenbars und auch in Trendlokalen kein unbeschriebenes Blatt, setzen sich als Nachtschwärmer gekonnt in Szene, während andere ihren Ausgang geniessen, sind zeitlich flexibel und ungebunden?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto an unseren Personalbereichsleiter, Herrn H. Heer. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Brauerei Eichhof
Obergrundstrasse 110, 6002 Luzern
Telefon 041 - 319 11 11

P 114907/277053

In unserem gepflegten, lebhaften Restaurant mit lauten Gästen und Mitarbeitern sind folgende Stellen zu besetzen:

CHEF DE SERVICE**KOCH/JUNGKUCH**

Sind Sie fachkundig, belastbar, flink und unkompliziert möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bei uns wird gute Leistung auch gut honoriert.

Restaurant Hirschen + Kreiselbar

3250 Lyss

Tel. 032/384 42 02
Frau Althaus verlangen

P 114906/384666

Mosimann's Party Service – London



Möchten Sie Ihre Gäste königlich verwöhnen?

Die Englische Königliche Familie und die meistumworbene gesellschaftlichen Anlässe in London werden regelmässig von unserem Party Service mit kulinarischen Glanzstücken verwöhnt. Der/die gesuchte

Bankett-Küchenchef/in

soll unter der Federführung von A. Mosimann die Küchenbrigade für diesen anspruchsvollen Cateringbetrieb, der höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird, führen. Anlässe jeder Grössenordnung (bis über 1000 Gäste) werden mit einem exklusiven, kreativen gastronomischen Angebot bedient. Die weltweite Reputation A. Mosimann's verpflichtet zu Dienstleistungen, die stets hohen Erwartungen gerecht werden müssen. In enger Zusammenarbeit mit Anton Mosimann werden Sie für das gesamte Food-Bereich verantwortlich sein, in kaufmännischen, organisatorischen wie auch kulinarischen Belangen Entscheidungen fällen und den Verkauf der Dienstleistungen aktiv unterstützen. Ein eingespieltes Team steht Ihnen zur Seite.

Das Profil des/der gesuchten Bankett-Küchenchef/in sollte folgende Aspekte vereinen:

- Einige Jahre Erfahrung in der Führung einer kleineren Küchenbrigade (zirka 10 Mitarbeiter) für die gehobene Gastronomie (Banketterfahrung bevorzugt).
- Erfahrung in der Organisation, Kalkulation und Durchführung von Banketten.
- Freude an der Kreation neuer Spezialitäten unter ausschliesslicher Verwendung frischer, erstklassiger Produkte.
- Auslandserfahrung – besonders Ferner Osten.
- Erfahrung in der kaufmännischen Führung eines Gastronomiebetriebes.
- Bereitschaft zu einem hohen persönlichen Einsatz zur erfolgreichen Weiterentwicklung des Unternehmens.
- Sprachen: Englisch, evtl. Französisch.
- Flexibilität, um die für Mosimann's Party Service erstellten Vorgaben und Richtlinien als die eigenen umzusetzen.
- Unternehmerisches Denken und Handeln mit weitgehender Autonomie innerhalb der Konzeptrichtlinien.

Falls Sie sich von dieser einmaligen Aufgabe angesprochen fühlen, an einer langfristigen, ausbaufähigen Position interessiert sind und die entsprechenden Vorgaben erfüllen, senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Rebag Treuhänder & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
Postfach 316
z. Hd. von Herrn F. Graber oder Herrn M. Wolf
8953 Dietikon 1
Tel. 01 744 91 94, Fax 01 744 91 00
e-mail: rebag@swissonline.ch

Absolute Diskretion ist selbstverständlich. P 115018/46264

HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOlz
Autobahn A1
CH-3063 Ittigen/Bern

Serviceangestellte
ab sofort in unseren lebhaften Cafés als Festangestellte oder Aushilfe gesucht.

Schichtbetrieb 5.30 – 14.30 h,
14.30 – 23.00 h.

Festlohn mit Umsatzentlohnung,
5-Tage-Woche, Sprachen D+F.

Bitte melden Sie sich bei
Herrn Biedermann,
Telefon 031 911 25 45

Best Western
BEST WESTERN GMSO HOTELS, P 114859/76384

Wirtschaft zum Doktorhaus
Wallisellen

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

Chef de partie
mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität.

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurantbetrieb mit Stil und Ambiente in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, A-la-carte-Restaurant, Säl und Saal. Stadtnah und doch ländlich.

Unsere Küche ist das Herz des Hauses und überzeugt unsere Gäste durch ein hohes Qualitätsniveau. Leicht, markfrisch und phantasievoll präsentiert sich unsere Palette vom einfachen Teilergericht bis zum mehrgängigen Festessen.

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Rita Essig, Wirtin (01 830 58 22) oder Oliver Laure, Küchenchef. 114914/129711

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

VIKTORIA Weggis
HOTEL GARNI
SPIESERRESTAURANT
AM VERVALDSTÄTTERSEE

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

Gesucht für Sommersaison ab sofort oder nach Übereinkunft nach Weggis am schönen Vierwaldstättersee

Chef de partie/Saucier m/w
Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich M. + H. Camenzind-Fischer
Telefon 041 390 11 28. 92892/27486

Hardy's
FÜR UNTERNEHMEN

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n
Geschäftsführer/in
für unseren Betrieb in Aarau.

Wir suchen: junge, aufgestellte Persönlichkeit mit neuen Ideen, motiviert und mit viel Power, die Führungserfahrung im Gastgewerbe hat (Wirtepatent).
Sie suchen: eine Möglichkeit zur Entfaltung Ihrer Kreativität, um «Ihren Laden» mit Schwung – und unserer Unterstützung – zu führen.
Interesse? Dann melden Sie sich bei der
Alrest Verwaltungs AG
Herrn Roland Pellet
Thannerstrasse 30, 4054 Basel
Telefon 061 301 32 32
P 11498/4/191566

Ergänzen Sie unsere dynamische Food-Crew!
Fisch ahoi!

Noch ist ein Job frei als:
Chef de service

Mitarbeiter/in
für die Küche

Telefon 033 845 11 12
Fam. F. + E. Abegglen-Hohler

HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac
3807 ISELTALD
am Brienzensee
P 114731/16799

AMERICAN BAR & RESTAURANT
STARS STRIPES

Für unser trendiges Restaurant in Brütten bei Winterthur suchen wir die fröhliche, belastbare
Verstärkung für das Serviceteam.
Möchtest Du Teilzeit oder Vollzeit arbeiten und bist Du bereit, öfters auch Wochenendeinsätze zu leisten, dann melde Dich bei
Frank Gradinger unter
Tel: 052 345 24 21

Hallo, wir brauchen Sie!!!
Wir suchen für unser Hotel/Restaurant per sofort

Aide-du-patron
(Administration, Personal, Servicemithilfe)
Servicemitarbeiterin
Allrounderin
(Zimmer, Buffet/Office, Lingerie)

Sind Sie die aufgestellte, lebensfrohe Person, die in unserem Team zur wertvollen Stütze werden möchte???

Wenn ja, dann nichts wie los, rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Bahnhof, Fam. Yvonne Wehren,
3777 Saanenmösser, Tel. 033 744 15 06,
11457/29384

AMERICAN BAR & RESTAURANT
STARS STRIPES

Für unser trendiges Restaurant in Brütten bei Winterthur suchen wir einen
Hilfskoch.
Bist Du belastbar, motiviert und bereit oft auch Wochenendeinsätze zu leisten, dann melde Dich bei Frank Gradinger unter
Tel: 052 345 24 21
oder
schicke Deine Unterlagen an:
Stars and Stripes American Restaurant
Sleighhof, 8311 Brütten

Hotel Restaurant
Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental!»

Möchten Sie in einem der schönsten Hotels im Emmental/Oberaargau nette Gäste verwöhnen?

Wir suchen auf 15. August oder auf September eine

freundliche Serviceangestellte
mit etwas Berufserfahrung für unseren vielseitigen A-la-carte- und Bankettbetrieb im Altstädtchen von Huttwil.

Wir, ein fröhliches Team, freuen uns auf Ihre Unterstützung.

Bitte melden Sie sich zwischen 8.00 und 18.00 Uhr bei Herrn oder Frau Graber, **Hotel Mohren**, 4950 Huttwil, Telefon 062 962 20 10 oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. 114855/19432

Emmental Ferien- und Seminarhotel

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und
suchen per Anfang Juli oder nach Vereinbarung für das **Restaurant Centerpic** in Bern-Bümpliz einen
Jungkoch

Sie besitzen eine abgeschlossene **Berufsausbildung**, sind ein **selbständiges** Arbeiten gewohnt, 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
Eurest
A member of Compagnie Générale

***Hotel/Restaurant
LONGHTN
Familie Venetta und Jürgen
Leinenbach-Giovanoli
CH - 7516 Maloja
Telefon 081 824 31 31
Telefax 081 824 36 77
e-mail: hotel.longhin@bluewin.ch

Per sofort suchen wir eine/n fachkundige/n
Serviceangestellte/n
im A-la-carte und Menu

Sind Sie:
Freundlich, korrekt, gepflegt und sprachgewandt
(Deutsch und Italienisch)
zwischen 20 und 35 Jahre alt
Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team
Lieben Sie die Berglandschaft

dann sind Sie genau die richtige Person für unser hoteleigenes und A-la-carte-Restaurant.

Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Frau Venetta Leinenbach-Giovanoli
Hotel Longhin
7516 Maloja
Tel. 081 824 31 31/Fax 081 824 36 77
114903/157341

RESTAURANT
Genessemühle
AN DER STRECKE GOSSAU-NIEDERBÜREN

Sind Sie kreativ, vielseitig und haben Sie Spass am Kochen? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen auf ca. Anfang September einen dynamischen, flexiblen und teamfähigen
Chef de partie

Kreativität, Innovation und eine hohe Dienstbereitschaft zeichnen unser Restaurant (13 GM-Punkte) aus. Wir pflegen eine marktfreie Küche und organisieren in unserer historischen Scheune aussergewöhnliche Bankette.

Es erwartet Sie ein Umfeld, in dem Sie sich wohlfühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential entfalten und weiterentwickeln können. Neben vielseitigen Einsatzmöglichkeiten bieten wir eine geregelte Freizeit, Leistungslohn und permanente Weiterbildung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Ambros Wirth gerne zur Verfügung.
114889/141518

AMBROS WIRTH • 9200 GOSSAU
TEL. 071/385 15 09 • FAX 071/385 22 65
DIENSTAG UND MITTWOCH GESCHLOSSEN

Restaurant Guggach
am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Noch immer suchen wir für unser dynamisches Team eine/n 20- bis 30j. Schweizer/in als
Chef de partie

Angenehmer Arbeitsplatz, Samstag/Sonntag sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz.
Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00–20.00 Uhr) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
am Bucheggplatz
Rötelstrasse 150
8057 Zürich, Tel. 01 363 32 10
114783/40390

Hotel-Restaurant Guggital
6300 Zug

Wir suchen in Jahresstelle auf August 1999 eine/n
Chef de réception

Als renommiertes ***Stadthotel (52 Betten) und grosser Restauration mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhatte und vielseitige Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Martin Elsener
Hotel Restaurant Guggital, 6300 Zug
Tel. 041 711 28 21, www.hotel-guggital.ch 114808/41599

Graubünden
20 Automin. von Davos-Lenzerheide

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mitte Juli oder nach Übereinkunft für unser A-la-carte-Restaurant
Jungkoch/Köchin
Hilfskoch/Köchin
Hausangestellte-Tournante

Wir erwarten initiative und flexible Mitarbeiter, die mit Freude unsere Gäste verwöhnen möchten.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Familie M. Beer
Hotel Belfort
7492 Alvaneu Dorf
Telefon 081 404 16 17
Fax 081 404 11 91
115035/81094

AMERICAN BAR & RESTAURANT
STARS STRIPES

Für unser trendiges Restaurant in Brütten bei Winterthur suchen wir die fröhliche, belastbare
Verstärkung für das Serviceteam.
Möchtest Du Teilzeit oder Vollzeit arbeiten und bist Du bereit, öfters auch Wochenendeinsätze zu leisten, dann melde Dich bei
Frank Gradinger unter
Tel: 052 345 24 21

Gastro Job
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

Herzlich willkommen in unserem ****Konferenz Hotel. Als

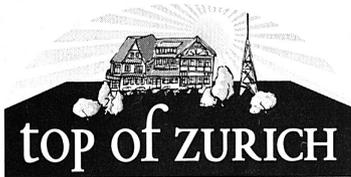


umfasst Ihr Hauptaufgabengebiet die Verkaufstätigkeiten für das Mövenpick Hotel. Neben der Kundenbetreuung in und ausser Haus sind Sie auch für die Marketing-Aktivitäten, die Durchführung von Verkaufsförderungsmaßnahmen und die Organisation der Werbung verantwortlich.

Für dieses interessante Aufgabengebiet bringen Sie Erfahrung im Verkaufs- und Marketingwesen mit. Nebst gutem Teamgeist sind Sie eine dynamische und flexible Verkäufer-Persönlichkeit und scheuen sich nicht, Verantwortung zu übernehmen. Sie sind gewandt im Umgang mit Menschen und haben eine gepflegte Erscheinung.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Lorenza Di Dio, Personalleiterin
Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum
Höhenweg 666
4622 Egerkingen
Tel. 062 / 398 07 07



Das sind wir!

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

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch der Verantwortungsbereich

Réception / Empfang F & B-Administration

Sie haben Flair für die Gastronomie, besitzen Organisationstalent, sind EDV- und sprachgewandt, und lassen sich auch in hektischen Momenten nicht aus der Ruhe bringen, dann sind Sie genau die richtige Mitarbeiterin für unser kleines Büro-Team.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und laden Sie herzlich zu einem Besuch ins UTO KULM ein. Vereinbaren Sie noch heute mit Herrn G. Fry oder Frau R. Liem einen Termin.

Hotel-Restaurant UTO KULM
8143 Uetliberg

Tel. 01/457 66 66 Fax 01/457 66 99

Internet: www.uetliberg.ch e-mail: utokulm@uetliberg.ch

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. Sýkora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
Avenue de la Paix 12,
CH-1202 Genève

114493/92207



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in junges Team in ****-Hotel in der Schaffhauser Altstadt:

Sous-chef m/w

Für diese verantwortungsvolle Position haben Sie eine Lehre als Koch erfolgreich abgeschlossen. Sie sind kreativ, hoch motiviert, flexibel und belastbar und haben wenn möglich Führungserfahrung.

Gestalten Sie mit uns Ihre Zukunft in einem teamorientierten Umfeld. Eine selbstständige Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima sowie ein moderner Arbeitsplatz sind selbstverständlich.

Damit Sie wissen, welche Aufgaben Sie erwarten, steilt Ihnen Herr Portmann (Küchenchef) gerne für Fragen zur Verfügung. Haben wir Sie neugierig gemacht? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Hotel Kronenhof***
Silvia und Urs Auckenthaler-Hurni, Dir.
Kirchhofplatz 7
8200 Schaffhausen
Telefon 0041 62 635 75 75

114912/23252

NOUS CHERCHONS
pour établissement public à Montreux
harmalds-sommeliers
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 114648/402387

Au Parc Hôtel

Fribourg

Hôtel 4*, 136 lits, 2 restaurants,
1 bar, 1 dancing, 11 salles de conférence,
boutiques.

Cherche de suite

sous-directeur F & B
chef de réception
responsable conférence & banquet

Vos responsabilités:

Responsable du bon fonctionnement opérationnel et administratif du département. Être créatif dans le développement des affaires, notamment en marketing et en vente. Être un gestionnaire proactif, par lui-même, pour chaque cadre, pour l'équipe et l'entreprise. Représenter une force de propositions pour la direction.

Vos profils:

Au bénéfice d'une formation et d'une expérience solides dans un poste similaire, vous pouvez enrichir notre entreprise de votre regard neuf, d'outils et de méthodes d'avenir. Vous savez marier la créativité et la rigueur, l'humain et les performances, le soin du détail et la vue d'ensemble, la réflexion et l'action, l'activité sur le terrain.

Vous possédez un savoir-faire informatique.

Si vous aimez le métier de l'hôtellerie et savez porter des responsabilités, n'hésitez pas de nous envoyer votre candidature ou téléphoner directement.

AU PARC HÔTEL

Raymond Surchat, directeur
37, rte de Villars, 1700 Fribourg
Téléphone 026 429 56 56

114952/243841

Die **Stelle**
für sie oder ihn!

Koch
oder
CHEF DE PARTIE
oder
COMMIS DE CUISINE

Per sofort oder nach Vereinbarung in unserer gepflegtes Gourmetrestaurant.

Wir sind ein «zwäges» Team, haben Super-Gäste und profitieren von sehr guten Anstellungsbedingungen (mit gutem Lohn, versteht sich). Und sogar ein Zimmer ist für unsere neue Kollegin oder unseren neuen Kollegen auf Wunsch bereits vorhanden.

Jürgen Eder mit seinem Team freut sich auf Ihren Anruf unter 01 780 34 44 oder auch gleich Ihren persönlichen Besuch.

Eder Restaurant Eichmühle,
8320 Wädenswil
Doris und Jürgen Eder-Egli
Telefon 01 780 34 44
Telefax 01 780 48 64
Sonntag ab 16 Uhr und Montag
geschlossen. AE 114893/37028

Grand Hôtel Résidence
1452 Les Rasses/Ste-Croix

Cherchons de suite ou date à convenir un(e)

jeune suisse allemand(e)

en qualité d'employé dans notre crêperie pour une année avec possibilité d'école pour perfectionner le français.

Nourri - logé dans la maison. Salaire à convenir.

Faire offre par écrit avec curriculum vitae.

114877/20176

Société internationale, basée en Gruyère cherche

- couple directeur
- directeur/-trice
d'exploitation

habitué(e)s à travailler dans la restauration et l'organisation de banquets; si possible avec une formation de cuisinier.

Faire offre sous chiffre à Q 130-39570, à Publicitas S.A., case postale 176, 1630 Bulle 1.

P 114857/44300

Restaurant mi-gastro italien à Genève cherche

UN CUISINIER

avec expériences, sachant renouveler périodiquement une carte raffinée et créative.

Tél. au 022 312 23 22

P 114860/397309

htr SVIZZERA ITALIANA

Albergo-Ristorante

Al Giardinetta
Via A. Pini 21, 6710 Biasca
Telefon 091 862 17 71
Familie J.-M. & L. Parrari

Für unseren Hotelbetrieb mit 30 Zimmern, 2 Restaurants mit Bankettmöglichkeiten und grosser Terrasse suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

1 Chef de service und
1 Réceptionist/in

mit Fremdsprachenkenntnissen und praktischer Erfahrung in ähnlicher Position

sowie

1 Jungkoch und
Kellner/innen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

114874/146510

COST CONTRÔLEUR

EST RECHERCHÉ POUR
GRAND HÔTEL INTERNATIONAL***
DANS LA RÉGION LÉMANIQUE

Nous vous demandons:

- un CFC de cuisinier suivi par une formation dans une école hôtelière
- une expérience dans le domaine de la restauration ainsi que dans l'administration
- des facilités dans l'utilisation de l'informatique
- de bonnes connaissances de la langue anglaise
- une bonne aptitude à prendre des initiatives et à assumer des responsabilités.

Nous offrons:

- un poste évolutif dans le F&B
- un travail varié en collaboration avec de nombreux départements

Si vous êtes Suisse ou en possession d'un permis valable, veuillez adresser votre dossier complète avec photo sous chiffre 115001 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



The Institut Hôtelière «César Ritz», an international hotel management boarding school located on the shores of Lake Geneva, wishes to hire a

Food Service Lecturer

Requirements:

- apprenticeship in service or hotel school education
- 5-years work experience, preferably with international exposure
- willing to train hotel school students
- fluency in English and French
- starting date: September 1999

The candidates of Swiss nationality or holders of a valid work permit, will address their application, CV and photograph to:

Institut Hôtelière «César Ritz»
Att. M. Hervé Fournier
Directeur
CH - 1897 Le Bouveret

Téléphone 024 482 82 82
Fax 024 482 82 80

e-mail: herve.fournier@ritz.edu

114904/214485

htr STELLENGESUCHE

htr
Tout sur le marketing
et le dumping.
Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 47 23

Koch

32jährig mit Spitalerfahrung und Diätkenntnissen sucht neue Herausforderung in Spital, Reha-Klinik, Altersheim oder sonstigen Heimen mit Tagesbetrieb. 70-100% in der ganzen D-CH. Per sofort oder nach Vereinbarung.
Telefon 062 929 19 39.

114897/380024

Assistant F&B

28 ans, Allemand, bilingue (D/F), bonnes connaissances en anglais et informatique, polyvalent, recherche emploi dans secteur des séminaires et banquets en Suisse romande (VD/FR/NE/GE) et Berne pour date à convenir.

Expériences: service, réception, achat, séminaires/banquets, cost control. Offre sous chiffre 115027, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

115027/402604

IMPRESSUM

htr hotel-tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Montbousstasse 130, Postfach, 3001 Bern,
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Verlagsleitung / Chef de bureau: Ulrich Unger
Anzeigenleitung / Direction des annonces: Eva Bürgi • Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Anna-Lisa Casalu, Dominik Chammerlin, Fabienne Koros
Anzeigenrat (pro nim und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page:
- Stellenausschreibungen / Offres d'emploi:
- Stellengesuche / Demandes d'emploi:
- Last minute (2-spaltig / 2 colonnes, ohne Logo / sans logo).

Termine:

Ausgabe	Nr. 25	Nr. 27	Nr. 28	Nr. 29
- Erscheint	Do 1.7.1999	Do 8.7.1999	Do 15.7.1999	Do 22.7.1999
- Anzeigenschluss	Fr 25.6.1700	Fr 27.7.1700	Fr 9.7.1700	Fr 16.7.1700
- Wiederholungen	Mo 28.6.0800	Mo 5.7.0800	Mo 12.7.0800	Mo 19.7.0800
- Last Minute	Mo 28.6.1600	Mo 5.7.1600	Mo 12.7.1600	Mo 19.7.1600

Herstellung / Production: Fischer Media AG / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen • Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 14 760 WEMF-begläubigt / contrôle REMF

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahmen auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

KSI® L'art de la table GmbH, D-57080 Siegen

sucht, für die **gesamte Schweiz**, einen

Außendienstmitarbeiter/Gastronomie

Für unsere einzigartige Leuchten-Kollektion, alle ausgestattet mit KSI®-Spezialfüllungen, als Alternative zur Kerze, die der Gastronomie Ärger und Kosten ersparen, suchen wir einen dynamischen, erfahrenen Verkäufer zwischen 30 und 40 Jahren, dem die spätere Niederlassungsleitung für die Schweiz übertragen werden soll.

Flexibilität, Durchsetzungsvermögen, Anpassungsfähigkeit, absolute Zuverlässigkeit, sowie Ausdauer erwarten wir von Ihnen.

Die Position wird den Anforderungen entsprechend entlohnt.

Telefonische Anfragen unter der Telefonnummer: 0049-271 31 46 711 (Frau Goerke).

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (mit Lichtbild) und Ihren Gehaltsvorstellungen richten Sie bitte an:

KSI® L'art de la table GmbH
Hengsbachstr. 8
D-57080 Siegen

114901/402567

BERMUDA

The Carriage House Restaurant requires for August 1st, 1999

CHEF DE PARTIE

The successful applicant must have proven background in this field. A completed apprenticeship and at least 3 years experience in this profession. Must be competent with a large and varied menu featuring international cuisine. The individual must be well versed on the posts of Saucier and Entremetteur. A sound knowledge of English is a requisite.

Applications may be sent to:

THE CARRIAGE HOUSE RESTAURANT
 22 Water Street
 St. George's GE04
 Bermuda

or

Fax to: 001 441 297 0493
 The General Manager/Owner: Mr. George Hoermann
 Tel. 001 441 297 1730

1149982/402594



WERMEILLE JEAN-CLAUDE
 international placement services

Mediterranean cuisine, a mix of French and Italian food delights, becomes everywhere more popular than ever! Therefore the great needs for:

ITALIAN CHEFS

We have now positions available in **ISRAEL, DUBAI, ECUADOR, POLAND AJMAN and RAS AL KHAIMAH (UAE)**

for qualified candidates, preferably single, available now or upon request. Please send your application to:

WIPS, Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel
 ☎ +41-61/422 06 55, Fax +41-61/422 06 56
 115045/304913



Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

Abonnieren und inserieren:
 Telefon 031 370 42 22
 Telefax 031 370 42 23



Job-Guide: Neuausgabe 1999!

Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofs. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Ferienclubs, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebsvorstellungen (Lohnhöhe, Unterkunftsstandards, Freizeiteinrichtungen frei, etc.) und vieles mehr! Im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675035) oder schneller: Tel. 0043-5322-76563, Fax 82134, E-Mail: oscar@table.vi.at oder internet: www.oscars.at oscar's, Pf 588, A-6800 Feldkirch

REIF FÜR DIE INSEL?

Für unsere Hotelkette auf den Malediven suchen wir zum schnellst möglichen Termin

- ▼ **F&B MANAGER**
- ▼ **EXECUTIVE CHIEF**
- ▼ **ROOMS DIVISIONS MANAGER**
- ▼ **EXECUTIVE HOUSEKEEPER**
- ▼ **SPORT & RECREATION MANAGER**
- ▼ **CHIEF ANIMATEUR**
- ▼ **FRONT OFFICE MANAGER**

Das Resort ★ ★ ★ ★ ★

- ↳ 350 Beach & Waterbungalows/Zimmer
- ↳ Hauptrestaurant, Thai Restaurant, Italien Restaurant, BBQ Beach Restaurant, Coffee Shop, Conference Center, verschiedene Bars, Disco, ...
- ↳ Dive Center, Sport & Recreation Facilities
- ↳ und vieles, vieles mehr

Ihr Profil

- ↳ mehrjährige Erfahrung in internationalen Beach Resorts und/oder Club Hotellerie
- ↳ teamorientierte Führungspersönlichkeit
- ↳ starker Background in On Job Training
- ↳ Flexibilität und Service Orientation
- ↳ sicheres Kostenmanagement und betriebswirtschaftliche Kompetenz

Unser Angebot

- ↳ leistungsgerechte Bezahlung
- ↳ Full Live In Priviledges
- ↳ profilierende Herausforderung
- ↳ motiviertes Mitarbeiter-Team

Wenn Sie zum maßgeblichen Erfolg des Hauses beitragen wollen, senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Unterlagen an:

Villa Hotels Maldives · Niederlassung Frankfurt
 Kaiserstraße 8 · 60311 Frankfurt/Main



AI HAMRA FORT – Hotel & Beach Resort

Ce magnifique hôtel a été ouvert en avril 1999. Nous avons 75 chambres de luxe et 8 suites. Nous avons également 4 restaurants (Coffee shop, Italien, Arabe et Sea food) ainsi que 2 bars. Il appartient au groupe R.A.K. Ceramics, un des leader mondiaux dans la production de carrelages et de sanitaires.

Comme directeur général

nous recherchons une personne dynamique, sachant diriger et développer un superbe hôtel, sachant motiver son personnel avec une expérience en banqueting et dans les ventes.

Comme chef de cuisine

nous recherchons également une personne dynamique avec si possible une bonne expérience dans la cuisine méditerranéenne et la préparations des poissons et fruits de mer. Il doit savoir motiver et diriger son personnel.

Ces deux candidats doivent parfaitement maîtriser l'anglais, avoir des notions de français ou d'allemand.

Chef de cuisine pour notre restaurant italien

Grande motivation, apte à diriger une équipe de cuisine, flexible, innovateur, grand connaisseur de la cuisine italienne et de ses spécialités.

Langues: anglais, français ou allemand

Chef de restaurant

Jeune, dynamique, sachant transmettre son savoir et sa motivation à son équipe et capable d'assister notre directeur F&B.

Langues: anglais, français ou allemand

Chef de réception

Jeune, dynamique, ayant le sens des responsabilités et sachant travailler de manière autonome. Motivateur et ayant beaucoup d'entrain.

Langues: anglais, français ou allemand

Les candidats sont priés d'envoyer leur candidature, c.v. et prétentions de salaire à Monsieur le D' Khater Massaad, le directeur général de notre groupe à l'adresse suivante:

R.A.K. Ceramics
 P.O. Box 4714
 Ras Al Khaimah

United Arab Emirates
 Tel. 0097 17 44 50 46
 Fax 0097 17 44 52 70

114790/402470

TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN

Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen

Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor. Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenvoranschlag.

JCW SERVICES (Übersetzungsdienst), Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden
 ☎ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:
 Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

HOTEL INTERNATIONAL ALGER
 ★ ★ ★ ★ ★

ETABLISSEMENT DE 410 UNITES

cherche

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

qui se sent en mesure d'apporter son expérience professionnelle pour prendre en charge la responsabilité de notre restauration.

Elle consiste à un restaurant-buffet et à la carte, un restaurant français gastronomique, room service, salon de thé, bistro-bar, banquets et séminaires.

Dans nos efforts d'améliorer notre service et la qualité de nos prestations, nous avons besoin d'un professionnel qui a une formation de base de cuisine ou service, plus école hôtelière, suivi d'une expérience pratique.

Les candidats intéressés sont invités à envoyer leurs dossiers complets, c. v. plus photo à:

Mr. Dominik Betschart
 Swiss International Hotels
 Seestrasse 441
 CH - 8038 Zurich

114878/397252

Sonderseite

für LehrabgängerInnen



Page spéciale pour jeunes sortant d'apprentissage

B
Wieso nicht einmal eine
Saison im Tessin



Das Parkhotel Brencino in Brissago
mit 170 Betten, regem A-la-carte-Betrieb...
und vieles mehr sucht als Teamstütze.
Jungköchin/Jungkoch
Wir möchten unseren Gästen, aber auch Ihnen
ein Ambiente zum Wohlfühlen schaffen.
Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung,
direkt an unseren eidg. dipl. Küchenchef M. Schönmann
Parkhotel Brencino, 6614 Brissago
Telefon 091 793 01 21
oder erster Eindruck unter
www.brencino.ch



Hotel Wysses Rössli, Schwyz
Servicefachmitarbeiter/in – Koch (f&m)
Der gute Ruf unseres Hauses färbt auf unsere Mitarbeiter/innen ab.
Mit Stolz auf die Lehrabschlussprüfung wollen Sie
Ihre erworbenen Fähigkeiten einsetzen? Wir schätzen das
und freuen uns über die Verantwortung, die Sie übernehmen.
Wo Sie noch unsicher sind, helfen wir Ihnen.
Telefonieren Sie uns oder schicken Sie uns Ihre persönliche
Dokumentation. Wir freuen uns darauf. Telefon 041 811 19 22.
Urs und Ruth Ming-Odermatt
www.roessli-schwyz.ch



**BAUR AU LAC
ZÜRICH**

Möchten Sie weiterkommen in Ihrer Karriere?
Dann nutzen Sie die Gelegenheit, in unserem
weltweit bekannten Fünfsterhotel als
Demi-chef de rang
weitere Erfahrungen zu sammeln.
Wir bieten Ihnen eine interessante, selbständige
und vielseitige Arbeitsstelle in einem unserer 4 la-
carte Restaurants.
Auf Wunsch können wir Ihnen ein Einzelzimmer
zur Verfügung stellen.
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie
nicht, unser Personalbüro anzurufen, Telefon
01/220 50 20, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:
Hotel Baur au Lac
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, 8022 Zürich

The Leading Hotels of the World
Swiss Deluxe Hotels
PREFERRED HOTELS & RESORTS



**WALDHOTEL
BURGENSTOCK**

Herliche Gratulation zur bestandenen Prüfung!
Nun heisst's das Gelernte umsetzen,
viele Erfahrungen sammeln
und auf der Berufseiter aufwärtssteigen
Wie wär's mit einem ersten Tritt
auf 870 Meter über Meer?
In unseren 3-Stern-Seminar- und Ferienhotel
auf dem Burgenstock
bieten wir Ihnen ab sofort oder nach Vereinbarung
eine abwechslungsreiche, interessante Stelle als
Servicefachangestellte / Kellner
in unserem lebhaften Restaurant.
Haben Sie Lust,
zusammen mit unserem jungen Team unsere à-la-carte-
Bankett- und Hotelgäste zu betreuen,
so schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Waldhotel Burgenstock
Familie V. und L. Kummer-Arnstutz
6363 Burgenstock
Telefon 041 611 03 83, Fax 041 610 64 66



Planen Sie Ihre Zukunft mit uns!

**Lehrabschluss hinter sich ...
... Zukunft vor sich ...**

Haben Sie schon von einem Be-
werbungsbrief geträumt, mit dem Sie
garantiert Erfolg haben?
Wir haben für Lehrabgänger/innen aus
allen Berufen **traumhafte Angebote** in
der ganzen Schweiz, ideale Karriere-
Sprungbretter für junge Leute mit Power
und Drive und Verantwortungsbewusst-
sein.
Wagen Sie den Sprung in die Unab-
hängigkeit doch mit uns!
Schicken Sie uns ein komplettes Be-
werbungsossier mit Foto: Wir kümmern
uns um den Rest: Unkompliziert, diskret,
kompetent und kostenlos.
HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91
E-Mail: info@horega.ch



CHATEAU DE VAUMARCUS
Restaurant - Salles Médiévales

Cherche
**Sommelière
Commis de Cuisine**
pour le 1er août 1999
Envoyer svp. votre c.v. à:
C. & J. Stauffacher
2028 Vaumarcus/NE
ou téléphoner au 032 836 36 10



**Adecco
HOTEL & EVENT**

8026 Zürich, Badener/Langstrasse 11, 01/297 79 79
3000 Bern 7, Marktgasse 32, 031/310 10 10
6002 Luzern, Pilatusstrasse 3a, 041/210 02 60
9004 St. Gallen, Neugasse 26, 071/228 33 43
4010 Basel, Lohweg 6, 061/281 86 88
1005 Lausanne, Place de la Riponne 1, 021/343 40 00
1204 Genève, Bd. Jaques-Dalcroze 7, 022/718 44 77

**EIN COOLER JOB,
VIEL FUN
UND ENDLICH GELD ...**
Alle frischgebackenen Köche, Servicefachangestellten,
Hotelfachassistentinnen und kaufm. Angestellten
haben mit uns die besten Zukunftsaussichten.
Melde dich noch heute,
um mit uns kostenlos deine beruflichen Pläne
zu verwirklichen.

www.adecco.ch
**A new world
at work**

WIE WÄRE ES MIT EINEM ARBEITSPLATZ IN UND AN DER SONNE? COMMIS DE CUISINE

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

PÂTISSIER

SIE ODER ER
Sie sind ein versierter Profi und unterstützen unseren Chef-Pâtissier
bei der kreativen Gestaltung der Süßspeisen und Dessertbuffets.

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



Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küssnacht am Zürichsee

Packen Sie Ihre Chance jetzt!

LA BONNE CAVE - Restaurant - der vierte König - Basel

Für unser junges, aufgestelltes Team in der ersten
kolonialen Wein- und Delikatessenwirtschaft direkt an
der Rheinpromenade, suchen wir noch fröhliche und kreative

Kolleginnen (Jahresstellen)

Jungköchin / Jungkoch - evtl. erfahrenen Hilfskoch
Serviceangestellte w - Voll- und Teilzeit
(CH oder sehr gut deutsch sprechend)

Tagesbetrieb - tolles Team - Umsatzbonus
Super Konditionen - Crewdress etc.

Auskünfte über:
079 204 92 51 oder 061 261 54 42 (M. Steckholzer)
oder Ihr vollständiges Dossier mit Foto an:
Der vierte König, Blumenrain 20, 4051 Basel

Hotel Engel

H. Albertin-Jenny
Hauptstrasse 46, 4133 Pratteln
Telefon 061 826 40 00
Fax 061 826 40 50

Wir suchen zur Unterstützung unseres Teams
per sofort oder nach Übereinkunft

Jungköchin oder Jungkoch Hotelfachassistentin Servicefachangestellte

Wenn Sie interessiert sind,
melden Sie sich bei Herrn Albertin
Hotel Engel, 4133 Pratteln
Telefon 061 826 40 00
(Montag und Dienstag Ruhetag)

FLORALPINA

Die Floralpina ist ein lebhaftes ***-Seminar-
und Ferienhotel in Vitznau am Vierwaldstättersee.
64 Zimmer - 6 Seminarräume - Restaurant -
Festsäle - Terrasse mit Grill - Catering auf dem Schiff
oder im Grotto - Artillerie-Festung - Schiffssteg -
privater Badestrand.

Neue Herausforderung gesucht

Unsere Service- und Küchencrews suchen Kolleginnen
mit einem druckfrischen Lehrabschluss.
Alles Weitere besprechen wir am Besten hier
im Floralpina am See.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche
Bewerbung. Weitere Auskünfte erteilt Roland Scherrer,
Telefon 041 397 13 86.



Wo der Sonnenuntergang zum Schauspiel wird



Für unser traditionelles Luxushotel suchen wir
nach Vereinbarung eine/n

Commis de rang

Das Hotel Drei Könige verfügt über 88 Zimmer, 2 Restaurants
(Königsbrasserie, Rôtisserie des Rois mit Rheinterrasse),
Banketträume und Room-Service.

Wir stellen uns einen Kandidaten vor,
mit einer soliden Servicefachausbildung
und guten mündlichen Kenntnissen in D/E/F.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
an Frau M. Kissling.

Hotel Drei Könige am Rhein
Blumenrain 8, CH-4001 Basel
Tel. ++41 61 260 50 50, Fax ++41 61 260 50 60
E-Mail: monika.kissling@drei-koenige-basel.ch
Internet: www.drei-koenige-basel.ch

one of "The Leading Hotels of the World"

114939/3107

Restaurant WART

6331 Hünenberg (ZG)

Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir per sofort oder nach Übereinkunft
in unser wunderschönes
Speise-Restaurant im Grünen
mit gediegener Ambiance, ein(e),
aufgestellte(r), motivierte(r)

Servicefachangestellte(r)

mit deutscher Muttersprache für den
Bereich à-la-carte und Bankettservice.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung und freuen uns
auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Cornelia Waldspühl-Amgwerd
Restaurant Wart, 6331 Hünenberg
Telefon 041 780 12 43

115024/14881



Gasthof zum Schweizerhaus, 8726 Ricken

Wir suchen suchen per Mitte Juli, Anfang Aug-
ust eine zuvorkommende, junge

Serviceangestellte

sowie

Jungkoch

in kleines Team mit Schichtbetrieb.
Keine Ausländerbewilligung.

Wir bieten eine interessante und
abwechslungsreiche Tätigkeit in einem schön-
en, gepflegten Familienbetrieb.

Für weitere Auskünfte wenden Sie
sich bitte an Frau Näf, Telefon 055 284 10 22

114950/384307

hotelstaff

human resources management

Noch keine neue Stelle?

Voll easy ch...

Wir suchen Dir den Job nach
der Lehrer!

Auf dem Weg zum ersten grossen
Lohn, nach dem Prüfungsstress, sind
wir von hotelstaff für Dich da.

Call now!

E-Mail Kurt.Oehrl@hotelstaff.ch

Personalienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering
und Events

LURATI EMPLOI

Hôtellerie Restauration Collectivités

Basée en Suisse Romande, LURATI EMPLOI est
une agence spécialisée dans le recrutement de
personnel hôtelier, nous sommes à votre disposition
pour tous renseignements et peut-être vous
proposer le premier poste de vos rêves.

CUISINIER(E), PATISSIER(S/ÈRES)
SERVEURS(EUSES) ASSISTANTES D'HÔTEL

Patrick Lurati et Petro Esteban sont à votre
disposition au 021 341 41 60 - Fax 021 341 41 61

Rue Haldimand 2, case postale, 1000 Lausanne 17
114948/399399

hoteljob

Prüfungsstress?

Bald ist alles vorbei und Sie haben sich
etwas Ruhe verdient. Damit Sie dennoch
Ihren Traumjob finden, gibt es Hoteljob.
Kostenlos finden wir für Sie die geeignete
Stelle und erleichtern Ihnen so den Einstieg
ins Berufsleben.
Kontaktieren Sie uns **jetzt** und lassen Sie
sich unverbindlich von uns beraten.
Wir wünschen Ihnen viel Glück bei den
Prüfungen und freuen uns auf Ihren Anruf.



Schweizer Hotelier-Verein

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

Chalet HOTEL RESTAURANT Gletschertal

WANTED:

Kreativer Jungkoch

Was bieten wir?
Neues 3-Stern-Chalet-Hotel mit Schweizer
und Italienischer Erlebnisgastronomie.
Interessiert?

Dann bewerben Sie sich gleich
bei Res Tritten, Gastgeber

Hotel-Restaurant Gletschertal AG
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 10 30

114971/160105



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

The place to go!

Zur Unterstützung unserer Leiterin Hauswirtschaft
suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft
eine

Hofa

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Ber-
ner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen
Gästen 81 Zimmer und Juniorsuiten an idyllischer
Lage in eigenem Park, nahe Bergbahn.
Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut
sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre vollständigen Be-
werbungsunterlagen.

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



114846/19330

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.

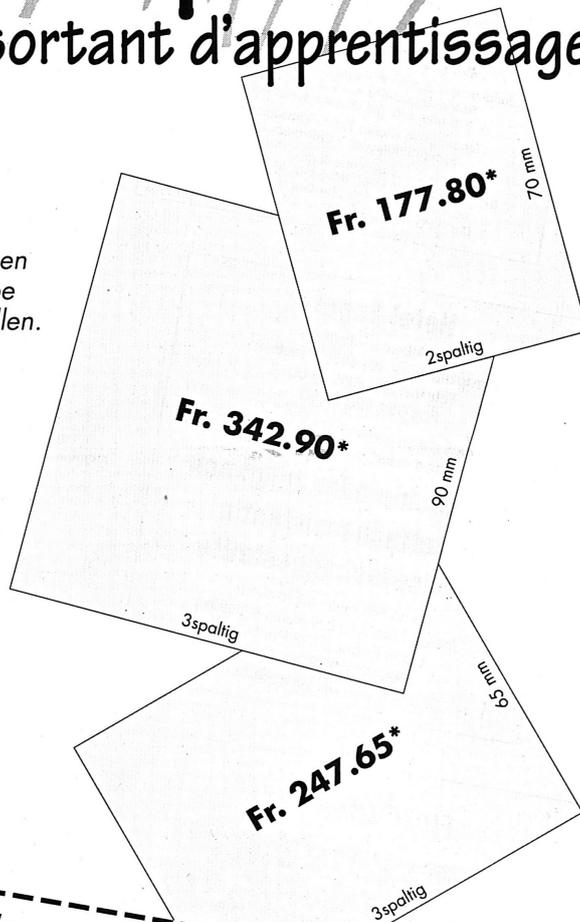
Geben Sie jungen MitarbeiterInnen eine Chance, sich ins
Berufsleben einarbeiten zu können.

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.