

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 1

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>

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

TOURISMUS

Erfreuliche Festtagsbilanz 3

Hochstimmung bei den meisten Tourismusverantwortlichen: Über die Festtage waren viele Wintersportorte ausgebucht. Eine erste Bilanz zeigt: Das letztjährige Spitzenresultat wurde übertroffen.

Reisebüros kritisieren 3

Der Geschäftsführer des Schweizerischen Reisebüroverbandes (SRV) kritisiert die Bundessubventionen an die Switzerland Destination Management AG und will politisch dagegen vorgehen.

HOTELLERIE

Run auf Hotels in Städten 5

Hotelketten und Investoren setzen in Europa vermehrt auf städtische Standorte. Diese laufen den Ferienorten den Rang ab. In der Schweiz sind es vor allem die Altstädte, die interessant sind.

Lieber 2000 statt 1900 6

Das Jahr-2000-Problem ist für die Hotellerie immer noch nicht behoben: «00» steht hoffentlich fürs Jahr 2000 und nicht fürs Jahr 1900. Bald beginnen die Buchungen für den nächsten Winter.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Minibar: Neuer Anbieter 9

Seit ein paar Monaten führt auch die KMS in Interlaken Minibars für das Hotelzimmer. Mit niedrigeren Preisen will man dem Marktleader, der Minibar AG, Marktanteile streitig machen.

Kochstar Cecchello 11

Mit ihren erst 33 Jahren hat sich Gaby Cecchello bereits in die oberen Ränge gekocht. Ein Resultat ihres Könnens ist die Wahl des Quellenhofs zum «Hotel des Jahres 1999» von Gault Millau.

HOTEL · TOURISME

«Jockers» valaisans 15

Une nouvelle voie s'est ouverte dans les professions du tourisme valaisan. Le projet «Jockers» a, en effet, permis de former treize jeunes animateurs de stations. Présentation.

Le vin: un blason 16

Le vin est un blason de grandes familles. Ils sont trois comme les rois mages: un Catalan, un Toscan, un Genevois. Ils portent haut, dans leur région viticole, les armoiries de leur famille.

LEITARTIKEL



Foto: Felix Maurhofer

1999: Packen wir's an!

Das ablaufende Jahrtausend gibt uns die Chance, reinen Tisch zu machen. Die Brandherde müssen gelöscht, die Konflikte bereinigt und die Startlöcher für das dritte Jahrtausend sollten vorbereitet werden. Geben wir uns alle einen Ruck, um dort reinen Tisch zu machen, wo wir Einfluss haben.

Am Ende eines Jahrtausends ist es gestattet, Wünsche zu formulieren. So den Wunsch nach Frieden auf Erden. Denn auch 1998 hat die Menschheit es nicht geschafft, den Krieg zu überwinden. Trotz UNO, Menschenrechtscharta und spektakulären Friedensmissionen haben wir uns immer noch die Köpfe ein. Waren früher Kriege noch ein Grund, Reisen zu annullieren und auf Auslandsferien zu verzichten, dringen sie heute im allgemeinen Medienspektakel kaum noch unter unsere Haut. Während dort Tausende von Menschen hungern, sterben oder gefoltert werden, feiern wir hier an tischebiegenden Buffets.

Friedensstiftende Schweiz

Diese Teilnahmslosigkeit ist verletzend. Sollte es nicht Aufgabe der Schweiz sein, sich vermehrt für friedensstiftende und friedenserhaltende Initiativen einzusetzen? Es gilt, unsere humanitäre Tradition zu beleben und neu zu definieren. Die völkerverbindende Mission unseres Landes darf sich nicht in der Organisation Olympischer Spiele erschöpfen. Konfliktforschung und Konfliktlösung sind Aufgaben, mit denen die Schweiz der Menschheit und sich selbst einen grossen Dienst erweisen kann. Die «Nebenwirkung» solcher Anstrengungen wäre eine Auffrischung des positiven Rufes unseres Landes. Das Jahr 1999 wird sicher in die

Schweizer Geschichte eingehen, weil es das Jahr 01 für die Europäische Währungsunion (Euro) und für die wirtschaftliche Integration der Schweiz in Europa ist. Die Abstimmungen der letzten Monate haben bestätigt, dass die Mehrheit der Schweizer Bevölkerung die politische Lethargie überwinden will.

Schweiz als Vordenkerland

Der selbstbewusste Aufbruch gen Europa wird unser Denken und Handeln beflügeln. Die Schweiz wird wieder das werden, was sie mal war: ein kleines und kreatives Vordenker- und Vormacherland, das technisch, wirtschaftlich und künstlerisch eine führende Rolle in Europa und in der Welt einnimmt. «Der interessanteste Forschungs- und Wirtschaftsraum Europas», wie Österreichs Ausenminister *Schüssel* in einem «Weltwoche»-Interview prophezeite. Klar, das solch ein Land auch ein beliebtes und begehrtes Reiseziel ist. Vorbei sind die Zeiten, als die Welt und wir selbst uns des Banditentums und der Bereicherung auf Kosten jüdischer Opfer bezichtigten.

Reiner Tisch im Tourismus

Auch in der schweizerischen Tourismuswirtschaft muss 1999 einiges bewegt werden:

- Die Verankerung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für die Hotellerie, nicht als Fiskalgeschenk an eine notleidende Branche verstanden, sondern als selbstverständliche Anerkennung des Exportcharakters dieses Dienstleistungssektors.
- Die Einführung neuer Kreditinstrumente wie Risikokapitalfinanzierung

oder Hotel- und Tourismus-Fonds für fremdkapitalintensive Klein- und Mittelunternehmen.

- Verzicht auf das Referendum gegen die bilateralen Verträge mit der EU und damit Bestätigung unserer neuen offenen Haltung. Das heisst auch: freie Nationalstrassen für unsere europäischen Gäste, bessere Bahnverbindungen mit den Ballungszentren Europas, eine florierende Swissair usw.
- Eine grosszügigere Finanzierung der nationalen Marketingorganisation Schweiz Tourismus und fulminanter Start der Verkaufsorganisation Switzerland Destination Management (SDM).
- Die rasche Umsetzung der neuen Strategien des Schweizer Hoteliervereins (SHV) und damit eine Verstärkung seines politischen und wirtschaftlichen Auftritts.
- Und last but not least das Jahrtausendgeschäft der Hotellerie rund um Sylvester 1999 und die Millenniums-Anlässe.

Packen wir's an! 1999 soll das Jahr der beherzten Lösungen vieler schwelender Probleme werden. Von friedensstiftenden Vorstössen der Bundespolitik bis zum Frieden mit den Nachbarn und der Familie. Entledigen wir uns des Ballastes des zu Ende gehenden zweiten Jahrtausends nach Christi. Machen wir reinen Tisch. Jede und jeder in ihrem / seinem Einflussbereich. Optimistisch, grosszügig und weitblickend. Weltuntergangsstimmung ist out! Zukunftseuphorie ist angesagt!

Peter Kühler
Chefredaktor

Region Entlebuch

Biosphärenreservat als Zukunftschance

Zum ersten Biosphärenreservat der Schweiz nach UNESCO-Richtlinien will die Region Entlebuch in drei Jahren werden. Damit wollen die Touristiker im Entlebuch eine Destination mit nachhaltiger touristischer Entwicklung bilden. Das Projekt kostet rund 1,8 Mio. Franken. Ein Biosphärenreservat besteht aus drei unterschiedlichen Zonen, die im Gegensatz zum Nationalpark den Menschen als Gast nicht ausklammern. Seite 2

Euro

Bargeldloses Zahlen mit Problemen

Nun ist er eingeführt, der Euro, aber bis 2002 nur bargeldlos. Die Vertreter von Kassensystemen sind deshalb gefordert, auch die auf Euro lautenden Kreditkarten und Checks zu akzeptieren. Mehrwährungsfähige Systeme, sowohl in Deutschland als auch in der Schweiz, lassen teils noch auf sich warten. Die Hotellerie kann ihre Kundschaft weder zum Euro zwingen noch die bargeldlosen Transaktionen umgehen. Seite 7

Sous-vidé

Sous-vidé: Teure Convenience

Die Sous-Vide-Euphorie ist abgeflacht. Trotz der Frische der Sous-vidé-Produkte und der guten Qualität hemmen Preis und Haltbarkeit die Nachfrage. Gegenüber tiefgefrorenen Grundprodukten kann Sous-vidé je nach Gemüse bis zu doppelt so teuer stehen kommen. Auch im Fall der Hero-Tochter Divida ging die Rechnung nicht auf. Die Hero Schweiz schliesst per Ende Februar 1999 das Frischezentrum Egliswil. Seite 9

Restauration

La cuisine militaire se «civilise»

Armée 95 oblige, la cuisine militaire se «civilise». Elle passe de la popote sauce gris-vert à une restauration moderne. L'exposition, qui s'est tenue en novembre dans le cadre de Gastronomie, a voulu montrer que la cuisine militaire prend désormais en considération les nouvelles tendances alimentaires. Cette année, les cuisiniers militaires disposeront d'un nouveau règlement qui devrait leur apporter une aide substantielle. Page 17

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Rosenthal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 825 12 91
Fax 052 624 80 94

Adecco
HOTEL & EVENT

Personalberatung
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus

Beachten Sie
die aktuellen Stellenangebote
in der «stellen revue».

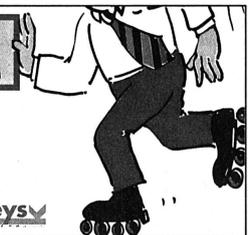
REBAG
DATA
AG ...

Soeding 36
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47
Internet www.rebag.ch

Hotel-
informatik
Beratung
Organisation



keys



Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

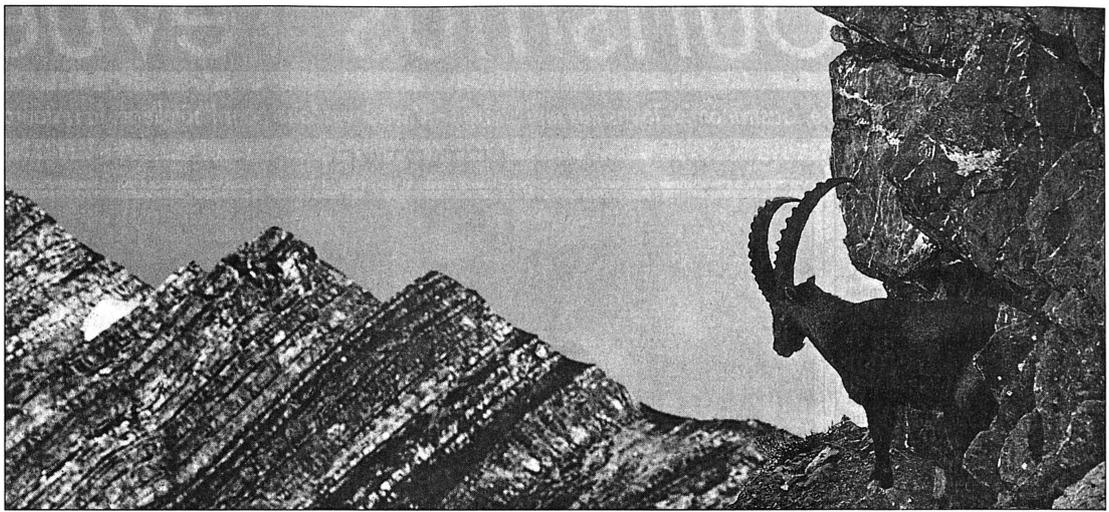
Übers Biosphärenreservat zur Destination

Die Region Entlebuch will zum ersten Biosphärenreservat der Schweiz werden. Die Touristiker sehen darin eine einmalige Chance, sich als Destination mit nachhaltiger touristischer Entwicklung zu profilieren. Während der nächsten drei Jahre soll mit einem Budget von 1,8 Mio. Franken das Projekt aufgeleitet werden.

FELIX MAURHOFER

Wo sich Hochmoore erstrecken, urtümliche Wälder stehen und der Mensch mit seiner Technologie noch nicht jedes Fleckchen Erde vereinnahmt hat, dort können Biosphärenreservate gemäss der UNESCO entstehen. Genau eine solche Landschaft ist im Entlebuch vorhanden – allein der Sörenberg besteht zu zwei Dritteln aus Mooren. Das und vor allem der touristische Nutzen eines solchen Reservats haben auch die Touristiker dieser Region erkannt. «Mit diesem Projekt haben wir die Chance, unsere Region ohne ökologischen Nachteil ökonomisch zu nutzen», sagt *Theo Schnider*, Kurdirektor von Sörenberg.

Gemäss Schnider sind nun drei Regionalmanager daran, während der nächsten drei Jahre das ganze Entlebuch in diese Zonen aufzuteilen. Die Arbeiten kommen auf rund 1,8 Mio. Franken zu stehen. Diese Mittel stellen laut Schnider der Bund, Kanton und die Region zur Verfügung. Der Bund zahlt jährlich 300 000, der Kanton und die Region Entlebuch zahlen je 150 000 Franken. Sup-



Die Region Entlebuch will in drei Jahren zum Biosphärenreservat werden. Dann kann sich die Region als Destination sowie mit nachhaltiger touristischer Entwicklung profilieren. Foto: zvg

port erhält das Projekt auch vom jüngst gegründeten Unterstützungsverein Biosphärenreservat Entlebuch.

Dass sich der Realisierungsaufwand für das Biosphärenreservat Entlebuch touristisch auszahlen wird, davon ist Theo Schnider überzeugt. Mit Hilfe des Reservats könne die nachhaltige touristische Entwicklung praktisch umgesetzt werden. Die Umsetzung zum Biosphärenreservat biete die einmalige Chance, einerseits eine neue, gemeinsame Marke zu schaffen und andererseits die alten Tourismusleitbilder zu überarbeiten. Schnider strebt dabei auch neue Kooperationen mit angrenzenden Tourismusregionen wie Brienz-Axalp an. Er könne sich auch Allianzen mit Interlaken oder Luzern vorstellen, so Schnider. Zielgäste fürs neue Produkt seien nach wie vor in erster Priorität Familien, die sich für den Thementourismus interessieren. Dabei sollen beispielsweise im gesamten Entlebuch alle Exkursionen zusammengefasst

und unter einem Dach angeboten werden. Für Schnider ist klar, dass das Entlebuch künftig als Destination auftreten wird: «Wer heute im Tourismus seine Marktstellung verbessern will, hat nur eine Chance, wenn er auf den Zielmärkten als geschlossene Region auftreten kann.»

Berchtesgaden hat Mühe

Dass der Weg zu einem Biosphärenreservat steinig und mit Hindernissen bespickt sein kann, zeigt das Beispiel Berchtesgaden in Bayern. Seit 1990 besteht dieses Reservat. In einer Diplomarbeit hat *Priska Brühwiler* von der Höheren Fachschule für Tourismus in Luzern Berchtesgaden mit dem Entlebuch verglichen. Vor allem die Frage, welche Grenzen dem Tourismus wegen der Schutzbestimmungen gesetzt sind und wo noch Spielraum für touristische Entwicklung vorhanden ist, versuchte Brühwiler zu beantworten. Berchtes-

gaden hat ein wesentliches Problem, nämlich das, dass die Bevölkerung nicht voll hinter dem Projekt steht – es wird sogar diskutiert, das Reservat aufs Eis zu legen. In erster Linie opponierten die Landwirte gegen das Projekt. Allerdings waren die Voraussetzungen in Berchtesgaden anders, als sie im Entlebuch vorgesehen sind. Das Biosphärenreservat Berchtesgaden ist vom Staat diktiert worden, im Entlebuch soll die Basis aktiv mitelfern, das Projekt aufzubauen. Wichtig ist laut Studie eine umfassende Informationspolitik. Berchtesgaden verfügt über vier Infozentren im Park, wo sich die Touristen ins Bild setzen können. Schwachpunkte weist Berchtesgaden bei den mangelnden Schlechtwetteraktivitäten sowie beim hohen Anteil an Privatverkehr auf. Das Biosphärenreservat in Berchtesgaden sei gut fürs Image der Region, sagt *Iris Speyerer*, Marketing Fremdenverkehrsverband Berchtesgaden. Zwar sei-

en keine spezifischen Erhebungen über die Auswirkungen des Reservats auf die Ankünfte oder Übernachtungen gemacht worden, doch bringe das Reservat auf jeden Fall mehr Gäste, da die Region touristisch interessanter geworden sei.

Angebote passen ins Konzept

Punkto Akzeptanz sollten im Entlebuch keine Probleme entstehen. Denn allgemein besteht die Meinung, es sei gut fürs Entlebuch, als erstes Gebiet der Schweiz in das Netz der Biosphärenreservate der UNESCO aufgenommen zu werden. Die Studie attestiert sodann dem Entlebuch gute Chancen, das Projekt zu realisieren. Das vor allem auch, weil die Region seit Jahren einen Naturtourismus anstrebe. So verfüge das Entlebuch bereits über eine Vielzahl von Angeboten, die ins Konzept des Reservats passen. Noch müsse aber die Region zur Destination werden, damit das Reservat auch entsprechend vermarktet werden könne.

Kein Nationalpark

Ein Biosphärenreservat ist kein Nationalpark, sondern gliedert sich in streng geschützte Gebiete wie Hochmoore, schwach durch den Tourismus und die Landwirtschaft bestossene Regionen wie Flachmoore und intensiv beanspruchte Zonen wie etwa Skigebiete. In einem solchen Reservat wird der Mensch stark einbezogen und hat auch viel Bewegungsspielraum. FM

Hanspeter Mazenauer, Tourismusverband Ostschweiz

«Wir vermarkten unsere Produkte überregional»

Der Tourismusverband Ostschweiz setzt auf Produktlinien wie Velofahren, die regional vermarktet werden. Marketingleiter Hanspeter Mazenauer erklärt im Interview, wie sich die Region künftig ausrichten will und wo Wachstumspotential brachliegt.

Interview:
FELIX MAURHOFER

Was macht die Ostschweiz als Destination aus?

Die Ostschweiz ist gemäss Lehrbuchdefinition keine eigentliche Destination, sondern ein sehr heterogenes Gebiet. Sie bietet vom Angebot her viele Möglichkeiten von Flusslandschaften übers Hochgebirge bis zu historischen Städten. Allerdings existieren innerhalb der Ostschweiz Destinationen wie das Appenzeller- und Heidiland oder St.-Gallen-Bodensee.

Die Ostschweiz gilt nicht gerade als bestbekannte Ferienregion, wie kann sie sich auf dem Markt profilieren?

Die Region erzielt immerhin knapp 2 Mio. Logiernächte in der Hotellerie plus einen grossen Prozentsatz in der Parahotellerie. Wir sind prädestiniert für Familienferien und Ferien auf dem Bauernhof. Unsere Präferenzen sind das Wandern und Velofahren. Im Winter haben wir mit den Orten Flumserberg, Amden, Wangs/Pizol, Toggenburg, Braunwald und Malbun ein breites Angebot. Wir haben einen bedeutenden Tagesausflugs-Tourismus aus dem süddeutschen Bodenseeraum, aus dem Grosse Raum Zürich sowie aus dem Voralberg.

Findet eine Marke Ostschweiz überhaupt Beachtung?

Von einer Marke zu sprechen, ist im Tourismus etwas heikel. Ein bekanntes Produkt kann einen Markennamen tragen. Im Tourismus ist das meines Erachtens etwas schwierig, weil es sich hier nicht um ein reines Unternehmen handelt. Es sind zu viele Leistungsträger involviert, die alle ihr eigenes Geschäft betreiben. Erst wenn Resorts wie Vail in den USA von einem Unternehmen gemanagt werden, kann von einer Marke gesprochen werden. Die Ostschweiz ist eher ein geografischer Begriff wie Ost-Allgäu. Die Regionsbezeichnung enthält immerhin den Zusatz Schweiz.

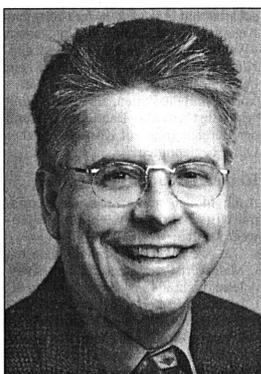
«Von einer Marke zu sprechen, ist heikel.»

Welche Feringäste wollen Sie künftig in der Ostschweiz?

Erste Priorität haben Familien und Gäste, die älter als 50 Jahre sind. Dann kommen die Jugendlichen, Singles, Dinks und in dritter Priorität Geschäftsreisende. Weiter möchten wir trendige Sportler wie Skater, Snowboarder, Snowblader und Biker ansprechen.

Wie kann die Ostschweiz vom Tagesausflüger-Image wegkommen?

Diese Art von Tourismus spielt in der Ostschweiz eine wichtige Rolle. Ohne diese hätten die Bergbahnen, die Schifffahrt, der öffentliche Verkehr, die Restauration und der Detailhandel grosse Probleme. Die Ostschweiz ist eine typische Zweit- und Drittferienregion, wo die durchschnittliche Übernachtungsdauer 2,5 Tage beträgt. Wir begrüssen al-



Hanspeter Mazenauer, Marketingleiter Tourismusverband Ostschweiz. Foto: zvg

so den Tagestourismus, hoffen dabei aber, dass als Reismittel der öffentliche Verkehr benutzt wird.

Sie wollen Produktlinien einführen, die in der gesamten Ostschweiz angeboten und vermarktet werden. Gibt es dafür schon gute Beispiele?

Produktlinien sind deshalb interessant, weil sie nicht an Kantons-, Destinations-, oder Gemeindegrenzen Halt machen. Gute Beispiele sind Velofahren – wir sind in diesem Bereich seit fünf Jahren aktiv und gehören heute zu den Top-Velogegeben der Schweiz. Allein durch unsere Region führen vier nationale Velorouten. Weitere Produktlinien bieten wir in den Bereichen Winter und Seminaren an.

Was für Produktlinien wären sonst noch denkbar?

Ich denke da an Ausflüge oder Wellness.

Das Vermarkten von Produktlinien wird inzwischen von verschiedenen Ferienregionen nicht mehr so prägnant angewandt. Weshalb macht es die Ostschweiz?

Die Ostschweiz fährt auf zwei Geleisen. Einerseits werden die Namen der bekannten Destinationen kommuniziert und andererseits gibt es viele Ergänzungsgebiete, die nicht in einer Destination liegen. Es sind dies das Rheintal, Neckertal oder die Linthebene. Für diese Gebiete bieten wir das sogenannte Routenmarketing mit Themenstrassen an. Gerade das Velofahren ist ideal für solche Ergänzungsgebiete. Es macht doch keinen Sinn, wenn jede Destination alles treffen macht. Mit unserer Strategie treffen wir zwei Fliegen auf einen Schlag. Wir stärken unsere Destination und profilieren uns mit unseren Produktlinien gleichzeitig als grösseres geografisches Gebilde.

Wir sind eine typische Zweit- und Drittferienregion – wir begrüssen den Tagestourismus»

Wie haben Sie es fertiggebracht, in der Produktlinie Seminare alle Anbieter unter einen Hut zu bringen?

Dank gutem Input eines sehr aktiven Hoteliers im Toggenburg, unserer Werbeagentur, unserer Praktikantin, die sehr viel Knochenarbeit geleistet hat, und dank des durchdachten Konzepts. Eine Umfrage bei Schweiz Tourismus

hat ausserdem ergeben, dass im Bereich Seminarhotels kaum brauchbare Publikationen erhältlich sind.

Wie soll das Marketing für die Produktlinien gestaltet und finanziert werden?

Für jede Produktlinie wird mit den teilnehmenden Partnern ein Marketingkonzept entwickelt. Die Tourismusorganisationen und Leistungsträger finanzieren die Aktivitäten.

«Ich sehe ein grosses Potential in Osteuropa.»

Welche Märkte und Segmente bilden Potential?

Das ist je nach Produktlinie unterschiedlich. Bei den Märkten sehe ich ein grosses Potential in Osteuropa, genauer gesagt in Polen, Ungarn und in Tschechien. Diese Staaten haben das Wohlstandsniveau der 50er und 60er Jahre Deutschlands, haben aber ein Riesenpotential zum Aufholen. Ich habe mich vor kurzem in Warschau und Krakau vergewissern können: Ungefähr 10% der Bevölkerung hat das nötige Kleingeld zum Reisen.

Reichen Ihre Finanzen aus, um regionsübergreifende Produkte zu vermarkten?

Nein, darum müssen ja bei solchen Projekten in Zukunft die direktinteressierten Leistungsträger (Hotels, Bauernhöfe, Bahnen, Partner aus der Wirtschaft und andere) mitfinanzieren. Dies praktizieren wir immer, sei es in Broschüren oder auch bei Publikumsaktionen wie Messen oder Verkaufsförderungsaktionen.

Festtagsbilanz

«Bedaure – wir sind ausgebucht»

Wer sich spontan für Ferientage in den Schweizer Bergen entschied, hatte über die diesjährigen Feiertage wenig Glück. Nur kurzfristige Annullationen verhalfen zu einem Bett. Die Tourismusverantwortlichen aller Regionen berichten mehrheitlich über volle Häuser.

CHRISTINE KÜNZLER

«Bedaure, alles ausgebucht»: Diesen Bescheid bekamen bereits jene, die sich Ende November dazu entschlossen, über die Festtage in einen Schweizer Winterort zu fahren. Im Wallis waren zwischen dem 26. Dezember und 2. Januar sowohl Hotellerie als auch Parahotellerie praktisch ausgebucht. Freie Kapazitäten entstanden lediglich durch kurzfristige Annullationen. Dass vor dem 26. Dezember noch freie Betten zu haben waren, zeigt, dass doch viele Leute Weihnachten zuhause feiern. Laut Wallis Tourismus sehen die Walliser Hoteliers und Tourismusverantwortlichen der kommenden Saison mit grossem Optimismus entgegen. Saas Fee, Riederalp, Bettmeralp, Leukerbad, Zermatt, Verbier und Nendaz gaben an, praktisch ausgebucht zu sein. In Crans-Montana indes hatten Gäste noch Gelegenheit, dank Annullationen über die örtliche Reservationszentrale kurzfristig eine Unterkunft zu finden. Für die meisten Orte ist der Buchungsstand diese Woche ebenfalls noch gut. Der Zermatter Kurdirektor **Amadé Perrig** spricht zudem von «ziemlich ausgebuchten Februarwochen». Diesen Winter seien rund 10% mehr Anfragen eingetroffen als im Vorjahr – allerdings sei noch nicht klar, ob sich dieses Plus auf das Buchungsverhalten ausgewirkt habe.

Bündner steigerten Umsätze

Eine Umfrage von Graubünden Ferien bei den einzelnen Tourismusvereinen zeigt ebenfalls Erfreuliches: Alle sind mit dem Festtagsgeschäft zufrieden. Pressesprecher **Gieri Spescha** hielt gegenüber der Nachrichtenagentur sda fest, dass vor dem 26. Dezember zwar noch Hotelbetten zu kriegen waren, Ferienwohnungen indes seien ausgebucht gewesen. Gute Chancen, ein Dach über dem Kopf zu finden, hatten jene Gäste, die in weniger bekannten Skortoren wie Chur, Thusis oder Zernez nachfragten. In der Neujahrswoche war Graubünden praktisch ausgebucht. Zum Teil steigerten die Orte die Umsätze gegen über dem Vorjahr klar. Selbst die Bergbahnen übertrumpften ihr letztjähriges Spitzenresultat um durchschnittlich 3%. Massgebender Erfolgsfaktor sind laut Graubünden Ferien der Einsatz von Beschnieungsanlagen, attraktivere An-



Schneeballschlacht in Engelberg – damit sich die «Schlacht» nicht auf die Pisten verlagerte, stoppten die Verantwortlichen der Bahnen am 29. Dezember den Verkauf von Tageskarten. Foto: Zentralschweiz Tourismus

gebote, verbessertes Preis-Leistungs-Verhältnis, Freundlichkeit und Service sowie der Nachholbedarf an Winterferien. Tiefer in die Tasche griffen die Bündner Gäste für Essen, Trinken, Sportartikel sowie Konsum- und Luxusgüter. In St. Moritz weilten laut Tourismusdirektor **Hans-Peter Danuser** mehr Prominente als im Vorjahr. Dank Special-Events, ausgebauter Infrastruktur und idealen Verhältnissen, glaubt Danuser, gute bis sehr gute Reservations- und Buchungsstände melden die Bündner Tourismusverantwortlichen auch für den Februar.

Freude im Berner Oberland

Im Berner Oberland blieben ebenfalls nur wenig Betten frei. Die Jungfrau-Region und Interlaken berichten von einer «allgemein guten bis ausgezeichneten Hotelbesetzung.» Auch die Ferienwohnungen waren gut besetzt. Die Logiernächteanzahl in der Jungfrau-Region ist gegenüber dem Vorjahr tendenziell steigend. So auch in Meiringen-Hasliberg, wo die Hotels und Ferienwohnungen über die Festtage ausgebucht waren. Auch der Februar ist bereits gut gebucht. In Gstaad-Saaneland waren laut sda fast alle der 10 000 Ferienwohnungsbetten und die 2300 Hotelbetten ausgebucht. Die Bergbahnen Saaneland-Simmental konnten

die Frequenzen gegenüber dem Vorjahr um 6% steigern. Auch in Grindelwald waren die Ferienwohnungen ausgebucht und die Hotelbetten rar. Die Hoteliers und Geschäftsinhaber der Skiregion Adelboden-Lenk sind laut Tourismusdirektor **Roland**

Schweizer feierten auch im Ausland

Nicht nur die Schweiz war über die Festtage gefragtes Ferienland, sondern auch Länder mit südlichem Klima: Auf der Hitparade der sonnenhungrigen Schweizerinnen und Schweizer zuoberst standen für den Jahreswechsel Thailand, die Karibik und die Kanarischen Inseln. «Die Ferienzeile für die Festtage während des Jahreswechsels sind fast immer dieselben», sagten die Schweizer Reiseveranstalter in einer Umfrage der Nachrichtenagentur sda. Zunehmend mehr Interesse bekundeten die Schweizer laut Umfrage für die Traumziele im Indischen Ozean wie Mauritius, den Seychellen und den Malediven. Gefragt waren zudem Karibik-Kreuzfahrten. Im Bereich Städtereisen waren New York, London, Paris und Amsterdam beliebte Ziele. CK

Fischer mit der Auslastung zufrieden. «Wir hatten mehr Gäste als andere Jahre», hält er fest. Die Silleren-Bahn erzielte am 30. Dezember einen neuen Tagesrekord (rund 7000). Am 25. Dezember erlitten die Bahnen ein Minus von rund 250 000 Franken, das die Verantwortlichen der «falschen Wettervorhersage im Schweizer Fernsehen» zuschreiben.

Erfolg für Engelberg

Sehr zufrieden mit der Festtagsbilanz sind die Tourismusverantwortlichen in der Zentralschweiz. Engelberg, Sörenberg und die Ybrig-Region gehören zu den Gewinnern auf allen Ebenen: In den drei Bereichen Hotellerie/Gastronomie, Parahotellerie und Bergbahnen fällt das Resultat «enorm besser aus als erwartet.» Engelberg hat in der Hotellerie/Gastronomie und den Bergbahnen gegenüber dem Vorjahr noch «enorm» zugelegt. Am 29. Dezember um 14 Uhr stoppten die Bergbahnen aus Sicherheitsgründen den Verkauf der Tageskarten: 9800 Personen hielten sich zu diesem Zeitpunkt in der Engelberger Skiregion auf. Mehr Gäste hatte auch die Ybrig-Region. Nicht zufrieden mit dem Buchungsstand waren Klewenalp, Lungern-Schönbiel im Bereich Hotellerie/Gastronomie und Andermatt und Seelisberg bei den Bergbahn-Frequenzen.

Leukerbad

Chalets direkt buchen

Leukerbad hat sein Direktreservationsystem weiter ausgebaut: Nebst Hotels können jetzt auch Ferienwohnungen und Zusatzdienstleistungen gebucht werden.

Bereits 1994 führte Leukerbad als zweiter Ferienort im Wallis ein Direktreservationsystem ein. Und das mit grossem Erfolg: 1997 hat Leukerbad Tourismus über das Dires bereits einen Umsatz von rund 1 Mio. Franken erzielt. Aufgrund der positiven Erfahrung hat Tourismusdirektor **Viktor Bortler** die Kommerzialisierung weiter vorangetrieben und das Direktreservationsystem auf die Parahotellerie und auf zusätzliche Dienstleistungen ausgeweitet. Nebst der Unterkunft kann der Gast auch die Autobahnvignette, das Verladebillet für den Lötschberg- oder Furkatunnel sowie den Ski- und Badepass buchen. Seit Anfang 1999 bietet Leukerbad Tourismus zusätzlich SBB-Fahrkarten im GA-Bereich an. Ferienwohnungsbesitzer, die ihre Betten übers Dires von Leukerbad Tourismus vermarkten lassen wollen, müssen gewisse Auflagen erfüllen. So müssen die Chalets und Ferienwohnungen beispielsweise klassifiziert sein. Für die Kontrolle der Kontingente ist der Vermieter verantwortlich, der jederzeit via Modem oder Fax Anpassungen vornehmen kann. Solange Wohnungen im Kontingent verfügbar sind, ist Leukerbad Tourismus auch berechtigt, Buchungen vorzunehmen. Der Vermieter ist zudem verpflichtet, diese auch anzunehmen. Der Gast seinerseits muss innert 10 Tagen eine Anzahlung von 40% leisten. Der Restbetrag ist spätestens 30 Tage vor Ankunft zu überweisen. Erfolgt die Buchung kurzfristiger, muss der ganze Betrag sofort überwiesen werden. Vom Mietpreis gehen 8% als Provision an Leukerbad Tourismus. Eigentümer, die sich nicht an den angebotenen Preis halten, werden für fünf Jahre im System gestrichen. GER

SWISSORAMA

Verbot von Punkte-Slot-Machines. Im Kanton Tessin müssen Punkte-Slot-Machines in Bars und Restaurants bis am 6. März ausser Betrieb gesetzt werden. Dies hat die Regierung beschlossen, nachdem das Bundesgericht einem Rekurs gegen das Punkteautomaten-Verbot keine aufschiebende Wirkung zugestanden hat. Gestützt auf dieses erste Urteil verfügte der Staatsrat auch, dass nach dem 6. März alle Punkte-Apparate aus den öffentlichen Lokalen umgehend entfernt werden müssen. sda

Jungfraubahnen: Amerikanische Investmentgesellschaft wird zweitgrösster Aktionär. Die in Genf ansässige Global Equity SA wird im Februar 70 000 Aktien von der Berner Kantonalbank übernehmen. Damit steigt der Anteil von Global von 5,6 auf 17,6%. Gleichzeitig verringert sich der Anteil der Kantonalbank von 21 auf 9%. sda

Switzerland Destination Management

Reisebüroverband kritisiert Bundessubventionen

Der Geschäftsführer des Schweizerischen Reisebüroverbandes, **Karl J. Heim**, kritisiert die Unterstützung von Switzerland Destination Management mit Geldern des Bundes.

STEFAN RENGLI

«Verbandspolitisch muss mit Blick auf einen gesunden Wettbewerb in der Tourismusbranche deutlich darauf hingewiesen werden, dass hier mittels öffentlich subventionierter Aktivitäten eine Institution im Entstehen begriffen ist, welche jahrelang aus eigener Wirtschaftskraft durch Incoming-Unternehmen aufgebaut Vertriebsformen unterlaufen und verdrängen wird», schreibt der SRV-Geschäftsführer **Karl J. Heim** in einer Stellungnahme zu SDM in der «NZZ» vom 5. Januar 1999. Gegen solche Entwicklungen setze sich die schweizerische Reisebranche zur Wehr. «Der Schweizerische Reisebüroverband (...) wird sich mit den ihm zur Verfügung stehenden Mitteln dafür einsetzen, dass die Marktchancen privater unabhängiger Unternehmen nicht durch Bundesgelder und Beiträge von wichtigen – mindestens

teilweise ebenfalls staatlich dominierten – Leistungsträgern geschmälert werden», schreibt Heim abschliessend.

Lobby spielen lassen

Gegenüber der *hotel + tourismus revue* bekräftigt Heim, dass der SRV seine wirtschaftspolitischen Interessenvertretung werde spielen lassen, um Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden. Gleichzeitig wolle die Reisebürobranche eigene technische Plattformen ausbauen respektive intensiver Nutzen, um den Incoming-Spezialisten innerhalb des SRV zu einer besseren Ausgangslage zu verhelfen. Heim betont allerdings in seinem NZZ-Beitrag auch, dass es nur erfreulich sei, «wenn die Attraktivität des Ferien- und Reiselandes Schweiz bezüglich Information und Buchbarkeit gefördert wird. Es sind primär grundsätzliche Überlegungen, die unsere Kritik begründen: Ob es richtig ist, dass der Bund hilft, profitorientierte Unternehmungen auf die Beine zu stellen», erklärt Heim die SRV-Kritik an der Bundessubvention von 4 Mio. Franken zu Gunsten von SDM. Kein Verständnis für die Vorbehalte des SRV zeigt **Peter Keller**, Chef Dienst für Tourismus des BWA: Weder die Reisebürobranche, noch die Incoming-Agen-

turen hätten bislang ein Vertriebssystem aufgebaut, dass als Destination Management System taugte und der Schweizer Tourismusbranche zur Verfügung stehe. Heims Kritik, SDM unterlaufe und verdränge durch Incoming-Unternehmen aufgebaut Vertriebsformen, lässt Keller nicht gelten.

«Die elektronische Vermarktung guter touristischer Angebote war bis heute kaum möglich, weil für die KMU-Leistungsträger die Kosten für die elektronische Distribution zu hoch waren. Deshalb braucht es hier das Engagement des Bundes.» Keller ergänzt, SDM sei zudem nicht nur Verkaufsorganisation, sondern übernehme auch die Informationsverteilung von Schweiz Tourismus. Eine Aufgabe, die kein privater Distributor übernehmen würde.

Ordnungspolitisch unbedenklich

«Die Unterstützung des Aufbaus von Switzerland Destination Management basierend auf dem Bundesbeschluss zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus und ist ordnungspolitisch eine saubere Sache, ja sogar ein Vorzeigebispiel für die sinnvolle Verwendung der Innotour-Gelder», so Keller.

«Ein Affront», ärgert sich auch **Gottfried F. Künzi**, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands über Heims Kritik. «Es ist peinlich, dass der Reisebüroverband einen Rückenschuss abgibt gegen jene, die sich bemühen, mit modernen Mitteln den Incoming-Tourismus zu stärken.» Der Innovationsbeschluss sei ein demokratisch legitimes Instrument. Zudem sei SDM ein offenes System, an dem sich der Reisebüroverband ebenfalls beteiligen könne. Mit der Mehrwertsteuer-Befreiung des Auslandeanteils von Reisebuschalen werde übrigens auch die Reisebranche indirekt unterstützt.

Auch SDM-Vizepräsident **Christian Vultier** versteht den Vorstoss des SRV nicht: «Wir haben die Swiss Incoming Group (SIG) des SRV regelmässig über unsere Arbeit informiert und dabei festgestellt, dass kaum ernsthafte Konkurrenz zwischen den Incoming-Organisationen und SDM entstehen wird. SDM richtet sich primär an Individualkunden und die Incomer bearbeiten den Business- und Kongressmarkt. Eliche SIG-Mitglieder bekunden auch Interesse an einer Zusammenarbeit mit SDM.» Vultier gewichtet deshalb den Vorstoss von SRV-Geschäftsführer nicht sehr hoch. Mitarbeit: **Christine Künzler**

REKLAME



Ihr Partner für Hotel-EDV

Euro Start
Sind Sie bereit?

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

PANORAMA

Japaner schätzen Schweizer Blumenpfade. «Mit der Lancierung verschiedener Flower-Trails konnte das Naturimage der Schweiz in Japan verstärkt werden», sagt *Andreas Wieland*, Direktor Japan und Asien bei Schweiz Tourismus. Entlang der grössten Schweizer Flüsse Rhein, Rhone, Aare und Inn wurden eigens für japanische Gäste einfach begehbbare Wege mit besonders reichhaltiger Flora und frischem Wasser ausgewählt und dokumentiert. Vor kurzem wurde mit einer Monitoring-Gruppe ein weiteres neues Produkt getestet, das sich vor allem an Repeater richtet. Der «Long-Stay», ein mehrtägiger Aufenthalt in einem typischen Schweizer Chalet, stiess auf begeistertes Echo. «Die Schweiz liegt bei den Japanern zurzeit sowieso im Trend», stellt Wieland fest. Trotz der labilen wirtschaftlichen Lage im Inselstaat hätten die Übernachtungen von japanischen Gästen in der Schweiz in den vergangenen Monaten wieder zugenommen und übertreffen sogar die 97er Zahlen. *SR*

Markentag Tirol. In der dritten Auflage des von der Tirol Werbung organisierten «Markentag Tirol» lauschten rund 200 Teilnehmer, verstärkt durch einige Klassen Tiroler Tourismusschulen, einem Grundsatzreferat von *Alexander Drechsel*, des Genfer Instituts für Markentechnik. «80% der Konsumenten können als Rentner bezeichnet werden, die am liebsten bei ihren gewohnten Produkten bleiben. Nur 20% sind Spieler, die sich in ihrem Konsumverhalten experimentierfreudig zeigen», sagte Drechsel, der dies aber nicht als Aufforderung zu Produktkonservatismus verstanden haben wollte. *Gunter Friesen*, Geschäftsführer von «Pro Natur» Frankfurt (Öko-Produkte und Publikationen), unterstrich die Dynamik, die in der Markenpflege gefördert werden müsse. Das gelte umso mehr für regionale Marken, die sich im Umfeld der Global Players behaupten sollen. Vor dem Hintergrund der Globalisierung sei die Rückbesinnung auf die Regionen eine wirksame Gegenkraft. Weil Natur, Landwirtschaft, Freizeitangebot und regionaler Mittelstand standortgebunden seien, sollten die regionalen Wirtschaftsträger ihre Interessen zu regionalen Marken bündeln. *FF/r*

Deutschland: 1997 4,3% weniger Übernachtungen als 1996. Ende August betrug das Minus noch 5,7%. Der sonnige Spätsommer und der milde Herbst verbesserten das Ergebnis. Von den 287,2 Mio. Gästen waren 253,8 Mio. (-5,2%) aus dem Inland und 33,4 Mio. (+3,5%) aus dem Ausland. Für 1998 erwarten die Tourismusexperten das Ende der Talfahrt im Kursektor. Sie rechnen mit einem leichten Anstieg der Gästezahlen bei insgesamt kürzerer Aufenthaltsdauer. *CK*

«Villages de Montagne» in Frankreich

Marketing für Bergdörfer

Um gegen die finanzielle und dadurch bedingte promotionelle Übermacht der grossen Skistationen anzukämpfen, haben sich die französischen Bergdörfer zusammengeschlossen und werben nun schon im dritten Winter gemeinsam um Kunden.

1995 mit finanzieller und logistischer Unterstützung der französischen Tourismusdirektion gegründet, gehören der Vereinigung «Villages de Montagne» heute 45 kleinere und mittlere Dörfer an. Ihr Jahresbudget für Werbung und Marketing liegt bei etwa 1 Mio. französischer Francs (ca. 260 000 Schweizer Franken), die je zur Hälfte von der öffentlichen Hand und den Dörfern aufgebracht werden. Die Qualitätsscharta der Vereinigung fordert: traditionelle Bausubstanz, höchstens 6500 Betten, mindestens ein 2-Stern-Hotelangebot, Ferienwohnungen von der 2-Stern-Kategorie aufwärts, das ganze Jahr bewohnter Ort, ein qualitativ gutes Freizeitangebot, ein intaktes natürliches Umfeld und ein modernes touristisches Serviceangebot. Damit sollen sich die «Villages de Montagne» abheben von den grossen Skiresorts in den französischen Alpen, die kaum etwas vom Charme kleiner Bergdörfer haben.

Eigene Reservationszentrale Nachdem der Rahmen der «Villages de Montagne» definiert war, galt es, das

Österreich Winter-News

Skischul-Hopping und Kunstschnee

Mit komfortableren Bergbahnen, technischem Schnee und Neuheiten wie «Skischul-Hopping» und Winterpauschalen in Schweizer Franken will die Österreich Werbung die Schweizer Gäste wieder von ihrem Winterprodukt überzeugen.

SUSANNE RICHARD

1997 sank die Zahl der Übernachtungen von Schweizern in Österreich um 6,37% auf 2,8 Mio. Logiernächte. 1998 konnte der Turnaround vollzogen werden: Bis Ende Oktober 1998 kann ein schwaches Plus von 0,78% ausgewiesen werden. Mit einem starken Winterresultat möchte *Carmen Breuss*, Direktorin der Österreich Werbung Zürich, definitiv den Turnaround schaffen. Dazu will Österreich auf eine «ganzheitliche Winterkompetenz» setzen, erklärt *Carmen Breuss*: «Der Gast sucht immer mehr Abwechslung und erwartet ein vielfältiges, qualitativ gutes Angebot von Sport-, Unterhaltungs- und Erholungsmöglichkeiten.» Das Tirol verzeichnete im vergangenen Jahr mit 50% der Schweizer Nächtigungen in Österreich erneut den grössten Anteil. 17,9% der Nächtigungen entfielen auf Vorarlberg und 9,5% auf die Hauptstadt Wien. 46% der

Schweizer Gäste übernachteten in 4- und 5-Stern-Häusern.

Komfort und Beschneigung

Bereits im vergangenen Winter haben die österreichischen Bergbahnbetriebe rund 500 Mio. Franken in Komfortsteigerung und Sicherheit investiert. Für die laufende Saison sind wiederum Mittel in der gleichen Grössenordnung eingesetzt worden, wobei ein Viertel des Investitionsvolumens auf Beschneigungsanlagen entfällt. Rund 60 Mio. Franken sind allein in Vorarlberg für Komfortverbesserungen und Beschneigungsanlagen eingesetzt worden. Von den 880 Kilometern präparierter Pisten in Vorarlberg können inzwischen 12% beschneit werden, dabei geht es vor allem um Talabfahrten. Zusätzlich zu den Beschneigungsanlagen sind Investitionen in neue Bahnen getätigt worden, die Gebiete verbinden oder neu erschliessen. Das Gletscher-Skigebiet des grössten Tiroler Skiorts Sölden kann ab diesem Winter dank vier neuen Bahnen ohne Privatwagen erreicht werden.

Weil auch Skischul-Besucher gerne verschiedene Skigebiete und Skigeräte kennenlernen, haben sich zehn Montafoner Skischulen zusammengetan und das «Skischul-Hopping» erfunden. Dieses System erlaubt es dem Gast – falls er das möchte – dem Skiuhrer jeden Tag in einem anderen Skigebiet zu

folgen. Er muss lediglich am Vorabend seine Stammskischule über seinen Wunsch informieren.

Verschiedene Voralberger Orte bieten heute für Winterwanderer ausgebauter Winterwanderwegnetze. Das Kleinalpseral bietet 45 Kilometer Wege auf mehreren Höhenstufen. Der Bregenzerwald hat das Angebot auf 180 Kilometer erweitert und informiert. Die im vergangenen Winter in den Destinationen Lech und Zürs eingeführten Ortsbusse – haben 1 Mio. Fahrgäste befördert und damit rund 400 000 individuelle Autofahrten überflüssig gemacht. Dieses Angebot wird deshalb aufrechterhalten.

Winterpauschalen in Franken

Das österreichische Informations- und Buchungssystem TIScover erhält jährlich per Internet rund 50 000 Buchungsanfragen und täglich etwa 185 Buchungsanfragen für Vorarlberg und Tirol. Tirol legt erstmals ein Prospekt mit aktuellen Winterpauschalen auf. Für den Schweizer Markt sind die Pauschalpreise in Schweizer Franken angegeben.

Bereits im vergangenen Sommer haben 24 Hotels ein «Tirol-Vital Package» angeboten. Nun wird diese Wellness-Offensive auch in den Winter verlängert. Ein speziell ausgebildeter Trainer stellt nach einem Fitnesscheck ein individuelles Bewegungstraining für den Gast zusammen.



Mehr Kunstschnee auf den Pisten sichert das Skivergnügen in Österreich.

Foto: zvg

Swarovski Kristallwelten

Wundersame Besucherzahlen

Von den vielen Wundern, die der Multimediakünstler André Heller den Swarovski Kristallwelten in Wattens/Tirol ange-deihen liess, ist eines vielleicht das grösste: 1,8 Mio. Besucher in knapp drei Jahren.

«1,8 Mio. Besucher – damit sind die Kristallwelten in Wattens das Erfolgreichste, was nach 1945 in Österreich geschaffen wurde», sagt André Heller in von ihm gewohnter Bescheidenheit. Das Vorhaben des Swarovski-Konzerns, anlässlich seines 100-Jahr-Firmen-jubiläums etwas Bleibendes zu schaffen, ist zur Freude der Touristiker voll aufgegangen. «Es ist uns gelungen, ein stimmiges Märchen zu schaffen», weiss Kristallwelten-Manager *Andreas Braun*, denn das «Museum in progress» sei sowohl von Mitarbeitern und der internationalen Sammlergemeinschaft, als auch von Einheimischen und Touristen begeistert aufgenommen worden.

Damit es so bleibt, war im November 1998 ein erstmaliges «Facelifing» vonnöten. Einige der Wunderkammern wurden umgestaltet, um sie «essentieller, tiefer und dichter» – so die Verantwortlichen – zu machen. Zu anspruchsvoll und das breite Publikum abschreckend, sind sie trotzdem nicht geworden. Neu erworben wurden zwei Installationen des Mailänder «Studio Azzurro». Dessen

Arbeiten zeichnen sich laut Heller dadurch aus, dass bei ihren Documenta-Präsentationen «die Leute wirklich stehengeblieben sind». Heller bleibt bei den Wunderkammern seinem Vorsatz der «Familienzusammenführung» treu. Der bewegte «Gnom» von *Susanne Schmögner* und die neu eingerichtete 3-D-Welt «Planet der Kristalle» unterstreichen das. Heller: «Wir sind nicht anbieternd, wollen nicht wie andere Freizeiteinrichtungen die Zeit der Besucher stehlen.»

Kunst und Verkauf trennen

Als weitere Innovation präsentierten die Kristallwelten die Pläne von Architekt *Adolf Krischanitz* zum zweiten, dem Riesen gegenüberliegenden Eintrittsgebäude. Weil am Gebäudedach weiterhin der Swarovski-Hubschrauberlandeplatz bleiben soll, führt die moderne Propyläenhalle den Titel «Terminal». Dorthin werden auch die Merchandisingaktivitäten von Swarovski ausgelagert. Nach dem Bau des Terminals wird der bisherige «Swarovski-Shop» im Riesen als Kunstthalle dienen. Mit dieser Trennung von Kunst und Verkauf hätten die Kristallwelten gemäss Heller – die Konzernmanager sind da etwas anderer Ansicht – ihre grösstmögliche Ausdehnung erreicht. «Ohnehin ist sinnlos, mehr als 1 Mia. Schilling zu investieren. Sieben Eindrücke sind genug.» Mehr aussergewöhnliche Momente könne der Mensch in kurzer Zeit ohnehin nicht verarbeiten. *FF*

Expo Hannover

Täglich 70 000 Betten

40 Mio. Menschen sollen die Expo in Hannover besuchen und täglich 70 000 Betten belegen: Das sind die Erwartungen der Verantwortlichen. 17 Mia. DM lassen sich die Deutschen die Verbesserung der Verkehrsinfrastruktur für die Expo kosten.

Ralph H. Jarret, Expo-Direktor, spricht von einem «Besucherboom für ganz Deutschland.» Auch für *Claudia Gilles*, die Geschäftsführerin des Deutschen Tourismusverbands ist «die Expo eine einmalige Chance zur Aktivierung des Tourismus in Deutschland.» 40% der 40 Mio. Expo-Besucher werden aus dem Ausland anreisen, schätzen die Verantwortlichen. Die Unterkunft soll im Radius von zirka zwei Stunden Fahrzeit erreichbar sein. Das bedeutet, dass Expo-Besucher in Berlin, Hamburg, Bremen, Braunschweig, Göttingen, Düsseldorf oder Frankfurt logieren werden. Erstmals bei einer Weltausstellung soll es eine offizielle Zimmervermittlungsstelle geben, schreibt der Deutsche Tourismusverband in einer Medienmitteilung. Das Hannover Congress Center übernimmt die Vermittlung von Hotelbetten und Privatziimmern.

Der Vorverkauf der Eintrittskarten hat bereits begonnen. Die Tageskarte gibt es zu 69 DM. Von den 15 000 Veranstaltungen aus allen kulturellen Bereichen sind etwa 400 bereits jetzt fest geplant. Für 17 Mia. DM soll die Verkehrsinfrastruktur verbessert werden. Beim Ausstellungsgelände in Hannover entsteht ein ICE-Bahnhof. Besucher werden vom neu erstellten ICE-Bahnhof-Frankfurt-Airport in rund zwei Stunden die Expo erreichen können. Im 7-Minuten-Takt sollen die ICEs aus allen Richtungen Hannover ansteuern. Zusätzlich werden Regionalzüge und S-Bahnen die Gäste in rund 20 Minuten vom Flughafen Hannover zur Expo fahren. Rund 110 000 Menschen sollen täglich mit der Bahn zur Expo transportiert werden.

Die Qualität steigern

Grundsätzlich wollen die Deutschen Städte ihre Serviceleistungen verbessern. In einer Gästefrage kamen sprachliche Verständigung, Freundlichkeit und Dienstleistungsbereitschaft schlecht weg. Der Deutsche Tourismusverband will laut Mitteilung «konzertierte Aktionen mit Industrie Hotellerie, Gastronomie und Handel in Angriff nehmen.» Es gelte, das Total Quality Management im gesamten Deutschland Tourismus einzuführen.

Auch die Deutsche Bahn AG will ihre Serviceleistungen verbessern. Sie will die «Geschlossene Reisekette» von Tür zu Tür ausbauen, die den Transfer per Bahntaxi, die Betreuung im Bahnhof und im Zug sowie den Transfer zum Zielort umfasst. Kooperationen mit Autovermietern sind geplant, wie zum Beispiel in Berlin. Dort überlässt die Avis den Benutzern des ICE-Sprinter einen Tag lang einen Smart zu günstigen Bedingungen. Die DB will zudem ihre Bahnhöfe revitalisieren. So sollen für 1-Klass-Reisende Bistro- und Ruhebereiche sowie Internet-Arbeitsplätze geschaffen werden. *CK*

PANORAMA

1. Europa-Workshop in Zürich. Im Kongresshaus Zürich fand Ende Jahr der 1. Europa-Workshop statt. Nur sechs Länder machten mit, doch für 1999 rechnet man mit einer dreifachen Beteiligung. Initiant war die Schweiz. Zentrale für Tourismus in der Schweiz. Deren Chef *Manfred Leber* störte sich daran, dass in der Schweiz die Ländervertretungen eigene Workshops veranstaltet hatten, was für viele Agenten zuviel wurde. Nun sollte alles an einem Tag und unter einem Dach sein. Bei dieser ziemlich improvisierten Premiere machten als Aussteller neben Deutschland nur noch Österreich, Italien, Frankreich, Slowenien und Ungarn mit. «Nächstes Jahr werden mehr Länder hier sein und auch einzelne Regionen eingeladen. Das vergrössert den Workshop um Dreifache», sagt Leber. Der 2. Europa-Workshop, dann kein Schnell-schuss mehr, soll am 24. November dieses Jahres stattfinden. *US*

Frankreich/Benelux

Rekordergebnis für Hotelketten

Die Hotelketten in Frankreich weisen für die ersten 10 Monate 1998 einen RevPar-Anstieg um 15% aus. Für die Benelux-Ländern sieht es ähnlich aus.

Die Ergebnisse der ersten zehn Monate des vergangenen Jahres weisen für die französische Kettenhotellerie ein Ansteigen des RevPar um 15% aus (Revenue per available room; Umsatz pro verfügbares Zimmer). Wie die Marketing Consultantfirma MKG-Conseil unterstreicht, dürfte damit für das Gesamtjahr ein Plus von 13% erreicht werden.

Diese guten Ergebnisse führt MKG einerseits auf ein punktuelles Wachstum zurück (Fußball-WM), zum anderen aber auch auf die anhaltende Nachfrage – der Belegungsquotient der Ketten liegt bei über 70%, und das bei steigenden Preisen (+11%).

Besonders gut abschneiden wird 1998 die 4-Stern-Hotellerie, deren RevPar eine 20%ige Hausse registriert. Wobei vor allem die Pariser 4-Stern-Häuser als Motor gedient haben, denn ihr RevPar liegt zum Ende Oktober bei plus 27,4% gegenüber dem gleichen Zeitraum im Jahr davor.

Auch in den Beneluxländern konnte der RevPAR verbessert werden und zwar zum Ende Oktober um 13,5%. Wobei die durchschnittlichen Zimmerpreise um 9% gestiegen sind, während der Belegungsquotient um 4,3 Punkte auf 73,7% verbessert wurde. **HAS**

TODESANZEIGE

Dr. Hans Riesen zum Gedenken



In der Altjahreswoche ist Dr. Hans Riesen nach kurzer Krankheit 76jährig verstorben. Riesen, Ehrenmitglied des Schweizer Hoteliervereins, hat massgebend dazu beigetragen, das Finanz- und Rechnungswesen der Hotellerie zu einem effizienten Führungsinstrument zu entwickeln. Als Doktor der Wirtschaftswissenschaften, Mitarbeiter am Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern, und Kadermann der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit brachte er ideales Rüstzeug mit, im SHV einen praxisbezogenen, angesehenen betriebswirtschaftlichen Beratungsdienst aufzubauen.

Während 27 Jahren, von 1961 bis 1988, zuletzt als Stellvertretender Direktor, hat er dem SHV mit vorbildlicher Hingabe zuverlässig, gewissenhaft, und loyal gedient. Sein Wissen hat er als kompetenter Referent Hunderten von Absolventen des Unternehmensseminars vermittelt. Die Betreuung der Erfa-Gruppen bedeutete ihm eine fast «seelsorgerische» Aufgabe. Nebst der Auswertung und konstruktiven Kommentierung der Betriebsabrechnungsbogen und Vergleichszahlen nahm er Fragen, Forderungen, Klagen, Ideen der Hoteliers wahr und brachte sie in die Geschäftsleitung ein. Andererseits vertrat er vor den Hoteliers nachhaltig Politik und Anliegen der «Cite Monbijou». Hartnäckig, fast pedantisch, betreute er auch die Verbandsfinanzen, verwaltete die Fonds, erwarb und sicherte das Vertrauen der Banken, auch in den finanziellen Sturmzeiten des SHV.

Immer freundlich, zuvorkommend und hilfsbereit, war er bei Vorstands- und Kommissionsmitgliedern und bei allen Mitarbeitenden beliebt und respektiert. Im Haus strahlte er menschliche Wärme aus und erwarb sich echte Zuneigung. Wir bewunderten seine sportlichen Leistungen als Bergsteiger und Wanderer, staunten über seine profunden Kenntnisse auf den Gebieten der bildenden Künste, der Archäologie, der Musik. Mit wahrer Neugier machte er sich, auch im Ruhestand, auf Entdeckungsreisen. Es war köstlich, mit ihm im Kreis der Kollegen zu feiern, zu lachen und die guten Dinge des Lebens zu geniessen. In die Pensionierung verabschiedete ihn die *hotel + tourismus revue* 1988 unter dem Titel: «Einer, den wir gern hatten». Wir werden Hans Riesen über den Tod hinaus in anhänglicher Erinnerung gern behalten. **Franz Dietrich** ehemaliger SHV-Direktor

Stadthotellerie

Der Run auf die Hotels der Städte

Die Stadthotellerie läuft den traditionellen Ferienhotels den Rang ab. In Europa soll sich die Kapazität der Hotels in den Städten innert zwanzig Jahren verdoppeln. Erste Anzeichen sind in der Schweiz schon zu spüren.

RETO WESTERMANN

Hotelfrühling in Zürich: Anfang Dezember wurde der Grundstein für drei neue Hotels gelegt. Die französische Accor-Gruppe erstellt je ein Ibis, ein Etap und ein Novotel auf dem Escher-Wyss-Areal. An zwei weiteren Standorten in Zürich und in anderen Schweizer Städten ist die Hotelgruppe ebenfalls aktiv. Konkurrent Ramada plant derweil ein Hotel im neuen Berner Wankdorfstadion. Es ist kein Wunder, dass die Hotelketten auf die Städte setzen: Nachdem jahrelang die Ferienhotellerie Zuwachsraten verzeichnet hat, werden es zu Beginn des nächsten Jahrhunderts die Betriebe in den Zentren sein. «Die Kapazität der Stadthotellerie wird sich in den nächsten zwanzig Jahren verdoppeln», ist Hotel- und Touristikfachmann Peter Bletschacher überzeugt. Seine Firma Hotour in Frankfurt berät Unternehmen aus der Hotel- und Tourismusbranche. Zu den Kunden zählen Hotels wie das Hilton in München oder das Vier Jahreszeiten in Frankfurt.

Schweizer Altstädte als Trumpf

Für Bletschacher gibt es vier Gründe für den Run auf die Städte:

1. Die steigende Schneegrenze in Ski-Resorts und Umweltprobleme in den Badeorten machen dem klassischen Ferientourismus zu schaffen.
2. Die Zahl der Tagungen und Kongresse nimmt zu. Stadthotels mit passender Infrastruktur profitieren davon.
3. Reisen – speziell fliegen – wird immer billiger. Wochenendtrips nach London etwa gibt es schon für 70 Franken pro Weg.
4. Die neuen Kommunikationsmittel ersetzen das geschäftliche Reisen nicht wie vorausgesehen. Im Gegenteil: «Der Wunsch nach persönlichen Kontakten nimmt sogar zu», sagt Bletschacher.

An einem internationalen Hotelkongress in Berlin stellte der Hotel- und Tourismusfachmann seine Wachstumstheorie einem breiteren Publikum vor. Organisiert



Die Zukunft der Schweizer Stadthotellerie ist gesichert, wenn sie ihre Trümper ausspielt. Dazu gehören, etwa im Vergleich mit deutschen Städten, die von der Zerstörung verschont und durch Renovierung geschützten historischen Stadtzentren, wie zum Beispiel in Genf.

Foto: Alain Gasmann

durch «Bernad Heuer Dialog», diskutierten Fachleute während drei Tagen über die Zukunft der Hotellerie. Das neue Grand Hyatt Hotel am Potsdamer Platz war als Tagungsort passend gewählt, ist es doch einer der Betriebe, der auf eine

rosige Zukunft für die Stadthotellerie baut.

Doch auch die Schweizer Stadthotellerie kann auf eine gesicherte Zukunft hoffen. Zu den genannten vier Wachstumsgründen kommen für Fachmann Bletschacher

noch zwei spezifisch schweizerische Trümper dazu:

1. Im Gegensatz zu Deutschland haben die historischen Zentren den Krieg überstanden und sind gut erhalten.
2. Die Einführung des Euro wird den Tourismus stimulieren, da etwa für Gäste aus Italien Ferien in der Schweiz günstiger werden.

Renovieren oder neu bauen

Das Potential ist also vorhanden. Damit die Gäste aber auch wirklich kommen, müssen die Hoteliers Anstrengungen unternehmen. «Die Gäste von heute sind anspruchsvoller und erfahrenere», weiss Bletschacher. Neben dem Service müsse auch die Infrastruktur stimmen. Nicht nur neue elektronische Medien, wie ISDN-Telefon und Internet sind gefragt, sondern auch Zimmer mit genügend Platz. Viele Hotels in den Städten stammen aus den sechziger und siebziger Jahren und haben enge Grundrisse. Bletschacher definiert die Minimalanforderungen: «Die Geschosse müssen mindestens 2,85 Meter hoch sein, die Achsmasse der Zimmer sollten 3,60 Meter nicht unterschreiten und das Haus muss mit einer Tiefgarage ausgestattet sein.» Nur unter diesen Voraussetzungen lohne sich eine Renovation. Ist ein Umbau nicht möglich, kann das Downgrading in ein Billighotel geprüft werden. Klappert das nicht, so sieht Bletschacher nur noch einen Ausweg: «Abreissen und neu bauen.»

Auch ohne Abrisse sind Neubauten nötig, um die Kapazitäten zu erreichen. Hier sieht Bletschacher zwei Haupttendenzen: Hotels der Kategorie «5-Stern Plus» auf der einen Seite und Budgethotels wie Ibis oder Etap auf der anderen Seite.

Während bei den Luxushotels zwischen 400 000 und 1,5 Mio. Franken pro Zimmer investiert wird, sind es bei den günstigen Hotels gerade einmal 60–70 000 Franken. In Deutschland entstehen Hotels beider Kategorien, in der Schweiz entwickelt sich die Sparte der günstigen Hotels stärker.

Die grossen Budgethotel-Ketten hielten sich bei uns lange zurück; jetzt besteht ein Nachholbedarf. Vorreiter ist hier Accor, die nicht nur in Zürich, sondern auch an weiteren Orten in der Schweiz, neue Hotels plant oder baut. Anlässlich der Grundsteinlegung in Zürich gab Michael Leise, Direktor bei Accor die Marschrichtung bekannt: «Das neue Hotel auf dem Escher-Wyss-Areal ist nur ein erster Schritt in unserer Schweizer Vorwärtsstrategie.»

Top Welcome Swiss Hotels

«Swiss Excellence» als neues Segment

Ein im Standard völlig einheitliches Hotelportefeuille ist für viele Gruppierung ein Ding der Unmöglichkeit. Deshalb verspricht die Segmentierung eine Lösung: Superior, Deluxe, oder, im Fall von Top Welcome Swiss, eine Untergruppe mit dem Namen «Swiss Excellence Hotels». Urs Hauser beschreibt im folgenden die Bemühungen rund um sein «Belvédère» in Grindelwald.

URS HAUSER*

Rund um die in den Medien publizierten Berichte zur Fusion der beiden Hotelgruppierungen Top International und Welcome Swiss zur neuen Gruppe Top Welcome Swiss Hotels (TWSH) ist ein Thema kaum gestreift worden: Die sogenannte Segmentierung respektive das optimale Ausschöpfen verschiedener Zielgruppen innerhalb des bestehenden TWSH-Hotel-Portefeuilles. TWSH wird bald mit dem Deluxe-artigen Label «Swiss Excellence Hotels» auf den Markt kommen. Hotelketten arbeiten

längst mit Unter-«Brands», und erschliessen sich damit meist zusätzlich den 4- und 3-Stern-Bereich. Auch für eine Schweizer Hotelgruppe macht es Sinn, zu segmentieren, im Fall von TWSH aber für den 5-Stern-Bereich. Der Name «Swiss Excellence», bereits geschützt für TWSH, ist eine Bezeichnung, die am Markt stark ziehen dürfte. Ich hatte die Möglichkeit, diesen Namen mit dem Belvédère in Grindelwald zu testen. So schaltete ich einige Inserate mit dieser Bezeichnung. Und bereits sind rund 20% aller Anfragen mit diesem Namen adressiert. Wenn die Swiss Excellence Hotels einmal auf dem Markt sind, wird dieser Name sofort Anklang finden. Da kann man «Alpine Classic», «Swiss International» und ähnliches gleich vergessen. Und: Kein einziger erwartet von einem «Swiss Excellence Hotel» Dumping-Preise. Im Gegenteil, man ist sicher bereit, etwas hinzublättern, um in einem Swiss Excellence Hotel wohnen zu dürfen.

Segmentierungsmassnahmen

Es ist erfreulich, dass Pierre Hugelbier als VR-Delegierter von TWSH sich dieses Projekts annimmt. Ich habe, um das «Belvédère» zu einem Swiss Excellence Hotel werden zu lassen, folgendes in die Wege geleitet:

1. Das Hotel wurde Mitglied bei der Chaîne des Rôtisseurs.

2. Der Betrieb hat das Q2 eingeführt.
3. Qualitätsseminare mit Thomas Gebert von GGT sind für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ins Leben gerufen worden.
4. Ein neues Teilnehmungsmodell für das Kader und alle Mitarbeiter wurde aufgestellt.
5. Es ist dafür gesorgt worden, dass die meisten bekannten Gastro-Führer unser Haus auch entsprechend erwähnen.
6. Der Küchenchef ging zur Weiterbildung nach Italien und Asien.
7. Vor 4 Jahren wurden 8 Mio. Franken investiert. Und zur Zeit werden die ersten «Swiss-Ethno-Zimmer» fertig, als Musterzimmer für weitere Umbauten. Zimmer, die vor 10 Jahren damals für rund 120 000 Franken neu gebaut wurden, werden nächstes Jahr bereits wieder komplett renoviert.
8. Die lange Zufahrt zum Hotel wurde mit Verbundsteinen neu gestaltet und mit Licht in der Strasse versehen, wie man das im Ausland sieht.

Ich bin überzeugt, dass viele Hotels sich bemühen werden, um dabei sein zu können. Auch das «Belvédère» hofft auf einen Beitritt. Wichtig ist jetzt nur, dass der Verwaltungsrat von Top Welcome Swiss Hotels die Latte für den Swiss Excellence-Beitritt so hoch setzt, dass wirklich nur die Besten eine Chance haben, dabei zu sein.

Schweizer Reisekasse

Reka-Checks: Verkaufsrekord

Die Schweizer Reisekasse (Reka), die nach eigenen Angaben zweitgrösste Anbieterin von Ferienwohnungen in der Schweiz, verzeichnete 1998 über 1,1 Mio. Logiernächte. Das sind über 5% mehr als im Vorjahr. Besonders beliebt seien die Reka-eigenen Ferien-dörfer in der Schweiz sowie Ferienwohnungen im Mittelmeerraum. Beim Verkauf ihrer Checks hat die Reka gar einen neuen Rekord erzielt: 1998 erhöhte sich der Verkauf um 17 Mio. Franken oder 5% auf 357,2 Mio. Fr. Mit einem Wert von total 349 Mio. Fr. wurden 1,5 Mio. mehr Checks in Zahlung genommen. Damit hält der Zuwachs bei den Checks weiter an: Der Verkauf von Checks steigerte sich in den letzten 5 Jahren um knapp 20%, wie die Reka kürzlich mitteilte. Der neue Rekord bei den Verkäufen sei vor allem darauf zurückzuführen, dass die Arbeitnehmer ihre Check-Kontingente wegen der schwierigen wirtschaftlichen Lage voll ausnützten, sagte Andre Dubois von der Reka auf Anfrage. Ausserdem habe die neue Regelung des Check-Verkaufs in den Coop-Geschäften ihren Teil zu neuen Bestmätkern beigetragen. Coop verkauft seit März den Besitzern einer Coop-Kundenkarte bei Bezügen bis 500 Fr. Reka-Checks mit einem Rabatt von 4%. Die Reka-Ferienhilfe habe 562 Familien 14 Tage Gratisferien ermöglicht. **sda**

Bargeldloser Zahlungsverkehr und Euro in Deutschland

Ein Problemstart ist nicht auszuschliessen

Was bei Reisenden seit Jahrhunderten Routine ist, beherrschen zum Jahreswechsel Computer- und Kassensysteme nicht einmal in Deutschland: Mehrere Währungen in selben Portemonnaie zu haben, in Noten und Münzen, bei jeder Gelegenheit einsetz- oder wechselbar. Mehrwährungsfähige Systeme lassen noch auf sich warten. Der (bargeldlose) Euro ist nun Wirklichkeit, aber ein Problemstart wird vom Dehoga nicht ausgeschlossen.

ANNETTE HEINEMANN*

«Kann ich schon in Euro bezahlen?» fragt Herr Mayer, ein vielgeisteriger Geschäftsmann, den Réceptionisten mit Blick auf die Uhr, denn sein Flug nach New York ist in einer Stunde angesagt. Und für die Ehefrau seines dortigen Finanzpartners will er unbedingt noch feinste Schweizer Confiserie mitnehmen. Und die gibt es nur im Laden neben dem Hotel. Doch der Fortgang der Zahlungstransaktion gerät ins Stocken, weil das System Euro zwar akzeptiert, in der Schweiz aber mit Euro beschriftete Abrechnungen für ausgerechnet jene Kreditkarte noch nicht überall vorliegen. ... Herr Mayer, schliesslich schon etwas ungeduldig geworden, zahlt die Rechnung schliesslich mit der privaten Kreditkarte, die noch auf DM lautet, denn soviel Bargeld in Franken hat er nicht, und Euro-Bargeld gibt es noch keines.** Die Pralinen kann er, wenn er

* Die Autorin ist Pressesprecherin des Dehoga, des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes. ** Zum Problem der Kreditkarten-Transaktionen in der Schweiz: *hotel + tourismus revue* vom 10. Dezember 1998: Umfrage des Schweizer Hotelier-Vereins bei Kreditkartenunternehmen.

Glück hat, im Flugzeug erstehen und mit Dollar bezahlen!

Kein Zwang zum Euro

Seit dem 1. Januar 1999 läuft die dritte Stufe der Europäischen Wirtschafts- und Währungsunion, der Euro ist da. Und mit dem Euro ist bargeldloses Zahlen auf Wunsch auch in der neuen Währung möglich. Der Umstand, dass der Euro als existierende Währung vorerst zwei Jahre lang auf den bargeldlosen Zahlungsverkehr beschränkt bleibt, kompliziert aber die Transaktionen. Und die Hotelindustrie will zwar für die Europäische Währungsunion möglichst schnell vorbereitet sein. Doch liegt es nicht an ihr, die Kundschaft sozusagen zum Euro zu zwingen. Denn mit der Bargeldlosigkeit wird das Bezahlen in der neuen Währung zur technologischen Herausforderung, der erstmals keine althergebrachte Alternative der Zahlung in Scheinen und Münzen gegenüber steht. Denn was im dicken Portemonnaie des Einzelreisenden seit Jahrhunderten die Regel ist, beherrscht die moderne Zahlungstechnologie offensichtlich noch nicht ganz: Mehrere Währungen im gleichen Leder-sack zu halten und zu nutzen.

Terminals für Währungen

Auf diese Situation haben sich viele Unternehmen aus Hotellerie und Gastronomie nach Auskunft des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) eingestellt. Wie allerdings kürzlich bekannt wurde, können bis zum nächsten Einsatz mehrwährungsfähiger Computer- und Kassensysteme noch Monate vergehen! Die für Abwicklung bargeldloser Kartenzahlungen erforderlichen doppelwährungsfähigen Terminals können von Herstellern und Netzbetreibern vorerst nicht geliefert werden.

«Was bringen unsere mehrwährungsfähigen Systeme und unsere freiwillige doppelte Preisauszeichnung, wenn der Gast nicht in der gewünschten Währung zahlen kann?» fragt *Erich Kaub*, Präsi-



Die Welt wäre viel einfacher, wenn es sofort Euro in Noten und Münzen gäbe. Die liessen sich im einfachsten Hotel in den Bergen einsetzen. Doch Euro-Bargeld kommt erst im Jahr 2002 (Chalet-Requisite: Ebenisterie Denis Margot, 1454 L'Auberson).

Fotos: Alexander P. Künzle

dent des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes. «Vor allem unsere internationalen Gäste werden dafür wenig Verständnis aufbringen.» Gastgewerbliche Unternehmen, die dem Wunsch des Gastes nach Rechnungsstellung und Zahlung in Euro nachkommen wollen, haben längst ihre Hausaufgaben gemacht.

«Es ist ein Skandal, dass jetzt ausgerechnet die Terminaltechnik hinterherhinkt! Genau dort gibt es laut Rechtsanwalt *Oliver Thelen*, Europareferent im Dehoga, noch erhebliche Schwierigkeiten. Die am Markt befindlichen Kartenterminals seien nicht in der Lage, wahlweise DM- oder Euro-Zahlungen zu verarbeiten. Aber genau das sei in der betrieblichen Praxis wichtig. Zwar habe die deutsche Kreditwirtschaft im Anschluss an das sogenannte «Petersberger Übereinkommen» alles getan, um den Bankenbereich auf den Euro vorzubereiten, doch der EC- und Kreditkartenbereich sei offensichtlich weitgehend vergessen worden. Terminals zur Verarbeitung von Kartenzahlungen müssen, so *Oliver Thelen*, vom Zentralen Kreditausschuss (ZKA) zugelassen werden. Dieser Zusammenschluss verschiedener Verbände der deutschen Kreditwirtschaft habe bis Oktober 1998 vorgegeben, daß speziell im EC-Cash-Verfahren nur eine Währung je Terminal zulässig sei. Ohne Not hätten daraufhin die deutschen Netzbetreiber auch für alle weiteren Zahlungsarten (Kreditkarte, GeldKarte, POZ, Elektronisches Lastschriftverfahren) an dieser Vorgabe festgehalten. Erst Anfang Oktober 1998 habe der ZKA das EC-Cash-Verfahren für alle Netzbetreiber der Doppelwährungsfähigkeit

zugänglich gemacht. Dieses Zugeständnis sei allerdings verbunden gewesen mit neuen, erweiterten Sicherheitsverfahren für die Verschlüsselung vertraulicher Daten.

«Bedauerlich, dass die von uns vorgeschlagenen Anpassungen aufgrund des zögerlichen Verhaltens anderer nun zunächst kaum greifen können», kommentiert *Kaub*. «Wer ein Zimmer zum Preis von 99 Euro bucht, der möchte

sowohl eine Rechnung wie auch einen Kreditkartenbeleg über diesen Euro-Betrag erhalten. Mit einem DM-Beleg ist niemandem gedient. Bezahlen und Abrechnen in Euro, das ist schliesslich der Sinn der gemeinsamen Währung! Die deutsche Hotellerie brauche Terminals, die am Point of Sale zwischen DM und Euro umschaltbar sind. Und dies möglichst bald.

Mitarbeiter: Alexander P. Künzle

Kommentar

Mit den Euro kommt noch viel mehr

Die Transaktionsproblematik um den Euro darf nur als Mosaiksteinchen in einem grossen Tourismus-Bild gesehen werden, ebenso wie die Einheitswährung nur ein Teil des ganzen Bildes darstellt. Für die Schweiz fallen über den Euro hinaus die bilateralen Verträge, letzten Monat zu Ende geführt, touristisch genauso stark ins Gewicht wie die telekommunikative und informatische Revolution rund um die Distribution. Beim Euro ist die Stabilität des Wechselkurses viel wichtiger als die Zahlungsart. Auch der Transparenzeffekt wiegt schwer: Damit werden Schweizer Hotels europaweit preislich neu eingeordnet, und das kolportierte Teuerimage wird relativiert. Das wiederum hat Auswirkungen auf das Lohnniveau im Land: Zwar fällt das Saisonierstatut weg, dafür ist aber eine Ein-

wanderung hochqualifizierter Europäer denkbar, ein Auswandern hochqualifizierter Schweizer ebenfalls (gute Schweizer Hoteliers hatten immer schon den Drang ins Ausland!). Investoren von Tourismusimmobilien dürfen ebenfalls diversifizieren: Schweizer Hoteliers werden vermehrt eine Saison im alpinen Betrieb und die andere im neu erstandenen Hotel zum Beispiel in der Toscana arbeiten, ihren Koch mitnehmen, und die Buchhaltung nur in Euro führen.

Wie sich die Grossfusionen im Reise-Einkauf, also beim europäischen Tour Operating und bei den Corporate-Einkäufern, zusammen mit der Einheitswährung auf die Schweizer Hotellerie auswirken werden, bleibt noch durchzudenken. Klar ist hingegen, dass sich dank Internet wohl eine Preisnivellierung (in Euro) noch schneller durchsetzen wird. *Alexander P. Künzle*



Geldnoten und Münzen sind keine alten Hüte: Im Gegenteil, beim Euro werden sie erst in zwei Jahren erhältlich sein. In der Zwischenzeit wird man auf den elektronischen Zahlungsverkehr angewiesen sein, wenn man in Euro zahlt (Hut-Requisiten: Rolf Wurzbacher, Handel mit Raritäten, 6056 Chappellenmatt).

Eurhotec '99 Wien

Neue Technologie im Vordergrund

Datenbank-Marketing, Warehousing und Mining kontra Datenschutz, Notfallplanung für das «Jahr-2000-Problem», explosionsartige Zunahme des elektronischen Handels: Das sind nur einige der heissen Technologie-Themen, die an der jährlichen Eurhotec-Veranstaltung im kommenden Februar zur Sprache kommen*. Sie wird zum vierten Mal von der Internationalen Hotel & Restaurant Vereinigung (IH&RA) organisiert und bietet prominenten Benutzern und Anbietern von Hotel- und Restaurant-Technologie eine Plattform, ihre Erfahrungen mit voraussichtlich 1500 Delegierten in rund 25 Seminaren zu teilen. Die Themen sollen die Branche auf die grossen, das kommende Jahrzehnt dominierenden Technologie-Debatten vorbereiten. *APK*

* Eurhotec '99 ist die jährliche Europäische Hotel- und Restaurant-Technologiemesse und Konferenz. Sie findet dieses Mal vom 24. bis 26. Februar 1999 in Wien statt. Telefon +33 1 44 89 94 00; e-Mail: infos@ih-ra.com

Projekt «Accor 2000»

Preisanschrift in Euro ausnützen

Für eine Hotelgruppe, die zwei Drittel ihrer Umsätze in Europa tätigt, hatte die Währungsunion immer schon Priorität. Mit der doppelten Preisauszeichnung will Accor von Beginn an die sich ergebende Preistransparenz ausnützen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Seit Anfang Januar ist der Euro Wirklichkeit, doch beim französischen Hotelgiganten Accor ist vieles längst Routine. Zum Beispiel die doppelte Preisauszeichnung: Sie wird seit Monaten praktiziert, und zwar zuerst auf Basis eines prognostizierten Wechselkurses, seit Januar mit dem echten Kurs. 1998 wurden bei Accor sämtliche Vorbereitungen rund um die Europäische Währungsunion in das Projekt «Accor 2000» integriert, das als bisher grösstes «Aufmischen in Sa-

chen Management in der Geschichte der Gruppe» bezeichnet wird. Accor-Präsident *Jean-Marc Espalio* gab gegenüber der «Financial Times» in einer Euro-Serie das Motto seiner Gruppe durch: «Unsere Ambition ist es, Euro-leader zu werden» (16. Dezember 1998).

Euro-bezogenes Denken

Angelaufen ist diese angestrebte Euro-Leadership mit einem Training für die 120 000 Mitarbeiter von Accor, denen Euro-bezogenes Denken beigebracht wird. Dieser Tage werden zudem rund 30 000 Euro-Manuals an das Kader abgegeben. Dies soll Frontleute unterweisen die mit Euro-Zahlenden zu tun haben. Die meisten Situationen sind dabei im voraus vorgedacht worden: Rechnung in Euro ausstellen, Zahlung in Euro vornehmen usw. Eine Hundertschaft von Spezialisten hat sich in letzter Zeit bei Accor ausschliesslich mit den Folgen der Währungsunion beschäftigt, inklusive der Kombination mit so-

heiklen Themen wie dem «Millennium Bug».

Verdienstmöglichkeiten

Mehr noch als anderswo wird bei Accor die Währungsunion als Erweiterung der Verdienstmöglichkeiten angesehen: Vom positiven Effekt, den die gemeinsame Währung zweifellos aufs Reisen und den Tourismus ausüben wird, möchte Accor sofort profitieren. Als Unternehmen mit grossem Interesse im Budgethotelbereich kann Accor seiner Kundschaft nun über elf Länder hinweg zeigen, wieviel günstiger die französische Hotellerie sei... Dafür komme die doppelte Preisanschrift gerade recht.

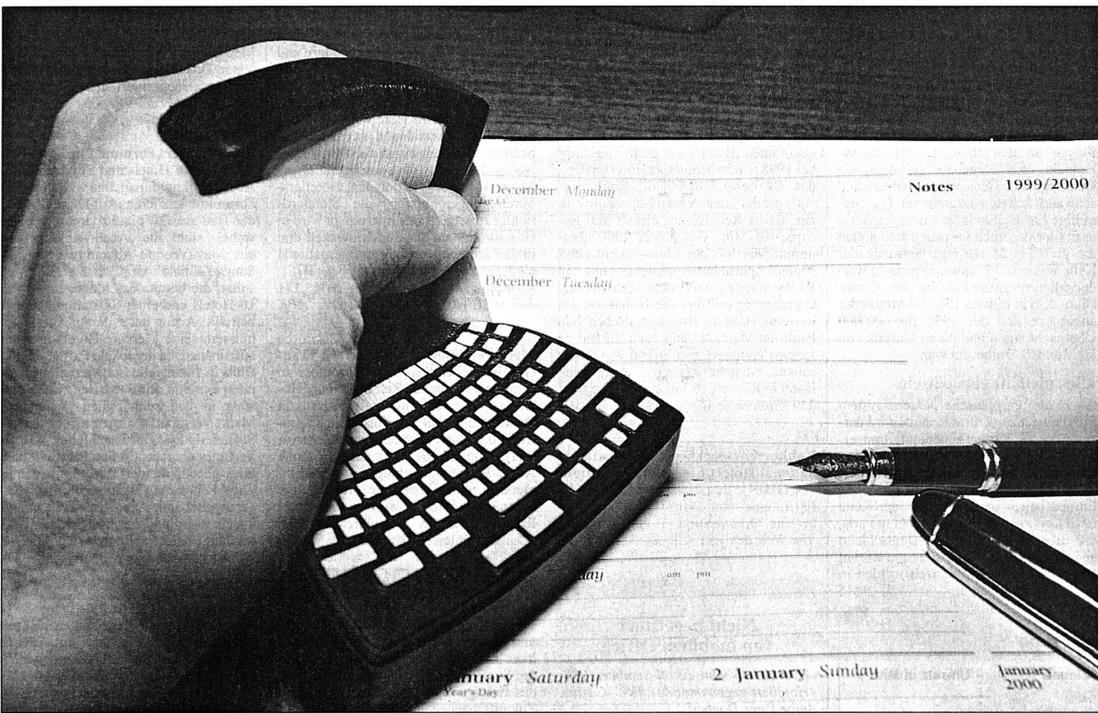
So wie die Accor-Hotels selbstverständlich Zahlungen in Euro akzeptieren, so verlangen sie jedoch auch, dass ihre Lieferanten ebenfalls bereit sind, in Euro bezahlt zu werden. Die einzelnen Accor-Tochtergesellschaften in den europäischen Ländern werden zwar ihre Bilanzen noch in den jeweiligen Währungen

ausweisen. Doch den 1998er Jahresbericht, der diesen Frühling herauskommt, wird Accor bereits in Euro konsolidiert publizieren.

Marketingaktionen

Grosse Hotelketten – grosse Marketingkonzepte – grosse Unternehmenskundschaft. Die Währungsunion bedeutet für Hotels, die eine gesamteuropäische und eine grosse Geschäftskundschaft pflegen, eine Erleichterung. Von jetzt an sind Treue- und Bonusprogramme sowie aufgrund von Marktsegmenten vorgenommene Aktionen vom währungs-mässigen Risiko entbunden. Wird es erst einmal für alle europäischen Kreditkartenbesitzer möglich, alle zahlungstechnischen Transaktionen überall in Europa in ähnlicher Weise vorzunehmen, dann fallen die technischen Barrieren von alleine. *APK*

Hotelformat: Jahr-2000-Problem



Unklammert die Hand des Réceptionisten Ende 1999 krampfhaft den Hotel-PC, über den ein immer grösserer Anteil Buchungen kommt? Foto: Alexander P. Künzle

Ketten haben «Y2K»-Problem fest im Griff

Die Hoteliers möchten ab dem 1.1.2000 nicht nochmals das 20. Jahrhundert erleben: «00» soll für 2000 stehen, nicht für 1900! Im Rennen um die Lösung des elektronischen Jahr-2000-Problems stehen die Hotelketten vorläufig besser vorbereitet da als die KMU-Hotellerie. Doch die abschliessenden Tests stehen noch aus.

REGINE ZAMBALDI*

Während die grossen Hotelketten erklären, sie seien fürs das Jahr-2000-Problem (Y2K) informatisch gerüstet, legen die mittlere und kleine Hotellerie und die Unabhängigen keinen solchen Optimismus an den Tag. Ausserdem scheinen die USA, bei denen ja das Jahr 2000 einige Stunden später als in Europa beginnt, gegenüber uns einen beträchtlichen Vorsprung in Sachen Bereitschaft zur Vorsorge aufzuweisen.

«Falls die Kunden jetzt schon ein Hotelzimmer für das Jahr 2000 buchen wollen», versichert Steve Bauer vom Starwood Technology Center**, «müssen sie keine Sorgen haben, besonders wenn sie sich an eine Hotelkette wenden. Solche Reservierungen gibt es seit etlichen Monaten». Starwood hat seine Tests schon im letzten Juni abgeschlossen, für seine vier Hotelmarken Westin, Sheraton, Four

Galileo und Amadeus: Viel Y2K-Investitionen

Die beiden GDS Galileo und Amadeus haben jeweils mehr als 20 Mio. Dollar investiert, um für das Y2K-Problem gerüstet zu sein. Galileo Int. hat im Herbst die ersten Tests abgeschlossen. Dabei ging es um das Herausfinden von Fehlern sowohl beim Funktionieren (Software) als auch bei der Aufbereitung der Hardware: Alles sollte im ersten Trimester 1999 bereitgestellt sein. Galileo arbeitet dabei sehr eng mit seinen weltweiten Ablegern und mit seinen Geschäftspartnern zusammen, um den Übergang des Jahrtausendwechsels zu bewerkstelligen. Amadeus, das GDS, das System One integriert hat, glaubt, seine Systeme schon Ende 1998 bereit zu haben. Das GDS, das mit einem Alter von zehn Jahren relativ jung ist, hat deshalb einen Vorteil gegenüber den anderen. Seine Hard- und Software besteht aus Material jüngeren Datums. Ein Amadeus-Sprecher schätzte den Y2K-Aufwand auf rund 50 Mannjahre. RZ

Points und Luxury Collection. Auch Choice Hotels sind am Ende der Testphase angelangt, und sie sind nicht die einzigen. Leading Hotels nehmen schon solche Reservierungen seit über einem Jahr entgegen. Während sich das Augenmerk fälschlicherweise auf den 31. Dezember 1999 konzentriert, hätte man sich als Zeitlimite bereits Ende 1998 vornehmen sollen: Gemäss Bryan Donohue, Vice President Pegasus Systems***, werden die Reservierungen fürs Jahr 2000 ab Januar/Februar 1999 beginnen, in Massen einzutreffen.

Hotellerie müsste es wissen

In diesem Rennen um das Jahr 2000, «Y2K» – wie es heute genannt wird, müsste die Hotelindustrie eigentlich einen Vorsprung gegenüber anderen Branchen aufweisen. Sie ist es ja gewöhnt, im voraus zu arbeiten. Dennoch muss man präzisieren, dass die oben an-

geführten Y2K-Tests aufgrund telefonischer Buchungen vorgenommen wurden (und nicht aufgrund von Bildschirmbuchungen). Dies deshalb, weil die grossen Global Distribution Systeme (GDS) immer in Zwölf-Monats-Perioden arbeiten, also weiter darüberhinausgehende Zeiträume nicht erfassen können. So kann man davon ausgehen, dass die vitalen Tests, zusammen mit den GDS, bei den Hotelgruppen noch ausstehen. Ihrerseits sind die GDS dabei, mit ihren Switch-Companies****, Thisco und Wiccom, die Systeme und Verbindungen zu testen.

Jahr 2000 – zu welchem Preis?

Je länger man zuwartet, desto teurer wird das Überprüfen. Die Gruppe Carlson Hospitality (Radisson Hotels), die sich seit 1996/7 für das Y2K-Problem interessiert, schätzt die Gesamtkosten aller Operationen auf rund 50 Mio. Dollar,

wenn das Ganze einmal abgeschlossen ist. Die meisten Ausgaben entfallen auf das Aufdecken der Fehler oder das Auswechseln der existierenden Systeme sowie auf das Erarbeiten von Prozeduren, um mögliche Probleme zu identifizieren und zu lösen. Die entsprechenden Berater erhöhen natürlich ihre Rechnungsansätze, je näher das kontroverse Datum des Jahrtausendwechsels rückt. Hier ist der Punkt erreicht, an dem vielen unabhängigen und KMU-Hotels das Problem über den Kopf wächst: Sie sind keiner CRO- oder CRS-Zentrale angeschlossen, diese Investitionen für ihre Hotels vornimmt. «Die grossen Hotelunternehmen haben die Finanz- und Personalressourcen, um sich darum zu kümmern», meint Ina Kamenz, Vice President Marriott.

Sämtliche Akteure, die rund um die Hotelreservierung eine Rolle spielen, also GDS, Hotelbetriebe, Reservationszentralen, Reiseagenturen, sind daran, sich auf alle Eventualitäten vorzubereiten. Und dennoch: Was wird bis zum Millenniums-Beginn noch alles passieren? Ist aber das Einzelhotel nicht bereit, Buchungen zu empfangen, die ins Jahr 2000 reichen, wird es auch keine Buchungen erhalten. Man stelle sich den Fall einer Hotelbuchung zum Jahreswechsel vor, wo die Ankunft des Gastes im Jahr 1999 vorgesehen ist, die Abreise ins Jahr 2000 fällt: Ist das System nicht korrekt eingestellt, wird die Abreise als im Jahr 1990 vermerkt...

Die Reiseagenten ihrerseits sollten nicht auf allzu viele Schwierigkeiten stossen, weil sich sowohl die GDS als auch die Reservationszentralen vorbereiten. Sollten jedoch für diese Zeit zu viele Reservierungen aus Vorsicht wieder direkt telefonisch vorgenommen werden, vermindern sich für die Agenturen vorübergehend Transaktionsvolumen und damit auch Einnahmen. Aber auch im besten Fall verbleiben einige bis zur letzten Minute unbekannt Variablen, die nicht nur mit dem Reservieren zu tun haben: Hat sich eine Hotelgruppe oder ein Hotel und seine Zulieferer nicht korrekt aufs Y2K vorbereitet, könnten verschiedene Computersteuerungen im Betrieb selbst stehen bleiben: Ventilation, Heizung oder Lift, um nur einige zu erwähnen.

*Die Autorin ist Managing Representative des Hotelreservierungssystems Lexington Services für Zentraleuropa in Genf.
**Starwood ist das gegenwärtig grösste Hotelunternehmen der Welt, strukturiert als Real Estate Investment Trust (REIT) nach US-Recht, mit Steuerleichterungen.
***Einer der grössten informatischen Technologie-Anbieter für die Hotelindustrie (travelweb), mit Sitz in Dallas.
****Switch-Companies stellen die Schnittstellen sicher, die die verschiedenen Systeme zwischen Leistungsträgern und Agentenkette zusammenbringen.

HOT TELL

«Gas(t)werk Hotel Hamburg». Ein ganz besonderes Hotel-Konzept wird derzeit in Hamburg realisiert. In dem ehemaligen Gaswerk des Ortsteils Bahrenfeld entsteht ein neues 100-Zimmer-Hotel. «Wir erhalten soviel wie möglich von dem imposanten Industrie-Denkmal», sagt Betreiber und Direktor Kai Hollmann. Harmonie zwischen modernem Design und 100 Jahre alter Architektur geben dem neuen Hotel das besondere Gesicht. Entsprechend ist auch der Name: «Gas(t)werk Hotel Hamburg». Das «t» ist hell gedruckt und setzt sich somit von der alten Bezeichnung Gaswerk deutlich zum «Gastwerk» ab. Eröffnung ist im Herbst 1999. GU

New-York-Marketing: Hotellerie als «Millenniumprodukt». New York hat bereits seit 1996 ein «New York Millennium Committee». Der Vorsitzende Andrew Freeman arbeitet somit bereits seit Jahren an der Aufgabe, für den Jahrtausendwechsel so ungefähr alles zu vermarkten, was New York anzubieten hat. Sogenannte «offizielle» Jahr-2000-Produkte für New York, die Freeman interessieren, sind vor allem Hotellerie, Restaurants, Champagner, Reisen, Entertainment usw. Auch sind Hoteliers in seinem Team tätig. Sind Hoteliers in Unternehmen und Marketingfirmen wurden dabei aufgefordert, ihre eigenen (Marken-)Artikel oder Dienstleistungen mit den New Yorker Event zu kombinieren. Das «Millennium Committee» hat auch als eines der ersten Marketingkomitees die heute bekannte Spitzfindigkeit des Jahres 2001 herausgefunden und für sich umgünstigt: Das Fest müsse bis ins Jahr 2001 dauern, obschon es bereits nächsten Sommer beginnt. Begründung: Historisch gesehen gebe es gar kein Jahr Null – die Zeitrechnung beginne erst beim Jahr Eins. Also müssten die Festivitäten eigentlich im Jahr 2001 nochmals eingeläutet werden... APK

Genfer und Westschweizer Hotellerie: 3250 EIBTM-Einkäufer geplant. Die European Incentive & Business Travel & Meetings Association EIBTM hat sich für die 99er Messe in Genf zur Zielgrösse bekannt, rund 3250 Einkäufer zu «kosten». Die «Qualifyer»-Gruppe von Airlines, von der Swissair angeführt, will allen Messebeteiligten, also Ausstellern wie Einkäufern 50% Reduktion aufs Ticket geben. Die regionale Hotellerie, die im Mai 1999 wieder mit Tausenden von Logiernächten rund um die EIBTM beglückt wird, dürfte den Anlass ebenfalls mit gewissen «negotiated rates» fördern. APK

Golden Tulip Worldwide: Viel Ehrgeiz fürs Millennium. Die derzeit zehntgrösste internationale Hotelkooperation Golden Tulip Worldwide plant, ihre Mitgliederzahl bis zur Jahrtausendwende von 383 auf 800 Hotels im 3- und 4-Stern-Bereich zu verdoppeln. Wichtigster Markt des Unternehmens ist Zentraleuropa mit mehr als 60% aller Hotelzimmer. Entsprechend dieser Marktprioritäten wird das Wachstum weiter vorangerieben. HU

REKLAME

Die bessere Lösung!



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

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

Standard-Lösungen unter Windows'95 oder Windows'NT

hogatex® Tel. 01/743 47 50
fenner® HOTEL COMPUTER SYSTEMS
Fax 01/741 11 12

Hotelketten

Best Western plant neues Branding

Best Western zählte am 1. Januar 1999 in Europa 1042 Mitglieder (+173) mit insgesamt 73 185 Zimmern, was 27% aller Best Western Hotels entspricht. Europa bleibt damit zweitwichtigstes Standbein der Kette nach den USA mit 2294 Hotels und über 206 000 Zimmern.

Wie der neu gewählte Best-Western-Präsident für Europa, der Franzose *Rodolphe Ermel*, in einem Pressegespräch ausführte, wollen die europäischen Best-Western-Mitglieder auch in Zukunft ihre Unabhängigkeit bewahren, zumal die Kette gerade in Europa interessante Expansionsaussichten hat. Die Einführung des Euro wird seiner Meinung nach die Entwicklung der Kette nur beschleunigen, da die Kunden endlich europaweit alle Preise vergleichen können. Eventuelle Mitgliedskandidaten können dann besser abschätzen, welche internationale Hotelkette die meisten Vorteile, zum günstigsten Preis bietet. Nach wie vor liegen in Europa die meisten Best-Western-Hotels in Grossbritannien, gefolgt von Frankreich, Deutschland, Italien und der Schweiz (siehe Tabelle).

Um in Zukunft die Orientierung der Gäste zu erleichtern, trägt man sich mit dem Gedanken, drei unterschiedliche Marken einzuführen, ähnlich wie in Frankreich, wo es bereits die rote, blaue und gelbe Flagge an den Häusern gibt. Dieses Branding soll es zudem gestatten, die Qualität der Häuser anzuheben und schwarze Schafe auszumerzen. Die endgültige Entscheidung fällt noch im Januar in Florida. Auch im neuen Jahr sollen die globalen Marketingprogramme der Kette weiter mit Promotion bedacht werden, allen voran der Fidelity Gold Crown Club, dem in Europa 150 000 Mitglieder angehören und der 1998 für 600 000 Übernachtungen und einen Umsatz von 50 Mio. US-Dollar gut war.

«Beispielhaft europäisch»

Auch das europäische Vouchersystem funktioniert zur Zufriedenheit, wird derzeit von 70 Partnern verkauft und erbrachte 1998 einen Umsatz von 3,5 Mio. US-Dollar. Wie Rodolphe Ermel unterstrich, ist Best Western Europe in Sachen Europa beispielhaft: Der Sitz der Kette ist in London, der Präsident lebt in Paris, die Broschüren werden in Deutschland gedruckt, das Fidelity-Programm wird in Schweden und die Finanzen werden in der Schweiz verwaltet. *HAS*

Best Western Europa

Länder	Hotels	Zimmer	Umsatz in Mio. \$
Gesamteuropa 35 Länder	1042	73 185	120
Grossbritannien	219	10 923	19
Frankreich	173	8 570	19
Deutschland	118	10 941	14,8
Italien	109	7 488	19
Schweiz	72	4 712	7,9

HOT-TELL

Marriott mit weiteren Eröffnungen. Die Marriott International Inc. setzt ihre Expansionspläne mit weiteren aktuellen und geplanten Hotelöffnungen um. Sowohl in Heidelberg als auch in Stuttgart hat die Kette mit Beginn des neuen Jahres Häuser in das Portfolio der Dachmarke Marriott Hotels, Resort & Suites aufgenommen. Bereits seit dem 1. Dezember 1998 gehört Montreals Hotel du Parc, das als beste Hotel- und Konferenz-Adresse der kanadischen Metropole gilt, zur Marke Renaissance Hotels and Resorts. Ab Mitte des Jahres 2000 übernimmt Marriott das Management eines neuen Apartment-Komplexes mit 53 Wohneinheiten und Hotelservice in Prag. Gleichzeitig eröffnet die Hotelkette ein weiteres Haus in Brasilien. Neben São Paulo ist Marriott dann auch in Rio de Janeiro vertreten. Am Strand von Copacabana entsteht das erste neubaute Hotel in Rio seit 19 Jahren. Es wird über 230 Zimmer verfügen. *HU*

Konkurrenzvergleich für die «International Hotels Environment Initiative» (IHEI). Seit 1992 bemüht sich die IHEI, eine von Prinz Charles mitgetragene Organisation, Hotels rund um die Welt den Umweltgedanken und die

Umweltverträglichkeit näherzubringen. IHEI bringt ihre Ideen jeweils auch während der EIBTM den Ausstellern und Einkäufern näher. Sie ist daran, ein Performance Benchmark, eine Art Umwelt-Effizienzvergleich auf die Beine zu stellen. Damit können Hotels ihre umweltbezogenen Massnahmen am branchenbezogenen Durchschnitt messen, an der Norm der Industrie sozusagen. Diese Norm soll auch nationalen Hoteliers-Verinigungen helfen, die Standards richtig zu setzen. Das Instrument wird in Grossbritannien zur Zeit entwickelt und in den kommenden Jahren international eingesetzt. Kontaktperson bei IHEI: *Rebecca Hawkins*, Telefon +44 171 467 3621, Fax +44 171 467 3629. *APK*

Mercurio Hotels erhöht auf 12 Franchisebetriebe. Beim im Dezember in Hannover eröffneten Relais Mercurio Hotel handelt es sich um das 36. Haus in Deutschland. Als Franchisepartner profitiert das Haus u.a. vom Accor Reservation Service und der Betreuung durch die Accor-Verkaufsabteilung. In den kommenden Wochen sollen drei weitere Franchisebetriebe eröffnet werden: das Relais Mercurio Neukirchen-Vluyn «Dampfmühle» bei Krefeld, das Mercurio

Hotel Magdeburg «Sachsen Anhalt» und das Hotel Mercurio Riesa. Damit ist Mercurio Hotels anfangs Jahr mit 39 Hotels in Deutschland vertreten. Der Anteil der Franchisepartner hat sich auf zwölf erhöht. *HU*

Accor lanciert Formule 1 in Japan. Die französische Hotel- und Serviceholding Accor will in Japan ihre Budgethotels Formule 1 lancieren. Auf lange Sicht ist der Bau von 20 bis 50 Hotels geplant, wobei sich die Accor-Holding auf ein Joint-Venture-Abkommen mit der Sanyo-Filiale der Kishu Railways stützt, die bereits das Management von 10 Hotels und einer Skistation in Japan betreibt. Accor hatte darauf verzichten müssen, seine Mercurio-Hotels in Japan aufzubauen, da der lokale Partner Hokke Club in finanzielle Schwierigkeiten geraten ist. Nun wird also der zweite Einstieg in den schwierigen japanischen Markt versucht, wo man bisher nur ein Sofitel als Franchisehaus leitet. Wie ein Vertreter der Accor Asian Pacific-Abteilung gegenüber der Wirtschaftszeitung «Les Echos» ausführte, solle das Budgetangebot von Accor bessere Qualität haben, als alle bisher bestehenden japanischen Business-Hotels. *HAS*

LESERBRIEFE

Nicht begeistert von mobilem Office

«ht» Nr. 46 vom 12. November 1998: «Hoteliere gegen «mobile office»-Gäste», Autor Peter Doeberl

Sehr geehrter Herr Doeberl, dass Sie nicht gerade begeistert über die moderne Kommunikation in den Hotels berichten, liegt vielleicht daran, dass Sie Ihre Hotelwahl nach anderen Kriterien treffen. Deshalb möchte ich Sie auf die Gruppe Accor und ihre Hotelmarken aufmerk-

sam machen (vor allem Sofitel, Novotel und Mercurio). Bei Accor ist die Technologie zur ersten Priorität geworden. Damit Sie sich im Bereich Kommunikation das richtige Bild über Hotels und ihre Zukunft machen, empfehle ich Ihnen für Ihre nächste Reise nach Paris das Sofitel Arc de Triomphe, das neben der 1-Stern-Michelin-Küche auch sogenannte «Chambres on line» anbietet. Im Laufe des Jahres 1999 wird jedes Sofitel bis zu 50% seiner Zimmer als solche «On line Zimmer» offerieren. Ausserdem verfügen alle Hotels der Marken Sofitel, No-

votel und Mercurio über Zimmertelefone, die einen RJ45 Anschluss am Apparat bieten. Für diejenigen Gäste, welche noch RJ11-Stecker an ihrem Laptop haben, hält die Réception ein spezielles Verbindungskabel bereit. Die meisten Sofitel Hotels haben alle, oder zumindest eine bestimmte Anzahl Zimmer mit zwei Linien ausgestattet, mit ISDN auf Wunsch. *Hotel Sofitel, Zürich*
Ladislav Jirucha, Direktor

Information über Accor Dienstleistungsunternehmen: <http://www.accor.com>

ANZEIGE



ITB

BERLIN 1999

International Tourism Exchange

Travel and Tourism World Trade Fair

March 6-10
Berlin Exhibition Grounds

March 8+9:
for trade visitors only

For trade visitors only! Advance sale of ITB badges in Switzerland: The only way to receive your personal badge in advance. You save time and money!
Messe Berlin office Switzerland: Tel.: 061-281 91 95



MIXED PICKLES

SV-Service: ISO 9001 zertifiziert. Auch von der Personalverpflegung wird zunehmend Qualität verlangt. Fristgerecht hat der SV-Service nun sein Ziele punkto Qualitätssicherung erreicht. Noch vor Ende Jahr sind nun 12 Betriebe mit der Norm ISO 9001 zertifiziert. Der grösste Schweizer Gemeinschaftsverpfleger hat zum Ziel, bis in das Jahr 2000 alle 371 Betriebe durch die Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme überprüfen zu lassen. Die Zertifizierung gilt vorerst für drei Jahre – dann müssen sich die Betriebe wieder einem neuen Audit stellen. GSG

*

6. St. Moritz Gourmet-Festival 1999. Das letzte Gourmet-Festival dieses Jahrtausends – vom 29.1. bis 6.2.1999 – steht unter dem Motto «Le grand siècle de la gastronomie 1900-1999». Gastmannschaften, welche in diesem Jahrhundert Gourmet-Geschichte geschrieben haben, nehmen teil: Das Badrutt's Palace empfängt die Chefs des Hotel de Crillon aus Paris, das Suvretta House jene des Hotel du Palais aus Biarritz und die Mannschaft des Kulm Hotels kocht gemeinsam mit dem Chef aus dem Restaurant Marc Meunier à l'Espérance aus Saint-Père-Sous-Vézelay. Im Steffani wirken die Stars aus dem Beijing Hilton, China. Die Brigade des Hotels Schweizerhof kocht mit dem Four Seasons Biltmore, Santa Barbara, USA, jene des Hotels Albana mit dem Chef vom Restaurant Girasol aus Spanien. **Roland Jöhri** von Jöhri's Talvo kocht wieder solo und auch **Reto Mathis**, Präsident des Organisationskomitees ist diesmal mit der eigenen Brigade vertreten. Wieder auf dem Eis – nach zwei Jahren Pause in den Jahren 1996 und 1997 – findet das Grand Gourmet Finale am 6. Februar statt. Seit dem vergangenen Juli steht St. Moritz mit seinem Gourmet-Festival nicht mehr allein: Am World Gourmet Summit Singapore wurde der World Gourmet Club gegründet. Bis Ende 1999 sollen dem neuen Club neben St. Moritz und Singapore auch je ein Gourmet Festival in Amerika, Australien und Afrika angehören. GSG

*

Sprüngli mit Natural Gourmet Truffles. Speziell für die Swissair hat die Confiterie Sprüngli die Natural Gourmet Truffles entwickelt und hat damit das Konzept, basierend auf einer gesunden, natürlichen Ernährung, mit einem süsseren Schokoladenprodukt ergänzt. Die Truffles in den Aromen Cappuccino, Amaretto, Milch und Vanille sind zu 83% aus biologischen Zutaten hergestellt. Neu sind die Natural Gourmet Truffles nun auch in jedem Sprüngli-Geschäft und in den Swissair-Verkaufsstellen der Nuance Global Traders in den Flughäfen erhältlich. HU

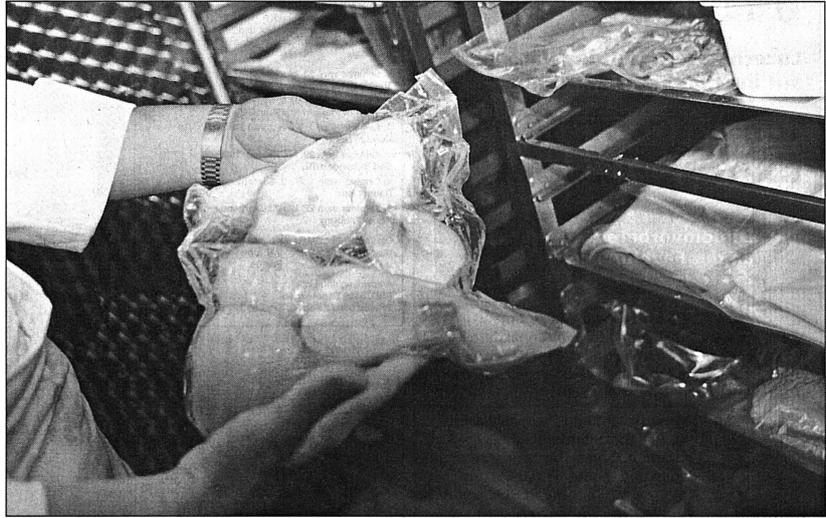
Sous-vide

Die Euphorie ist wieder abgeflacht

Die Sous-Vide-Euphorie, welche noch vor wenigen Jahren herrschte, ist abgeflacht. Trotz der guten Qualität der Produkte, hemmen Preis und Haltbarkeit die Nachfrage. So wird die Hero-Tochter Divida ihre Sous-Vide-Produktion vorerst wieder einstellen.

PIETER POLDERVAART

«Wenn heute ein Menu zu weniger als 20 Franken angeboten wird, geht es fast nicht ohne Fertigkomponenten.» **Robert Suter** von Hero Schweiz spricht aus, was viele in der Branche nur hinter vorgehaltener Hand zugeben. Im Fall der Hero-Tochter Divida allerdings ging die Rechnung nicht auf. Weil man die kritische Produktionsmenge nicht erreichte, schliesst die Hero Schweiz per Ende Februar 1999 das Frischezentrum Egliwil, fast 40 Angestellte verlieren ihre Arbeit. Divida wird sich wieder auf das Geschäft mit Dips, Fruchtkonzentraten und Saltsaucen konzentrieren. In erster Linie dürfte das Divida-Konzept daran gescheitert sein, dass weder Migros noch Coop zu den Abnehmern zählen, sondern auf Eigenmarken setzen. Was hingegen zugekauft Sous-vide in der Gastronomie betriebl, scheint der Markt einigermaßen stabil zu sein. **Jakob Bartolome**, Verkaufsverantwortlicher der Gourmador Frischservice in Zollikofen: Guten Absatz fanden Kartoffelrösti, Gratins und insbesondere der gestanzte «Pomme Château» für Fischerichte. «Je aufwendiger es ist, ein Gemüse von Hand zu rüsten, desto attraktiver wird Sous-vide.» Andere Gemüse wie etwa Ratatouille



Die Vorteile einer eigenständigen Sous-vide-Produktion liegen auf der Hand: Schlecht ausgelastete Zeiten in der Küche können besser genutzt werden. Foto: zvg

oder gedämpfte Kohlräbli seien wenig gefragt.

Gut und teuer

Zunehmend beliebt sind Broccoli und Romanesco, die viel Rüstabfall verursachen, den man so elegant auslagern kann. Auch Kürbis in allen Varianten finden sich seit ein paar Jahren im Sortiment der Verarbeiter. Jedes Verfahren kann aber noch verbessert werden, glaubt man etwa

bei der Traitafina AG in Lenzburg. Die auf Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren spezialisierte Hero-Tochter stellt für das kommende Frühjahr ein neues Konservierungsverfahren in Aussicht, das bezüglich Haltbarkeit zwischen Frischware und Sous-vide stehen soll. Details will Marketingleiter **Reto Gnos** aber noch nicht verraten.

Kontinuierlich, so die von der *hotel+tourismus revue* befragten Firmen, wird nirgends produziert. Vielmehr reagiert man individuell auf die Bestellungen. Gourmador etwa bietet Karotten in neun verschiedenen Zubereitungsarten an. Bestellungen bis zwölf Uhr mittags werden am Tag darauf geliefert. Die relativ teure und gegenüber Tiefkühlkost nur kurz (10 bis 20 Tage) haltbaren Menukomponenten haben laut Bartolome vor allem einen Vorteil: «Frische und Saisonalität garantieren einen ausgezeichneten Geschmack und Farbe.» Denn dank dem schonenden und kurzen Kochverfahren werden die Mineralsalze nicht aus dem Gemüse ausgeschwemmt, man kommt mit sehr wenig Salz und Gewürz aus.

«Sous-vide nicht überschätzen»

Ob selbst zubereitet oder dazugekauft, Sous-vide ist ein heikles Konservierungsverfahren, so **Anton Pfefferle**, Leiter

Küchenausbildung in der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich. Würden die Grundregeln eingehalten, sei eine geschmackliche Unterscheidung zu frisch Gekochtem kaum möglich. Pfefferle relativiert aber auch die Sous-vide-Euphorie, die noch vor ein paar Jahren herrschte: «Die Wogen haben sich geglättet, die Revolution hat nicht stattgefunden.»

Die Kurzkonservierung

Beim Sous-vide Verfahren, zu deutsch Kurzkonservierungssystem, werden die Lebensmittel roh vorbereitet, in spezielle durchsichtige Säcke aus Polypropylen verpackt und vakuumiert. Sofort danach werden die Speisen in einer feuchten Atmosphäre (Dampf, Wasserbad) mit einer genau auf das Produkt abgestimmten Temperatur schonend gegart. Die Garzeiten sind länger als üblich. Anschliessend müssen diese Produkte innert 90 Minuten auf 2-3 Grad abgekühlt werden (Kerntemperatur) und bei 2 Grad gelagert werden. Das Regenerieren erfolgt unmittelbar vor dem Gebrauch im Combi-Dämpfer, Wasserbad, Mikrowelle oder im Steamer. Wichtig ist schliesslich, dass die Lagerzeit 21 Tage nicht überschreitet. PLD

Sous-vide: Teure Convenience

Gegenüber tiefgefrorenen Grundprodukten kann Sous-vide je nach Gemüse bis zu doppelt so teuer zu stehen kommen, wie vier Beispiele zeigen. Denn Sous-vide wird tagesfrisch verarbeitet, und Tiefgekühltes in der Hochsaison produziert.

Kilopreis in Franken	frisch		sous-vide	tiefgekühlt
	frisch ungerüstet	frisch gerüstet		
Karotten in Stäbli	1.25	5.40	6.20	6.10
Kohlräbli in Stäbli	2.40	8.80	9.60	4.60
Fenchel halbiert	2.10	9.-	9.80	--
Zuchetti Stäbli	2.60	7.80	9.-	4.70

Quelle: Gourmador Frisch-Service, Zollikofen

Guide Culinaire

Auflage des tierfreundlichen Gourmet-Guides verdoppelt

Zum zweiten Mal gibt der Schweizer Tierschutz seinen Guide Culinaire heraus. Die Auflage dieser Liste der Spitzenköche, welche auf Tierschutzanliegen Rücksicht nehmen, wurde mehr als verdoppelt.

Auch unter den Feinschmeckern nimmt anscheinend die Zahl der bewusst konsumierenden ständig zu. Das könnte man zumindest schlussfolgern, wenn man den Umfang der zweiten Ausgabe des Guide Culinaires zählt: Die zweite Auflage des Gourmet-Führers, welcher jene Spitzenköche auflistet, die auf Tierschutzanliegen Rücksicht nehmen, wurde mehr als verdoppelt. Der Herausgeber, der Schweizer Tierschutz (STS) in Basel, liess für 1999 25 000 Exemplare drucken. Denn die 10 000 Exemplare der ersten Auflage im vergangenen Jahr waren bald vergriffen. Damit entspricht die Auflage des tierfreundlichen Gourmet-Guides inzwischen ungefähr der des bekannten Gourmet-Führers Gault Millau. Das kommt auch nicht von ungefähr: Denn die 700 im Gault Millau aufgeführten Gourmet-Tempel sind die Basis für den Guide Culinaire. Die im Gault Millau aufgeführten Restaurants werden jeweils

angeschrieben und nach der Tierfreundlichkeit ihrer Speisen befragt.

Schweigsame Starköche

Für die erste Auflage im vergangenen Jahr beantwortete knapp ein Drittel der Fragen zu besonders kritischen Produkten – Froschschinken, Foie gras, Haifischflossensuppe, Krustentiere, Forellen aus dem Hälterungsbecken –, artgerechter Tierhaltung oder vegetarischen Menüs. Diesmal antworteten bereits über die Hälfte: 108 servieren keine der fünf erwähnten Speisen, 323 verwenden Fleisch aus tierfreundlicher Haltung und 373 bieten vegetarische Menüs an. Einige der am meisten gelobten Köche der Schweiz liessen sich aber auch diesmal nicht in die Töpfe schauen. So verweigerten unter anderem «Petermann's Kunststube» in Zürich-Küsnacht, «Jacky's Stapferstube», Zürich als auch «Giradet/Rochat» in Crissier die Auskunft.

Koch des Jahres: Peter Brunner

Erstmals kürte der STS-Gastro-Führer einen Koch des Jahres: Die Wahl fiel auf Peter Brunner von der Reblau in Zürich. In der Küche des bekannten Kochs und Kochbuch-Autors stimme, so **Marianne Staub**, Präsidentin des Schweizer Tierschutz, aus tierschutzrechtlicher Sicht einfach alles. GSG

Minibar

Neuer Anbieter für Zimmerkühlschränke

Seit ein paar Monaten führt auch die KMS in Interlaken Minibars für das Hotelzimmer. Die Hoffnungen sind gross: Mit niedrigeren Preisen will man dem Marktleader Minibar AG Marktanteile streitig machen.

GUDRUN SCHLENCZEK

«Wir sind rund 20% günstiger als die Minibar AG», wirbt **Walter Hintermeister** für das neue Produktsortiment seiner Firma, «und rund 5% preiswerter als Ecobar.» Seit vier Monaten bietet die KMS Elektronik + Handels AG, Interlaken, auch Minibars für das Hotelzimmer an. Damit existiert ein Anbieter mehr auf dem tendenziell eher schrumpfenden Markt. «Es wird zunehmend enger», weiss der Administrationsmanager Schweiz der Minibar AG in Baar, **Serge Arnold**. Weltweit kann sich die Gruppe jedoch noch immer eines stetigen Wachstums erfreuen. Insbesondere die Kooperation mit Elektrolux anfangs 1996 gab dem Absatz einen Schub. Im Geschäftsjahr 1997/98 lag der konsolidierte Umsatz bei 42 Mio. Franken. Anders sieht es dagegen auf dem Heimmarkt Schweiz aus. Man spricht zwar bei der Minibar AG von

stabilen Umsätzen, Zahlen will man jedoch nicht bekanntgeben.

Mieten ist teuer

Nicht immer ist die Minibar AG – neben den anderen Anbietern wie Ecobar oder Thorn Emi – die einzige Firma, welche die kleinen Kühlschränke auch vermietet. Doch das Argument zieht heute nicht mehr so. Wurden auf dem europäischen Markt noch vor ein paar Jahren zirka zwei Drittel der Zimmerkühlschränke vermietet, sank dieser Anteil auf rund 50%. «Auch in der Schweiz zieht der Hotelier inzwischen den Kauf vielfach vor», so Arnold. Grund: Die Hoteliers möchten nicht vom Anbieter abhängig sein. Das ist für den neuen Anbieter KMS ein gefundenes Fressen: Vergleicht man den Verkaufspreis von rund 450 Franken pro KMS-Minibar mit der jährlichen Miete von rund 150 Franken (inklusive Wartung, Kontrollfahrten etc.) für eine Minibar der Minibar AG, scheint der Kauf schnell amortisiert.

KMS-Ziel: 20% Marktanteil

Qualitativ hält Hintermeister sein Produkt für ebenbürtig mit jenem der Minibar AG. Einzig am Gehäusedesign wurden Abstriche gemacht, denn «normalerweise wird die Minibar sowieso in das bestehende Interieur integriert. Bis anhin konnte die KMS

erst zwei Schweizer Hotels einrichten, eines davon ist das Hotel Allegro in Bern. Im laufenden Jahr soll nun die Werbetoilette kräftiger gerührt werden. «In den nächsten Jahren streben wir bis zu 20% Marktanteil an», gibt sich Hintermeister optimistisch. Denn die kleiner ausfallende Gewinnmarge – aufgrund des niedrigeren Preisniveaus – wolle man durch die verkaufte Anzahl an Kühlschränken wieder wettmachen. Insbesondere mit den anderen haus-eigenen Produkten – wie den Zimmer-toren von Elsafe – erhofft sich der Geschäftsführer attraktive Kombinationen für die Hotelbranche.

Ökologie kein Thema

Dass die Minibar zu den grössten Stromschluckern in den Hotels zählt, ist bekannt: Im Garni-Hotel werden beachtliche 15% des gesamten Strombedarfs im Durchschnitt durch die Minibar verursacht. Nach der Installation der ersten stromlosen Minibar vor anderthalb Jahren im Hotel Adler in Zürich – 97% des Stromverbrauchs wird eingespart – bietet nun auch die Minibar AG ein «Energy Save»-Gerät an (bis zu 41% Stromersparnis, siehe *ht* Nr. 49/98). Nicht so die KMS aus Interlaken – ein System zur Stromeinsparung ist laut Hintermeister nicht vorgesehen.

Hochschule für Wirtschaft Luzern

Ihr Ziel?

Luzerner Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung

dipl. Tourismus-Experte/Expertin

Diplomvorbereitungskurs an der Fachhochschule Zentralschweiz (FHZ)

Ziel: Praxisbezogene Management-Ausbildung für Führungskräfte im Tourismus und optimale Vorbereitung für die Höhere Fachprüfung im November 2001

Inhalt: Management und Personalwesen, Marketing, Unternehmenskommunikation, Tourismusgrundlagen und -politik, Finanzwesen, Informatik, Rechts- und Staatslehre, Arbeits- und Lerntechnik

Dauer: 400 Lektionen verteilt auf 14 Wochenend-Seminare (Do-Sa) und 1 Seminarwoche

Kursort: 13 Seminare im top-modernen Schulungsgebäude der Hochschule für Wirtschaft Luzern; ein Seminarwochenend und die Seminarwoche in einem externen Hotel (Klausur)

Kosten: Fr. 8200.- (inkl. Skripten; keine Anmeldegebühr)

Beginn: 25. November 1999

Weitere Infos:

Institut für Tourismuswirtschaft ITW der Hochschule für Wirtschaft Luzern

Manfred Ritschard (Kursleiter)
Zentralstrasse 9, 6002 Luzern
Tel. 041-228 41 45 / 228 42 34
Fax 041-228 41 31 / E-mail: itw@hsw.fhz.ch

Fachhochschule Zentralschweiz FHZ



2-Tages-Seminare für Kaderleute

(Hotel, Restaurant, Spitäler, Personalarbeitsstellen usw.)

16 namhafte Firmen präsentieren spannend, kompetent und informativ die neuesten Tips und Trends aus den Bereichen:
Gästefürsorge, Innenarchitektur und Technik; Food und moderne Küchenplanung; Energieoptimierung und Hygiene.

1. Seminar vom 23. bis 24. März 1999
Treff Hotel in Engelberg
2. Seminar vom 5. bis 6. Mai 1999
Siedamm Plaza in Pfäfers/VSZ
3. Seminar vom 1. bis 2. Juni 1999
Kursaal Bern
4. Seminar vom 29. bis 30. Juni 1999
Bad Bubendorf/BL
5. Seminar vom 1. bis 2. September 1999
Räum Chur
6. Seminar vom 22. bis 23. September 1999
Raum Freiburg

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 15 Personen beschränkt. Kurskosten inkl. Übernachtung und Essen Fr. 270.- pro Person.

Anmeldung und Unterlagen:
FBO, 5408 Ennetbaden
Telefon 056 221 58 52, Fax 056 221 57 17
108800/393331



Menschen in Not. Sie brauchen uns. Wir brauchen Sie!

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

Freizeit und Weiterbildung:

tourismus hotel+revue
Abonnemente
031 370 42 22.

Sprachausbildung

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

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

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

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Führung:

Geld und Nerven sparen durch die Auswahl der richtigen Mitarbeiter

Datum/Kursort: Freitag, 29. Januar 1999, Hotel Wartmann, Winterthur

Referent: Jean-Pierre Kunz, lic.phil. oder Werner Clemenz, dipl.psych. Tricon Management Support AG, Zürich

Kursziele: 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.

- Kursinhalte:**
- 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/Gastrouisse Fr. 360.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrouisse Fr. 420.- (inkl. MwSt)

Marketing:

Professionelle Dienstleistung - der zentrale Erfolgsfaktor für den Betrieb

Datum/Kursort: Dienstag, 23. Februar 1999, Hotel Bern, Bern

Referent: Fritz Sterchi, dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern
Kursziele: Sie erkennen die professionelle Dienstleistung als den zentralen Erfolgsfaktor für die Zukunft. Sie kennen die Bereiche, die eine professionelle Dienstleistung ausmachen. Sie können diese in der Praxis anwenden.

- Kursinhalte:**
- Der Umgang mit Gästen/Kunden zwischen «Dienen» und professioneller Dienstleistung
 - Elemente, die eine professionelle Dienstleistung ausmachen
 - Professionelle Dienstleistung und persönliche Motivation
 - Professionelle Dienstleistung und Kunden-/Gästeszufriedenheit
 - Professionelle Dienstleistung und erfolgreicher Verkauf
 - Professionelle Dienstleistung und Kundenbindung
 - Professionelles Reklamationsmanagement als zentrales Instrument der Kundenbindung

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

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



HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung.



Inhaberin: Michèle Galmarini
International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachschole 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



STEINHAUSWEG 1 CH-8006 ZÜRICH

FON: +41-1-310-21-50
FAX: +41-1-310-21-51

E-MAIL: INFO@BARSCHULE.CH
WWW.BARSCHULE.CH

EIN HAFTES CHEERS & SHAKE IT EASY!

- Neuartige Schulung ✓
- Videoaufzeichnung ✓
- Diplomabschluss ✓
- Training mit dem Schweizer- und Vizeweltmeister ✓
- Viele praktische Übungen ✓



beglaubigt

WEMF-beglaubigt 1997: 14 760 Ex.
Mehr als 65 000 Leser und Leserinnen

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

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

Gaby Cecchellero, Küchenchefin «Äbtestube», Grandhotels Hof Ragaz/Quellenhof

«Frauen setzen in der Küche andere Prioritäten»

Die blauen Augen blitzen, während sie mit dem Messer mit grösster Fingerfertigkeit den Grünkohl in kleine Stücke schneidet. Es könnte einem dabei nur schon beim Zusehen schwindlig werden. Ihr Refugium ist die Küche des Gourmet-Restaurants Äbtestube im Grandhotel Hof Ragaz. Mit ihren erst 33 Jahren hat sich Gaby Cecchellero bereits in die oberen Ränge gekocht. 16 Punkte eingetragen hat ihr ihre Kochkunst im Gastro-Führer Gault Millau. «Für uns», sagt sie, «war das ein wichtiger Sprung». Ein Resultat ihres Könnens ist dann auch die Wahl des Quellenhofs zum «Hotel des Jahres 1999» von Gault Millau.

Doch ihre Reise «nach oben» wurde vor rund drei Jahren jäh gestoppt. Gastro-Kritiker Silvio Rizzi stuft sie damals von den erreichten 15 Punkten zurück auf 14 Punkte. Das tat weh. Vor allem aber «war es die unangebrachte Art und Weise, wie der Text verfasst wurde. Diese Art von Kritik geht einem durch Mark und Bein». Revanchiert hat sich Gaby Cecchellero indes bei einer Gelegenheit, die schweizweit für Beachtung sorgte. Als Mariano Tschuur mit seiner Fernsehsendung «landauf landab» in der Bad Ragazer «Äbtestube» zu Gast war, liess die selbstbewusste Köchin Rizzi in die Küche holen, wo er vor laufender Fernsehkamera einen Fisch zerlegen sollte. Rizzi meisterte den Test zwar mit Bravour, doch ist ihm Gaby Cecchellero «schon ziemlich auf die Zehen gestanden», wie sie heute verschmitzt erzählt.

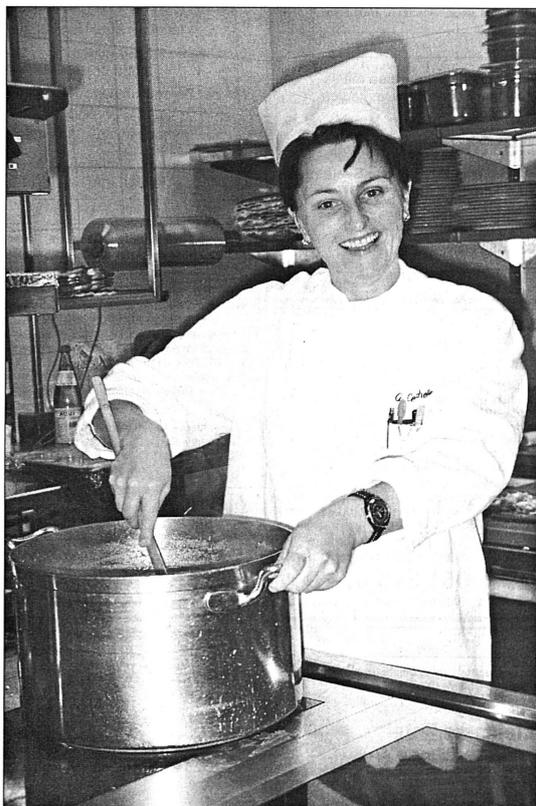
Das «Geplänkel» ist zwischenzeitlich abgehakt. Ihren Weg ist sie unbeirrt weiter gegangen, was allein schon die 16 Gault-Millau-Punkte beweisen. «Wichtig ist für mich, dass ich die Möglichkeit habe, meine Gäste zu verwöhnen». Kritik an ihrer Leistung ist zwar selten, doch damit kann sie gut umgehen. «Berechtigte Kritik finde ich wichtig. Sie hilft weiter und bringt neue Ideen». Die Freude an den 16 Punkten ist gross, dennoch bleibt Gaby Cecchellero auf dem Teppich der Realität: «Das sollte man nicht überbewerten».

Den starken Willen, etwas aus ihrem Beruf zu machen, hatte die temperamentvolle Köchin schon immer. Nach ihrer Lehre in einem Fischspezialitätenrestaurant in Meilen am Zürichsee wech-

selte sie in einen Grossbetrieb, zum «Quellenhof» in Bad Ragaz. «Bis dahin hatte ich weder Austern noch einen Hummer gesehen», lacht sie. Im «Quellenhof» hat sie jeden Posten durchlaufen und «dabei viel gelernt». Zusätzlich sorgte Küchenchef Hans Hediger für die entsprechende Förderung der jungen Frau. Nach ihrem Aufstieg zum Chef Entremetier wechselte sie im gleichen Haus in die Küche des Grill-Restaurants. Ihre weiteren Stationen führten sie nach Weesen, «wo ich Organisieren lernte wie ein Weltmeister» und in den «Torkel» nach Vaduz. Reich an Erfahrung kehrte Gaby Cecchellero dann wieder zurück in den «Quellenhof». Diesmal als Chef des Grill-Restaurants. Als dieses wegen Neubau- und Umbauarbeiten geschlossen wurde, konnte sie die «Äbtestube» übernehmen.

In der Küche der «Äbtestube» zelebriert Gaby Cecchellero zusammen mit ihrer kleinen Brigade die 16-Punkte-würdigen Vor- und Hauptspeisen. Die Desserts kommen aus der «Hof-Küche». Die dreiköpfige Brigade, sie besteht derzeit aus der Küchenchefin selbst, aus Erika Bechter und Myrtha Graf, kocht in der kleinen aber gut ausgestatteten Küche das, was die Herzen der Feinschmecker höher schlagen lässt. Dass das Restaurant tagtäglich abends immer ausgebucht ist, ist in erster Linie der «Frauenpower» zu verdanken. «Genau so wichtig sind aber auch der Chef de Service und seine Mitarbeiter, die viel zum guten Ambiente beitragen», bemerkt Gaby Cecchellero. Als das A und O betrachtet sie «zufriedene Gäste, die happy sind und sich gerne verwöhnen lassen».

Dass es generell so wenige Frauen in die Küchen der guten Häuser zieht, führt Gaby Cecchellero vor allem darauf zurück, dass sehr viele gleich nach der Lehre wieder abspringen. «Es ist ein anstrengender Beruf und es braucht viel Power, um weiterzumachen». Wer diesen Beruf ergreife, müsse dies aus Berufung tun. «Sonst kommt man nicht weit». «Weil es viele Wege gibt, etwas zu machen, sollte man sich früh im klaren sein, was man machen möchte», empfiehlt Gaby Cecchellero. Sie selbst wollte nie eine grosse Brigade leiten, «weil dann unweigerlich die Kreativität auf der Strecke bleibt». Die Frauen, so ist die junge Star-Köchin überzeugt,



Gaby Cecchellero in ihrer Küche: «Es ist ein anstrengender Beruf und es braucht viel Power, um weiterzumachen.»
Fotos: Karin Huber

setzen in der (professionellen) Küche oft andere Prioritäten als Männer. «Wir legen zusätzlich mehr Wert auf das Optische, richten die Teller speziell schön an und dekorieren sie mit viel Gefühl».

Mit den spät endenden Arbeitstagen haben sich Gaby Cecchellero und ihr Partner arrangiert. Denn vor 22 Uhr 30 oder 23 Uhr gibt es in der Regel kein Heimkommen. Für den Partner setzt dies

grosses Verständnis voraus. «Das war auch für uns anfänglich ein Problem», erklärt sie offen. «Wir können nur an den Wochenenden gemeinsam etwas unternehmen. Oft klappt es auch nicht mit den gemeinsamen Ferien. Viel schlimmer ist es aber jeweils an den Festtagen. Denn dann bin ich nie zu Hause». Hat sie frei, bevorzugt Gaby Cecchellero einfache Küche. «Am liebsten esse ich Pasta und da vor allem «Ghaccetti mit Hörnli», so wie es meine Mutter macht».

Gourmetführer Italien

Streiten um den Geschmack

Was der eine kürt, enthauptet der andere: Noch nie gab es in den Restaurantführern Italiens so wenig Einigkeit in der Bewertung der Gourmettempel. Etliche der jahrelang gefeierten Kochgrössen verloren entweder Sterne, Punkte oder Kochmützen.

Noch nie waren sich Italiens Gastro-Kritiker so uneins wie jetzt. In den zum Jahr endende präsentierten neuesten Ausgaben renommierter Restaurantführer gehen die Bewertungen weiter auseinander denn je. Zugleich verloren etliche der jahrelang gefeierten Küchenpässe ihre bisherigen Sterne, Punkte und Kochmützen. Während «L'Espresso» beispielsweise den Starkoch Gianfranco Vissani aus dem umbrischen Ort Baschi mit 18,5 von 20 möglichen Punkten zum Küchenkönig Italiens ernannte, hat ihm «Gambero Rosso» seine drei Gabeln wieder weggenommen. «Er kocht zwar gut», so Chefredakteur Stefano Bonilli, «aber er kümmert sich nicht genug um die einfachen Gäste.» Insider sehen darin eine Anspielung auf die werbemässig wirksame Freundschaft zwischen Vissani und dem jetzigen Regierungschef Massimo D'Alma. Bei «L'Espresso» stehen – hinter Vissani – ausserdem die «Enoteca Pinchiorri» in Florenz (18 Punkte) sowie «Aimo e Nadio» (Mailand) und «Antica Osteria del Ponte» (Cassinetta di Lugagnano) mit jeweils 17,5 Punkten hoch im Kurs.

Dreimal Michelin-Sterne

Der Restaurantführer von Michelin hält nur drei Restaurants seiner höchsten Auszeichnung – drei Sterne – für würdig: «Dal Pescatore» in Canneto sull'Oglio, «Don Alfonso» in Sant'Agata dei due Golfi und «Al Sorriso» in Soriso. «Gambero Rosso» wiederum nennt als beste 3-Gabeln-Restaurants pikanterweise das gleichnamige Restaurant «Gambero Rosso» in San Vincenzo. «Dal Pescatore» in Canneto sull'Oglio und «Enoteca Pinchiorri» in Florenz. Während es in der gastronomischen Szene um frühere Star-köche wie Gualtiero Marchesi – er ist vor einigen Jahren von Mailand in die Provinz umgezogen – viel ruhiger geworden ist, feiern einige ausländische Küchenmeister ihren Aufstieg in den italienischen Gastro-Himmel – ganz besonders der Deutsche Heinz Beck vom Restaurant La Pergola im römischen Hilton-Hotel, der sich nach den drei Kochmützen von «L'Espresso» und einem Michelin-Stern nun auch drei Gabeln von «Gambero Rosso» geholt hat.

PRODINDEX 4.1. bis 9.1.1999

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

Artikelbezeichnung	1998		1999		Index	Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 1	Woche 53	Woche 1	Woche 53		
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb					±0,0%	-2,0%
Rindschulft	32.50	32.50				
Entrecôte ²	35.90	35.90				
Siedfleisch ³	11.90	11.90				
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb					±0,0%	+0,5%
Kalbsnuss ⁴	37.40	37.40				
Kalbssteak ⁵	46.90	46.90				
Kalbsbrust ⁶	16.40	16.40				
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb					±0,0%	-13,4%
Niersstück mit Huf ⁷	16.90	16.90				
Hals ⁸	9.80	9.80				
Schulterbraten ⁹	11.40	11.40				
Gemüse						
Gesamter Warenkorb					-7,0%	-6,3%
Brüseller/Chicorée, Kart. 5 kg ¹⁰	3.40	3.45				
Kabis rot+weiss, Gitt. ca. 5 kg ¹¹	0.95	1.15				
Früchte						
Gesamter Warenkorb					+0,9%	+0,7%
Äpfel Golden, Kl. II, Gitt. 6 kg ¹²	1.15	1.35				
Zitronen, Gitter 5 kg ¹³	1.60	1.85				

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

Four Seasons Hotels

Vegetarisch in sechs Gängen

Fleischlose Kost ist nicht mehr nur bei Vegetariern beliebt. Diesem Trend sind die Four Seasons-Luxushotels gefolgt. Alle 42 Hotels in 18 Ländern haben jetzt fest vegetarische Gerichte auf ihrem Menüplan.

Fantasievolle Gerichte ohne Fleisch werden mehr und mehr auch von Nicht-Vegetariern nachgefragt. Küchenchef Kerry Sear im «Four Seasons» in Seattle hat diesen neuen Trend aufgegriffen. Seine vielfältigen vegetarischen Kreationen wurden in Seattle getestet und dann an die Küchenchefs der anderen Hotels der Gruppe weitergereicht, von denen übernommen oder angepasst. Das «Four Seasons» in Washington ist inzwischen sogar noch einen Schritt weiter gegangen: Aufgrund entsprechender Nachfrage bietet es täglich auch ein vegetarisches Gericht ohne jegliche tierische Zutaten an. Alfons Konrad, Vice President von Four Seasons für Food & Beverage, kann inzwischen garantieren, dass «unser neues Programm eine Auswahl verschiedener vegetarischer Speisen in jedem unserer Hotels» zur Verfügung stellt. «Davon profitieren auch Nicht-Vegetarier, die Wert auf geschmackvolle Menüs mit ausgewogenem Verhältnis von Eiweiss, Kohlenhydraten und Ballaststoffen legen», kommentiert er den neuen Trend. Die einzelnen Hotels tau-

schen die bei ihnen kreierte vegetarischen Rezepte aus.

Zum Beispiel Linsen

So stammt Lauch-Canneloni mit Linsen und Korbelpilze aus dem «Four Seasons» in Berlin, Randen-Carpaccio und Rucolasalat und gebackenen Schallotten in Orangen-Olivenöl aus Boston. Variationen von gegrilltem Gemüse, überbackenen Kartoffeln, gemischtes Salatbucchi, Pilze mit weissen Bohnen, geröstetes Wurzelgemüse, Kürbispiure und Frischkäse kommen als Rezeptvorschlag aus New York. In Boston bietet das Hotel der Gruppe zu einem Festpreis täglich ein vegetarisches 5-Gang-Probiermenü an, das sich – vor allem bei Nicht-Vegetariern – grosser Beliebtheit erfreut. Und in Chicago hat das zur Gruppe gehörende «Ritz-Carlton» ein vegetarisches 6-Gang-Degustationsmenü konzipiert, das ebenfalls zu einem Festpreis offeriert wird.

«Vegetarische Gerichte sind ein Trend, der sich in naher Zukunft noch kräftig verstärken wird», sind sich die Küchenchefs von Four Seasons einig. Bestätigt wird dies in Deutschland zum Beispiel von Firmen wie dem Eventgestalter Satis & Fy in der Nähe von Frankfurt am Main. Für ihre Jahresschlussfeier mussten sie bei der Essensauswahl berücksichtigen, dass inzwischen gut ein Drittel aller Mitarbeiter vegetarisch ausgerichtet ist.

GU

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES,
AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHÄTZUNG?

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

SUCHEN SIE EINEN MARKETINGSPEZIALIST,
WELCHER IN DER LAGE IST, FÜR SIE NEUE
MÄRKTE ZU ERSCHLESSEN?

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

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

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

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

SAUNA

Dampfbad, Solarium (alles zweimal),
mobiles Schwimmbad, Saal, Showbühne,
Relaxbar, 1. OG 6 Zimmer, Terrasse, eigene
Parkplätze, Gesamtfläche ca. 500 m².

Im Raum Lugano zu verkaufen/verpachten.

Offerten unter Chiffre 109388, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
109388/395791

Am schönen **Thunersee** mit
direktem Seeanstoss verkaufen wir unser

Restaurant

mit Bar und sehr grosser Seeterrasse
zu einem *sehr interessanten Preis*.

Interessenten melden sich bei
079 210 14 71 AGS und
033 654 80 60 (ab 4. 1. 1999)

0109409/399202

Gesucht:

Pächter

für historisches Gasthaus
in Reigoldswil/BL

Das sehr gepflegte Gasthaus mit Baujahr 1745
wurde 1992 total renoviert und verfügt über
Gartenwirtschaft, Wirtschaft, 2 Stuben, grossen
und kleinen Saal, moderne Küche, Gewölbekeller,
Wirtewohnung, Parkplätze und Ökonomie-
gebäude mit Lagerflächen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.
Für nähere Angaben und eine unverbindliche
Besichtigung steht Ihnen Herr. M. Molinari
(Direktwahl 061 295 67 40) gerne zur Verfügung.



Basler Baugesellschaft
061 295 67 70
4003 Basel Leonhardsstrasse 55

Zu verpachten auf Frühjahr 1999
Stadt St. Gallen

an qualifizierten Koch (oder Köchin)

kleineres Hotel

mit Restaurant, separatem Speisesaal und
Garten, eigene Parkplätze und Wirtewohnung
vorhanden.

Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre V 033-397567 an Publicitas AG,
Postfach 1642, 9001 St. Gallen. P 108988/44300

Wollen Sie in Sardinien eine Existenz aufbauen?

Umständehalber zu verkaufen
an traumhafter Lage:

Neuwertiges 3-Stern-Hotel mit
45 000 m² Umschwung, 50 Betten,
100 Restaurantplätzen, Bar und
kompletter Infrastruktur und
eigenem Wasser.

Interessenten erhalten Detail-
informationen in deutsch unter
Chiffre 109393, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

109393/399165

ZU VERKAUFEN im Kanton Aargau

An erstklassiger Passantenlage
Stadtzentrum Bezirkshauptort

Hotel/Restaurant

Der Betrieb wurde neu renoviert
und verfügt über einen Saalbau,
fünf Säle, Bar und 30 Hotelzimmer.
Eigenkapital ca. Fr. 1.8 Mio.

Interessenten mit Kapitalnachweis
erhalten Auskünfte über:
Postfach 129, 6301 Zug

109278/205715

Deutsch-österreichisches
Fachehepaar sucht

Hotel

in Schweizer Fremdenverkehrsart
zu pachten - auch auf
Geschäftsführerbasis möglich.

Angebote bitte per Fax:
0049 3521 7607 77

109396/399168



Zu verkaufen oder zu vermieten

weit unter der Schatzung

Mit WIR oder Gegengeschäft
«Landgasthaus Reussegg, Sins»



Restaurant - Bar - Discothek Minigolfanlage - 3 Wohnungen

Ideal für Pub, Nachtclub, Heim, etc.

Diverse Gästezimmer, grosse Gartenwirtschaft
und grosser Parkplatz.

In der Zentralschweiz, 30 Minuten von Zug, Luzern,
Zürich und Aarau.

Finanzierung kann geregelt werden.

Aparta AG, Schlossberg 3, CH-4654 Lostorf
Telefon und Fax 062 298 15 56

0109156/389884

Die schwarzwalddtypische, denkmalgeschützte

Höhengaststätte Gedächtnisshaus

auf dem Föhrenbühl (1000 m ü.N.N.) im mittleren Schwarzwald
wird aufs Frühjahr 1999 zu fairen Pachtbedingungen neu verpachtet;
die bisherige Pächterfamilie geht nach 30 Jahren in den
wohlverdienten Ruhestand. Das wegen seiner urgemütlichen
Ausstrahlung gerne besuchte Haus (Gastraum und Nebenzimmer
ca. 100 Sitzplätze, Terrasse ca. 40 Sitzplätze, 8 Fremdenzimmer,
Pächterwohnung) genießt weit und breit einen ausgezeichneten
Ruf als Speise- und Ausflugsgaststätte und ist
mit Grossinventar vollständig eingerichtet.

Fachleute, die in der Lage sind, die Tradition eines solchen
Schwarzwalddgasthofes fortzusetzen, bewerben sich bitte beim
Schwarzwalddverein e.V., Schlossberg 15, D-79098 Breiburg,
Telefon (0049)761/38053-0.

109502/399305

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR SUCHEN AUF DEN 1. MAI 1999
ODER NACH VEREINBARUNG

MIETER FÜR EIN SPEZIALITÄTEN-
RESTAURANT IN DER REGION OLTEN

DER BETRIEB VERFÜGT ÜBER EINE SEHR GUTE
KUNDSCHAFT UND ERZIELT EINEN UMSATZ VON
CA. FR. 700'000.- IM JAHR. GESUCHT WIRD
EIN MIETER, WELCHER MIT DER FRANZÖSISCHEN
UND/ODER ITALIENISCHEN KÜCHE VERTRAUT IST.
DER BETRIEB IST TOTAL RENOVIERT UND BEFINDET
SICH IN EINEM HISTORISCHEN GEBÄUDE MIT VIEL
AMBIENTE AN GUTER GESCHÄFTSLAGE.

WENN SIE DIESER BETRIEB INTERESSIERT, BITTEN
WIR SIE UM IHRE BEWERBUNG, WELCHE AB-
SOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD.

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

Immobilien:
Immer am
ersten Donnerstag
im Monat.

Zu mieten gesucht
im Freiamt (AG)

RESTAURANT

ca. 50 bis 70 Plätze.

SCALA Treuhand
056 622 29 09

109493/399298

Locarno-Ascona

gesucht in Miete von solventer Firma
HOTEL-GARNI

Offerten an Chiffre W 19-722269,
Publicitas, Postfach, 8750 Glarus.

P 109283/44300

Zu verkaufen oder zu vermieten modernes

Restaurant

mit grosser gedeckter Terrasse nach EU-Norm ab-
genommen. Alle Beteiligungen für Restaurant - Bar -
Biergarten - Fast Food - Take away - Party-Service
vorhanden. Auf Anschlussparzelle Möglichkeit zur
Nutzung von Auto-, Motorräder-, Fahrradvermietung
oder Baumöglichkeit in Touristenzone (Calan Bosch)
auf Menorca Balearen.

Auskunft bei Familie René Egli-Weller,
Gallusstrasse 3, CH-9403 Goldach,
Telefon/Fax 071 841 86 34

109382/308587

IMMOBILIER

A vendre à Verbier (VS)

Café-Bar-Restaurant à thème

Très bien équipé. Terrasse, parking, situation
exceptionnelle. Prix à discuter.
CP 1121, 1936 Verbier.

101733/305120

Suisse romande, suite à assainissement
d'un paquet d'immeubles

hôtel de luxe****

5000 m² de plancher. Construction très
récente (coût 20 mio.). Cédé 5 mio. à discuter
(valeur rendement) en cas décision rapide.

Ecrire sous chiffre E 036-504572
à Publicitas S.A., case postale 3540,
1002 Lausanne 2.

P 109385/44300

A remettre

Pinte vaudoise avec restauration et
pizzeria au dessus de Vevey.

Ecrire sous chiffre 109332,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

109332/399104

everybody's ...
surfin'
surfin' on the
net

hotel+
tourismus online

<http://www.htr.ch>

The new Homepage

Hot News
People
Online
Jobbörse

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

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Internet: <http://www.htr.ch>

Redaktion: Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 24, e-mail: redaktion@htr.ch

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

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

Herausgeber-Ausschuss / Comité d'édition: Heinz Probst (Leitung), Toni Kaufmann (Verlag), Dr. Peter Kühler (Redaktion).

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction: Tourismus: Stefan Renggli (STR), Christine Künzler (CK), Felix Maurhofer (FM), Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Thomas Vaszary (VY), Dr. Karl Josef Verdung (KJV), Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Andrea Fiedler (AF), Gudrun Schlenzcek Gasser (GSG), Parité française: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat: Denise Colombi, Regina Frech.

Layout / Mise en page: Karin Gugger, Brigitte Pauli, Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur: Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants: Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel; Alexandre Bochatay (AB), Sion; German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Michael Hutschneker (HU), Zürich; Eliane Meyer (EM), Zürich; Pieter Poldervaart (PLD), Basel; Susanne Richard (SR), Bern; José Seydoux (JS), Fribourg; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; Pierre Thomas (PT), Lausanne. Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg Ubenauf (GU); Innsbruck: Fred Fettner (FF); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

Offizielles Organ für / Organe officiel de: Verband Schweizer Tourismus; Direktorinnen und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter 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 Bustourismus; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienstleister; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: ad interim Toni Kaufmann.

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

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

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

Belichtung / Reproduction: Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente: Einzelnummer Fr. 4.10*, Jahresabonnement Fr. 138.-*, inkl. MwSt

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

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

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

Renovation

Fenster wechseln wird immer preiswerter

Fenster erneuern ist heute eine einfache Angelegenheit. Maximal drei Stunden pro Stück dauert der Wechsel. Zudem sind die Preise in den letzten Jahren gesunken. Um lange Freude an den neuen Fenstern zu haben, lohnt es sich, Konkurrenzofferten einzuholen.

RETO WESTERMANN

Die Farbe blättert ab, das Holz fault, durch Ritzen zwischen Glas und Rahmen zieht es: Nach gut dreissig Jahren haben Fenster das Ende ihrer Gebrauchsdauer erreicht. Während ältere Modelle noch aus Holz, Glas und Kitt gefertigt wurden, sind die heutigen Modelle High-Tech-Produkte. Hergestellt werden sie meist in Fabriken auf computergesteuerten Maschinen. Ein modernes Fenster wird heute im Minutentakt gefertigt, sagt Karl Ofner, Verkaufsleiter bei Ego-Kiefer, einem der grossen Schweizer Hersteller. Mit der maschinellen Fertigung ist auch das Angebot riesig geworden. Die hotel + und tourismus revue hat sich bei einigen interessanten Anbietern umgesehen.

Sandwichkonstruktion

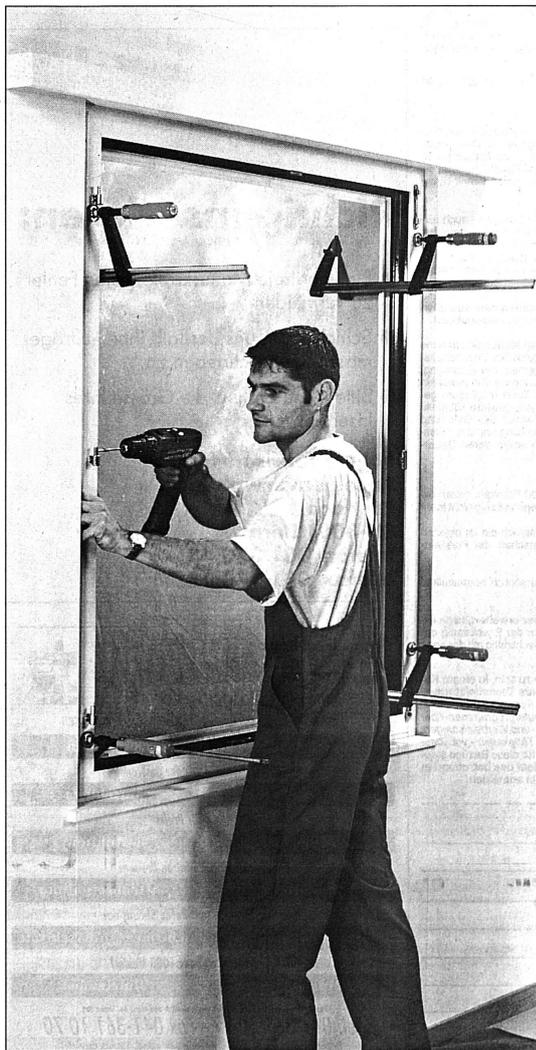
In den letzten Jahren wurden die verschiedenen Materialien für die Fensterherstellung immer besser, doch am meisten Know-how steckt im Glas. Hauptkriterium ist der sogenannte K-Wert.



Er gibt an, wieviel Wärmeenergie pro Quadratmeter Fläche verlorenght. Je kleiner die Zahl ist, desto besser isoliert das Glas. Die besten Gläser erreichen einen K-Wert von 0.5. Sie sind jedoch sehr teuer und werden deshalb seltener eingebaut. Am meisten verkaufte er Glas mit einem K-Wert von 1.1, bestätigt Armin Schallberger von der Fensterbaufirma 4B-Bachmann in Hochdorf. Um diese Werte zu erreichen, genügt eine einzige Scheibe nicht. Sandwichkonstruktionen aus zwei Scheiben, bekannt unter dem Namen Isolierverglasung, sind nötig. Die beiden Scheiben sind dabei durch Kunststoffstreifen voneinander getrennt und zu einem luftdichten Paket verklebt. Der Raum zwischen den Gläsern wird mit dem Edelgas Argon gefüllt, das wesentlich besser isoliert als Luft.

Kunststoffrahmen vergilben

Ein weiteres wichtiges Bauteil eines Fensters ist der Rahmen. Er besteht vor allem aus Holz, Kunststoff oder Metall oder einer Kombination dieser Werkstoffe. Die K-Werte der meisten Rahmen liegen heute bei 1,5. In den letzten Jahren haben Fenster mit Kunststoffrahmen stark an Marktanteilen dazugewonnen. Sie gelten als günstig und unterhaltsarm. Kein Unterhalt bedeutet aber auch, dass man sie nicht renovieren kann. Ein Punkt, der mit zunehmendem Alter zum Nachteil wird, wenn der Kunststoff durch UV-Strahlen zu vergilben beginnt. Nicht mehr gebrauchte Kunststofffenster werden durch die Hersteller wiederverwertet. Mit dem Trend zu unterhaltsarmen Produkten haben Holzfenster an Boden verloren. Deren äusserer Anstrich muss alle paar Jahre erneuert werden. Um dieses Problem zu umgehen, hat die Industrie vor rund 25 Jahren das Holz-Metall-Fenster entwickelt. Statt eine empfindliche und unterhaltsintensive Farbe aufzutragen, wird aussen ein einbrennlackiertes Aluminiumprofil aufgeschraubt. Auf der Innenseite bleibt das Holz jedoch sichtbar. Auch Fenster mit Rahmen ganz aus Aluminium werden angeboten. «Bauherren von Gewerbebauten bevorzugen eindeutig Alu», meint Bernhard Camenzind von der Firma Kronenberger in Ebikon, die auf Metallfenster speziali-



Fenster sollten gleich am ganzen Gebäude gewechselt werden – Grossserien sind günstiger. Foto: zvg

siert ist. In Wohngebäuden oder Hotels gelangen sie seltener zur Anwendung.

Zwei Arten der Renovation

Das Austauschen bestehender Fenster gegen neue ist heute eine einfache Angelegenheit. Eine Baubewilligung ist in den meisten Fällen nicht nötig. Für den Austausch stehen zwei Vorgehensweisen zur Auswahl: 1. Das Fenster mit Vollrahmen: Der alte Rahmen wird aus der Mauer herausgetrennt und ein neuer wird montiert. Nach dem Einhängen der Flügel ist das Fenster fertig. Das verursacht Lärm durch Säge und Bohrmaschine sowie Staub und dauert im Schnitt drei Stunden pro Fenster. 2. Das Renovationsfenster: Der alte Rahmen bleibt bestehen. Ein zweiter

Rahmen aus Kunststoff oder Aluminium wird darüber gestülpt und angeschraubt. An diesem werden die Fensterflügel eingehängt. Das dauert nur halb so lang, wie die Entfernung des ganzen Fensters, macht weniger Lärm und verursacht keinen Staub. Die Glasfläche des Fensters wird dadurch aber kleiner, weniger Licht fällt in den Raum.

Sollen Fenster ausgetauscht werden, ist es sinnvoll, dies am ganzen Gebäude vorzunehmen. Einerseits wechseln die Sortimente der Hersteller alle paar Jahre, was zu einem Flickwerk führen würde, andererseits sind grössere Serien billiger. Ein Fenstertausch während des laufenden Gästebetriebs in einem Hotel sei bei den heute üblichen kurzen Montagezei-

Wichtige Punkte zum Fensteraustausch

- Allfällige denkmalpflegerische Belange abklären.
- Anforderungskatalog erstellen: Wärmeschutz, Sonnenschutz, Einbruchschutz, Lärmschutz (erfordert spezielle Fenster).
- Offerten verschiedener Anbieter einholen, sowohl bei lokalen Anbietern als auch bei den grossen Herstellern. Vergleichsofferten für Renovationsfenster als auch für Fenster mit Vollrahmen verlangen.
- Offerten kritisch vergleichen: 1. Werden gleiche Materialien und Gläser verwendet? 2. Wert des Glases und des ganzen Fensters? 3. Ist die Entsorgung der alten Fenster inbegriffen? 4. Wird eine Schlussreinigung durchgeführt? 5. Werden die neuen Fenster, falls sie aus Kunststoff sind, später zurückgenommen? 6. Wie lange dauert der Austausch? 7. Garantiestufen? 8. Wie lange sind Ersatzteile (Griffe, Scharniere) erhältlich?
- Bei Unsicherheit Referenzobjekte anschauen und sich über die Zufriedenheit mit Arbeit und Produkt erkundigen. RW

ten kein Problem, versichern die Fensterlieferanten.

Steht ein Gebäude nicht unter Denkmalschutz, kann auf Fenster der grossen Hersteller zurückgegriffen werden. Kleinere Schreinereien bieten Spezialanfertigungen an. «Wir passen uns jedem Wunsch an», betont Ernst Zimmermann, der im luzernischen Willisau eine Schreinerei betreibt. In seiner Werkstatt entstehen aufwendige Fenster mit Sprossenunterteilung, wie sie in denkmalgeschützten Gebäuden Verwendung finden.

Denkmalpflege redet mit

Steht ein Gebäude unter Schutz, muss der Austausch der Fenster mit der Denkmalpflege abgesprochen werden. Bernhard Furrer, Denkmalpfleger der Stadt Bern, nennt für den Umgang mit Fenstern in geschützten Liegenschaften zwei Strategien:

1. Falls die ursprünglichen Fenster noch vorhanden sind: Ein besserer Wärme- oder Lärmschutz kann durch ein zweites Glas erzielt werden. Dieses wird mit einem feingliedrigen Rahmen entweder aussen oder innen auf das bestehende Fenster montiert oder als zweites Fenster in einem Abstand, ähnlich den früher üblichen Vorfenstern.
2. Falls die ursprünglichen Fenster nicht mehr vorhanden sind: Ersatz durch neue, die gleich eingeteilt sind, wie die früher einmal am Haus vorhanden waren. Die Sprossen dürfen dabei nicht nur aufgesetzt werden, sondern müssen durchgehend sein. Die Rahmenbreiten sollten den ursprünglichen entsprechen.

Je nach Ort unterstützen die Behörden solche Fenster finanziell. Für Denkmalpfleger Furrer hat der Erhalt alter Fenster aber nicht nur eine finanzielle, sondern auch eine qualitative Seite: Der Gast misst auch am Aussehen des Fensters die Qualität des Zimmers.

Vergleich zwischen den meistverwendeten Fenstertypen

Fenstertyp	ca. Preis pro m ² (Fr.)	K-Wert Rahmen (W/m ² K)	K-Wert Glas Standard	Unterhalt	Recycling Rahmen	Lebensdauer (Jahre)
Holz	400.-	1,5	1 bis 1,1	Streichen, Dichtung kontrollieren, Mechanik ölen	Kehrichtverbrennung (wegen Lack)	20 bis 30
Holz/Metall	450.- bis 600.-	1,5	1 bis 1,1	Dichtung kontrollieren, Mechanik ölen	Almetall, Kehrichtverbrennung	35 bis 40
Kunststoff	350.-	1,5	1 bis 1,1	Dichtung kontrollieren, Mechanik ölen	Recycling durch den Hersteller	35 bis 40
Aluminium	600.-	1,5	1 bis 1,1	Dichtung kontrollieren, Mechanik ölen	Almetall	30 bis 40

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Beaucoup de stations ont affiché complet après Noël

Ceux qui ont décidé au dernier moment de passer leurs vacances de fin d'année en Suisse ont eu passablement de difficultés à trouver chaussure à leur pied. De nombreuses stations ont en effet affiché complet et seules des annulations de dernière minute ont permis de libérer quelques chambres. Du coup, les différents directeurs d'offices du tourisme que nous avons interrogés ont dressé un bilan particulièrement réjouissant pour la semaine du 26 décembre au 2 janvier. Il n'en a pas été de même pour la semaine du 19 au 26 décembre. Beaucoup de touristes préfèrent en effet fêter Noël en famille, à la maison, avant de prendre d'assaut les stations.

Page 3

L'augmentation des nuitées a été freinée au Tessin

Le tourisme tessinois n'a pas été à la fête en 1998. L'augmentation du nombre des nuitées hôtelières au Tessin n'a en effet été que de 0,3% par rapport à l'année précédente, soit un résultat inférieur à celui de la moyenne suisse. Eugenio Foglia, le directeur de Ticino Turismo, explique cette faible augmentation par des conditions météorologiques très ingrates et notamment des vacances de Pâques enneigées et un mois d'octobre particulièrement pluvieux. Cela s'est surtout répercuté de façon négative sur les nuitées des Allemands (-0,7%) et des Suisses (-1,2%), les deux principaux marchés du Tessin.

Page 3

Des difficultés en vue avec l'introduction de l'euro

L'euro est devenu vendredi 1er janvier à 0 h 00 la monnaie officielle de 291 millions d'habitants dans 11 des 15 pays membres de l'Union européenne. L'introduction de cette nouvelle monnaie ne va pas sans difficultés dans les hôtels. Si les paiements avec des chèques en euro sont acceptés, les paiements avec les cartes de crédits peuvent poser certains problèmes tant que les terminaux ne sont pas encore équipés pour traiter simultanément plusieurs devises. Annette Heilmann, porte-parole de la fédération allemande des hôteliers et des restaurateurs Dehoga, passe en revue les différents problèmes qui peuvent surgir dans les hôtels avec l'introduction de l'euro.

Page 6

Gaby Cecchello à la tête d'une brigade de femmes

Les femmes qui sont à la tête de restaurants réputés ne sont pas nombreuses. Nous broissons cette semaine le portrait de Gaby Cecchello, la cheffe de cuisine du Grand Hôtel Quellenhof à Bad Ragaz (SG), établissement sacré «Hôtel de l'année 1999» par le guide Gault & Millau. Cette distinction n'est pas étrangère aux 16 points accordés au restaurant sur lequel veille Gaby Cecchello. A la tête d'une brigade qui comporte deux autres femmes, soit Erika Bechter et Myrtha Graf, Gaby Cecchello explique que les femmes possèdent une sensibilité différente de celle des hommes et que cela se ressent notamment dans la présentation des plats.

Page 11

Rénovations d'hôtel: quels fenêtres faut-il choisir?

Notre hebdomadaire ouvre ses colonnes tous les premiers jeudis du mois à la problématique des immeubles hôteliers. Le thème abordé cette semaine concerne les fenêtres, un domaine où de nombreux progrès techniques ont été réalisés ces dernières années. De nouvelles matières ont avantageusement remplacé le bois et il est désormais possible de changer de fenêtre en moins de trois heures. L'isolation se mesure selon un indice qui tient compte de la perte d'énergie en fonction de la surface en mètres carrés de la fenêtre. Les nouvelles matières ont par ailleurs permis de baisser les prix et il est conseillé de comparer soigneusement les différentes offres avant de rénover un hôtel.

Page 13

EDITORIAL

Pour le tourisme, l'aventure continue...

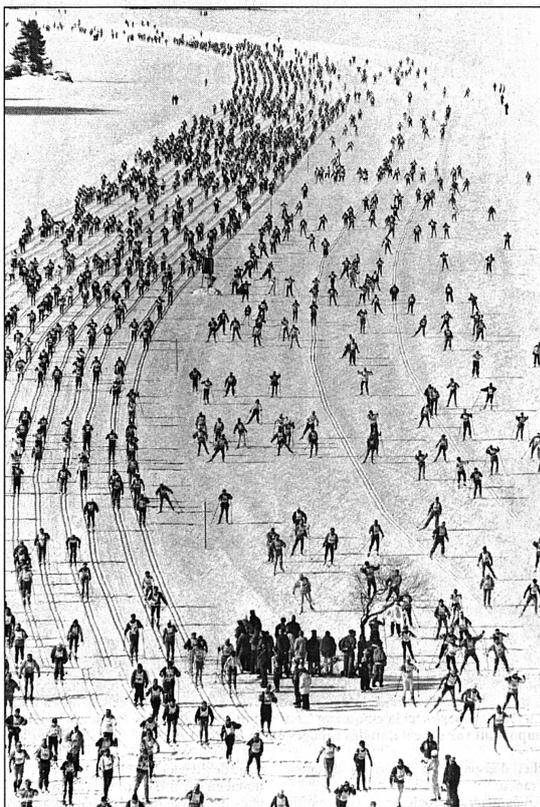
Nécessité fait loi. Avec le tout prochain changement de millénaire, l'heure est plus que jamais aux bilans et aux prévisions de toutes sortes. On pourrait légitimement faire aussi pour le tourisme. Il y a en effet beaucoup à dire sur son passé et sur son avenir. Ce qui serait même plus intéressant, puisque le tourisme est, avec les télécommunications, un des secteurs économiques dont les taux de croissance sont les plus prometteurs. Cette analyse peut toutefois attendre encore quelque temps, car on ne saurait, pour l'instant, manquer l'occasion de jeter un regard sur l'année touristique qui s'est achevée.

*

Engagé depuis un peu plus de cinq ans dans un vaste processus de restructuration, le tourisme helvétique a fait l'an passé un nouveau pas vers la reconquête des marchés. Des marchés partiellement perdus, non pas parce que l'offre suisse était mauvaise, mais parce qu'en comparaison le tourisme étranger était, peu à peu, devenu plus dynamique, plus attractif, voire plus innovateur. Les résultats enregistrés durant l'année 1998, les constatations qui ont été faites dans les stations, le montrent: notre tourisme progresse sur la voie qu'il s'est tracé. Il devient plus concurrentiel. Quelques exemples. L'Office fédéral de la statistique, plutôt prudent en matière de commentaire, n'a-t-il pas écrit le mois dernier que le «bon résultat d'ensemble» de l'hôtellerie suisse durant le semestre d'été était notamment dû «à l'amélioration du rapport qualité/prix»? Dans sa dernière enquête conjoncturelle auprès des directeurs d'office du tourisme, l'UBS ne souligne-t-elle pas les efforts que les villes ont consentis en faveur de l'événementiel et du tourisme d'affaires?

*

Plus important encore: diverses décisions déterminantes pour l'avenir ont été prises l'an passé. Que l'on songe en particulier au lancement de Switzerland Destination Management (SDM), à l'acceptation par le peuple des projets d'infrastructures des transports publics,



Les événements de l'an passé l'ont montré: pas à pas, le tourisme suisse progresse sur le chemin qu'il s'est tracé. Photo: asl

à la formation, dans le cadre du projet de «Label de qualité pour le tourisme suisse», de 1300 responsables de la qualité et à la certification de 120 établissements au label de niveau I, à la conclusion d'une nouvelle convention collective de travail dans l'hôtellerie et

la restauration, ou, encore, à l'obtention d'un taux de TVA réduit pour l'hôtellerie. Sur le plan romand, la réalisation par les membres de l'association Arc jurassien Tourisme de deux projets communs montre, par ailleurs, qu'une collaboration touristique allant au-delà

de la simple élaboration d'un prospectus peut aussi naître d'une organisation volontairement légère et informelle.

*

Ces progrès ne doivent cependant pas nous faire perdre de vue certains problèmes qui illustrent les difficultés auxquelles le tourisme est encore confronté lorsqu'il cherche à prendre sa place dans un environnement en mutation. Si l'on s'en tient à la Suisse romande, deux exemples viennent à l'esprit: la disparition de l'association Trois-Lacs Tourisme et les péripéties liées à la gestion du tourisme jurassien. Dans le premier cas, c'est la rigidité des associations cantonales, tout autant que les maladresses du comité de Trois-Lacs Tourisme, qui a été préjudiciable à la tentative de constitution d'une région au potentiel de développement pourtant reconnu. Dans le second, c'est dans la méconnaissance par les prestataires touristiques et les milieux politiques des réalités du tourisme qu'il faut surtout chercher l'origine de la vague des directeurs à l'association faitière.

*

En 1999, l'aventure vers plus d'efficacité continuera pour le tourisme suisse. SDM devra étendre son activité et prouver son utilité. La Société suisse des hôteliers mettra en place sa «Stratégie 98», une stratégie qui devrait profiter à l'ensemble de la branche. L'idée du «label de qualité» devra faire son chemin dans les esprits afin qu'elle se concrétise sous la forme d'une amélioration des prestations. Sur le plan parlementaire, 1999 sera une année de grands enjeux avec les élections «aux tests» pour le tourisme, estime la Fédération suisse du tourisme, avec la mise sous toit – on l'espère, du moins – de la loi sur les maisons de jeux, avec le débat sur la prolongation du taux spécial de TVA. Le tout sur un air d'euro et d'accords bilatéraux avec l'Union européenne.

Le bon début de la saison d'hiver permet, en tout cas, d'aborder la nouvelle année avec enthousiasme et sérénité.

Miroslaw Halaba

Valais

Cinq stations sortent leurs «Jockers»

Des jeunes en recherche d'emploi, des stations en quête d'animation: le projet «Jocker» ouvre une nouvelle voie dans les professions du tourisme. Treize jeunes Valaisans, formés pour l'occasion, descendent dans les rues pour animer les vacances des hôtes de Thyon-les-Collons, Anzère, Nax, Nendaz et Veysonnaz.

DANIELLE EMERY MAYOR



On aurait tendance à penser que les programmes d'occupation mis sur pied par les Offices régionaux de placement pour les chômeurs consistent en des boulots d'entretien, des jobs peu passionnants. Là, c'est peut-être un coup de pouce pour des jeunes sans travail dans la voie touristique; c'est peut-être aussi une nouvelle voie à suivre dans le domaine de l'animation en station. Ils sont jeunes, sympas, avec leur envie de s'amuser communicative; ils sont aussi un peu inexpérimentés, débarquant tout neufs dans une profession qui n'existe pas vraiment encore chez nous. On aurait, au premier coup d'œil, envie de les comparer aux «Gentils Organisateurs» («GO») du Club Med.

«Ce n'est pourtant pas la même chose», explique Jean-Claude Lupart, le plus âgé de l'équipe avec ses 46 ans, qui a déjà une

expérience de «GO» au Club et sait donc de quoi il parle. Au Club Med, les animations sont presque incontournables et surtout sportives. Au contraire, dans la rue, les «Jockers» incitent les gens à participer aux activités, comme le grimage des visages qui attendent dans les queues des remontées mécaniques, comme la fabrication de biscuits pour les enfants, comme offrir simplement le vin chaud au bas des pistes, ou encore organiser une nuit en bivouac, un tournoi de pétanque sur neige, un défilé de mode sportive...

Prendre le temps de sourire

Du côté des cinq stations concernées par le projet «Jocker», on se dit satisfait de les voir débarquer dans les rues. L'an dernier, l'expérience avait été tentée à Thyon-les-Collons. Avec succès: «Personne ne nous a dit avoir été agressé», note le directeur de l'Office du tourisme. «Au contraire, nous avons pu nous rendre compte de l'intérêt des touristes. Et puis, si on ne fait rien pour l'animation, un grand pourcentage de nos clients risque de repartir déçus». Et les collaborateurs du projet «Jocker» de faire remarquer que si de grands hôtels, à l'étranger notamment, engagent leurs propres animateurs, c'est bien parce qu'il y a une demande de la part des hôtes. «J'ai travaillé jusqu'ici dans l'hôtellerie, comme réceptionniste. Je n'avais jamais le temps de parler aux clients, le temps de rire et plaisanter avec eux, d'être simplement vraiment accueillant». On sent derrière les yeux gais et rieurs de cette jeune femme une envie de partager son bonheur de vivre. Christelle Besse a sauté sur l'opportunité que lui offre le projet «Jocker». «Pendant la descente de la Coupe du Monde à Veysonnaz,

l'animation était si maigre...», regrette-t-elle. «J'ai pris l'initiative d'endosser mon habit de Père Noël, de monter dans les cabines et de simplement saluer les gens, penchée à la fenêtre!»

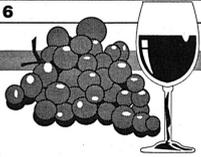
Une formation trop courte

Les «Jockers» ne sont pas tous des pros du tourisme – ils proviennent de professions très différentes, allant de l'horloger à l'employé de commerce, en passant par le dessinateur en génie civil à la bachelier – mais ils ouvrent une voie dans le domaine de l'animation. Leur formation d'animateur leur a été donnée par Montagne Plus. Sa directrice, Monique Paccolat, concède qu'il y a encore beaucoup à faire pour former encore mieux ces jeunes. Pourquoi pas avec un complément de formation, par exemple auprès de l'Ecole suisse de tourisme, à Sierre? Pour Monique Paccolat, il s'agit d'un début, d'un travail à poursuivre. Et la collaboration avec la caisse de chômage permet de lancer une activité dans le tourisme, d'occuper de jeunes chômeurs, sans devoir plonger la main dans les caisses déjà bien sollicitées des sociétés de développement. Comme la profession d'accompagnateur en moyenne montagne, qui existe depuis plus de vingt ans en France et qui commence à vraiment s'installer en Suisse, celle d'animateur de station pourrait avoir un avenir. Pour aller vers les hôtes, les informer de ce qui se passe sur le lieu de vacances qu'ils ont choisi, pour les inviter à prendre part aux animations et à repartir chez eux avec un excellent souvenir. C'est au terme de la saison d'hiver qu'un premier bilan pourra être tiré. A suivre, donc, selon la formule consacrée!

Grimentz

Une soirée celtique pour le 31.12.1999

«L'Office du tourisme de Grimentz a non seulement comblé le déficit de l'année précédente, mais il a également bouclé l'exercice 1998 avec un bénéfice», a relevé Vincent Bernet, directeur de l'Office du tourisme, à l'occasion de la 69e assemblée générale de la Société de développement de Grimentz qui s'est tenue le 2 janvier. Pour le directeur de l'Office du tourisme de Grimentz, ce redressement s'explique avant tout par l'augmentation des nuitées de 6,6% et par la perception d'une taxe touristique. Cette dernière, entrée en vigueur le 1er juin 1998, est une des rares en Valais à avoir été homologuée et à être déjà en application, a précisé Vincent Bernet. Parmi les autres points à l'ordre du jour de cette assemblée générale, on relèvera encore la décision d'organiser «une grande soirée celtique» pour passer le cap de l'an 2000: «Pour d'évidentes raisons promotionnelles, il nous a paru important de communiquer suffisamment tôt le thème du réveillon du millénaire. Le choix d'organiser une soirée celtique s'explique par le fait que les premières traces de notre village remontent aux Celtes», a encore ajouté Vincent Bernet. Cette assemblée a par ailleurs permis de faire le point sur le projet de centre thermal de Grimentz. La société Thermanniviers SA vient d'être constituée et, comme son nom l'indique, son attrait touristique concernera tout le Val d'Anniviers: «C'est un projet à vocation régionale qui s'inscrit dans une vision de développement complémentaire et durable de l'offre du Val d'Anniviers», a relevé, dans le colloque de Nouvilliste, l'hôtelier Dominique Briguet qui est à l'origine de ce projet de centre thermal. LM



Le vin, blason de grandes familles

Ils sont trois. Comme les rois mages. Un Catalan, Torrès. Un Toscan, Biondi-Santi. Un Genevois du Bordelais, Rothschild. Trois parmi les plus grands domaines de leur région viticole, qui portent haut les armoiries de leur famille et l'étendard de leur pays. Revue de détail.

PIERRE THOMAS

La famille Torrès est un modèle en matière de communication. Du point de vue de l'éducation des consommateurs au vin, ses cinq «centres culturels du vin», à Barcelone, à Madrid, à Santiago du Chili, en République dominicaine et à l'école hôtelière de Ténériffe (Canaries), sont une démarche originale de prosélytisme et de fidélisation. Surtout, la présence aux Caraïbes rappelle que l'arrière-grand-père de Juan-Maria Torrès revint en 1870 de Cuba pour cultiver la terre du Pénédès, non loin de Tarragone, ancienne capitale romaine de l'Ibérie.

Couleur bordeaux, estampillée à l'or du nom de la famille et de ses armoiries (trois... tours), la plaquette de la grande maison (35 millions de bouteilles par an!) s'ouvre sur la photo reproduite ci-contre. Cet ancrage familial n'exclut pas la modernité. Les Torrès ont révolutionné le vin espagnol, important sur son catalan des cépages européens (chardonnay, sauvignon blanc, cabernet sauvignon), et essayant au Chili et en Californie, comme les conquistadors ou les moines des missions...

Un retour aux sources

On pourrait croire le vin sacrifié sur l'autel de la mondialisation. Il n'en est rien. La maison sait décliner une gamme de produits bien spécifiques, aux goûts nullement standardisés et aux prix ciblés selon la qualité. Jusqu'à maintenant, les vins chiliens ne s'écartent pas d'un goût fruité et d'un prix bas. A l'inverse, Torrès renoue avec les racines espagnoles en ambitionnant de mettre sur le marché, ces jours, un grand vin que Juan-Maria Torrès, fier comme un amiral, vendra «au prix du «Vega Sicilia», le vin le plus



La famille Torrès, ici la cinquième génération, a révolutionné le vin espagnol, en important sur son catalan des cépages européens. Photo: htr

cher d'Espagne et favori du dictateur Franco.

Après avoir approché le gigantisme, le producteur espagnol retrouve les vertus du «small is beautiful»: 900 caisses seulement. Et pas une pour la Suisse! (lire l'encadré) Si la vinification se fait en fûts neufs de bois français exclusivement – une technique déjà approchée pour le cabernet-sauvignon haut de gamme «Mas de la Plana» –, le raisin remonte aux origines de la vigne catalane: un ma-

riage de grenache, cinsaut et syrah sélectionnés à partir de ceps centenaires éparpillés par le phylloxéra... Un retour aux sources qui consacre aussi une attention à la vigne.

Les seigneurs du brunello

On pourrait qualifier les Biondi-Santi de «Torrès toscans». Ils incarnent le brunello di Montalcino. Longtemps, depuis le milieu du siècle dernier jusque dans les années 60, cette future «dénomination

d'origine contrôlée et garantie» faisait corps avec eux, par une sélection particulière du cépage toscan, le sangiovese, appelé ici grosso, et par une étiquette légendaire, armoriée au nom de la «Fattoria Il Greppo». Le vin le plus cher d'Italie... Grand seigneur, Jacopo, l'héritier désigné cette année par la justice pour commercialiser l'ensemble des domaines Biondi-Santi, a les yeux brillants quand il dit: «J'ai fait pire, avec le «Schidione», mon péché de vanité».

Comme les Torrès, les Biondi-Santi ont misé sur leur nom, érigé en marque. En Espagne et dans le monde, un nom de famille. En Italie, celui de «produits» créés sans égard pour les règles figées des appellations d'origine. Jacopo Biondi-Santi tient mordicus aux «super toscans» et flétrit volontiers ces barons des DOCG, qui défendent leurs châteaux en Toscane. Il faudra laisser du temps encore à ce «Schidione» hors de prix (89 francs la bouteille) pour s'affirmer. En revanche, le «Sassoalloro», qui exhale des parfums frais de sangiovese, exaltés par un passage en bois neuf (du chêne français, comme en Catalogne!), s'avère enthousiasmant par sa décapante modernité.

L'outsider Rothschild

Troisième exemple, plus étonnant: celui qui vit un banquier établi à Genève,

Edmond de Rothschild, se lancer sur le tard, il y a 25 ans, dans la viticulture. Il s'agit bien de culture prise à la racine, puisque le Château Clarke à Listrac n'était que ruine et son domaine désolé lorsque le baron s'en porta acquéreur. Le baron est mort, il y a un an. Mais ses successeurs, dont l'œnologue Jean-Claude Boniface, un Savoyard formé à Bordeaux, perpétue le souvenir du banquier qui avait eu «le souci de faire quelque chose qui reste, une œuvre pérenne». Et se rapprocher ainsi de ses cousins des prestigieux premiers crus, les châteaux Lafite et Mouton.

Longtemps, Château Clarke n'est pas arrivé à la cheville de ces propriétés. Aujourd'hui, le domaine est du niveau d'un bon cru bourgeois. Il mise à fond sur le merlot et le vin neuf et vient d'engager, pour les vendanges 98, l'œnologue-conseil vedette Michel Rolland. Depuis 1992, un deuxième vin permet de concentrer le meilleur de la production sous l'étiquette Château Clarke. En 25 ans, ce vaste domaine de 55 hectares, complété par Malmaison (24 hectares en Haut-Médoc), a réussi sa percée vers la qualité. C'est que les grandes familles ont aussi les moyens de leurs ambitions, une condition indispensable dans la viticulture à cette échelle.

Le marché suisse est un marché test

Pour les trois familles évoquées ici, le marché suisse a toute son importance. La forte émigration espagnole a facilité les choses pour Torrès... Ses vins de milieu de gamme sont largement distribués par leur importateur en Suisse romande, Vincent Alagna, à Genève. Pas question, pourtant, d'obtenir ici une seule bouteille de rouge haut de gamme («Gran Murallas»: Torrès s'est entendu avec Badoux, à Aigle, pour éviter toute concurrence avec le chasselas «Les Murailles», marque enregistrée dans plusieurs pays.

A Genève, dans l'entourage du baron Edmond de Rothschild, Clarke s'était rapidement fait une clientèle, autour de l'Hôtel Richemond. Aujourd'hui, c'est le Genevois Claude Berthaudin qui

distribue ce vin à la restauration. «A 20 francs, sans l'intermédiaire des courtiers et négociants bordelais, Château Clarke est une des meilleures valeurs parmi les crus bourgeois», assure-t-il. Entre la restauration et la clientèle privée, plus de 50 000 bouteilles sont écoulées en Suisse, principal marché d'exportation. Même engouement pour le vin toscan nouveau style de Jacopo Biondi-Santi, le «Sassoalloro», dont près de la moitié de la production (de 100 000 bouteilles) est bue en Suisse, où la gamme est distribuée par Obrist SA, à Vevey. Vu à 45 francs dans une pizzeria lausannoise, ce vin bien fait est d'un bon rapport-qualité prix tant pour le client que pour le restaurateur. PT

Valais

Le «Sentier à Farinet» bientôt terminé

Après la «Vigne à Farinet», le «Sentier à Farinet» est une composante à part entière des curiosités touristiques de Saillon (VS). La réalisation du sentier, qui a nécessité un investissement de 500 000 francs et qui touche bientôt à sa fin, comprend 21 vitraux géants. Ceux-ci sont de «véritables diamants dans le soleil, avec la vallée du Rhône pour cathédrales», souligne son initiateur, le journaliste séduisant Pascal Thurre.

Selon lui, le «Sentier à Farinet» est «une invitation au voyage qui relie, en moins d'une heure, la plaine au mont, la terre au ciel.» Farinet, qui vécut à Saillon et qui trouva la mort à 35 ans, n'est qu'un prétexte, ajoute le journaliste valaisan. «Mais poètes et artistes, gens d'ici et d'ailleurs, ne cessent d'être interpellés par ce personnage qui frappait une monnaie qu'il donnait à la ronde.» Parmi les derniers en date à avoir été fascinés par Farinet, on relèvera les lecteurs japonais d'Asahi Shimbun, un journal de Tokyo dont les colonnes ont offert l'hospitalité à un reportage consacré au célèbre faux-monnaieur valaisan. LM

MÉLI-MÉLO

Les raquettes à neige viennent renforcer l'offre hivernale des Paccots. Les raquettes à neige figurent désormais au centre de l'offre des Paccots: grâce à l'initiative de l'Association touristique Glâne-Veveyse et à une collaboration entre l'Auberge du Lac-des-Joncs, aux Paccots, et l'Hôtel des Sapins, aux Pléiades, un nouveau produit a été lancé. Il s'agit du «Week-end des Trappeurs», deux jours pour effectuer la traversée guidée entre les deux stations précitées. Cette traversée complète les balades au clair de lune et la course d'orientation, raquettes aux pieds. JS

Région Glâne-Veveyse

Une région en quête d'avenir touristique

L'obligation fédérale faite aux collectivités voulant bénéficier de la loi sur l'aide aux investissements dans les régions de montagne (LIM) d'établir un programme pluriannuel a le mérite de placer celles-ci devant leurs responsabilités en matière de développement économique. La région Glâne-Veveyse a ainsi adopté son programme pour les années 1999 à 2002.

JOSÉ SEYDOUX

L'intérêt de cette région fribourgeoise réside dans le fait qu'elle forme à la fois une association de développement économique et une association touristique régionale partageant un même secrétariat général implanté à Châtel-St-Denis. Si l'expérience semble avoir d'ores et déjà montré que la conception d'une image touristique commune à deux régions, même voisines, mais aux forces fort disparates, n'est pas possible, une politique de développement économique répond, elle, à d'autres critères et à d'autres besoins.

Des options pour le 19e siècle

«Nous devons stimuler une approche régionale de l'aménagement du territoire, afin de doter la région de structures publiques performantes au service des habitants», déclare Eugène Grandjean, secrétaire régional LIM et directeur de l'Association touristique régionale, en rappelant le nouveau rôle des communes appelées désormais à constituer elles-mêmes leur fond de développement. La région Glâne-Veveyse, qui en compte 58,



Romont, avec notamment son Musée du vitrail, possède d'indéniables arguments touristiques. Photo: Office du tourisme de Romont

avec quelque 30 000 habitants, doit trouver son identité si elle ne veut pas se voir satelliser par ses voisins plus puissants, côté Fribourg pour le district dont Romont est le chef-lieu et côté Vevey-Riviera pour Châtel-St-Denis et toute une contrée déjà très tournée économiquement et culturellement (bientôt touristique?) vers l'arc lémanique. Cette approche intercommunale, régionale, voire interrégionale du développement ne va pas porter atteinte à l'identité des partenaires, à condition qu'ils se dotent des infrastructures et équipements en mesure d'assurer leur essor futur. D'où l'émergence de plusieurs projets, tels que, dans le domaine du seul tourisme, un hôtel et un centre sportif régional à Romont, un minigolf aux Paccots, la

mise en valeur de chemins pédestres et de parcs VTT, l'incitation des agriculteurs à aménager des appartements dans les espaces libres des fermes, l'organisation de circuits avec sites à visiter (fermes, curiosités locales, etc.). En plus des motifs touristiques, le groupe de travail «Economie» propose de prendre en compte les besoins hôteliers des industries installées à Romont et environs où la carence dans ce domaine traduit un développement économique banal.

Une meilleure promotion

«Ce programme de développement révisé représentera un contrat entre les acteurs régionaux tant publics que privés et les partenaires extrarégionaux», explique Jean-Claude Cornu, préfet de la

Glâne, président de l'Association. A plusieurs titres (cf. encadré), cette projection des besoins sur l'avenir coïncide avec diverses initiatives en faveur d'une meilleure promotion touristique.

Le vitrail de la Suisse

«Promouvoir le progrès moral et matériel de notre petite cité»: ainsi était formulé le but premier de la Société de développement de Romont en 1923. Celle-ci vient donc de fêter son 75e anniversaire dans le même esprit si l'on sait les efforts entrepris par le chef-lieu glânois, en dehors d'équipements touristiques spectaculaires, en faveur d'un tourisme doux et de l'animation culturelle de la région. La Société de développement et l'OT de Romont, animés par Madeleine Fasel-Eggs et Fabienne Porchet, sont ainsi à la base des Jéuds culturels de la Tour du Sauvage, des «20 Heures de musique», des circuits des vitraux... Nouvel adhérent de «Léman sans frontière», le Musée du vitrail et le Centre suisse de recherche qui lui est lié depuis dix ans font de Romont un centre de compétences reconnu bien au-delà des frontières helvétiques. C'est le USP de cette région, par ailleurs au centre d'un nouveau film vidéo de 18 minutes, «Jazz Ballade», réalisé par Charly Page, professionnel de l'audiovisuel et Romontois d'origine, et financé par la Jeune Chambre Economique de la Glâne qui fête également ses dix ans en 1998... Ce film musical, qui reflète les diverses facettes de la vie régionale, pourra être diffusé lors de voyages en délégation à l'étranger, de réceptions d'hôtes, de foires économiques et touristiques. JS

Club Prosper Montagné

Sortie de la brochure «Restaurants»

Sans classement, ni notes, la brochure «Restaurants 1999» du Club Prosper Montagné et Académie suisse des gastronomes, est sortie de presse. Les restaurants membres professionnels du CPM sont choisis pour la qualité de leur cuisine et de leurs produits; ils représentent le haut de gamme de la restauration et des métiers de l'alimentation en Suisse.

«Cette brochure ne prétend pas être exhaustive», peut-on lire en préambule sous la signature de Denis Kissling, secrétaire général, qui précise qu'«un excellent restaurant ou métier de bouche n'est pas obligé d'adhérer au Club», mais que «le nombre et la répartition géographique des membres professionnels sont suffisamment grands et représentent un large échantillon de ce qui se fait de mieux dans la branche.»

La nouvelle brochure contient 246 adresses, soit celles de 156 restaurants, 21 établissements dotés du panonceau «Spécialités régionales» et 69 commerces (confiseurs, boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs et comestibles, fromageries et spécialistes en thés). Elle comporte également de nombreuses informations sur les activités du Club que préside le Vaudois Pierre Henchoz. Pour la première fois, cette publication est vendue dans les kiosques et les librairies. Son prix est de 15 francs. JS

La Suisse gourmande

Publiée désormais en novembre

Le guide gastronomique «La Suisse gourmande», édité par Plaisirs Gastronomie Magazine et rédigé par René Gessler, sort désormais de presse en novembre et non plus en mars comme précédemment. L'édition 1999, la 41e du nom, consacre pour la première fois «une large place» aux produits du terroir. Un texte de présentation est ainsi prévu pour chaque canton. L'éditeur fait remarquer qu'il entend, à partir du guide de l'an 2000, présenter les mets préparés avec des produits du terroir.

Le guide 1999 donne l'adresse des «1400 meilleures tables» du pays contre 1372 dans le guide précédent. Dix-sept restaurants, contre 7 pour le guide 1998, ont reçu «5 fleurs rouges», soit la cotation maximum. Par ailleurs, Gérard Rabaey, propriétaire du restaurant Le Pont-de-Brent, à Brent (VD), a été élu «chef de l'année» pour «l'excellence de sa table», indique l'éditeur. MH

Pringy-Gruyères 2000

«Bon Appétit» à la Fromagerie

La SSG, filiale du groupe «Bon Appétit» et l'une des plus grandes entreprises suisses du secteur de la restauration, déjà présente au Restoroute de la Gruyère (A12), s'est vu confier le mandat de gestion de la Fromagerie de démonstration de Pringy-Gruyères.

Le projet de modernisation et d'agrandissement est désormais en bonne voie. Au cours des mois à venir, on procédera au renouvellement complet des équipements de fabrication, à l'aménagement de nouvelles caves et à la construction d'infrastructures d'accueil et de locaux administratifs. En outre, le futur complexe abritera notamment les bureaux de l'Interprofession du Gruyère.

L'inauguration du complexe rénové est prévue pour Pâques 2000. Le partenariat trouvé avec la SSG, représentée en Suisse romande par Guy Fernet, l'actuel président de Restoroute de la Gruyère SA, a été motivé par les expériences confirmées acquises par cette société en matière de restauration et de gestion commerciale, ainsi que par les synergies potentielles qu'elle ne manquera pas de générer pour le site. JS

MÉLI-MÉLO

Le Brut Rotari présente désormais sur le marché suisse. Brut italien de la région du Trentin (Trento DOC), le Rotari est un mousses élaboré à partir de 90% de chardonnay et 10% de pinot noir qui a fait son entrée sur le marché suisse juste avant les fêtes. Il est importé et distribué en Suisse par la maison Schenk à Rolle. LM

Cuisine militaire

De la popote au restaurant moderne

Pour la première fois en Suisse romande, la cuisine militaire s'est présentée dans une manifestation d'envergure, le salon Gastronomica, où, grâce à une présentation thématique, tenant à la fois de la rétrospective et de l'exposition didactique, le public a pu se rendre compte «de visu» de l'évolution d'une cuisine passée – Armée 95 oblige – de la popote saucis-gris-vert à une restauration à thèmes moderne.

JOSÉ SEYDOUX

Il faut savoir que toute la politique et les techniques de la cuisine de l'armée suisse se concoctent à Thoune, sur la plus importante place d'armes du pays, qui abrite l'Ecole de sous-officiers (ESO). Le commandement de celle-ci est composé d'une dizaine d'instructeurs professionnels, cuisiniers de formation. Depuis trois ans, les jeunes Suisses peuvent y accomplir toute leur école de recrue en cuisine: 15 semaines auxquelles s'ajoute un cours de trois semaines au commandement des cours techniques pour cuisiniers. Il s'agit généralement de citoyens ayant effectué un apprentissage de cuisinier, bien que cette formation militaire soit ouverte à tous. Les meilleurs cuisiniers de troupe ayant réussi le cours et répondant aux critères fixés sont ensuite proposés pour l'avancement comme chef de cuisine militaire, un poste à grande responsabilité au niveau d'une compagnie, comme le savent tous les militaires suisses, dans la mesure où il s'agit d'assurer l'appétit, la santé et le moral de 150 à 200 hommes (et femmes) en caserne ou sur le terrain. Quelque 800 personnes passent désormais chaque année par le centre de formation de Thoune.

L'évolution et les différences

L'exposition présentée à Beaulieu – où les visiteurs ont pu goûter gratuitement aux délices de la cuisine militaire du moment – a permis de démontrer l'évolution des différents moyens de préparation de la nourriture au sein de l'armée suisse. La reconstitution remarquable de la première cuisine d'infanterie de campagne (ordonnance 1875) et de la cuisine mobile d'infanterie de 1909 constituait une belle attraction. «Nous avons surtout voulu montrer l'évolution de notre branche, de la cuisine militaire de nos grands-pères à une cuisine moderne et celle-ci n'a plus rien à envier à celle que l'on rencontre aujourd'hui dans les restaurants d'entreprise», affirme l'adjudant d'état-major Daniel Meier, qui a coordonné le pavillon militaire de Gastronomica, en sa qualité de chef technique et aide du commandant de l'ESO pour chefs de cuisine de Thoune.

Double objectif

L'objectif de cette opération de relations publiques était double: d'une part, mon-



Les visiteurs de Gastronomica ont pu se rendre compte que la cuisine militaire a évolué avec le temps.

Photo: ast

trer l'évolution de la cuisine militaire, qui prend en considération les nouvelles tendances et habitudes alimentaires civiles et, d'autre part, souligner les différences entre ces dernières et la mission à accomplir. Les installations et les équipements de la cuisine militaire sont en phase de révision totale. «Il n'est plus possible de comparer l'équipement d'hier, composé d'anciennes «romaines» à bois, aux nouvelles cuisines de place d'armes entièrement équipées de matériel moderne, comme le combi-

steamer», expliquent les responsables. «Il nous sera également possible d'appliquer et de respecter les nouvelles règles en matière d'hygiène, contenues dans l'Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires.»

Un autre métier

Si la formation dispensée aux futurs chefs de cuisine militaire se rapproche beaucoup de la formation assurée dans le civil (technique de conduite, méthodologie, planification, études des menus,

lois, etc.), le cours technique s'adressant aux cuisiniers de troupe témoigne à la fois des transformations intervenues et des différences: la maîtrise des appareils de cuisson militaires (par ex. le brûleur à benzine), la préparation de mets simples en grande quantité, la cuisson en situation stationnaire et en campagne, etc. «Ce dernier aspect, sur le terrain, marque toute la différence avec la cuisine civile habituelle, c'est carrément un autre métier», souligne l'adjudant Daniel Meier. On peut imaginer en effet que, même si le matériel et les techniques ont là aussi beaucoup progressé, les contingences de la cuisine en pleine nature restent bien réelles: cuisine de campagne dans les gamelles, pain serpentin, etc.). De quoi raviver bien des souvenirs, ce qui a même incité l'Eurotel-Riviera de Montreux à proposer en novembre une quinzaine culinaire militaire (d'ailleurs ça rime!) avec des repas-types servis dans des gamelles...

Améliorer l'ordinaire

Dès 1999, les cuisiniers militaires suisses disposeront d'un nouveau règlement «Ordinaire de la troupe», retravaillé et mis à jour, qui devrait apporter une aide substantielle au personnel de la subsistance. Nos stratèges aspirent à «une subsistance simple dans la façon, bonne en goût et en présentation, suffisante en quantité.» Il exigent aussi de leurs chefs de cuisine beaucoup d'amour du métier, de fantaisie et de créativité... C'est que le corps (d'armée) a toujours les mêmes exigences.

Quand l'armée fait recette(s)

Le développement du matériel et des techniques n'a pas empêché de porter une attention nouvelle sur l'aspect culinaire des mets servis à la troupe. «Il nous est possible de fournir une subsistance saine à caractère collectif avec des offres pour les personnes suivant un régime tel qu'ovo-lacto végétarien», précise-t-on. Et même si l'armée recourt aux produits finis et semi-finis, elle s'efforce aussi d'utiliser au maximum les produits frais de saison et surtout de production indigène.

Un livre «Recettes de cuisine militaire» sert de bible aux chefs et aux cuisiniers de troupe; il est à la fois un aide-mémoire technique et une source d'inspiration pour l'établissement des plans de menus hebdomadaires. Les visiteurs de Gastronomica ont d'ailleurs pu s'en rendre compte par eux-mêmes; on leur a servi non seulement les

fameuses croûtes au fromage militaires, mais également d'autres mets, y compris des plats nationaux étrangers. Tous font l'objet de fiches techniques précises, du pot-au-feu au Nasi Goreng, en passant par le chicken sweet and sour... et les cuisses de dames. «Nous sommes même en mesure d'adapter nos menus aux goûts des Romands et des Tessinois», ajoute l'adjudant Daniel Meier. C'est que le doigté du chef, en cuisine militaire aussi, permet de donner une touche finale personnelle.

Comme l'exprime fort bien le commandant de corps Jacques Dousse, chef des forces terrestres, qui prône une philosophie des 3 P (patron, professionnel, perfection), pour les chefs de cuisine militaire, «il n'a jamais été interdit à un savant d'être gourmand... ni à un soldat d'apprécier la bonne cuisine». JS

Buffet de la Gare Cornavin

Un nouveau gérant pour la fin janvier

Les CFF n'ont pas encore désigné le nouveau gérant du Buffet de la Gare Cornavin de Genève qui doit succéder à Pierre-Olivier Barroud. Un appel d'offres en bonne et due forme a été lancé et la décision finale tombera vraisemblablement à la fin janvier, déclare-t-on auprès de la grande régie. Les candidats en lice sont au nombre de cinq ou six.

PHILIPPE ZUTTER

Le nouveau restaurateur, qui sera chargé de présider aux destinées de cette entreprise tombée il y a quelques mois en faillite, devra construire son concept, son aménagement de l'établissement. C'est-à-dire construire en collaboration avec les CFF le nouveau restaurant. Chaque candidat devra concevoir son espace, soit avoir en tête une idée très claire afin d'être en mesure de soumissionner un

projet conceptuel très précis. Pendant la durée des travaux de rénovation, qui débuteront vers le 20 janvier 1999 pour se terminer environ une année plus tard, le Buffet de la Gare aura la possibilité d'accueillir quelque 80 clients dans un espace provisoire.

C'est la société Eurest SA, spécialisée dans la restauration d'entreprise et membre du groupe Compass, qui est chargée de la gestion du Buffet de la Gare durant cette période. Cette firme, dont le siège se trouve à Montreux, est également sur les rangs. Elle est sans doute bien placée pour se voir confier la direction de l'établissement d'une manière définitive.

Un coût de 14 millions de francs

Dans le cadre de la modernisation de la Gare Cornavin, les CFF ont entrepris de refaire toute l'aile ouest, soit le rez-de-chaussée, le sous-sol et les étages tout comme l'ancien local de Swisscom ainsi que les annexes. L'ensemble de ces travaux de rénovation, qui comprennent



Le nouveau gérant du Buffet de la Gare Cornavin devrait être connu à la fin janvier. Photo: Laurent Missbauer

également ceux prévus pour le Buffet de la Gare, devrait coûter quelque 14 millions de francs.

Cette œuvre de transformation, fait-on remarquer aux CFF, aurait de toute manière été entreprise au moment de l'échéance du bail. Ce n'est en tout cas pas la faillite du Buffet de la Gare qui est à l'origine du démarrage de tous ces travaux. Des rénovations sont également envisagées à l'aile est de la Gare Cornavin dans le but de créer des emplacements adéquats pour des services et des commerces. Toutefois, cette deuxième phase n'est pas encore programmée pour le moment. Il importe d'obtenir tout d'abord les crédits nécessaires et les autorisations de construire. Quoi qu'il en soit, les besoins de réfection de l'aile ouest fourniront déjà des emplois bienvenus, dès la fin janvier, aux métiers de la construction du canton de Genève. A condition que d'ici au 15 janvier 1999, date du délai de recours à l'autorisation de construire, aucune opposition ne se soit manifestée.



031 370 42 16

PEOPLE



031 370 42 24

Tourismus

René Kamer (45), der sich überraschend nach 12jähriger Tätigkeit im gegenseitigen Einvernehmen von den Rigi Bahnen getrennt hat, wird am 1. Januar 1999 bei der neuen SBB AG die Projektleitung und den Aufbau der neuen Freizeitmarke Railway übernehmen. Kamer ist als Tour Operating Partner der SBB verantwortlich für die neue Sortimentsgestaltung und den Einkauf des neuen gesamtschweizerischen SBB-Freizeitangebots (Ausflug-, Kurzferien, Musicals, Event- und Aktivitäts-Angebote) welches ab 1. Mai 1999 in der Schweiz angeboten wird. Das ausgezeichnete Tourismus Know-how und Beziehungsnetz im Schweizer Tourismus und bei den Medien sind für René Kamer die ideale Basis für die auf die Kunden- und Erlebnisbedürfnisse ausgerichtete Neugestaltung der SBB-Freizeitangebote. *SM*

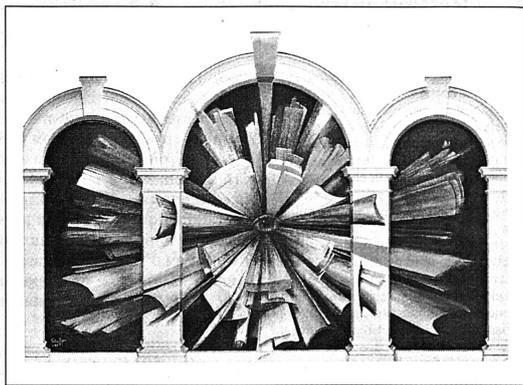
schäftsleiter ernannt. Bis zu diesem Zeitpunkt führt Reto Bacher diese Ländereinheit. **Beat Bürer** ist neu für BTI Kuoni Switzerland und Liechtenstein verantwortlich. Zu seinem Managementteam sind neu **Andreas Walder** (Events & Middle) und **Peter Schmid** (Leiter Sales & Account Management) gestossen. Neu sind die drei länderübergreifenden Bereiche Central Services, Finance & Controlling und Human Resources. Die drei neuen Bereichsleiter heissen **Michel La Bianca** (Central Services), **Gaby Mayer** (Finance & Controlling) und **Jürg Baumgartner** (Human Resources). **Claudia Flohr** ist neu für die Kommunikation der gesamten Geschäftseinheit Business Travel verantwortlich, **Friederike von Armin** übernimmt die Leitung Marketing Schweiz. *CK*

dent ist und die Gemeinde Zermatt nach der Bürgergemeinde das zweitgrösste Aktienpaket der Bahngesellschaft hat. *FM*

Hotellerie

Für seine ausserordentlichen Beiträge zur Hotelfachausbildung ist **Gotthard Frick**, der Gründer, Vorsitzende und Managing Director von Touristconsult, Basel, und der International Hotel and Tourism Training Institutes IHTTI, mit dem President's Award von EuroCHRIE ausgezeichnet worden. EuroCHRIE ist der europäische Arm des Councils for Hotel, Restaurant and Institutional Education. CHRIE gründet sich auf eine weltweite Mitgliedschaft von 2200 Personen und Organisationen in 45 Ländern. IHTTI betreibt die englischsprachige School of Hotel Management in Neuchâtel. Der President's Award wird gesponsert von der Hotel & Catering International Management Association (HCIMA), London sowie dem Educational Institute (EI). Beide gehören zur American Hotel & Motel Association (AHMA). *KJV*

Hotela



Une fresque pour ses 50 ans

Après avoir fêté son demi siècle d'existence avec ses collaborateurs, ses clients et ses partenaires en organisant plusieurs événements marquants depuis l'automne, «Hotela», a également fait la fête à son bâtiment, le 22 décembre dernier. **Jean-Paul Genoud**, directeur des institutions sociales, présentait en effet ce jour-là, la fresque qui orne les trois voûtes de l'entrée du bâtiment montreuisien. «Dynamique et Joie de Vivre» est un trompe-l'œil du peint-

re suisse **Victor Ruza** - qui habite Montreux - d'après son interprétation de la philosophie et des valeurs d'«Hotela». Un œil sur le monde dont la vision sait dépasser les rigoureuses contraintes des voûtes. Un cyclone de centre du monde aussi, qui, par effet papillon, diffusait ses rayons par-delà les frontières formelles. «Hotela» en somme, dernière institution du genre à rayonner depuis la Suisse romande sur le pays tout entier! *JJE*

*



Markus Jampen heisst der erste Event Manager der Region Thun. Der 33jährige Tourismusfachmann, der in Biel aufgewachsen ist, wurde aus 94 Bewerbern ausgewählt. Er kann auf eine 13jährige Erfahrung im Tourismusbereich zurückblicken. Nach Abschluss der Tourismusfachschule Luzern machte er sich selbstständig und organisierte vom Alpfest über ein Olympia-Rahmenprogramm in Barcelona bis zu Jazz- und Contry-Nights eine Vielzahl von Events für verschiedenste Kunden. Die Stelle als Event Manager wird organisatorisch und administrativ dem Thunersee Tourismus angegliedert. Trägererschaft der neuen Stelle sind neben dem Thunersee Tourismus und der Stadt Thun die regionale Wirtschaftskoordination, die Innenstad-Genossenschaft Thun die Thun Expo, die Wirtschaftskammer der Jungen und weitere.

Beim noch jungen Spezialisten der Greater Zürich Area für Incentives, Gruppenausflüge und Rahmenprogramme, der Kreativ Touristik GmbH, ist **Frauenpower** angesagt. **Franziska Rüttschi**, Tourismuskaufrin (linkes Bild), ist für Sales und Operating verantwortlich. Sie arbeitet zuvor als Projektleiterin bei der Incentive-Reisen AG in Horgen. Ebenfalls neu im Verkauf tätig ist die diplomierte Tourismusfachfrau, **Jasmin Schönholzer**. Sie wird Geschäftsführer **Hans Zollinger** bei der Produktentwicklung unterstützen. Schönholzer arbeitete zuvor bei Globostudy. *FM*

So hatte sich **Reto Gaudenzi** das nicht vorgestellt: Der Schweizer Chef im Berliner Luxus-Schlosshotel Vier Jahreszeiten hatte zwar die Verbindung zu Ritz-Carlton geknüpft, weil das Haus eine Anbindung an eine grössere Gruppe brauche. Dass er selbst dabei so schnell über die Klinge springen würde, hatte er nicht erwartet. Bereits mit Wirkung zum 1. Januar wird er nun nach nur zweieinhalb Jahren von 37jährigen **Rainer Birkle** abgelöst. Der deutsche Chef von Ritz-Carlton, **Horst Schulze** in Atlanta, führte den neuen Mann im «The Ritz-Carlton Schlosshotel Berlin» persönlich in sein Amt ein. Gaudenzi liess offiziell verlauten, er bleibe dem Hotel und Gaststätengewerbe treu, ohne Einzelheiten zu nennen. Seinen Freunden im Lyons-Club verriet er, er wolle in Berlin bleiben. Nun rätseln Insider, wohin er ihn in Spree-Athen ziehen könne, zumal vor allem seine Frau immer wieder gedrängt hatte, aus Berlin wegkommen zu können. Bis Juni nächsten Jahres hat er auf alle Fälle noch Ferienansprüche an seinen bisherigen Arbeitgeber. Birkle, ein gebürtiger Baden-Badener, ist seit sechs Jahren bei Ritz-Carlton. *GU*

Raststätte Glarnerland

Vreni Schneider als Promotorin

Mit einer gemeinsamen Winteraktion machten Vreni Schneider, eine der erfolgreichsten Schweizer Skisportlerinnen, Mönepick Marché Glarnerland mit der Raststätte Glarnerland und den Tankstellen BP und Shell sowie die Sportbahnen Elm auf ihre Region Glarnerland aufmerksam. Ein besonderer Anziehungspunkt ist das für diesen Winter

neu gestaltete Vreni-Schneider-Stübli, welches die Stationen des Erfolges von Vreni Schneider aufzeigt und in welchem ein Teil ihrer zahlreichen internationalen Auszeichnungen ausgestellt sind. Bei den Rechnungen vom Mönepick Marché Glarnerland, von Vreni's Sportgeschäft, der Tageskarte der Elmer Sportbahnen oder dem vollen Pizza-Pass vom Marchélinio offerieren die Partnerbetriebe den Kunden verschiedene Rabatte. *HU*

*

Reto Bacher, neuer Generaldirektor Business Travel im Kuoni-Konzern, hat die Struktur seiner neuen Geschäftseinheit definiert. Sie vereint unter dem Namen BTI Central Europe die drei Ländereinheiten Deutschland (BTI Euro Lloyd), Schweiz mit Liechtenstein (BTI Kuoni Switzerland und BTI Kuoni Liechtenstein) und Österreich (BTI Austria mit BTI Hungary). Für BTI Euro Lloyd wird im Frühling ein Ge-

Stefan Anthamatten, Kadermitglied der Matterhornbahn und Verantwortlicher für Betriebsbaustellen und Sprengungen, muss laut «Walliser Bote» seinen Sessel räumen. Der Verwaltungsrat der Bahn wirft Anthamatten Intrigen gegen die neue Direktion vor. Die Sache ist in Zermatt brisant, weil Anthamatten Gemeinde-Vizepräsi-

Gruyère

Les bonshommes de neige touristiques restent en place

Les 14 bonshommes de neige que l'Association touristique de la Gruyère (ATG) avait placés le long de l'autoroute A12 auraient dû disparaître le 4 janvier. Ils resteront en revanche en place sans leur message publicitaire pendant plus d'un mois encore.

opération contrevenait à l'ordonnance fédérale sur la sécurité routière et ont exigé le 21 décembre que les bonshommes de neige devraient disparaître le 4 janvier. Une rencontre entre l'ATG et **Placide Meyer**, le doyen des préfets fribourgeois, a cependant eu lieu durant les fêtes et l'exigence de faire disparaître les bonshommes de neige a quelque peu été nuancée.

Inspirée de la campagne publicitaire des agriculteurs contre l'initiative VKMB-Denner l'été, l'opération promotionnelle mise sur pied par l'ATG avec des bonshommes de neige touristiques placés le long de l'autoroute A12 à partir de la mi-décembre a rapidement été déclarée hors la loi par les préfets fribourgeois. Ceux-ci ont en effet estimé qu'une telle

Du coup, les bonshommes de neige resteront en place jusqu'à la fin du mois de février, voire même jusqu'au début du mois de mars, selon les besoins des agriculteurs pour nourrir leur bétail car les corps des bonshommes de neige sont composés de bottes de paille. Seuls les messages touristiques (Aventures d'hiver? Bienvenue en Gruyère! Envie de ski...) ont ainsi disparu le 4 janvier. *LM*

Einkaufszentrum Plus City, Linz



Foodcourt nach amerikanischem Muster

Im Einkaufs- und Unterhaltungszentrum Plus City bei Linz (Oberösterreich) wurde erstmalig in Österreich konsequent das US-Konzept eines Foodcourts im Einkaufszentrum umgesetzt. Geht es nach dem geschäftsführenden Gesellschafter **Ernst Kirchmayr**, so handelt es sich bei der «Erlebniswelt Essen» mit ihren 17 Restaurants sogar um ein europaweites Unikat. 100 Mio. Schilling (rund 12 Mio. Franken) wurden in die bühenbildartige Kulisse einer mediterranen Stadt, mit Verastücken von Venedig über Siena bis Madrid, investiert. Der Betrag entspricht auch dem geplanten

Jahresumsatz der Betriebe. Die Gastronomen mussten sich an den Investitionen nicht beteiligen. Tische und Sessel stehen gemäss dem Foodcourt-Konzept allen Gästen zur Verfügung. Reinigung und Abwasch erfolgen zentral. Einer Gesamtfläche der von einer hohen Glaskuppel überdachten Gastronomiewelt von 3500 m² stehen 600 m² an gemeinsamer Infrastruktur gegenüber. Das gastronomische Angebot ist nicht ganz so international wie das Ambiente: Neben Fastfood-Ketten ist eher Lokales, wie Leberkäse, Kuchl, Palatschinken, Torteneck oder «Knödel bei Pame-la» zu finden. (Foto: Fred Fetter) *FF*

Tourismusversicherung

Paviane tricksen Touristen aus

Bei 8% aller Reiseversicherungen in Grossbritannien kommt es zu Schadensfällen. Mehr als ein Drittel davon sind betrügerisch, aber nicht nachweisbar. Ausserdem werden viele Touristen auch ausgetrickst, sogar von Affen...

Was Briten unterwegs so alles zustoisst, belegt eine kürzlich von der Versicherungswirtschaft des Landes vorgelegte Liste kurioser Schadensfälle. Obenan steht die Geschichte einer Safarigruppe, die ihren Bus verliess, um ein Pavianbaby am Rand der Piste zu betrachten. Kaum waren die Touristen ausgestiegen, kletterte die Pavianherde von der anderen Seite in den Bus - und machte sich mit allem Essbaren, aber auch mit Kameras und Gepäck davon. Ebenso kurios ist der Fall eines Strandurlaubers, der die Kosten für den vorzeitigen Rückflug forderte: Er hatte beim Baden sein Gebiss verloren und wollte zahllos von niemandem gesehen werden. Den Ersatz von Krankenhauskosten wollte ein junger Mann, der bei einem Hotelbrand aus dem Fenster sprang. Er landete zwar unbeschadet, erlitt allerdings einen Schädelbruch, als seine Frau den Koffer hinterher warf. Insgesamt kommt es bei 8% aller Reiseversicherungen in Grossbritannien zum Schadensfall. Urlauber bekamen 1996 umgerechnet rund 270 Mio. Franken ausbezahlt. Etwa 100 Mio. Franken dieser Summe sind, so die Schätzungen der Versicherungen, betrügerische Schadensmeldungen, die aber nicht nachweisbar seien. *tdt*



Le message touristique a disparu le 4 janvier, mais les bonshommes de neige resteront en place pendant plus d'un mois encore. Photo: ast

FRONT/KADER

01 831 31 88

Die Besucherzahlen dieses bekannten, auf Hochtouren laufenden In-Lokals an bester Lage in der City von Zürich sind schlicht sensationell. In dieser «Lifestyle-Bar» mit jung-dynamischem Ambiente trifft man sich, hier wird man gesehen; die Stimmung ist mega-gut. Es erwartet Sie ein absolut spannendes Umfeld mit vielen Vorteilen: Perfekte Infrastruktur, optimale Verdienstmöglichkeiten und aussergewöhnliche Bedingungen im Bereich Freizeit. Eine ideale Ausgangslage für Barprofis. Machen Sie einen Karriereschritt:

Leiter/in Bar & Terrasse

Was wir brauchen ist ein Barkeeper mit Managerqualitäten oder eine unternehmerisch denkende Powerfrau mit Chef de Bar-Erfahrung, sprachlich versiert und stark genug, ein Team von durchschnittlich 6-9 MitarbeiterInnen zu führen. Special Events und interne Anlässe organisieren sind für Sie kein Problem; das «Showmixen» ist sozusagen Ihr Hobby. Einsatzplanung, Teamcoaching, Controlling, Teilnahme an Meetings usw. sind weitere Schwerpunkte der Tätigkeit.

Infos: Cornelia Brugger oder Ansgar Schäfer anrufen.

SCHAEFER & PARTNER Personal-Management

Korrespondenzadresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Telefon 01 831 31 88 - Fax 01 831 31 77
Domizil: Handelszentrum Wallisellen HZW, Alte Winterthurerstrasse 14A, 8304 Wallisellen



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

Chef de Partie Commis Tournant Tournant

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

Ihre Kontaktperson: Fritz Erni, Direktor



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

Das Umfeld: Aussergewöhnlich schönes und nach modernsten Gesichtspunkten geführtes Gastrounternehmen am Stadtrand von Zürich. Gehobene, internationale Geschäftskundschaft, verschiedene Restaurationsbereiche mit 5-Stern-Niveau und ein exklusives Ambiente.
Als fachlich versierter Gastgeber führen Sie das 5-Bköpfige Service-Team mit Elan, vertreten die Restaurationsleitung bei deren Abwesenheit, übernehmen wichtige Verkaufsaufgaben und beraten die anspruchsvollen Gäste mit Kompetenz und Herzlichkeit. Die Koordination von Special Events, Seminaren, Kongressen und Banketten spielt eine weitere wichtige Rolle. - Wir wenden uns daher an eine begeisterte Persönlichkeit als

Chef de Service/F&B-Koordinator Stv. Restaurationsleiter

Das Idealprofil: Führungserfahrung im Service, ca. 26-35 Jahre alt, optimalerweise Know-how im Bereich Beratung+Verkauf von gepflegten Weinen, gute Sprachkenntnisse in E & F, PC-gewandt (Word/Excel), administratives Flair, hohes Mass an Flexibilität und Kundenorientiertheit. Die Vorteile: In der Regel Samstag und Sonntag frei, grosse Selbstständigkeit und Spielraum für Eigeninitiative innerhalb eines professionellen Teams. Interessiert? Rufen Sie an: 01 831 31 88 und verlangen Ihren Berater, Ansgar Schäfer oder senden Sie Ihr CV mit Foto an Ihre Beraterin Cornelia Brugger. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen! Volle Diskretion ist selbstverständlich.

SCHAEFER & PARTNER Personal-Management

Adresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Tel. 01 831 31 88 - Fax 01 831 31 77 - E-Mail: schaeferpartner@access.ch
Domizil: Handelszentrum Wallisellen HZW, Alte Winterthurerstrasse 14A, 8304 Wallisellen

Holmes Place Sports & Health Club

is looking for the new

team leader for Jackys

Jackys' Bar ist der Treffpunkt der Mitglieder des exklusiven Holmes Place Sports & Health Club im Herzen von Zürich und Basel sowie am Zürichsee in Oberrieden, wo nach einem harten Training an den Maschinen, einer wohltuenden Schönheitsbehandlung, einem spannenden Saunabesuch oder einer schweisstreibenden Aerobic-Stunde der Körper noch einmal verwöhnt wird: spezielle Fruchtsäfte, trendige Snacks, knackige Salate... einfach alles, was das Herz begehrt.

Job Description

Sie führen Jackys' Bar als Patron selbständig und auf eigene Rechnung. Holmes Place Sports & Health Club hat ein brillantes Restaurationskonzept entwickelt: brillant einfach, brillant erfolgreich. Dieses ermöglicht auch einem «Restaurationsoutsider», den Betrieb zu führen. Für die Finanzierung bestehen verschiedene Modelle.

Your Qualifications

Sie sind ein begeisterter Team-Leader. Sie leben die Maxime Sports & Health. Sie kennen die Bedürfnisse von Menschen, denen gutes Aussehen und Wohlbefinden wichtig sind.

We kindly ask you to apply

Ihre ausführliche Bewerbung (mit Foto), die wir selbstverständlich mit aller Diskretion behandeln, möchten Sie an Holmes Place zustellen.

We are looking forward to hearing from you!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Holmes Place AG, Herrn M. Grieb, Alte Landstrasse 101
8702 Zollikon

109481/399279

Wer über die Branche Bescheid wissen will, liest die



Ein Job auf der Sonnenterrasse Liechtensteins

In einem aufgestellten Team, Ideen und Kreativität verwirklichen.

Ab 1. Februar 1999 haben auch Sie diese Möglichkeiten als

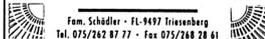
Gastgeber/in in unserem Restaurant

(Service- und Bedienungsmitarbeiterin) (Bedienung mit Inkasso) die mit Charme und Können unsere Gäste verwöhnt.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL RESTAURANT KILM
FL-9497 Triesenberg

109526/90140



Fern. Schäfer - FL 9497 Triesenberg

Tel. 075/262 87 77 - Fax 075/268 28 41



Hotel Victoria Lauberhorn ★★★★ 3823 Wengen

Für unser schönes Erstklass-Ferienhotel mit 120 Betten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

- Kellner/in

(Saal- und A-la-carte-Restaurant) mit Erfahrung und Sprachkenntnissen in D, E

- Zimmermädchen - Casserolier

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Hotel Victoria Lauberhorn
Maja + Ettore Nigro-Barnert, Direktion, 3823 Wengen
Telefon 033 856 51 51, Fax 033 855 33 77

109528/37826

Die Mobiliar

Versicherungen & Vorsorge

Im Auftrag der «Die Mobiliar» suchen wir für das Restaurant Bernerhof in Burgdorf

Pächter oder Pächterpaar

Das Restaurant liegt zentral, verfügt über rund 135 Sitzplätze und wird nach einem jungen, aufgestellten Gäste konzipierten Konzept geführt, mit mediterraner Bistro-Küche und zusätzlichem Verkauf ab Take-away-Stand.

Führungsgewohnte Fachleute mit Interesse für erstklassige Küchenqualität und entsprechendem Erfolgsergebnis senden Ihre schriftliche Bewerbung an:

Marketinggold AG, Postfach 1198, 3110 Münsingen.

109534/152536

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader	2-4
Hotellerie, Tourismus	4-16
Stellengesuche	18

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	16-17
Marché international de l'emploi	18
Demandes d'emploi	18

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco

HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 3

hotel staff
human resources management

Sales Managerin
Internationales, in der CH einzigartiges Projekt, Erfahrung, Aufbau und Organisation, Koordination, Verkauf, Gästebetreuung, D, E.

Geschäftsführer
Betriebsführung, Gastronomieerfahrung, kreative Küche, F&B Angebote erarbeiten, Mitarbeiterkoordination, D, E, I.

Stv. Geschäftsleiter
Erfahrung im unternehmerischen Denken und Handeln, Hotelfachschulabschluss, Budget, Organisation, Administration, stark F&B orientiert, D, F, E.

Restaurant LeiterIn
Berufserfahrung, Konferenz- & Bankettabteilung, Weinkenntnisse, Verkauf, Beratung, Koordination, Schulung, Führung, Teamplayer, D, F, E.

Assistent Front-Office
Berufserfahrung, Hotelfachschulabschluss, engagiert, verantwortungsbewusst, unternehmerisches Denken, Organisation, Fidelio, Word, Excel, D, F, E.

Chef de Réception w/m
Berufserfahrung, engagiert, Führungseigenschaften, Organisation, Fidelio, Word, Excel, D, I, E.

RéceptionistIn
Erfahrung, Teamfähigkeit, Flexibilität, selbstständig, sprachgewandt, Fidelio, Word, Excel.

Night Auditor
Selbständig, Réceptionserfahrung, Administration, Abrechnung, Gästebetreuung, Fidelio, D, F, E.

Generalgouvernante
Mitunternehmerin, Abschluss Hauswirtschaftsschule, Persönlichkeit, gästerorientiert, Erfahrung, Führung, Planung, Organisation, Einkauf, D, F, E.

Gouvernante
Erste Führungserfahrungen, Hofa-Lehre, Verantwortung, Gästebetreuung, D, F, E.

Küchenchef
Fundierte Ausbildung, Persönlichkeit mit Erfahrung, Organisationstalent, Perfektion, Kreativität, Qualität, Kostenbewusstsein.

Pâtissier w/m
Selbständig, Frischprodukte, grosser Konzern, Tagesbetrieb.

Ganze Schweiz
Küchenchef · Gastronomie Koch · Sous-chef
Chef pâtissier · Pâtissier · Poissonier · Chefs de partie
Diätkoch · Entremetier · Tournant · Commis de cuisine
Commis garde-manger · Jungköche · Maître d'hotel
Chef de service · Chef de rang · Kellner
Servicefachangestellte · Hostess · Barmaid
E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

KRONENHOF
SCHAFFHAUSEN

Nach zweijähriger Tätigkeit verlässt uns leider unsere Direktionsassistentin infolge eigener Betriebsführung. Deshalb suchen wir ihre Nachfolgerin/Nachfolger per sofort oder 1. Februar 1999 in junges Team in ***-Hotel in der Schaffhauser Altstadt:

Direktionsassistent/in

Für diese verantwortungsvolle Position haben Sie eine Lehre in der Hotellerie oder im Gastgewerbe oder Gleichwertiges absolviert. Sie sind frontorientiert, verantwortungsbewusst und führungserfahren. Der Aufgabenbereich liegt vor allem in der Serviceführung, Etagenkontrolle, Réception und Direktionsvertretung. Fideliokenntnisse sind von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Gestalten Sie mit uns Ihre Zukunft in einem teamorientierten Umfeld. Eine sehr selbstständige Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima sowie ein Erfolgshonorar sind das Tüpfelchen auf dem i. Damit Sie wissen, welche Aufgaben Sie erwarten, steht Ihnen Frau Therese Stüssy (Direktionsassistentin), gerne zur Verfügung.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Hotel Kronenhof***
Silvia und Urs Auckenthaler-Hurni, Dir.
Kirchhofplatz 7
8200 Schaffhausen
Telefon 052 635 75 75

109518/23252

gurten

NEUERÖFFNUNG

DER BERNER TRAUMBERG

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 Teams suchen wir per 1. Juli 1999 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Gastronomie

Wichtigste Aufgaben:

- Gästebetreuung und -pflege
- Führung der Mitarbeiter/innen
- Angebotsgestaltung und -planung
 - des Selbstbedienungsrestaurants (420 Plätze)
 - des Bedienungsréaurants (400 Plätze)
 - von Banketten und Catering
 - Kombinationsangebote für spezielle Events
- Warenverfügbarkeit sicherstellen (Einkauf)
- Sicherstellen und Einhalten der gesetzlichen Vorschriften
- Umsatz- und Kostencontrolling
- Mithilfe bei der Führung «Gurten-Park im Grünen» und Stellvertretung des Geschäftsleiters

Anforderungen:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und Weiterbildung im Bereich Gastronomie (inkl. Wirtepatent mit Alkohol)
- Mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Funktion
- Führungserfahrung und Freude, Mitarbeiter/innen teamorientiert zu führen
- Sie sind begeisterungsfähig, arbeiten selbstständig, sind teamfähig und sprechen D, F, E
- Sie bezeichnen sich als Organisationstalent

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse.

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

ISS ist mit seinen rund 7000 Mitarbeiter/innen das grösste Reinigungs-Serviceunternehmen in der Schweiz.

Im Zuge des weiteren Ausbaus unserer Tätigkeit und dem Einstieg in den Multiservice bei unseren Kunden suchen wir per 1. Februar 1999 oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n, flexible/n und teamfähige/n

hauswirtschaftliche/n Betriebsleiter/in FA oder Hotelfachassistenten/-in

für den Hospital-Service im Bereich der spezialisierten Reinigung als Stellvertretung des Objektleiters im Raum Aarau.

Unsere/n neue/n Mitarbeiter/in sollte folgende Aufgaben übernehmen:

- selbständiges Organisieren der verschiedenen Tätigkeiten im Objekt bei Abwesenheit des Objektleiters
- Führen und Instruieren der 50 Mitarbeiter/innen
- Kontakt und Zusammenarbeit mit dem Kunden
- aktive Mithilfe bei speziellen Reinigungstechniken.

Wir bieten Ihnen eine Vertrauensposition mit grosser Selbstständigkeit und entsprechenden Kompetenzen sowie ein kollegiales Arbeitsumfeld. Ein der Leistung entsprechendes Salär ist ebenso selbstverständlich wie eine seriöse Einarbeitung.

Wenn Sie daran interessiert sind, aktiv am Erfolg unseres Unternehmens mitzuarbeiten, senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Benno Locher, Direktor Personalwesen (Tel. 01 874 18 70).

ISS Holding AG
Talackerstrasse 5
Postfach 1733
8065 Zürich-Glattbrugg

109351/392873

Welcher junge

Küchenchef

sucht eine Herausforderung!

Nutzen Sie die Chance und kommen Sie nach Irland (West Cork) zur Saison ab 1. April 1999.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Chiffre 109487, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

109487/399280

Gasthof, Metzgerei und Dancing zum Jäger
3044 Innerberg

Wir suchen nach Übereinkunft

Serviceangestellte

in gutgehendes Landrestaurant, Nähe der Stadt Bern.

Weitere Auskunft erteilt gerne:

Familie B. Schenk
Telefon 031 829 03 50 oder
031 829 30 25.

109369/391168



FREDDY BURGER MANAGEMENT GROUP

Zusammen an die Spitze!

... mit Ihnen als

KÜCHENCHEF

im **NEU** errichteten **FIFA-Restaurant Sonnenberg, Zürich** (NEUERöffnung Mai 1999)

NEUSTE Infrastruktur ist für uns selbstverständlich **NEU**ES Restaurationskonzept gehört dazu. Begeistern Sie unsere anspruchsvollen Gäste nicht nur aus Politik und Sport mit Ihrer **NEU**EN Crew und **NEU**zeitlichen Geräten.

Neben all den **NEU**igkeiten bietet das **FIFA-Restaurant Sonnenberg** ein gehobenes A-la-carte-Angebot und Bankettmöglichkeiten (120 Plätze), Gartenterrasse (190 Plätze) und Bar (80 Plätze) sowie den schönsten Blick auf die Stadt Zürich und den See.

In Ihrem Handgepäck sollten Sie nicht nur fachliche Versiertheit, Flexibilität und Führungsqualitäten mitbringen, sondern auch eigene Handschrift für Ihre Küchenkreationen, um damit Gewöhnliches zu Aussergewöhnlichem werden zu lassen.

Spricht Sie diese interessante und anspruchsvolle **NEU**E Herausforderung an, dann zögern Sie nicht, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden.

FBM Gastro Management
z. H. Herrn Yves P. Timonin
Carmenstrasse 12, 8030 Zürich

109444/397992



Wir sind ein internationaler Systemgastronomiekonzern mit 11 Restaurants in der Schweiz, mit Ambitionen zum Wachstum.

Suchen Sie eine ausserordentlich interessante Stelle mit Einblick in verschiedene Gebiete wie Service, Küche, Einkauf, Warenkontrolle, Personalwesen usw.

Für unsere Restaurants in Zürich, Basel und diversen Schweizer Städten suchen wir

Assistent/in mit und ohne Patent

Für diese vielseitigen und verantwortungsvollen Kaderstellen suchen wir Persönlichkeiten mit folgendem Profil:

- mehrjährige Gastroerfahrung
- Flexibilität
- Führungserfahrung
- frontbezogen
- Bereitschaft, Überdurchschnittliches zu leisten
- mündliche F-/E-Kenntnisse.

Sind Sie interessiert? Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

PIZZA HUT
H. Ameri
32, rue de Berne
1201 Genève



108824/395092



HOTEL UCLIVA, CH-7158 Waltenburg/Vuoraz

Für unser Öko-Hotel in der Surselva/Graubünden suchen wir per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung

Hoteldirektor oder -direktorin

Ihr Profil: Sie bringen einen Hotelfachschulabschluss und/oder fundierte Branchenkenntnisse mit und haben klare Vorstellungen von einer ökologischen Betriebsführung. Sie sind für unsere Gäste eine aufgestellte Gastgeberin und für unsere Mitarbeiter/innen eine motivierende und führungstarke ChefIn.

Unser Profil: Wir sind ein gut eingeführtes Ferien- und Seminarhotel (70 Betten), das 1997 zum «Öko-Hotel des Jahres» gewählt wurde. Wir haben ein bewährtes, gut eingespieltes Team und mit unseren 1200 Genossenschaffern/-innen ein grosses Stammgästepotential.

Als engagierte und kreative Persönlichkeit bieten wir Ihnen viel Spielraum zur Umsetzung Ihrer Ideen und unseres Businessplans.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre Bewerbung bis am 14. Januar 1999 an: Martin Lenzinger, Präsident der Genossenschaft Ucliva, Turnerstrasse 10, 8006 Zürich, Tel. 01 362 46 31.

109192/140678

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

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

Waaghausgasse 5, 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**

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

TEMPORÄRSTELLEN

Adecco Hotel & Event stellt vorübergehend zusätzliches Personal zur Verfügung.

- Prompt und zuverlässig die richtigen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für kurzfristige Einsätze
- Kein Zeitverlust, keine administrativen Kosten für die Personalsuche; fixer Kundentarif für effektiv geleistete Arbeitsstunden
- Kündigung des Vertrags innerhalb von zwei Tagen in den ersten drei Monaten

TRY & HIRE

Testen Sie den Kandidaten vor der Festanstellung.

- Einen Mitarbeiter während 30 Arbeitstagen temporär beschäftigen
- Danach Festanstellung ohne zusätzliche Kosten
- Falls nötig, verlängern Sie die Probezeit um weitere 30 Arbeitstage

DAUER- UND KADERSTELLEN

Adecco Hotel & Event übernimmt die Vorselektion.

- Erstellen des Anforderungsprofils, Stellenausschreibung, Auswertung von Bewerbungsunterlagen, Überprüfung von Referenzen, Interviews, Tests
- Einheitliche und übersichtliche Dossiers der Bewerberinnen und Bewerber der engen Wahl
- Kandidatenvorschläge auf Erfolgsbasis

XPERT

Überlassen Sie bei der Besetzung der nächsten freien Stelle nichts dem Zufall.

- Mit Xpert kennen Sie den Kandidaten schon vor dem ersten Kontakt.
- Mit Xpert testen wir das Arbeitsverhalten des Kandidaten
- Mit Xpert erhalten Sie exakte Informationen über die beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten eines neuen Mitarbeiters.

PAYROLLING

Sie disponieren – Adecco Hotel & Event verwaltet.

- Nicht nur die Arbeit übertragen, sondern auch einen grossen Teil der Arbeitgeberverantwortung
- Übernahme der gesamten Personalverwaltung: Arbeitsverträge, Lohn- und Gehaltswesen, Zwischenverdienst- und AHV-Abrechnungen, versicherungstechnische Angelegenheiten, Arbeitszeugnisse
- Zeit gewinnen, administrative Kosten senken

ADECCO ON-SITE

Adecco Hotel & Event – kompetente Partner vor Ort

- Professionelle Umsetzung Ihrer Personalpolitik durch kompetente Berater und eine komplette Infrastruktur vor Ort
- Zeit und Kosten sparen durch massgeschneiderte On-Site-Lösungen – von der Mitarbeiter-Rekrutierung bis hin zur transparenten Abrechnung aller Leistungen

OUTSOURCING

Mit Adecco Hotel & Event können Sie sich voll und ganz auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren.

- Auslagerung ganzer Unternehmensbereiche, kompletter Aufgabengebiete oder einzelner Projekte
- Übernahme der auszulagernden Abteilungen, inklusive aller Mitarbeiter in eine selbständige Organisationsstruktur
- Fixkosten reduzieren und Flexibilität erhöhen

Adecco

HOTEL & EVENT

OUTPLACEMENT

Einen Sozialplan erstellen? Adecco Hotel & Event übernimmt!

- Umfassender Service auf dem Gebiet der Personalberatung und Karriereplanung durch ECONOVA, ein Mitglied der Adecco-Gruppe
- Aussagekräftige Bewerbungsunterlagen, Vorbereitung auf künftige Vorstellungsgespräche
- Optimale Unterstützung bei der Jobsuche

INTERNET

Schauen Sie herein ... www.adecco.ch

- Die aktuellsten Stellenangebote für Temporär- und Dauerstellen
- Unkomplizierte Einschreibemöglichkeit

JOB-SHOP

Das Online-Stellenterminal in Einkaufszentren, Bahnhöfen und anderen öffentlichen Gebäuden

- Mit Job-Shop kann ganz einfach und völlig unverbindlich ein Schritt in Richtung berufliche Veränderung gemacht werden.
- Kein mühsames Verfassen von Bewerbungsunterlagen. Innett weniger Minuten ist das gewünschte Stellenprofil definiert und Sie wissen sofort, ob eine geeignete Position verfügbar ist.
- Bewerber mit einem positiven Suchergebnis werden von unseren Beraterinnen und Beratern kontaktiert und zu einem persönlichen Gespräch eingeladen.

Bei Fragen zu den vorgestellten Dienstleistungen kontaktieren Sie **Marcel Keller, Direktor Adecco Hotel & Event Schweiz, Telefon 01/297 79 79.**

UNSERE STELLENANGEBOTE

SALES-MANAGERIN EUROPA

Ein zukunftsorientiertes Dienstleistungsunternehmen in der Konsumgüterbranche im Grossraum Zürich sucht die erfahrene Sales-Managerin im Alter von 28 bis 38 Jahren. Eine fundierten Ausbildung in der Hotellerie und sehr gute Erfahrungen im Verkauf und im Marketing sind das Rüstzeug für diese Herausforderung. Dank Ihrem Verkaufsgeschick akquirieren Sie für diese hervorragende Dienstleistung erfolgreich auf internationaler Ebene. Sind Sie unabhängig und belastbar, denken Sie zielorientiert und überzeugen Sie auch durch eine gepflegte Erscheinung? Dann sind Sie die ideale Kandidatin. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

SALES ASSISTENT W/M

Nach einer Berufslehre oder nach einer kaufmännischen Grundausbildung sowie Hotelfachschule wissen Sie, dass das Leben noch mehr zu bieten hat. Ihr neuer Arbeitgeber ist ein Kreativteam, für das wir eine belastbare Persönlichkeit mit Schreiftalent suchen. Noch besser, wenn Ihnen auch das Verkaufen im Blut liegt. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, intelligent, fröhlich und lieben es, erfolgreich zu sein. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

PERSONALASSISTENT W/M

Für ein grosses Hotel im Raum Zürich suchen wir eine erfahrene Personalassistentin, die vor Bewilligungsformularen, Lohnausweisen und dem Computer (Word-Perfect/Lotus) nicht zurückschreckt. Als junge, einsatzfreudige Frau mit KV-Abschluss oder Hotelfachschule erledigen Sie selbständig die gesamte Personaladministration und schreiben Arbeitsverträge sowie Zeugnisse. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

F&B-ASSISTENT W/M

Auf dem Weg zu einer steilen Karriere? Für ein traditionsreiches Hotel im Raum Zürich suchen den gelernten Koch mit abgeschlossener Hotelfachschule. Aufgrund Ihrer Berufserfahrung wissen Sie, wie Kosten entstehen, was Inventur bedeutet und was Küchenrendite aussagt. Das Controlling ist genau so wichtig wie Ihr aktiver Einsatz bei Catering-Anlässen. Sie sind eine flexible Persönlichkeit, die sich an einer ausbaufähigen Stelle weiterentwickeln will. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

BETRIEBSLEITER

Für einen sehr stark frequentierten Betrieb am Stadtrand von Zürich suchen wir den jungen, organisations- und führungstarken Leader, der neue Wege gehen will. «Gutes bewahren und Neues schaffen» ist Ihr zukünftiges Motto, denn Sie mögen die Outlet-Gastronomie und sehen die Chancen, die darin liegen. Sie sprechen mehrere Sprachen und zu einem spannenden Arbeitsumfeld sagen Sie bestimmt nicht Nein. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

BETRIEBSLEITER

Für ein modernes, sehr gut eingerichtetes Personalrestaurant in Zürich suchen wir die organisationsstarke und gästeorientierte Leitung. Sie können die realisierbaren Chancen eines Betriebs erkennen, sind innovativ und kreativ, lieben den Umgang mit Gästen, Mitarbeitern und Lieferanten und suchen heute die aussergewöhnliche Stelle für morgen. Wenn Sie umfassende Erfahrungen in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringen, zukunftsorientiert planen und Ideen situationsgerecht umsetzen können, sollten Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe zustellen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

GESCHÄFTSFÜHRER M/W

Für die Neueröffnung eines erlebnisorientierten Unternehmens im Unterhaltungs-, Freizeit- und Eventbereich in Basel suchen wir eine zukunftsorientierte und führungserfahrene Persönlichkeit im Alter von 23 bis 28 Jahren. Sie organisieren Promotionen und Marketing-Aktivitäten, beraten und betreuen die Gäste und führen Ihr motiviertes Team zum Erfolg. Wenn Sie an diesem innovativen Betriebskonzept interessiert sind, rufen Sie mich heute noch an.
Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88

GESCHÄFTSFÜHRER

Für die Neueröffnung mehrerer Restaurants der Systemgastronomie suchen wir moderne, aufgeschlossene und erfolgsorientierte Persönlichkeiten. Ausbildung, Coaching und Controlling gehören zu den Hauptaufgaben innerhalb dieses weltweit tätigen Gastronomie Konzerns. Wenn Sie die etwas andere Herausforderung suchen, sollten Sie mich sofort anrufen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

GESCHÄFTSFÜHRER M/W

Für einen modernen Restaurationsbetrieb mit erfolgreichem Konzept suchen wir einen Geschäftsführer, der eine nicht alltägliche Herausforderung mit freien Wochenenden sucht. Sie sind jung, dynamisch und haben einen Hotelfachschulabschluss (von Vorteil) sowie ein paar Jahre Führungserfahrung. Als Allrounder führen Sie das motivierte Team an der Front, beraten die Gäste und sind für einen optimalen Betriebsablauf verantwortlich. Interessiert?
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

AIDE DU PATRON

Für ein renommiertes Hotel im Kanton Glarus suchen wir per sofort eine charmante und dynamische Allrounderin. Sie tragen die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf an der Front und für die Administration. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, haben bereits Führungserfahrung und besitzen gute Sprach- und EDV-Kenntnisse. Eine lukrative Herausforderung mit viel Kompetenz erwartet Sie.
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

RESTAURATIONSLEITER

Als F&B-Fachmann wird es in diesem bekannten Viersterne-Hotel Ihre Aufgabe sein, die Betriebsleitung in allen Belangen des Verkaufs und der Serviceorganisation zu unterstützen. Durch strategische Planung und unternehmerisches Handeln leiten Sie den ganzen Restaurationsbereich zielorientiert und motivierend. Ihr überdurchschnittlicher Einsatz wird auch dementsprechend honoriert. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote auf Seite 7.

*Wir möchten Ihnen,
liebe Kunden, Mitarbeiter
und Bewerber, für die gute
und erfolgreiche Zusammenarbeit
im vergangenen Jahr danken.*

*Wir wünschen Ihnen
ein glückliches 1999
und freuen uns auf eine aktive und
erfolgreiche Zusammenarbeit
im neuen Jahr.*



Für unseren Betrieb in Uster suchen wir nach Vereinbarung

eine/n Geschäftsführer/in

Unser Unternehmen besteht seit 1992 und betreibt derzeit 10 Restaurants in der Schweiz. Wir sind ein junges und dynamisches Team mit einem erfolgreichen Konzept.

Ideale Voraussetzungen für diese Tätigkeit sind neben gastronomischen Vorkenntnissen:

- Freude im Umgang mit Menschen
- Aufgeschlossenheit gegenüber Neuem
- Teamfähigkeit und Spass an überdurchschnittlichen Leistungen

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen: Han, Sam's & Nelson Betriebe, Beatengasse 11, Postfach 6377 8023 Zürich

10945030229



Das Grand Hotel Locarno – ein Betrieb mit viel Charme und Geschichte – sucht auf Mitte Februar 1999 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen

Küchenchef

Sind Sie ein talentierter Küchenchef, der eine Vorliebe für die italienische Küche hat und bereits in dieser Position in äquivalenten Häusern gearbeitet hat. Sind für Sie die Anforderungen wie Belastbarkeit, Bankette bis 300 Personen, Führungsqualitäten, Kalkulationssicherheit, optimale Hygiene jeden Tag fast eine Normalität, dann sind Sie unser neuer Teamleiter in der Küche.

Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Urs Zimmermann jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

GRAND HOTEL LOCARNO
Via Sempione 17, 6600 Locarno

10947821154

Liebe zum Beruf, Übersicht und Power sind gefragt. In Ihrer neuen Position als junger/r

Geschäftsführer-Assistent/in

haben Sie die Chance, Front-, Administrations- und Führungserfahrung zu sammeln. Das junge Team eines renommierten Landgasthofes freut sich auf Sie!

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an:

Harry Baumann, Landgasthof Adler
Binzikerstrasse 80, 8627 Grüningen
Telefon für Auskünfte: 01 935 11 54.

1095091/25313



ein gutes Stück Gersau

Kommen Sie zu uns an den schönen Vierwaldstättersee – an die Rigi-Sonnenseite – nur 35 Minuten von Luzern entfernt -

Ich übernehme per 1. Januar 1999 das traditionelle Hotel Müller in Gersau. Das moderne, im Jahre 1987 neuerstellte Haus verfügt über 26 Doppelzimmer, 2 Suiten und verschiedene Restaurations-Räume u.a. auch Banketträume bis 80 Personen. Per 1. Februar 1999 o. nach Vereinbarung suche ich eine Allrounderin als

BETRIEBSASSISTENTIN

Mit Service- und Réceptionskenntnissen (Fidelio/MS Office)

- Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle Aufgabe zur Unterstützung der Geschäftsführung mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser der Region.
- Was ich Ihnen ausserdem biete und was ich von Ihnen erwarte gebe ich Ihnen gerne bei einer ersten Kontaktaufnahme bekannt.

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständige Bewerbung erreicht mich unter folgender Adresse: Ernst P. Schneider, Gotthardstr. 10a, CH-8800 Thalwil. Erste Infos erhalten Sie unter Tel. Nr. 0041 1 720 38 48 oder www.gersau.ch/hotel-mueller

109450717215



Zusammen an die Spitze...

... mit Ihnen als

GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENT/IN

im neu errichteten FIFA-Restaurant Sonnenberg, Zürich (Neueröffnung Mai 1999)

Das Restaurant Sonnenberg bietet ein gehobenes A-la-carte-Angebot und Bankettmöglichkeiten (120 Plätze), Gartenterrasse (190 Plätze) und Bar (80 Plätze) sowie einen einzigartigen Blick auf die Stadt Zürich und den See.

Sie sind eine jüngere, frontorientierte Persönlichkeit mit sicherem Auftreten, lieben den Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft, schätzen selbständige Arbeiten, besitzen Menschenkenntnis und sind flexibel – eben ein richtiger Gastroprof!

Dann spricht Sie diese Herausforderung bestimmt an: Ihre Aufgabenbereiche umfassen nicht nur die Betreuung unserer Gäste, sondern auch die Vertretung der Geschäftsleitung, Organisation von Banketten, Mithilfe in der Administration und Akquisition von Neukunden.

Haben Sie bereits Erfahrung in einer ähnlichen Tätigkeit, dann zögern Sie nicht, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden.

FBM Gastro Management AG
z. H. Herrn Yves P. Timorin
Carmenstrasse 12, 8030 Zürich

109372/397992

Wo ist meine htr? Jedem seine

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



HOTELLERIE



Landgasthof Hirsernbad
Urnenbach bei Langenthal
Familie Duss
Tel. 062 / 965'32'56
Fax. 062 / 965'03'06
E-Mail hirsernbad@hirsernbad.ch
Internet: www.hirsernbad.ch

Unser junges Team sucht Verstärkung

Ab dem Monat Februar suchen wir einen ideenreichen und aufgestellten Koch/Köchin. In unserer Küche verarbeiten wir ausschliesslich Frischprodukte (Süss- und Salzwasserfische, Krustentiere sowie Fleisch und Geflügel aus biologischer Haltung...). Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt und lieben Ihren Beruf, freuen wir uns auf ein erstes Gespräch und zeigen Ihnen gerne unseren Landgasthof. Mit freundlichen Grüssen

Familien Duss



- ✓ Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch
- ✓ Gilde etablierter Köche
- ✓ Roger Duss eidg. dipl. Küchenchef
- ✓ Hygiene-Zertifiziert vom Wirtverband des Kanton Bern

Per Mitte Januar 1999 suchen wir in unserem auf diesen Zeitpunkt komplett renovierten Restaurant in Zizers eine/n zuverlässige/n

Servicefachangestellte

(CH, C)

und

Jungkoch oder Hilfskoch

(CH, C)

die mit Freude am Beruf unser junges Team optimal ergänzen. Nebst einer kreativen Küche bieten wir ein breites Weinangebot an und viele Möglichkeiten für Junge und Junggebliebene.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeits-tage sowie attraktive Anstellungsbedingungen gemäss GAV '98.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen und stehen für weitere Fragen zur Verfügung.



Kantonsstrasse 62, 7205 Zizers
Telefon 079 310 35 32

109189/398113

Hotel-Speiserestaurant Galtwyl



in 5707 Seengen am Hallwilersee

Sofort gute Dauerstellen für jüngere, flotte Profis:

Koch Hilfskoch Servicefachangestellte Hausassistentin

Senden Sie bitte die Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an!

Telefon 062 777 11 14

108120/182958

Wir suchen per sofort eine

Serviceangestellte

für unser Berghotel in der Ostschweiz. Schweizerin oder Ausländerin (nur mit Bewilligung).

Melden Sie sich bei uns: Telefon 081 723 94 64, Berghotel Schneehaus Vales, Furt, Wangs-Pizol.

109288/399066

Im Personalrestaurant Ascom Hasler AG, Bodenweid, Bern Bümpliz, suchen wir ab 1. Februar 1999 oder nach Vereinbarung eine innovative und effiziente

Betriebsassistentin 100 %

Sie sind verantwortlich für die Teilbereiche Kiosk, Cafeteria und Automaten, organisieren und führen Sonderanlässe sowie Apéros durch (inkl. Service) und helfen an der Front mit. Sie übernehmen administrative Arbeiten, welche auf dem Computer erledigt werden. Ausserdem vertreten Sie Ihre Arbeitskollegin und andere Mitarbeitende bei deren Abwesenheiten.

Sie haben Erfahrung im Gastgewerbe und sich bereits in einer ähnlichen Position bewährt. Sie sind dienstleistungsbereit, gäste- und frontorientiert. Ein gepflegtes Erscheinungsbild ist für Sie selbstverständlich. Sie verfügen über Führungserfahrung, Durchsetzungsvermögen und sehr viel Selbstständigkeit. Sie arbeiten exakt und sind sich den Umgang mit EDV gewohnt (Word, Excel).

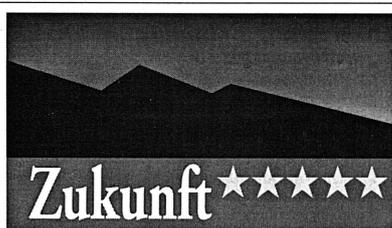
Der SV-Service – grösster Caterer in der Schweiz – bietet Ihnen eine interessante Herausforderung, interne Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und alle anderen Vorzüge eines Grossunternehmens.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Senden Sie bitte die üblichen Unterlagen mit Foto an: SV-Service, Personalrestaurant Ascom Hasler AG, Bodenweid, Herr Matthias Schmutz, Betriebsleiter, Freiburgstrasse 251, 3018 Bern.

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



109375/178098



In Ascona, in bester Lage direkt am Lago Maggiore, liegt das Hotel Eden Roc. Gäste aus der ganzen Welt geniessen seine gepflegte Ambiance. Unsere schöne Aufgabe ist, ihren Wünschen und hohen Ansprüchen mit aussergewöhnlichen Leistungen zu entsprechen.

Nach umfassenden Sanierungsarbeiten und Erweiterung der bisherigen Hotel-Infrastruktur wird das Eden Roc im Frühjahr in neuem Glanz erstrahlen. Für die Wiedereröffnung suchen wir per Mitte März in Saison- oder Jahresstelle verantwortungsbewusste, dynamische und an selbständiges Arbeiten gewöhnte Mitarbeiter:

dipl. Kosmetikerin

(Für Clarins Beauty-Salon)

dipl. Masseur/in

Möchten Sie Ihr ganzes Können bei uns einsetzen und weiterentwickeln? Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem Bildportrait.



Hotel Eden Roc
Personalbüro
Via Albarella 16
CH-6612 Ascona
Telefon 091 791.01.71

109374/41808

GastroJob

Eine Dienstleistung der Union Helvetia

... sucht für Top-Betriebe

Commis de cuisine Chef de partie Sous chef Servicefachangestellte/n

Rufen Sie 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



**HOREGA
SELECT**

Region Innerschweiz

Geschäftsführer/Grossrestaurateur

für einen der grossen und bestbekanntesten Luzerner Stadtbetriebe. Die umfangreiche Restauration bietet ein vielseitiges Foodangebot, zeichnet sich (vor allem in der Saison) durch Spitzenfrequenzen aus, dementsprechend gross sind die Anforderungen an die neue Geschäftsleitung:

Wir erwarten einen stark F&B-lastigen Bewerber mit Führungserfahrung in gleicher oder ähnlicher Stellung, starker Organisator sowie einer motivierend-konsequenter Personalführung. Zudem zeichnen Sie als unternehmerisch interessierter Betriebsleiter verantwortlich für die erfolgreiche, kaufmännische Führung dieses grossen Betriebes.

1. Hausdame

eine ausgesprochen schöne Stelle in einem kleinen aber feinen ****Hotel am Vierwaldstättersee. Für diese Stelle können wir auch Bewerberinnen mit Saisonbewilligung berücksichtigen, sofern Sie die nötige Ausbildung besitzen und bereits Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Stellung in sehr guten Häusern haben.

Generalgouvernante Stv. Generalgouvernante

für eines der führenden Luxushotels in dieser Region. Es erwartet Sie eine absolute Topstelle mit grosser Verantwortung und entsprechenden Kompetenzen, sofern Sie von Seiten der Ausbildung und Berufserfahrung bereits in Häusern allerersten Ranges tätig waren. Jahresstellen.

Chef/in de service

arbeiten in einem Lokal mitten in Luzern, wo ständig was los ist – wäre dies nichts für Sie? Wenn ja, so hätten wir eine tolle Stelle in einem jungen Team, die Sie sicher interessieren dürfte.

Saisonstellen
in Tophäusern am Vierwaldstättersee

Sommelier

eine ganz besondere Stelle für einen ausgesprochenen Weinfachmann. Über 1000 Weine können Sie in Ihrer Vinothek anbieten, zudem als Sommelier beraten Sie Gäste in einem Restaurant mit nur 50 Plätzen, dafür ein enorm Topangebot. D/E/F.

Chef de rang Servicefachangestellte Jungköche

für einige ganz besondere Häuser, die zudem die besten Küchenchefs dieser Gegend beschäftigen, suchen wir noch engagierte, junge Fachkräfte, die Ihren Beruf lieben und Stellen in eher kleinen, individuellen Betrieben suchen. D/E.

Rufen Sie uns an, wir freuen uns, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

HoReGa Select AG
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 75, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter-Pächtersuche

109602/208191

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

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

Telefonistin/Réceptionistin

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

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

109373/385839



**HOREGA
SELECT**

Kaderstellen im diskreten Kundenauftrag

Direktor/Geschäftsführer/in

für einen der bekanntesten Betriebe (Hotel, ca. 50 Betten) in der Region Solothurn. Das Haus ist vor allem durch seine charakteristischen Restaurants weitherum ein Begriff und als kulinarischer und geselliger Treffpunkt ein Begriff.

Für diese Top-Position suchen wir eine starke Führungspersönlichkeit mit unternehmerischem Know-how, Aus- und Weiterbildung in starken Betrieben und vor allem der Fähigkeit, sich einer vielschichtigen Kundschaft optimal anzunehmen. Eintritt Spätsommer 1999.

Direktions(ehe)paar

für ein sehr bekanntes, traditionsreiches Haus (60 Betten) mit starker Restauration sowie grossem Bankett- und Cateringgeschäft im Mittelland. Der Landgasthof zeichnet sich durch eine interessante Lage und ein stark ausbaufähiges Kundepotential aus. Wir suchen engagierte Gastgeber, die sich als Unternehmer verstehen, neue Akzente setzen wollen, ohne die Gastfreundschaft, die dieses Haus auszeichnet, zu vergessen. Erfahrung in leitender Stellung erforderlich.

Personalchef/in

für ein grosses ****Hotel Nordwestschweiz. Für diese Position erwarten wir eine/n Bewerber/in mit Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe sowie fachspezifischer Weiterbildung im Bereich Human Resources. Zudem setzen wir Berufserfahrung als Personalchef/in oder als Stv. Personalchef/in in grösseren Betrieben voraus. Sprachen: D/E/F evtl. I.

Chef/in de réception

Raum Nordwestschweiz. Für eines der bekanntesten ****Häuser in dieser Region. Diese Stelle mit viel Selbstständigkeit und einer interessanten Gästestruktur ist eine echte Karrierechance für eine/n ausgewiesene/n Fachmann/-frau. Sprachen: D/E/F.

Stv. Chef de réception

für eines der führenden Häuser in Basel. Eine Position als Karriereprungbrett für eine/n engagierte/n Bewerber/in mit Réceptionserfahrung.

Sales Manager/in

In dieser Position vertreten Sie 2 grosse Viersternhotels in der Westschweiz. Beide Häuser sind ausgesprochene Geschäftshotels, stark im Seminar/Konferenzbereich tätig und zählen zu den führenden am Platz. Wir suchen eine Verkäuferpersönlichkeit mit nachweisbar erfolgreicher Saleserfahrung und Kontakten im In- und Ausland.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen – absolute Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter-Pächtersuche

109435/208191

Restaurant Alt Guggeien
H. und A. Fuster
Kesselhaldenstrasse 85
9018 St. Gallen
Telefon 071 288 12 10

Suchen Sie eine Stelle auf Anfang Februar als

Servicefach- angestellte/n

in einem gepflegten Speiserestaurant?

Bei uns können Sie Ihre fröhliche Art und Ihr fachliches Wissen vielseitig einsetzen und erweitern.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

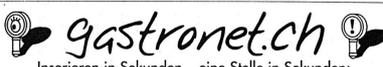
In unserem neuen, trendigen Restaurant- und Barbetrieb im Raum Limmattal/ZH sollen unsere Gäste mit origineller und abwechslungsreicher Küche verwöhnt werden.

Dazu brauchen wir Sie, den selbstständigen und innovativen

Alleinkoch bis 28 Jahre

Sind Sie interessiert, Ihr vielfältiges Wissen umzusetzen und Ihre eigenen Ideen zu verwirklichen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

GMA Gastro Management AG
Tel. 041 781 03 81



gastronet.ch
Inserieren in Sekunden – eine Stelle in Sekunden!
Fon 01-212 11 76 / Fax 01-212 50 33
<http://www.gastronet.ch>



TICINO LUGANO
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Wir suchen ab Mitte Februar oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Etagenportier Tournant mit Fahrbewilligung Zimmermädchen

Haben Sie Freude am selbständigen Arbeiten, so bieten wir Ihnen eine vielseitige und interessante Stelle in einem bekannten Hotel im Herzen von Lugano.

CH oder Ausländer mit Bewilligung richten ihre Bewerbung bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

99406/2462



CLAIRE E. SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6901 LUGANO - TEL. 091 922 77 72 - FAX 091 923 62 78



**HOREGA
SELECT**

Ergreifen Sie die Chance

Küchenchef

- für zwei sehr schöne Betriebe am oberen Zürichsee und im Gebiet Walensee suchen wir jüngere, ambitionierte Küchenchefs (oder Sous-chefs) mit der Bereitschaft, eine kreative, aber preis-/leistungsbezogene Frischküche zu bieten. Eintritt Februar/März.
- Kochen für einen Betrieb, der zu den «Top Ten» am Zürichsee gehört – wäre dies die Herausforderung, die Sie suchen? – Ein bekanntes und wunderschönes Haus bietet einem begnadeten, kreativen Chef diese einmalige Chance.
- Einer der bekanntesten Gastronomiebetriebe mitten in der Stadt Zürich sucht seinen neuen Chef de cuisine. Dieses Haus zählt seit Jahren zu den erfolgreichsten und gleichbleibend bekanntesten «in-Places» von Zürich. Wir suchen vor allem einen Bewerber mit der Liebe zu einer französisch-mediterranen Küche.
- Eine Position mit grosser Verantwortung und Renommée in einem mittelgrossen ****Hotel Raum Berner Oberland. Für diese Jahresstelle suchen wir einen ausgewiesenen Küchenchef (od. fähigen Sous-chef) mit Führungserfahrung, Spontaneität und Kreativität sowie Interesse an einer langfristigen Zusammenarbeit.

Stv. Küchenchef/Sous-chef

- für ein bekanntes Haus in der Region Basel mit starkem Bankett-/Seminggeschäft sowie einer vielseitigen Restauration. Diese Position bietet einem guten Küchenfachmann auch eine Plattform für seine weitere Karriere.
- Grosser und stark frequentierter Betrieb (verschiedene Restaurants) der Systemgastronomie in Zürich suchen einen organisatorisch und planerisch starken, jüngeren Kadermann.

Direktionsassistent/in

eine ideale Position für eine/n Absolventen der Hotelfachschule. Dieses ****Haus, das zu den besten der Stadt gehört, bietet mit dieser Stelle die Möglichkeit, als interessierte/r «Allrounder» in jeder Abteilung seine Fähigkeiten einzusetzen.

Restaurantleiter/in

- Region Basel – wenn Sie gerne in einem guten Haus die Leitung der Restauration übernehmen, sich als Gastgeber/in sowohl der lokalen Kundschaft als auch den Messegästen widmen möchten – dann müsste diese Stelle Sie interessieren.
- Grossraum Zürich-Baden: Für ein sehr vielseitiges Konzept und eine Restauration, die täglich neue Anforderungen stellt, suchen wir einen Gastronomiefachmann mit Abschluss Hotelfachschule, welcher sich in dieser Position um die Leitung der Restauration kümmert.

Dies ist nur ein Auszug unserer offenen Stellen, selbstverständlich vermitteln wir jede Position und alle Berufe in der Gastronomie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

HoReGa Select AG
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

109434/208191

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter-Pächtersuche



Seehotel ****
KRONENHOF
Bildungs- und Tagungszentrum

Für unser neu erstelltes Hotel direkt am Untersee mit 47 Doppelzimmern, 2 Restaurants, Bar suchen wir für unsere A-la-carte-Küche per 1. Februar 1999 oder nach Vereinbarung einen motivierten, teamfähigen

Sous-chef

Sie verfügen über eine fundierte Berufserfahrung, setzen sich ein für eine saisonale und kreative Kochkunst und sind eine belastbare Führungspersönlichkeit mit Organisationstalent. Sie freuen sich, etwas aufbauen und mitgestalten zu können.

Sind Sie interessiert? Dann bitten wir Sie freundlich um Ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion, Herr Josef Inderbitzin.

Seehotel KRONENHOF, CH-8267 Berlingen
Bildungs- und Tagungszentrum, Tel. 052 762 54 00
E-Mail: info@Seehotel-Kronenhof.ch
Internet: <http://www.Seehotel-Kronenhof.ch>

109477/392065

109442/304089

P 109297/397228



Zukunft ★★★★★

In Ascona, in bester Lage direkt am Lago Maggiore, liegt das Hotel Eden Roc. Gäste aus der ganzen Welt geniessen seine gepflegte Ambiance. Unsere schöne Aufgabe ist, ihren Wünschen und hohen Ansprüchen mit aussergewöhnlichen Leistungen zu entsprechen.

Nach umfassenden Sanierungsarbeiten und Erweiterung der bisherigen Hotel-Infrastruktur wird das Eden Roc im Frühjahr in neuem Glanz erstrahlen. Für die Wiedereröffnung suchen wir per Mitte März in Saison- oder Jahresstelle verantwortungsbewusste, dynamische und an selbständiges Arbeiten gewöhnte Mitarbeiter:

**Réception: Réceptionist/in
Night-auditor**

**Küche: Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis de cuisine**

**Restaurant: Chefs de rang
Commis de rang**

Bar: 1. Barman

Möchten Sie Ihr ganzes Können bei uns einsetzen und weiterentwickeln? Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem Bildportrat.



HOTEL EDEN ROC
Hotel Eden Roc
Personalbüro
Via Albarelle 16
CH-6612 Ascona
Telefon 091 791.01.71

102847/088



GRAND HOTEL NATIONAL

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befinden sich unser renommiertes 5-Stern-Hotel mit 101 Hotelzimmern und -suiten sowie die Résidence mit Luxusapartements. Der gastronomische Bereich umfasst mehrere Restaurants, eine Pianobar und Säle für Kongresse und Bankette.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen inoffiziellen und verantwortungsbewussten

Personalchef (w/m)

Die von uns gesuchte Persönlichkeit verfügt über einen Hotelfachschulabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie. Wir erwarten gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch und gute Word-, Excel und von Vorteil Abacus-Computerkenntnisse. Gute Umgangsformen sowie eine gepflegte Erscheinung sind uns ebenfalls wichtig.

Nebst den umfassenden Aufgaben als Personalchef, inkl. der gesamten Lohnbuchhaltung, sind Sie für weitere administrative Aufgaben in Zusammenarbeit mit der Direktion verantwortlich.

Wir freuen uns, wenn Sie sich angesprochen fühlen. Ihre komplette Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Grand Hotel National
Umberto E. Erculiani jun. Direktor
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 09
Telefax 041 419 09 10

P 109511/23132



**TICINO LUGANO
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT**

Eine bezaubernde «Oase» – klein, aber fein – im Herzen von Lugano gelegen, sucht nach Übereinkunft

Aide du patron

Sie suchen keinen «Job», wie man heute so locker sagt, sondern eine neue Herausforderung, die Sie erfüllt?

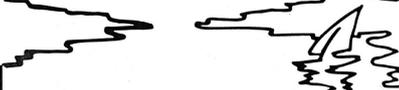
Wenn ja, so würden wir uns freuen, Sie bald kennenzulernen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Aufgabe in einem romantischen 4-Sterne-Haus mit Gourmet-Restaurant. Sie bieten als Voraussetzung: Freude, Kreativität, Flexibilität und der Wille zur Umsetzung unserer Philosophie. Haben wir Sie neugierig gemacht? So zögern Sie nicht und senden uns Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse. Wir freuen uns.

109480/22462



CLAIRE E SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6501 LUGANO - TEL. 091 922 77 72 - FAX 091 923 62 78



Wenn Palmen und Sonne Ihre Fähigkeiten aufblühen lassen, wenn das südliche Flair Sie anspricht, dann ist das ★★★★★-Familienhotel «Lago di Lugano» die richtige Arbeitsstätte für Sie.

Wenn nicht nur die Professionalität Ihre Stärke ist, wenn die «Welt der Kinder» für Sie kein Rätsel ist, dann sind Sie unser/e Mitarbeiter/in.

Zur Verstärkung unsere Teams, für eine lange Sommersaison mit Eintritt nach Vereinbarung, suchen wir:

**Nachtsekretär/in (d/i)
Réceptionist/in (d/i)
Kinderbetreuerin/
Animateurin**

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen inklusive Foto an Frau Gaffuri, welche Ihnen auch gerne nähere Auskunft erteilt unter Telefon 091 649 85 91.



HOTEL Lago di Lugano
Tel. 091 649 85 91, 6816 Bissonne-Lugano

109505/5100

Hotelfachassistentin

Für unseren Hausdienst suchen wir eine ausgebildete Hotelfachassistentin oder Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA.

Neben der Führung und Betreuung der ca. 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen die Organisation der eigenen Equipe und die Unterstützung der Sektorleiterin zu Ihren Hauptaufgaben.

Teamfähigkeit und Organisationstalent zählen zu Ihren Stärken und Sie sprechen italienisch oder spanisch. Wenn Sie bereits einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in ähnlichen Funktionen gewinnen konnten und vorzugsweise PC-Kenntnisse mitbringen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Frau Helena Gut, Sektorleiterin Hausdienst, Tel. 255 56 76, gerne zur Verfügung.

UniversitätsSpital
Personalbüro 4
Rau Karin Bosshard
8091 Zürich



**UniversitätsSpital
Zürich**

P 109485/38388



ASTORIA
DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
175 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant
LA CUCINA, Bar & Restaurant

Zur Ergänzung unseres jungen Kaderteams suchen wir per 1. März 1999 oder nach Vereinbarung in Jahresstellung für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb:

Chef de réception

Als unternehmerisch denkende Persönlichkeit möchten Sie sich an der Front verwickeln. In dieser verantwortungsvollen Position sorgen Sie sich nicht nur um das Wohl des Gastes, sondern erledigen mit Ihrem Zahlenlilauch auch das Rechnungswesen der 175 neu renovierten, vollklimatisierten Zimmer unseres Vierstern-Hauses mit den vier verschiedenen Restaurants und den zwei Barbetrieben.

Economatgouvernante

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung als HOFA und haben bereits Erfahrung in einem lebhaften Betrieb mit Schweregewicht im F&B-Bereich gesammelt. Wir übertragen Ihnen die Verantwortung für den Beverage-Einkauf. Sie sind selbständiges Arbeiten gewohnt und packen auch mal selbst an.

Wir bieten Ihnen interessante Perspektiven in einem neuzeitlichen und gutgehenden Unternehmen (BILANZ, Hotelführer 1999: die 100 besten Hotels der Schweiz/2 Restaurants mit 15 Punkten Gault Millau).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. Hd. Herrn Ferdi Sieber. Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 88

109427/22667

human resources management

hotelstaff

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

Ich möchte meine eigene



tourismus heute

Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 138.- inkl. MwSt.

WOLLEN SIE DABEI SEIN UND ZU DEN BESTEN GEHÖREN?

Gault Millau HOTELS DES JAHRES 98

Willkommen

IN DEN **HOTELS DES JAHRES 1998**

– IM TEAM DES ERSTEN RESORTS DER SCHWEIZER LUXUSHOTELLERIE

Folgende Jahresstellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

GOLFCLUB-RESTAURANT
(Golfseason von April–Oktober)
1. Koch – per 1. März 1999
Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, mehrere Jahre Erfahrung als Chef de partie und übernehmen gerne die Führung eines kleinen Teams.

Servicefachangestellte/r

GOURMETRESTAURANT ÄRSTSTUBE (16 Punkte GAULTMILLAU) (Di.–Sa. geöffnet)
Servicefachangestellte/r

Sie haben eine abgeschlossene Servicefachlehre, evtl. bereits Erfahrung in einem ähnlichen Lokal. Freude am Umgang mit einer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft und arbeiten gerne in einem kleinen Team.

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch: **081 303 30 30 (Direktwahl 081 303 27 22).**

109536/2658



**GRANDHOTELS
BADRAGAZ
RESORT**

GRANDHOTEL QUELLENHOF (16 Punkte Gault Millau)
GRANDHOTEL HOFRAGAZ
E-Mail: resortragaz@bluewin.ch
Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310, Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30, Telefax +41 81 303 30 33

Mit viel Schwung und Motivation ins neue Jahr.
Planen Sie eine Gastro-Karriere oder suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir bieten den Einstieg - Sie nutzen die Chance!

Für junge, ausgebildete Gastroprofis bestehen Einstiegsmöglichkeiten in verschiedenen Betriebskonzepten in den Bereichen Küche, Restauration und Front-Office.

Prägen Sie mit uns das Mövenpick-Gastgebortum der Zukunft als



Mitarbeiter- oder KaderkollegIn

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Weg mit uns erfahren, dann rufen Sie mich an oder schicken Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Stellenvermittlung der Mövenpick Unternehmung Gabriela Weber
Seestrasse 160, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66

MÖVENPICK
Pick the Best

P 109482/391



tourismus hotel+revue

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr. Nummer **031 372 23 95.**

Adecco

HOTEL & EVENT

CHEF DE SERVICE (TAGESDIENST) W

Nach einer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung und Weiterbildung im Serviceberuf suchen Sie, eine charmante Gastgeberin aus Leidenschaft, eine neue Herausforderung. Für ein bekanntes Personalrestaurant suchen wir für den Direktionsservice eine Fachfrau, die anspruchsvolle Kunden auf hohem Niveau zu verwöhnen weiss und den Gast stets in den Mittelpunkt stellt. Sie sind eine verkaufsorientierte, einsatzfreudige und reife Persönlichkeit mit Erfahrung. Zögern Sie nicht und rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENTIN

Sich nach abgeschlossener Hotelfachschule und/oder einigen Jahren Berufserfahrung nun gute Führungserfahrungen an der Front anzueignen ist eine ausgezeichnete Idee. Für einen lebhaften und jungen Betrieb mit einem besonderen Angebot suchen wir eine repräsentative, aktive und ambitionierte Allrounderin, die Ihre Mitarbeiter zu unterstützen weiss, die Administration bewältigen kann und auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf behält. Eine Stelle mit Zukunftsperspektiven. Rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE RANG M

Wir suchen die versierte Persönlichkeit mit fundierten Berufskennntnissen und Charme, die die Gäste dieses modernen Personalrestaurants in Zürich verwöhnen möchte. Sie erledigen auch administrative Arbeiten und übernehmen die Stellvertretung für den Chef de service. Wenn Sie diese vielseitige Stelle mit Tagesdienst interessiert, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

HOTELFACHASSISTENTIN

Für ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie in Zürich suchen wir eine junge, dynamische, führungserfahrene Hofa für die Leitung des Buffetsbereichs. Wenn Sie gern Verantwortung übernehmen, den Umgang mit Menschen schätzen und freie Wochenenden und Abende wollen, dann sind Sie hier genau richtig. Melden Sie sich noch heute bei mir.
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF (NEUERÖFFNUNG)

Eine Stelle auf höchstem Niveau in einem Erstklassen-Haus in Zürich bietet sich dem erfolgreichen Küchenchef mit Profil. Sie haben Erfahrung in führenden Positionen in Vier- und Fünfster-Häusern, verfügen über beste Fachkenntnisse und Führungsqualitäten sowie ausserordentliche Referenzen. Ihre hohe Leistungs- und Einsatzbereitschaft charakterisiert Sie als loyalen Kadermitarbeiter, Ihr qualitatives und quantitatives Bewusstsein als guten Fachmann. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF (NEUERÖFFNUNG)

Sie sind stolz darauf, ein guter Koch zu sein. Wir sind stolz darauf, Ihnen eine entsprechende Herausforderung vermitteln zu können. Eine kreative, leichte und provenzalische Küche mit Hauptgewicht auf dem Lunch ist für dieses Restaurant charakteristisch. Gesucht wird ein Mann mit Herz und Kopf, der gerne umsetzt, was die Gäste erwarten. Ihr neuer Arbeitsplatz liegt im Zentrum von Zürich und bietet nebst freien Wochenenden ein fröhliches Arbeitsumfeld.
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

PATISSIER M/W

Für ein renommiertes und exklusives Restaurant in der Region Basel suchen wir einen kreativen und fröhlichen jungen Pâtissier. Es erwarten Sie ein attraktiver Arbeitsplatz und geregelte Freitage. Möchten Sie Ihre Karriere in einem Restaurant erster Klasse weiter aufbauen? Rufen Sie mich heute noch an.
Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88

F&B-SUPERVISOR

Für einen Betrieb mit einem erfolgreichem Konzept der Markengastronomie suchen wir die Unternehmenspersönlichkeit mit Weitsicht und Organisationstalent. Sie führen Ihre Mitarbeiter mit starker Hand zum Erfolg, wissen bei allen Abläufen bei Prioritäten zu setzen, sind selbstständig und kompetent und tragen die Verantwortung für Kosten, Rendite und die Einhaltung der Hygienevorschriften. Wenn Sie eine langfristige Herausforderung suchen, dann rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

SOUS CHEF (PRODUKTION)

Einem ambitionierten Berufsmann zwischen 25 und 30 Jahren bietet sich in diesem erfolgreichen Restaurantsbetrieb in Zürich die Chance, seine Karriere weiter aufzubauen. Sie unterstützen und vertreten den Küchenchef und sind verantwortlich für die Produktion für das à la carte- und Bankettgeschäft. Sie bringen viel Freude, Ideen und Motivation mit und können eine erfolgreich verfolgte Laufbahn aufweisen.
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST) W/M

Für ein zentral gelegenes Personalrestaurant in der Stadt Zürich suchen wir den qualifizierten Koch, dem die marktfrische Küche am Herzen liegt und dem eine abwechslungsreiche Menuegestaltung genau so viel Spass macht wie Einkauf und Kalkulation. Wenn Sie mehr über diese Herausforderung mit einer Arbeitszeit von 6 bis 14.30 Uhr und freien Wochenenden wissen möchten, rufen Sie mich heute an.
Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79

COMMIS DE CUISINE (TAGESDIENST) W/M

Für dieses Direktionsrestaurant mit sympathischer Arbeitsatmosphäre und saisonalem Frischmarktangebot im Zentrum von Zürich suchen wir einen jungen Berufsmann, der mit Engagement und Leidenschaft seinen Posten in einer kleineren Brigade einnimmt. Klein, aber fein – das ist das Merkmal für diese Traumstelle. Rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79

DIE ATTRAKTIVSTEN STELLEN IN/UM ZÜRICH UND IN WINTERSPORTORTEN TEMPORÄR ODER FEST

Küchenchef	Geschäftsrestaurant	ZH	Feb.
Sous chef	Landgasthof	ZH/AG	sofort
Sous chef	Fünfsterne-Hotel	ZH	Jan.
Chef de partie	Seniorenresidenz	ZH	sofort
Chef de partie	Dreisterne-Hotel	GR	sofort
Chef de partie	Personalrestaurant	ZH	Jan.
Commis	In-Lokal	GR	sofort
Commis	Diverse Betriebe	ZH/AG/SH	n.Ver.
Chef de service	Ausflugrestaurant	AG	Feb.
Chef de rang	Spezialitätenrest.	AG	sofort
Chef de rang	Fünfsterne-Hotel	GR	sofort
Barfrau/Barman	Schneebar/Club	GR	sofort
Servicearbeiter	Bergrestaurant	GR	sofort
Frühstückservice	Dreisterne-Hotel	ZH	sofort
Hotelfachassist.	Spital/Personalrest.	ZH/AG	n.Ver.
Réceptionistin	Dienstleistungsbetrieb	ZH	sofort
Telefonistin	Fünfsterne-Hotel	ZH	sofort

Zürich, 01/297 79 79

Gianni Valeri, Sandra Furrer, Nicole Clavadetscher

Adressen auf Seite 3.



TICINO LUGANO ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Im Herzen von Lugano gelegen, suchen wir ab Mitte Februar oder nach Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine – Jungkoch

Sie lieben Ihren Beruf und möchten weiterkommen? Wir bieten Ihnen eine interessante Saison- oder Jahresstelle in unserem bekannten Gourmet-Restaurant. Eine leichte mediterrane Küche mit ausschliesslich Frischprodukten soll Ihre Berufsethik festigen und Ihre Freude am Kochen befähigen.

Ein kleines Team freut sich auf Ihre Unterstützung. Ihre Bewerbung mit Unterlagen erwarten wir gerne an untenstehende Adresse.

109479/22462



CLAIRE E SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 CH-6901 LUGANO TEL. 091 922 77 72 FAX 091 923 62 78



GOTSCHNAGRAT

Wir suchen zur Verstärkung unseres Küchenteams für Wintersaison ab sofort

Koch

in unser Bergrestaurant Gotschnagratt.

Wir bieten: Geregelte Arbeitszeit, Gratis Skiabonnement Parsengebiet Klosters/Davos. Zimmer im Berghaus oder in Klosters.

Ihre Bewerbung nimmt gerne entgegen Bergrestaurant Gotschnagratt, Herr Hegnauer, Tel. 081 422 21 15.

109456/51578



★★★★-Familienhotel im Tessin, 160 Betten mit Park direkt am See, nur zehn Autominuten vom Zentrum Lugano, mit Gartenterrasse «Al Porto», Restaurant Terrasse «Millefiori», Lagobar, Gartenschwimmbad und Miniclub Pinocchio, sucht mit Eintritt zwischen Ende März oder Mai 1999 noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in (d/i)
Nachtsekretär/in (d/i)
Kinderbetreuerin/
Animateurin
Chef de partie
Chef tournant
Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Demi-chef de rang
Servicefachkraft
Commis de rang
Servicepraktikant/in

(Juni-September)

Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Badehilfe

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen inklusive Foto an Frau Gaffuri, welche Ihnen auch gerne nähere Auskunft erteilt unter Telefon 091 649 85 91.

109564/5100



Tel. 091 649 85 91, 6816 Bissone-Lugano



RESTAURANT LATINO

«Das Luzerner Astoria wächst und wächst, und Luzerns «beautiful people» drängen sich an seine Theken! «Sehen und gesehen werden» ist an der Bar und an den langen Holztischen das grosse Thema.
*(Ausschnitt aus dem Gault Millau 1998)

Wir suchen nach Übereinkunft eine top-motivierte Hauptkassierin als

Barmaid

geregelte Arbeitszeit von 17.00 Uhr bis 0.30 Uhr

sowie

Servicearbeiter/in

Rufen Sie uns einfach an, oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. H. Herrn Adrian Flückiger. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 04

109290/22667

Gesucht per sofort
oder nach Über-
einkunft

– Jungkoch/
– köchin

– Hausmädchen

Interessenten/-innen
melden sich bitte bei

Familie H. Stettler
Chalet-Hotel
Oberland
3818 Grindelwald
(im schneesischen
Berner Oberland)

Telefon 033 853 10 19.

109455/14613

INTER REST AG

Hotel Consultants
Postfach
7500 St. Moritz Bad 3

Unser Kunde ist ein führendes Mittelklasse-Hotel mit mehreren Restaurants- und Bankettbetrieben. Die Infrastruktur dieses Unternehmens an bester Lage in einem bekannten Bündner Sommer- und Winterkurort wird in den nächsten Jahren vollkommen neu erstellt. Grosse Veränderungen sind vor allem im Gastronomiebereich geplant. Zum Erreichen der ehrgeizigen Ziele werden folgende Kaderpositionen neu besetzt:

Direktions-Assistent/in

mit abgeschlossener kaufmännischer und Hotelfach-Ausbildung, Sprachen D/E/I. Einsatzgebiete: Empfang/Reservationen, Gastronomie-Leitung, Personal- und Lohnwesen.

Chef de cuisines (m/w)

mit guter, fachlicher Ausbildung, vertraut mit moderner Bankett-Technik, Gourmet mit Herz für eine natürliche Küche, Flair für einheimische Produkte und Künstler des saisonalen Angebots, sicherer Kalkulator und kostenbewusster Einkäufer, fairer Organisator einer Brigade von 15 Personen, motivierender Lehrlingsausbilder.

Den hohen Anforderungen entsprechende Gehaltsleistungen und eine sehr selbständige Position in guter Atmosphäre sind selbstverständlich.

Ihre Bewerbung mit Foto wird streng vertraulich behandelt.

109353/33855



Holen Sie sich das
**GASTGEWERBE-
DIPLOM**

■ Ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall.

■ Durch unsere moderne Lehrmethode den programmierten Fernunterricht.

Gegen Einzahlung dieses Insrats und Angabe Ihrer Personalien und Tel.Nr. erhalten Sie genaue Informationen.

GASTROWIRT AG

Wirtfachschule
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

109455/14613

Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

Direktions-/Betriebsassistent/in

Sie sind flexibel, einsatzbereit, ein Organisations-talent. Sie haben Erfahrungen im F&B- sowie im administrativen Bereich, Region Zürich, Jahresstelle

Küchenchef

Hotel/Restaurant am oberen Zürichsee, marktfrische Frischproduktküche und saisonales Angebot.

Sous-chef/Chef de partie

Restaurants mit gehobener A-la-carte-Bereich, Region Aargau, Bern, Graubünden, Zürich und Luzern. Jahres- und Saisonstellen ab sofort und ab Sommer 1999; sowie interessante Stellenangebote in der Top-Gastronomie (G&M) im süddeutschen Raum

2. Chef/in de réception

für 5- und 4-Sterne-Häuser im Berner Oberland. Sie haben mehrjährige Erfahrung. Sie sprechen fließend Englisch und Französisch und sind ein Organisations-talent. Sie suchen eine langfristige Anstellung und möchten sich weiterentwickeln.

Réceptionist/in

Diverse anspruchsvolle Angebote für erfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich weiterentwickeln möchte. Regionen oberer Zürichsee, Zürich, Luzern, Berner Oberland.

Chef/in de service

Sommelier

Chef/in de rang

Barmitarbeiter

in Jahres- oder Saisonstelle, anspruchsvolle Stellen in der gehobenen Gastronomie. Region Aargau, Luzern, Bern und Basel, Zürich, Graubünden sowie interessante Stellenangebote in der Top-Gastronomie (G&M) im süddeutschen Raum

Stv. Gouvernante/Hofa

Sie haben bereits Erfahrung, Organisations-talent und sind flexibel. Ab März, Region oberer Zürichsee, Jahresstelle

Neueröffnung

4-Sterne-Tagungshotel am Bodensee, diverse offene Stelle in Küche/Service/Hauswirtschaft
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.



gastro 5 PUS
St. Haus & Hotelwald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44
e-mail: Bettina_Haus@compuserve.com

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

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

In der Jack's Brasserie mit der französischen Ambiance isst man wie Gott in Frankreich. Der Meinung war auch Gault/Millau und vertief der «Quisne» 14 Punkte. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir fürs neue Jahr zusätzliche

Commis de cuisine

mit einer abgeschlossenen Beruflehre sowie Teamgeist.

Weiter suchen wir eine/n

Chef Saucier

Voraussetzung sind eine abgeschlossene Beruflehre, erste Führungserfahrung sowie fundierte Kenntnisse des Sauciers Postens.

Unser Küchenteam ist nicht nur professionell und hochmotiviert, sondern äusserst aufgestellt! Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen.

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C- Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Ein junges, motiviertes und gastroorientiertes Team erwartet Sie! Herr Bernhard Schuster, unser Küchenchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Martin Studer
Martin Studer
Hoteller

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



Restaurant Guggach am Bucheggplatz 8057 Zürich 01-363 32 10

Wir suchen zum Ausbau unseres dynamischen Teams einen 20- bis 30j. Schweizer

Chef de partie

und **Service-mitarbeiterinnen**

(auch Teilzeit oder Bankett-aushilfe)

Angenehmer Arbeitsplatz, Sonntag sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz.

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

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

Gesucht wird wenn möglich per 15. Januar 1999

Koch oder sehr guter

Hobbykoch

in gutbürgerliches Restaurant, der mit Freude die Gäste verwöhnen möchte.

Lieben Sie Skifahren, Wandern, Segeln usw., dann sind Sie bei uns richtig. Jahresstelle wäre erwünscht. Alter: nicht zu jung.

Zeugnisse mit Foto unter Chiffre 109515, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Ristorante - Pizzeria al Ponte

Gesucht per sofort:

Küchenhilfe/Hilfskoch (m/w)

evtl. auch Ehepaar

in lebhaftes Restaurant/Pizzeria.

Auskünfte erteilt gerne
Frau Monika Danese-Roth
Restaurant Al Ponte
Mattastrasse 11
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 24 00 oder 413 17 23.

RENAISSANCE HOTELS AND RESORTS

RENAISSANCE ZÜRICH HOTEL

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse mit 204 Zimmer und Suiten, 3 Restaurants/Bar, Health Club sowie 15 Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, sucht per Mitte Januar 1999 (oder nach Vereinbarung) einen

NIGHT AUDITOR

Ihr Profil:

- Idealter zwischen 23 und 26 Jahren
- KV und/oder Hotelfachschul-Abschluss
- Erfahrung im Nachtdienst (oder Tagdienst) am Hotelpfing
- gepflegtes Erscheinungsbild und angenehme Umgangsformen
- sehr gute Kenntnisse der englischen Sprache
- sicher und geübt im Umgang mit Zahlen.

Ihre Aufgaben:

- Check in/Check out-Formalitäten
- Betreuung unserer internationalen Kundschaft
- Erstellung von Tagesabrechnungen und Abschüssen.

Wir bieten Ihnen ein modernes Arbeitsumfeld (EDV-System Fidelio) in einem kleinen, motivierten Team, weltweite Company-Mitarbeiter-Vergünstigungen, interne Weiterbildung, Personalrestaurant, Parkplatzmöglichkeit, vergünstigter Zutritt zum Fitness-Club im Hause usw.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

RENAISSANCE ZÜRICH HOTEL
z. H. Marc Walther, Personaldirektor
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich-Grattburg
Telefon +41 1 810 85 00



ARCADIA

HOTEL ARCADIA, ASCONA
nahe Lido, Tennis- und Golfplatz.
Wir suchen für die kommende Sommersaison (von zirka 15. März bis 31. Oktober 1999)

Service-mitarbeiterin

für unser Tessiner Restaurant und Terrasse

Zimmermädchen

für Etage und Lingerie
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.

Hotel Arcadia, 6612 Ascona
Familie M. u. V. Boltz, Telefon 091 791 10 15

club BAHNHOF KERZERS café

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

eine freundliche **Büffetochter**

sowie

einen **Kellner**

Für nähere Informationen kontaktieren Sie Herrn Berno, täglich ab 11.00 Uhr

Telefon 031 755 53 16

PENTHOUSE

Das zweistöckige Penthouse ist im Moment der absolute In-Place der Zentralschweiz.

Wir suchen nach Übereinkunft eine top-motivierte, attraktive Hauptkassierin als

Barmaid

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Berufserfahrung setzen wir nicht unbedingt voraus, Charme und Gastfreundschaft müssen Sie jedoch mitbringen. Rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Herrn Adrian Flückiger. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 04

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser internationales 5-Stern-Hotel suchen wir auf Mitte Februar oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

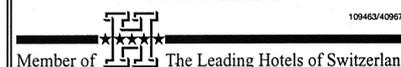
Servicefachangestellten

für unseren Etage-Service (CH oder B/C-Bewilligung)

Wenn Sie eine gepflegte, zuvorkommende Persönlichkeit sind, über gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch verfügen, dann sind Sie der richtige Mann für uns.

Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville****
Personalabteilung
Poststrasse 12, CH-8001 Zürich
Telefon 01 215 25 69



Sind Sie gerne GastgeberIn und sind Sie bereit in einem gepflegten Betrieb Ihr Bestes zu geben?

Für unsere Restaurants im Eingangsbereich unserer Privatklinik sowie für den Room-Service suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r sowie Hotelfachassistent/in 100%, evt. Teilzeit

Wir bieten Ihnen:

- Restaurant: Zwei moderne, gepflegte Restaurants (Bedienung und Selbstbedienung)
- Room-Service: Interessante Aufgaben in den Bereichen Hauswirtschaft/Gästebetreuung
- Ein kollegiales, kooperatives und motiviertes Team
- 40 h-Woche, 5 Wochen Ferien

- Sie bieten uns:
 - Abgeschlossene Beruflehre als Servicefachangestellte/r resp. Hotelfachassistent/in
 - Sie sind SchweizerIn oder verfügen über eine Niederlassungsbewilligung
 - Sie beteiligen sich am Schichtdienst und arbeiten auch gerne an den Wochenenden
 - Sie können gut mit älteren Menschen umgehen und sind unseren PatientInnen gerne GastgeberIn

Interessiert?

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Photo richten Sie bitte an:

Privatklinik Bethanien AG
Marie-Therese Hubli
Leitung Personaldienst
Toblerstrasse 51, 8044 Zürich



Café-Restaurant Waldrain



St. Chrischona
CH-4126 Bettingen BS
Tel. 061/646 42 20

Gastronomie in Selbstbedienung!

Wir suchen per März eine/n

Jungkoch

in Saisonstellung. Zusammen mit dem Küchenchef, Sous Chef und Kochlehrling werden Sie unsere Gäste verwöhnen.

Herr Balliet freut sich auf Ihren Anruf.

Fin Chrischona-Gästehaus

CALIFORNIA

Restaurant & Wine Bar

Für unsere Neueröffnung im Zürcher Kreis 7 suchen wir einen jungen **Koch**, der kreativ arbeiten will und gelernt hat, auch in Stresssituationen cool zu bleiben.

Zudem suchen wir zwei **Service-mitarbeiterInnen**, welche in unserem trendigen Restaurant einen gepflegten Service bieten möchten.

Am 1. Februar 1999 geht's los. Wer dabei sein will, sendet die üblichen Bewerbungsunterlagen an

Corina Fistarol & Bruno Brendle
Dinner & More AG
Postfach, 8023 Zürich

HOTEL ASCOT

Für unser Erstklasshotel im Zentrum vom Zürich suchen wir ab März 1999 oder nach Vereinbarung einen bestausgebildeten, initiativen

Food & Beverage Coordinator

Unser Dienstleistungsangebot umfasst 74 Gästezimmer, die Spezialitätenrestaurants «Lawrence» und «Fujiya of Japan», die feinen Banketträumlichkeiten sowie die «Turf-Bar».

Das Aufgabengebiet unseres Food & Beverage Coordinators beinhaltet:

- Einkauf des gesamten Non-food- und Beveragebereiches
- Lagerbewirtschaftung und deren Verwaltung
- Kreditorenbuchhaltung
- Erstellen der Speise- und Getränkekarten
- Unterhalt und coordination der technischen Anlagen
- Unterstützung des Sales & Marketing Coordinators
- Unterstützung in den Restaurantbereichen.

Ein Aufgabenbereich, der einem kontaktfreudigen und belastbaren Hotelfachmann mit Organisationstalent viel Freude macht.

Frau Christine Schnetzler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

Hotel Ascot
Tessinerplatz 9, 8002 Zürich
Telefon 01 208 14 14 oder 01 208 14 44



GOLDEN TULIP

SWITZERLAND

Hotel Restaurant Landhaus Emmenbrücke

Das ***-Hotel mit ***-Ausstattung
E. und P. Schriber-Rust, Telefon 041 280 17 37

Eine Arbeit und eine Stelle in Luzern, die Ihnen Freude machen wird!

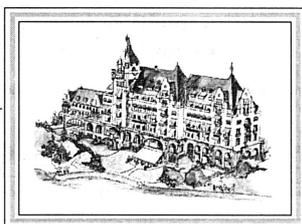
Wir suchen junge, aufgestellte, frontbezogene

Aide du patron/ Chef de service

die in der Lage ist, den Besitzer zu entlasten, für gepflegten Service zu sorgen und die Hotelgäste zu betreuen.

Wenn Sie etwas EDV-Kenntnisse mitbringen, d/f und sehr gut englisch sprechen, evtl. die Hotelfachschule besucht haben, erwarten wir gerne Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

109359/10111



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041-397 01 01 - Telefax 041-397 01 10
e-mail: park.vitznau@topping.ch

Für unser 5-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft, einmalig schön, direkt am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Cuisinier/Commis de cuisine
Chef de rang (D/E/F)
Commis de rang
Commis de bar
Réceptionistin (Fidelio Front-office, D/E/F)
Réceptionspraktikantin
Telefonistin (D/E/F evtl. I)
Night-auditor

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
Herrn Ch. Maurer, Personalchef
6354 Vitznau



109363/36820

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sous-chef: Als Chef de partie haben Sie bereits Ihr Können bewiesen, und nun sind Sie in der Lage, die nächste Stufe zu erklimmen. Für zielstrebige Fachleute bieten wir dazu das Sprungbrett. Als Mann der Tat entscheiden Sie jetzt und melden sich in **Zürich oder Basel**.

Chef de partie: Kochen können Sie, deswegen werden Sie gesucht. Ihre Erfahrung ist Ihr Kapital. Wenn Sie Freude am Beruf haben und entsprechend weiterkommen wollen, dann informieren Sie sich jetzt über Ihre Möglichkeiten bei uns!

ServicemitarbeiterIn: Sie lieben den Umgang mit den Gästen, diese freuen sich über Ihr Können. Sie sind kommunikativ und leben richtig auf, wenn's losgeht. Selbstverständlich wird Ihre Leistung entsprechend honoriert. Melden Sie sich heute noch in **Zürich oder Basel**.

BetriebsassistentIn: Gastronomie ist Ihr ein und alles. Sie haben schon einiges gelernt und möchten noch mehr wissen. Jungen und aufgeschlossenen Fachleuten mit HFS wird die Chance geboten, sich in einem grossen Unternehmen zu profilieren. Wenn Sie weiterkommen wollen, melden Sie sich jetzt in Zürich. Oder suchen Sie eine Position als Allrounder in einem lebhaften Hotelbetrieb Nähe Fribourg? Dann melden Sie sich in **Basel**.

Chef de réception: Als Repräsentant des Hotels wissen Sie mit den Gästen in jeder Situation umzugehen. Sie haben bereits Erfahrung in ähnlicher Position und haben Freude an einer schönen Umgebung. Sie können auch selbst eine Schicht übernehmen. D und E sind für Sie kein Problem. Für ein Hotel mitten in der Stadt **Zürich und Luzern** suchen wir die Profis!

Besuchen Sie uns im Internet. Unter <http://www.gastronet.ch> finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Gastronomie mit über 200 Stellen für jede Position in der ganzen Schweiz. Für temporär und fest, Saison und Kurzeinsätze.

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch> jobsandmore@gastronet.ch

TICINO LUGANO
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Eine bezaubernde «Oase» im Herzen von Lugano

Wir suchen für unser bekanntes Gourmet-Restaurant

Chef de rang Commis de rang

Freude am Beruf und nette Umgangsformen sind Voraussetzung. Wir übernehmen gerne die Verantwortung, Sie aus- und weiterzubilden. Wir bieten ein schönes Ambiente mit internationalen, anspruchsvollen Gästen.

Auf Ihre Bewerbung mit Unterlagen, welche Sie an untenstehende Adresse senden, freuen wir uns.

99407/22462

CLAIRE E SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6901 LUGANO - TEL. 091 922 77 72 - FAX 091 923 62 78

CB
HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1999 (Mitte März bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Küche
Chef pâtissier
Chef entremetier
Commis de cuisine

Restaurant
Restaurationskellnerin
(gute Deutschkenntnisse)

Hauswirtschaft
Office-/Küchen-Tournant
(Deutschkenntnisse)

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno, 6612 Ascona
Telefon 091 791 32 32

109377/1929

hoteljob Personalberatung

Stellenvermittlung, Bern
Telefon 031 370 43 33

Bureau de placement, Lausanne
Téléphone 021 320 28 76

www.hoteljob.ch

Schweizer Hoteller-Verein
Société suisse des hôteliers

Hotel Müller

ein gutes Stück Gersau

Kommen Sie zu uns an den schönen Vierwaldstättersee – an die Rigl-Sonnenseite - nur 35 Autominuten von Luzern entfernt -

Zur Verstärkung unseres Teams suche ich noch folgende Mitarbeiter

Barfrau für unsere Haus- und Seebar vom 1.4.-31.10.99. Idealerweise zwischen 25-30. Könnte auch eine motivierte Umsteigerin aus dem Service sein.

KochIn vom 1.3.-31.10.99. Kreativ, jung und belastbar der/die unseren eidg. dipl. Küchenchef tatkräftig unterstützt

HilfskochIn vom 1.5.-30.9.99. mit Einsatz in der Abwascherei. Gute Deutsch-Kenntnisse erforderlich. B- oder C-Bewilligung von Vorteil

Hausbursche Allrounder für die Bereiche Buffet/Küche und Etage vom 1.5.-30.9.99. Deutschkenntnisse

Zimmermädchen 1.5.-30.9.99. mit Deutschkenntnissen

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Bewerbungen richten Sie bitte an: Ernst P. Schneider, Gotthardstr. 10a, CH-8800 Thalwil. Erste Infos erhalten Sie unter Tel. Nr. 01 720 38 48 oder im Internet unter: www.gersau.ch/hotel-mueller

DOMINO GASTRO
1999****HAPPY NEW YEAR****1999

DOMINO GASTRO ZÜRICH
IHRE KONTAKTADRESSE FÜR TOPSTELLEN
IN DER GASTRONOMIE IN UND UM ZÜRICH

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

F&B-Bereich:

- * Servicefachangestellte/r
- * Chef de service/ Betriebsassistent/in
- * Barmitarbeiter/in
- * Jungköche, Chefs de partie
- * Sous-chef
- * Küchenchef

in verschiedene Hotel- und Restaurantsbetriebe in und um Zürich.

Front-office/Administration:

- * Réceptionist/in mit Erfahrung
- * Chef de réception
- * Reservationssekretärin (D, E, F, I)
- * Buchhalter/in (Erla Lohn- u. Debit.)
- * Personal- und/oder Bankettkassier/in

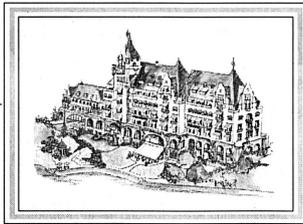
für 3-*, bis 5*-Hotels in Zürich.

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

Telefon 01 432 73 73
DOMINO GASTRO, Sognsstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: reng@dominogastro.ch

Direktorenstellenanzeigen

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



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041-397 01 01 - Telefax 041-397 01 10
e-mail: park.vitznau@shoppingnet.ch

Für unser 5-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft, einmalig schön, direkt am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

**Zimmermädchen
Portier
Buffettochter
Chasseur/Chauffeur**

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
Herrn Ch. Maurer, Personalchef
6354 Vitznau



109364/36820



Nach zweijähriger Tätigkeit verlässt uns leider unser Küchenchef infolge eigener Betriebsführung. Deshalb suchen wir seinen Nachfolger per 1. März 1999 in junges Team in ***-Hotel in der Schaffhauser Altstadt

Küchenchef m/w

Für diese verantwortungsvolle Position haben Sie die Lehre als Koch abgeschlossen. Führungserfahrung, Selbstständigkeit, Durchsetzungsvermögen gehören zu Ihren Stärken. Wenn Sie in der Hektik das Team cool und verständlich unterstützen sowie die Liebe zum Kochberuf noch besitzen, sind Sie bei uns goldrichtig.

Gestalten Sie mit uns Ihre Zukunft in einem teamorientierten Umfeld. Eine top ausgerüstete Küche, ein angenehmes Arbeitsklima sowie ein Erfolgshonorar sind das «Tüpfli auf dem i».

Damit Sie wissen, welches Team Sie bei der Verwirklichung Ihrer Ideen unterstützt, laden wir Sie gerne zu einem Gespräch ein. Haben wir Sie neugierig gemacht? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Hotel Kronenhof***
Silvia und Urs Auckenthaler-Hurni, Dir.
Kirchhofplatz 7, 8200 Schaffhausen
Telefon 052 635 75 75

109413/32352

ALEXANDER
DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

«Miteinander im Alexander»

Ich suche auf Frühling 1999 einen engagierten «Küchenprofi» (weiblich/männlich), der nicht beim Pauli stehengeblieben ist.

Einen Kenner und Köhner also – eine der seit seiner Kochlehre noch einiges dazugelernt hat.

Sind Sie der zukünftige

Sous-chef

der in meiner neuen und modernen Küche zum rechten sieht und weiss, was die Linke tut. Sie haben Ihren Beruf gern und wollen Ihre Berufsfreude weitervermitteln.

Denn damit viele Köche nicht den Brei verderben, können Sie eine zehnköpfige Brigade zu guter Arbeit anleiten und motivieren – gleichzeitig sind Sie stolz über die stete Entwicklung unserer anvertrauten Lehrlinge.

Und alles, was recht ist: Sie verdienen nicht nur einen beachtlichen Lohn, sondern Sie haben auch eine wichtige Beteiligung am Küchenergebnis.

Ich will, dass unsere Mitarbeiter/innen – sozial gesichert – sich unter fairen Arbeitsbedingungen engagieren, die ihren Körper gesund, ihren Geist regsam und ihre Menschlichkeit integer erhalten.

Wenn Sie die Persönlichkeit sind, die nichts links liegen lässt, dann ist diese Stelle eine rechte Herausforderung, und Sie senden mir bald Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit aktueller Foto.

Teamwork – mit Spass zum Erfolg!

Herr Beat Schittenhelm, eidg. dipl. Küchenchef, und ich freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.
Nicolas Schwenk, Inhaber
Hotel Alexander am See
Seestrasse 182, 8800 Thalwil

109495/34525



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Wir würden uns freuen, die Sommersaison 1999, die letzte dieses Jahrhunderts, mit Ihrer kompetenten Mitarbeit anzupacken.

Unser Haus ist geöffnet ab 20. März bis 31. Oktober.

Verfügen Sie über eine Ausbildung in den nachfolgend aufgeführten Positionen, bitten wir Sie um Übersendung der kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Administration: **Réceptionist/in D/F/E/I (CH)**

Loge: **Logentournant D/I/E/F**

Küche: **Chefs de partie
Commis de cuisine
Konditor-Confiseur**

Küche: **Chefs de rang
Sommelier D/F/E/I
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Commis de bar**

Ausländer mit A-Bewilligung können nur berücksichtigt werden, wenn sie bereits 1998 im Tessin tätig waren.



HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
Fax 091 792 11 18



109418/2229

WIR WÜNSCHEN UNSEREN GÄSTEN DIE FREUNDLICHSTE BEDienung. MACHEN SIE MIT?



Wo sich Vielfalt und Lebensfreude treffen, macht Arbeiten Spass! Im Stadtcasino Baden, mit seinem grossen Angebot an Dienstleistung und Unterhaltung, erwarten Sie interessante Aufgaben innerhalb einer enorm vielseitigen Gastronomie.



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 1999 oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/n

mit sehr guten Deutschkenntnissen für unser Restaurant.

Wenn Sie ein gepflegtes Auftreten, Erfahrung und Freude an Ihrem Beruf haben, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Und einen

Commis de cuisine

(Idealalter 20 bis 25 Jahre)

welcher Freude hat, in unserer anspruchsvollen, vielseitigen und modernen Küche mitzuarbeiten.

Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns. Herr Uwe Laurentius freut sich auf Ihre Bewerbung.

Stadtcasino Baden, Haselstrasse 2, 5400 Baden
Telefon 056 221 27 33
e-mail: rscheuer@casinobaden.ch

109390/2326



GRAND HOTEL NATIONAL

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befinden sich unser renommiertes 5-Stern-Hotel mit 101 Hotelzimmern und -suiten sowie die Résidence mit Luxusapartements. Der gastronomische Bereich umfasst mehrere Restaurants, eine Pianobar und Säle für Kongresse und Bankette.

Für die Hauptküche (Produktion, Bankette) sowie die Küche des A-la-carte-Restaurants «Le Trianon» ist auf Frühjahr 1999 die Position zu besetzen als

Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen

- solide Ausbildung mit entsprechender Weiterbildung
- mehrjährige praktische Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Organisationsfähigkeit
- Führungs- und Sozialkompetenz
- teamorientiertes Arbeiten
- Ausbildung der Lehrlinge
- kreatives Flair für Präsentationen
- Angebotsgestaltung

Sie erwarten von uns

- motiviertes Team (9 bis 11 Personen inkl. Lehrlinge)
- grosse Verantwortung
- Arbeitsplatz in einem der besten Häuser in Luzern
- attraktive Anstellungsbedingungen

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugnis kopien schicken Sie bitte an:

Grand Hotel National
z.Hd. Frau Vreni Willmann, Leiterin Personalbüro
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Für telefonische Auskünfte wählen Sie bitte
Telefon 041 419 09 89 (Direktwahl)

P 109510/23132

Lyonnais

Nur drei Minuten vom Hauptbahnhof Zürich entfernt gibt es das Bistrot «Le Lyonnais» im Hotel Montana, wo vorwiegend Spezialitäten aus der Cuisine Lyonnais serviert werden. Dank Qualität, Atmosphäre und ganz besonders dem Engagement unseres jungen, aufgestellten Teams gelingt es uns, immer mehr Gäste für unsere französische Oase inmitten von Zürich zu begeistern.

Zur Ergänzung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Service-mitarbeiter/in

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten... für eine neue Aufgabe motiviert sind... einen modernen Arbeitsplatz mit erstenklassigen Anstellungsbedingungen... savoir vivre für Sie nicht schätzen... und Sie auch noch unverständlich ist... haben möchten... jeden Sonntag frei haben möchten... dann sollten Sie sich bei uns melden.

Rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Rolf Pfister, Hotel Montana
Bistrot «Le Lyonnais»
Konradstrasse 39
8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen; à bientôt ...



INTERNATIONAL HOTELS
+ Resorts

**KREUZIGER SA, LOCARNO
HOTELS MURALTO*** UND ZURIGO***
direkt an der blühenden Seepromenade**

Zur Vervollständigung unserer Teams suchen wir für die kommende Sommersaison ab zirka 1. März bis Ende Oktober 1999

Réception Hotel Muralto

- 1. Réceptionsssekretärin I/D/E/F mit Fidelio-Erfahrung,
- Anfang Januar in Jahresstelle
- Réceptionistin I/D/E/F mit Fidelio-Erfahrung
- Réceptionspraktikantin ganzjährig ab 1. 2. 1999

Büro F & B

- Praktikant/in

Etage Hotels Muralto/Zurigo

- Hilfspersonale Hofa, 1. 3. 1999, in Jahresstelle
- Zimmermädchen
- Lingeriehilfen

Restaurant Muralto

- 2. Chef de service - Chef de brigade I/D/E
- Servicemitarbeiter/in I/D/E
- Servicepraktikant/in

Küche Muralto

- Chef de partie - Tournant
- Küchenpraktikant/in
- Casserolier/Officebursche

Caffè Ristorante Al Porto

- Servicemitarbeiter/in
- Buffetmitarbeiter/in
- Officebursche, 1. 3. 1999, in Jahresstelle

Bewerbungen mit Zeugnis kopien, Foto und Lebenslauf erbitte wir an: Frau V. Baumann, Hotel Muralto, Piazza Stazione 8, 8802 Locarno-Muralto, Telefon 091 749 01 81

109356/058483

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Unser Concierge geht nach 20jähriger Tätigkeit in den wohlverdienten Ruhestand. Daher suchen wir für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse auf Mitte Februar oder nach Vereinbarung einen fachlich und sprachlich bestens ausgewiesenen

Concierge

Auf Freundlichkeit und Zuverlässigkeit im Umgang mit unseren internationalen Gästen legen wir besonderen Wert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Schweizer, Bewerber mit B- oder C-Bewilligung, berücksichtigen wir gerne.

Savoy Hotel Baur en Ville****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 215 27 70

109462/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Die Stellenmarkt-übersicht



Telefax
031 372 23 95
«hotel+tourismus revue»

SEEHOTEL ***** WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Wir sind ein renommiertes, traditionelles Erstklasshotel und liegen direkt am Vierwaldstättersee. Unser Haus verfügt über zwei Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Wir suchen aufs kommende Frühjahr oder nach Übereinkunft in lange Saison- oder Jahresstelle

Chef saucier per 1.5.

Chef entremetier per 1.5.

Chef pâtissier per 1.5.

Commis saucier per 1.6.

2. Chef de service per 15.4.

mit Berufs- und Führungserfahrung
Sprachkenntnisse F/E

Servicefachangestellte/r per 1.3/1.4.

mit Berufslehre, deutscher Muttersprache für unseren gepflegten A-la-carte-Service.

Servicemitarbeiter/in per 1.4.

mit Service-Erfahrung und sehr guten Deutschkenntnissen.

2. Gouvernante per 1.2.

Abschluss als HOFA, mit Berufserfahrung
Sprachkenntnisse F/E

Buffetmitarbeiterin per 1.5.

gelernte HOFA oder mit ausgewiesener Erfahrung

Réceptionspraktikant per 1.3/1.6.

Hotelfachschüler bevorzugt

Wollen Sie mit uns zusammen erfolgreich sein und Ihre Ideen einbringen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Sie sind interessiert und haben Fragen? Unser Mitarbeiterbüro erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte.



Seehotel Waldstätterhof • CH-6440 Brunnen
Tel. +41 825 06 06 • Fax +41 825 06 00
e-mail: info@waldstaetterhof.ch
internet: http://www.waldstaetterhof.ch

109445/6327

hotel montana zürich

Für unser modernes, den 3-Sterne-Komfort der neuen Generation, ein Stadthotel mit 74 Zimmern und dem Bistro/Bar «Le Lyonnais», nur 3 Minuten vom Hauptbahnhof Zürich, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche, sprachgewandte, kommunikations- und einsatzfreudige

Mitarbeiterin für Réception

Schätzen Sie den täglichen Kontakt zu Gästen aus aller Welt in einem pulsierenden Stadthotel... möchten Sie zusammen mit einem jungen, motivierten Team Aussergewöhnliches leisten?... Dann müssen Sie sich bei uns melden... auf Sie haben wir gewartet...

Sollten Sie eine kaufmännische und/oder gastgewerbliche Grundausbildung absolviert haben und über Fremdsprachenkenntnisse, je mehr desto besser, verfügen, so erzählen wir Ihnen gerne alles Weitere bei einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Cornelia Schmid oder Rolf Pfister, **Hotel Montana**, Konradstrasse 39, 8005 Zürich, **Telefon 01 271 69 00.**



109444/4072

GRAND HOTEL NATIONAL

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befinden sich unser renommiertes 5-Stern-Hotel mit 101 Hotelzimmern und -suiten sowie die Résidence mit Luxusapartments. Der gastronomische Bereich umfasst mehrere Restaurants und Säle für Kongresse und Bankette.

Folgende Stellen sind neu zu besetzen:

– **LOGENMITARBEITER (CHASSEUR)** für unseren Hotelpflegungs- Stellenantritt sofort oder nach Vereinbarung, Sprachen D, E und evtl. F und/oder I, Schweizer Bürger resp. Aufenthaltsbewilligung B oder C, Führerausweis für PW unbedingt erforderlich.

– **CHEF DE PARTIE** für unsere Hauptküche. Sie verfügen über eine solide Grundausbildung und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Stellenantritt sofort oder nach Vereinbarung.

– **COMMIS DE CUISINE** für unsere Hauptküche. Wir erwarten abgeschlossene Kochlehre und evtl. bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Stellenantritt sofort oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien schicken Sie bitte an:

Grand Hotel National
z.Hd. Frau Vreni Wilmann, Leiterin Personalbüro
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Für telefonische Auskünfte wählen Sie bitte
Telefon 041 419 09 89 (Direktwahl)

P 109512/23132



Restaurant/Confiserie

Schuh

CH - 3800 Interlaken

In unser gediegenes Restaurant mit Confiserie, direkt am berühmten Höheweg im Herzen von Interlaken mit Blick auf die Jungfrau gelegen, suchen wir für lange Sommersaison (bis zirka Ende Oktober 1999)

versierte, beruferfahrene und belastbare Mitarbeiter/innen mit Eintritt zirka März 1999:

Chef de service (m/w)

– Führung und Unterstützung des Service-Teams von bis zu 16 Mitarbeitern/-innen in Jahresstelle
– in Zusammenarbeit mit einer Restaurant-Leiterin und einem Chef de service

2. Chef Konditor/Confiseur

– zur tatkräftigen Unterstützung bei der Führung von bis zu 6 Mitarbeitern/-innen und bei der Ausbildung der Lehrlinge
– kreative, vielseitige Confiserie für anspruchsvolle, internationale Kundschaft, in Jahresstelle

Chef de partie

– für den Entremetier- und Garde-manger-Posten

Serviceangestellte (m/w)

– Führen einer eigenen Station mit Inkasso
– gute Englischkenntnisse erforderlich

Buffetangestellter

– für die Getränkeausgabe an bis zu 16 Service-mitarbeiter/innen

Auf Wunsch bieten wir auch Logis im Haus. Wir freuen uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto. Richten Sie diese bitte an:

Martin Socho, Direktor
Höheweg 56
3800 Interlaken

Telefon 033 822 94 41
Fax 033 822 94 27

109529/16551

JAKOB

HOTEL AM HAUPTPLATZ
8640 RAPPERSWIL

Im Mai 1999 eröffnen wir unser Stadthotel nach einem gründlichen Umbau – und natürlich mit einem zeitgemässen Konzept. JAKOB wird ein städtischer Treffpunkt, ein Kulturhotel (20 Zimmer) und vor allem eine einzigartige Bar mit Vinothek und Zigarrenounge. Im Gewölbekeller liegen 200 Sorten Wein! Ein neues und initiatives Team wird nun den Laden in Schwung bringen. Dazu suchen wir:

guten Weinkenner als Barman

(Ressortverantwortlicher für Bar und Service)

Barman/Barmaid (und weitere Teilzeitkräfte für die Bar)

Koch/Pâtissier (wir produzieren italienische Spezialitäten, süss und salzig)

Office- und Etagenpersonal

Rapperswil am oberen Zürichsee ist ein attraktiver Wohn- und Arbeitsort. Bitte wenden Sie sich schriftlich an: **JAKOB** – Hotel am Hauptplatz GmbH, Martin Klöti, Obere Bahnhofstrasse 46, 8640 Rapperswil.

109513/099307

Ein Privatspital auf dem Weg in die Zukunft.

Wir betrachten unsere Patientinnen und Patienten als Gäste, denen wir ein grosses Angebot an professionellem Service zusichern wollen.

Zum weiteren Ausbau unseres Hotellerie-Teams suchen wir per sofort zwei:

Hotelfachassistentinnen (ev. Servicefachangestellte)

Beschäftigungsgrad 80–100%

Initiative und selbständige Persönlichkeiten finden nach einer sorgfältigen Einführung bei der Umsetzung unseres Konzeptes eine nicht alltägliche Tätigkeit (wir sind ein anerkanntes Ausbildungsspital für Hofa). Unsere Leiterin der Hotellerie, Frau Regina Widmer, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung (Telefon 032 366 41 11).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) zuhanden des Personaldienstes.

PRIVATKLINIK LINDE
CLINIQUE DES TILLEULS

Klinik Linde AG · Blumenrain 105 · CH-2503 Biel
Internet www.kliniklinde.ch · E-Mail info@kliniklinde.ch

10 109573/308132

Kurhotel Heiden

Hoch über dem Bodensee – das Gefühl für neue Horizonte finden!

In Heiden, in unmittelbarer Nähe von St.Gallen, liegt das Kurhotel Heiden. Ambiente, Geborgenheit und Qualität wollen wir, zusammen mit Ihnen, unseren Gästen bieten. Auf die Saison 1999, Eintritt ca. 1. März suchen wir für unser Team:

Empfang: gut ausgebildete/n

Hotelsekretär/in

Küche: Eintritt w.m. Februar 1999

Chef de partie

Küche:

Commis de Cuisine

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur in einem innovativen Betrieb. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kurhotel Heiden ****

Caspar Lips, Direktor
CH-9410 Heiden AR
Tel. 071 891 91 11 Fax 071 891 11 86
E-mail: kurhotel_heiden@swissonline.ch
News on: www.kurhotel.ch

109451/16415



Thuri's
BLUMENAU

In unserem kleinen Gourmet-Restaurant (mit Michelin-Stern) ist die Stelle als

Servicemitarbeiter/in

neu zu besetzen. Haben Sie den entsprechenden Berufsabschluss oder die nötige Erfahrung, sind Sie jung, deutschsprachig, verantwortungsbewusst, am Wohlbefinden unserer Gäste interessiert und können Sie selbstständig arbeiten, dann melden Sie sich doch bei uns.

Familie T. und K. Maag
9308 Lömmenschwil
(Hauptstrasse St. Gallen-Romanshorn)
Telefon 071 298 35 70

109431/007670

Caux sur Montreux

Lieben Sie selbständiges Arbeiten? Das besondere ökologische Kurhaus «Le Praforney» (ca. 15 Betten) sucht ab Sommersaison 1999 (die Saison '99 dauert vom Mai-November)

Allrounder-Zweiterteam

für das Kochen (biologisch, vorw. vegetarisch, Buffetbasis) und die gesamte Betriebsführung. Gerne geben wir Auskunft:

Le Praforney Sekretariat
Sahlstrasse 55, CH-3012 Bern
Tel. 031 302 60 86, Fax 031 302 66 18

109431/29028

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

175 BETTEN

LATINO, Bar & Restaurant

PENTHOUSE, Bar

THAI GARDEN, Restaurant

LA CUCINA, Bar & Restaurant

Für unser modernes, internationales Erstklasshotel im Herzen der Stadt Luzern suchen wir nach Übereinkunft je eine top motivierte Mitarbeiterin in Jahresstelle als:

Réceptionistin

- Sie betreuen unsere internationale Kundschaft zuvorkommend und kompetent
- Sie haben gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie Erfahrung mit dem Fidelio-Frontoffice-Programm
- Sie haben ein Flair für Zahlen und sind belastbar.

Réceptionspraktikant

- Eine abgeschlossene kaufmännische Berufsausbildung sowie gute Englischkenntnisse setzen wir für dieses mind. 9 Monate lange Praktikum voraus.

Wir offerieren Ihnen geregelte Arbeitszeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit aktuellem Foto z. H. Herrn Adrian Flückiger. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hotel Astoria Luzern
Platusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 04

109516/22667

DIE STROZZI'S RESTAURANT AG SUCHT...

Für STROZZI'S Fraumünster-Restaurants, Bar, Take away, suchen wir per 1. Februar 1999

Betriebsassistent/in
die unsere Teams mit ihrem Fachwissen und ihrer Kreativität unterstützen möchten und unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen wissen.

Anforderungen:
– selbständiges und praktisches Arbeiten
– Erfahrung im Gastgewerbe
– frontorientiert, freundlich, kompetent
– Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln
– ehrgeizig und pflichtbewusst
– Alter: zirka 25–35.

Sind Sie jung, motiviert, zuverlässig und belastbar, schicken Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Strozzi's AG, Urs Strozzeza
Seefeldstr. 187, 8008 Zürich

106691/382513

christiania hotels ZERNI

3920 ZERNI

Sporthotel*****

Für die Wintersaison 1998/99 suchen wir ab zirka 20. Dezember folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Réceptionist/in
Portier
Tournante**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels
Familie Franzen
3920 Zerni
Telefon 027 967 19 07



109445/30948

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Hotelfachsekretärin
Schweizerin mit Berufserfahrung, D, E, F mit EDV-Kenntnissen, in Jahresstelle.

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:
Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG
Herrn E. Bergs, Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30, Fax 01 212 01 69

109430/1548

DOMINO GASTRO

Top-Stellen in Basel und Region:

★ **Sous-chef**
für Wintersaison

★ **Sous-chef**

für ****-Hotel mit umsatzstarkem Restaurants- und Bankettbereich suchen wir den Fachmann, der den Küchenchef unterstützt. Sie sind fürgangstark, kreativ und denken qualitativ und kostenbewusst.

★ **Chef/in de service** D, E, F
für Hotel mit mehreren Restaurants. Gute Servicepraxis, auch im Bankettbereich, teamorientierter Führungsstil und Organisationsstalent sind gefragt.

★ **General-Gouvernante**

– für ****-Kurhotel.
– für *****-Geschäftshotel.

Flexibilität, Organisationsstärke und Durchsetzungsfähigkeit sind gefragt. Alter zwischen 30–50 J.

★ **Hofa/Buffetgouvernante**

★ **Ass. Bankett** m/w
★ **Betriebs-Ass.** m/w

Hotelfachschulabschluss sowie Servicepraxis erwünscht.

★ **Köche**
★ **Servicemitarbeiter/innen**

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10
St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel

E-mail: m.otterbach@dominogastro.ch

109430/0104



METROPOLE HOTEL

★★★★
INTERLAKEN

Wir, ein modernes ★★★★★ Hotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 95 Zimmern, stilvollen Bankett- und Seminarräumlichkeiten, ital. Restaurant, Panoramic-Café, Lobby-Bar und Hallenbad, suchen per 1. Februar und 1. April oder nach Vereinbarung einen/eine

Réceptionist/in

Voraussetzungen sind:
- gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse
- EDV-Erfahrung im Fidelio und Windows
- Berufserfahrung
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- freundliches und gepflegtes Auftreten.

Wir bieten eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem aufgestellten, jungen Team.

Sind Sie interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Hotel Metropole
z. H. Frau Gabriela Biotti
3800 Interlaken
Telefon 033 828 66 66

109520/16454



Das Berner Oberland als Paradies.
Das Verwöhnen von Gästen als Berufung.
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

sowie Unterstützung auf März/April
im Service, Küche und Etage

Servicemitarbeiter/in Koch (m/w) Gouvernante

Wir sind ein junges Team mit Visionen und bieten ein vielschichtiges Arbeitsgebiet für Mitarbeiter/innen, die selbstständig und mit viel Freude und Herz arbeiten.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu oder rufen Sie uns an. Für Fragen stehen Ihnen Herr Stephan J.J. Maeder oder Frau Barbara Maeder gerne zur Verfügung.

SolbadHotel Sigriswil, Herr Stephan J.J. Maeder,
3655 Sigriswil
Telefon 033 252 25 25



109522/86835



Bewegung ist Leben

DREILINDEN

Weststrasse 90, 4900 Langenthal
Tel. 062 922 94 22 Fax 062 923 24 35

Neue Herausforderung als Chef de partie

Sie sind gelernter Koch und haben 3 bis 4 Jahre Berufserfahrung in verschiedenen Betrieben.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Jahresstelle in einem interessanten Betrieb mit Hotel, Seminaren, Banketten, vielseitiger Restauration, Tennis und Squash im Zentrum vom Oberaargau.

Unterstützen Sie Küchenchef Daniel Horisberger bei der Umsetzung unserer kreativen und marktorientierten Küche.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Markus Detmer.

Starten Sie mit uns ins neue Jahrtausend!

Hotel Restaurants Seminare
Tennis Squash Indoor-Golf



Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff,
Tschinë, Carlton Bar,
Hallenschwimmbad,
Sauna, Fitness,
Massage, Kindergarten,
Coffeur und Kosmetik

Hotel allerersten Ranges,
180 Betten

Carlton
Hotel

sucht ab sofort oder nach
Vereinbarung für die Winter-
saison 1998/99
(bis zirka 15. April 1999)

Hotelfachassistentin tournante

mit Berufserfahrung
für den Bereich Office,
Kaffeeküche
und Etage,
Italienskenntnisse
von Vorteil.

Gerne erwarten wir Ihre voll-
ständigen Unterlagen an:
Carlton Hotel
Antonia Meier, Personalbüro,
7500 St. Moritz,
Tel. 081 836 70 16

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz
U. und H.R. Sterchi, Dir.

109517/33626

Wir suchen für unsere



weltgewandten
Gäste
gastfreundlich
engagierte(n)

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

F&B-MANAGER

ab sofort oder nach Vereinbarung

Wenn Sie sich für diese fordernde und zukunftsorientierte Tätigkeit interessieren, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Andrea Jörger
Direktor

PALACE
LUZERN
★★★★

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

ECHTE GASTFREUNDSCHAFT ALICH IM VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN



BAUR AU LAC
ZÜRICH

sucht für seinen exklusiven Club Baur au Lac,
mit Eintritt nach Vereinbarung, einen tüchtigen
und selbständigen

Commis de cuisine

Wir bieten:

- eine interessante Arbeitsstelle
- Samstag und Sonntag frei
- ein Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden

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 Swiss Leading Hotels



Preferred Hotels & Resorts

9972609918

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage direkt am Zürichsee ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane Küche; Gault & Millau «schenkte» uns 17 Punkte, und zu den «Grandes Tables Suisses» gehören wir seit Frühling 1994. Zum Hotel zählen neben dem Terrassenrestaurant und dem Beach-Club das Restaurant «Le Pavillon», die Hotel-Bar und 26 Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Für unsere Hotel-Bar suchen wir per Mitte Februar 1999 eine

Bardame (Jahresstelle)

sowie für unsere Beach-Club-Bar, direkt am See gelegen, eine

Bardame (Sommersaison Mai bis September 1999)

Als selbstbewusste, gepflegte, aufgestellte und motivierte Berufsfrau zwischen 25 und 35 Jahren haben Sie die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiente Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wir suchen verantwortungsvolle, erfahrene Frauen mit guten Umgangsformen und Freude am «Gastgeben». Wenn Ihre Muttersprache Deutsch ist und Ihnen Englisch und Französisch geläufig sind, dann freuen wir uns auf Sie.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung. Ausländerinnen mit Bewilligung B oder C.

Frau Mirjam Leutenegger

ERMITAGE

**** Hotel • Restaurant • Bar am See
Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80, 8700 Küsnacht
Telefon 01 910 52 22, Telefax 01 910 52 44
E-Mail: ermitage@bluewin.ch
<http://www.ermitage.ch>

1093417809

osec
swiss export + trade

Wir beraten und unterstützen Schweizer Unternehmen bei der Erschließung von Exportmärkten. Für unsere Abteilung Veranstaltungen suchen wir per 1. März 1999 eine initiative, flexible und belastbare

Assistentin Seminarorganisation

Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet umfasst:

- Vorbereitung und Durchführung von Seminaren
- Selbständige Betreuung der Teilnehmer
- Werbung und Marketingmassnahmen
- Mithilfe bei der Entwicklung von neuen Veranstaltungen

Die Erledigung dieser abwechslungsreichen Aufgabe erfordert idealerweise eine kaufmännische Ausbildung, Französisch- und Englischkenntnisse, gute PC-Kenntnisse (MS-Office), eine selbständige und zuverlässige Arbeitsweise sowie Freude am Umgang mit Menschen und an einem lebhaften Umfeld.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Schweizerische Zentrale für
Handelsförderung OSEC
Frau E. Alder / Personaldienst
Stampfenbachstr. 85, Postfach 492, 8035 Zürich

109426/092447



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041-397 01 01 - Telefax 041-397 01 10
e-mail: parkvitznau@shoppingnet.ch

Für unser 5-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft, einmalig schön, direkt am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende verantwortungsvolle Mitarbeiter:

Economat-/Officegouvernante Sous-chef 2. Oberkellner

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
Herrn Ch. Maurer, Personalchef
6354 Vitznau



Swiss Deluxe Hotels



Preferred Hotels & Resorts

109622/36820

Réceptionist-
innen

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

ZÜRCHER HÖHENKLINIK DAVOS

Kompetente Rehabilitation
 Modernste Infrastruktur
 Wirksames Höhenklima

Wir sind ein zukunftsorientiertes Spital für chirurgisch-orthopädische Rehabilitation, Physikalische Medizin, Pneumologie, Innere Medizin, Allergien, Hautkrankheiten und Psychosomatik.

Sie sind gelernter

Diätkoch

und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen aussergewöhnlichen Arbeitsplatz!

Rufen Sie doch einfach an! Unser Küchenchef, Herr Paul Häne, gibt Ihnen gerne Auskunft.

Zürcher Höhenklinik Davos
 Frau Susi Stulz, Personalbüro
 7272 Davos Clavadel
 Telefon 081 414 42 22

DA 109408/399201

GRAND HOTEL

*** EUROPE LUZERN

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten suchen wir für die kommende Sommersaison von Anfang April bis Ende Oktober noch folgende teamfähige Mitarbeiter:

Reception: **Stv. Chef de réception**
 sprachgewandt, Flair für Sales, gepflegte und freundliche Erscheinung, Fidelity-Kenntnisse

Receptionistin
 Hotelerfahrung, EDV-Kenntnisse

Küche: **Sous-chef**
Chefs de partie
Commis de cuisine
Küchenhilfe
Officemitarbeiter

Etage/Hauswirtschaft: **1. Etagegouvernante**
 (evtl. Jahresstelle)
 fachlich versierte Führungspersönlichkeit. Nach gründlicher Einführung übernehmen Sie die Funktion der Generalgouvernante.

Zimmermädchen
Portier

Restaurant: **Anfangsoberkellner**
ServicemitarbeiterIn

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
 Grand Hotel Europe
 Personalabteilung
 6002 Luzern
 Telefon 041 370 00 11

109410/2288

Die Mühle läuft...

Per Ende Januar 1999 oder nach Vereinbarung engagieren wir in unser kleines Team eine/n motivierte/n

Mitarbeiter/in
 für den Service.

Wir stellen uns vor, dass Sie mit Ihrer Persönlichkeit, dem fachlichen Können und der Begeisterung für diesen Beruf unsere anspruchsvollen Gäste «mit Herz» bedienen. Sie haben bereits in einem Gourmetbetrieb gearbeitet? Schätzen einen regelmässigen Ruhetag, So./Mo., dann schreiben Sie uns doch Ihre Bewerbung an:

Restaurant Mühle
 Urs und Conny Kunz
 Mühlebachweg 41
 4123 Allschwil BL
 (15 Min. vom Marktplatz Basel)

109368/4692

Restaurant **MÜHLE** Allschwil

Conny und Urs Kunz 4123 Allschwil
 Mühlebachweg 41 061 481 33 70

HOTEL STADTHAUS
 Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, das Tor zum Emmental, zunehmend bedeutende Regionalstadt mit Hightech-Industrie, einem einmaligen Hinterland und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, ist um ein Bijoü reicher: Das Hotel Stadthaus, ein kleines, erstklassiges und sehr luxuriöses Boutiquehotel hat seine Platten für ein nationales und internationales Publikum geöffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

Servicefachangestellte (m/w)

- fundierte Servicefach- und/oder Barkenntnisse in 4- und 5-Stern-Hotels
- gute Fremdsprachkenntnisse (D, F, E)
- initiativ, flexibel, dynamisch, qualitätsbewusst und Blick für Details
- ausgesprochener Teamgeist.

Wir bieten:

- junges und sehr motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- vielseitigen Arbeitsinhalt
- verantwortungsvolles und selbstgestaltetes Arbeitsumfeld.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift mit Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Marc Aeberhard, General Manager,
 Hotel Stadthaus AG, Brunnenstrasse 4a,
 Postfach 583, 3401 Burgdorf,
 Telefon 079 678 35 53, Fax 034 422 52 45

109532/59412

WOLLEN SIE DABEI SEIN UND ZU DEN BESTEN GEHÖREN?

GaultMillau HOTELS DES JAHRES 98

Willkommen

IN DEN HOTELS DES JAHRES 1998

— IM TEAM DES ERSTEN RESORTS DER SCHWEIZER LUXUSHOTELLERIE

Bei uns im RESORT sind nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

*****GRANDHOTEL QUELLENHOF
 LEADING HOTEL OF THE WORLD:
Chef de partie
Servicefachangestellte/r
Zimmermädchen Tournante
Etageportier/Raumpfleger Tournant
Conciergerie-Mitarbeiter
Chasseur

****GRANDHOTEL HOFRAGAZ
Economat-Gouvernante
Zimmermädchen Tournante

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch: 081 303 30 30 (Direktwahl 081 303 27 22).

109537/2658

GRANDHOTELS BADRAGAZ RESORT

GRANDHOTEL QUELLENHOF
 Grand Hotel of the Year 1998

GRANDHOTEL HOFRAGAZ
 E-Mail: resortragaz@bluewin.ch
 Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 33

Neustart im Landgasthof Sternen Muri bei Bern

Bankette & Seminare
 Läubli, Restaurant
 Da Pietro, Ristorante
 Gaststube, Restaurant
 Hotelzimmer mit Charme

Wir lachen und haben Freude an unserer Arbeit. Wir sind ein junges Team mit jungen Teamleadern. In unserem italienischen Spezialitätenrestaurant Da Pietro suchen wir per sofort einen

Teamleader
 mit südländischem Flair und Organisationstalent.

Auch im Service brauchen wir Verstärkung! Deshalb suchen wir junge, motivierte

Servicemitarbeiter/innen
 mit einer abgeschlossenen Servicelehre und einem fröhlichen Lachen, die unser Team ergänzen.

Im Stundenlohn und auf Abruf suchen wir

Bankettmitarbeiter/innen

Wir bieten Kost, Logis und Aufstiegschancen im Team. Senden Sie Ihre Bewerbung an die Teamleader Tobias Burkhalter und Remo Neuhaus.

Landgasthof Sternen Muri bei Bern
 Thunstrasse 80
 CH-3074 Muri/Bern
 Telefon 031 950 71 11

109549/52310

***PARK HOTEL ROVIO
 6821 Rovio - Tel. 091 649 73 72

Nella vegetazione toscana di Rovio, nel cuore del Ticino del Sud, rinomato Albergo di grande tradizione, per garantire il conosciuto servizio curato, la prelibata cucina, all'interno del suo giovane e preparato Team cerce per la stagione 1999 i seguenti motivati e volenterosi collaboratori:

- chef di cucina o cuoco con ambizioni da chef
- giovane ricezionista-impiegato/a di ufficio (tedesco parlato e scritto indispensabile)
- assistente di direzione
- entremettier
- commis di cucina
- camerieri/e di sala
- demi-chef de rang
- lavapiatti
- donne per lavanderia e etage da ca. metà marzo a fine ottobre 1999.

Aspettiamo con piacere le vostre offerte con foto e certificati.

109446/29297

Wir suchen als Ergänzung in junge Brigade

Jungkoch auf Entremettier-Posten

Wenn Sie eine interessante Stelle annehmen wollen, dann melden Sie sich bitte bei:

Martin Brunner
 Restaurant Ochsen
 9200 Gossau
 Telefon 071 385 25 31,
 - oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen

P 109416/120898

Neues italienisches Restaurant in Sursee sucht per sofort

- Koch
- Pizzaiolo
- Serviceangestellte (mit Erfahrung)
- Aushilfen

Haben Sie Interesse in einem jungen Team mit italienischem Flair selbstständig zu arbeiten, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

L'Angolo del Panino GmbH
 Postfach 1145, 6060 Sarnen

109395/399166

Rössli Dagmersellen

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Service-Angestellte

- Schichtbetrieb
- geregelte Arbeitszeiten
- guter Lohn
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause
- junges Team

Auf Ihre Bewerbung freuen sich
 M. Bernet und M. Fuchs
 Gasthaus Rössli
 6252 Dagmersellen
 Telefon 062 756 26 16

109439/391191

PIZZERIA TRATTORIA OBERALP BONADUZ

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft junge, nette, freundliche

- **Serviertochter oder Kellner** mit Erfahrung, sowie
- **1 Aushilfe im Service** evtl. Studentin, 1-Zimmer-Studio kann zur Verfügung gestellt werden. Anmeldungen nimmt entgegen Frau S. Schmid oder Frau E. Bieler Telefon 081 641 15 52

Tel. 081 641 25 95
 Fax 081 641 25 96
 BONADUZ *Quattro +*

Uns verlässt eine langjährige

Réceptionsmitarbeiterin
 (Früh-, Spät- und auch Sa./So.-Dienst)
 IST DAS IHRE CHANCE?

Anforderungsprofil:
 - fröhlich, ehrlich und motiviert
 - D/F/E evtl. 1 oder Sp.
 - Allrounder/in (bei Bedarf Mithilfe im ganzen Haus).

Unser Angebot:
 - abwechslungsreiche und sehr selbständige Arbeit (Réception und Tagescafé)
 - aufgestelltes junges Team
 - Hogatex Front Office Programm
 - zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Sind Humor und Freundlichkeit auch in hektischen Momenten kein Problem für Sie? - Dann packen Sie diese Herausforderung und bewerben Sie sich noch heute mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Hotel Krebs***, Hermann Buri
 Genfergasse 6, 3011 Bern
 Telefon 031 311 49 42
 Das 46-Zimmer-Garni-Hotel direkt beim Hauptbahnhof.

P 109424/4385

Möchten Sie gerne unsere Gäste kulinarisch verwöhnen?

Für unser Kundenrestaurant Le Pavillon suchen wir eine junge

Servicefachangestellte

Wenn es Ihnen Spass macht, Ihre Gäste zu verwöhnen und Sie an einem gepflegten Tagesbetrieb interessiert sind, sollten wir uns kennenlernen.

Rufen Sie unsere Frau K. Seiler Tel. 226 62 61 an, damit wir alles weitere besprechen können oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Globus
 BAHNHOFSTRASSE
 8021 ZÜRICH

P 109452/252964

HOTEL WELCOME INN
 mit 200 Betten
 Schallhemmend erbaut

Sanjeli
 Restaurant
 Siskraum Antiquitätenshopping
 Club's Club Bar Konferenzräume

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

Sind Sie sprachgewandt (D, E, F)? Suchen Sie eine abwechslungsreiche, interessante Herausforderung und schätzen Sie eine selbständige Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft?

Dann erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und ein moderner Arbeitsplatz (mit Fidelity).

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch Unterkunft. -

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Welcome Inn, 8302 Kloten
 Telefon 01 814 07 38
 Herrn Spitz verlangen

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

109539/71504

DOMINO GASTRO
 Attraktive Stellen im Kt. Aargau

Sous-chef
 in Ausflugsbetrieb mit starkem Sommer. 10-Mann-Brigade, per Jan./Febr. 1999

RéceptionistIn
 in bekannten Ausflugs- und Bankettbetrieb, Jan. 1999, Reservationen, Gästempfang, Bankettorganisation usw.

Alleinkoch
 in kleinen Stadtbetrieb mit Charme, neuzeitliche Küchenangebote, ab März 1999

RéceptionistIn
 in 4*-Hotel, Fidelity, Word, Excel, ab Jan. 1999, Logis vorhanden

Chef de partie
 für diverse gut geführte Betriebe. Nach Vereinbarung, Logis vorhanden

Gelernten Kellner
 CH-Dialekt sprechend, charmanter Auftreten, für überregional bekanntes Dorfrestaurant, Febr./März 1999

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Ernst Schaar.

Telefon 062 842 48 31
 Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
 E-Mail: domino@astro.dial.eunet.ch

P 109400/25290



HOTEL WALTHER

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort einen/eine

**COMMIS DE CUISINE
SAALKELLNER/COMMIS DE RANG**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über **Telefon 081 842 64 71** für zusätzliche Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

Hotel Walther, Thomas Walther, 7504 Pontresina



109432/27960

International contacts...

...schätzen Sie sehr? Für verschiedene führende Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir viele, junge Damen, die als junge, ehrgeizige

Secretary

gerne vom Hotel in die Privatwirtschaft umsteigen möchten. Sie sollten Ihre Arbeit als Sekretärin lieben, ein professionelles Team kompetent administrativ unterstützen können und Ihre Sprachkenntnisse täglich anwenden wollen.

Wir wenden uns an junge Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart, tadellosen Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie zudem eine kaufmännische Ausbildung, Berufserfahrung, sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse sowie Geschick und Begeisterung im Umgang mit modernsten Bürokommunikationsmitteln haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

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

109374/355839



**Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken –
Umsorgen – Ihr Herz einbringen ...**

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer Mitarbeiter:

- **Assistentin der Betriebsleitung (w)**
(Ablöse der Restaurationsleitung, Seminarassistentin, Réceptionsunterstützung, Duty Manager)
- **Koch garde-manger/Kalte Küche**
 - Réceptionistin

mit Word- und Fidelioerfahrung (Frühdienst)

- **Chef de rang (w/m)**

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor
Telefon 01 870 88 88, Telefax 01 870 88 99

109429/80608

Hotel Europe ★★★★★ Olten

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Hotel im Stadtzentrum von Olten eine/n

**Réceptionisten/-in
Chefbarman/-maid**

mit **Dancingerfahrung**

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Europe
Frau A. Schoek, Mühlegasse 6, 4600 Olten

109355/50270



**HOTEL BERGHOF
ZERMATT**

Folgende Positionen sind ab sofort für die Wintersaison 1999 zu besetzen:

- * **Chef de partie**
- * **Commis de cuisine**

Wir bieten eine gute Entlohnung in einem familiären Betriebsklima. Es würde uns freuen, Sie als einsatzbereite/n und freundliche/n Mitarbeiter/in mit Liebe zum Beruf, zu unserem Team zählen zu dürfen.

Bewerbungen mit Lichtbild richten Sie bitte an:
Fam. Regina und Franz Lerjen-Perren
Hotel Berghof/CH-3920 Zermatt
Tel. 027 967 54 00, Fax 027 967 54 52

10952/25877

HERZLICH WILLKOMMEN...
...im ****Konferenz Hotel Egerkingen.

Liegen Ihre Stärken und Interessen im Human Resources-Bereich, dann beginnt das neue Jahr für Sie mit einer neuen Herausforderung!
Zur Unterstützung der Personalleiterin suchen wir auf März 99 eine(n)



Ihr Arbeitsgebiet umfasst neben der Betreuung der 158 Mitarbeiter die Personaladministration, die Lohnbuchhaltung, Mitarbeitergespräche, Lehrlingsbetreuung sowie vieles mehr. Aufgrund Ihrer Aufgeschlossenheit macht Ihnen der Umgang mit Mitarbeitern verschiedener Nationalitäten Freude.

Für dieses interessante Aufgabengebiet bringen Sie eine kaufmännische Grundausbildung und Erfahrung im Personalwesen mit. Nebst ausgeprägter Sozialkompetenz besitzen Sie Teamgeist, sind ein Organisationsstalent und scheuen sich nicht, Verantwortung zu übernehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mövenpick Konferenz Hotel
Katharina Hersperger
Höhenstrasse 666
4622 Egerkingen
Telefon 062/ 398 07 07

MÖVENPICK HOTEL
Pick the Best

P 109484/3651



HOTEL MONOPOL LUZERN

Wir sind eines der führenden 4-Stern-Hotels in Luzern. Im Zentrum gelegen, mit lebhafter A-la-carte-Küche und Banketten.

Wir suchen motivierte, tüchtige Fachkräfte mit fundierter Ausbildung

**CHEF DE PARTIE
COMMIS DE PARTIE**

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung (auch im Frühling 1999 möglich).
Bewilligung vorhanden.
Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

1 Minute zum Kultur- und Kongresszentrum
PILATUSSTRASSE 1, 6002 LUZERN, TEL. 211 00 22, FAX 210 60 01

AN 109457/23116



Z&G Hotel Management AG Bern

Für unsere zwei ****-Hotels in der Stadt Bern (Hotel Innere Enge und Hotel Savoy) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Mitarbeiterstabes per sofort oder nach Vereinbarung:

- **Réceptionistin**
Allrounder
- **Servicemitarbeiterin**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL SAVOY BERN
M. von Weissenfluh
Neuengasse 26
3011 Bern
Telefon 031 311 44 05

106364/4553



Als Teammitglied suchen wir für die Wintersaison

- **Chef de réception D/F/E**
gelernt, ab sofort
- **Réceptionsmitarbeiterin D/E/F**
gelernt, ab sofort

Bist Du jung, motiviert, kontaktfreudig und belastbar, dann bist Du bei uns genau richtig.
Ruf uns an:

Unique Dom & Popcorn-Bar
Robi Anthamatten
3906 Saas Fee
Telefon 027 957 51 01

PLANET HOTELS & RESORTS

10951/26870

Wir sind ein Finanzdienstleistungsunternehmen und bewegen uns ausschliesslich im internationalen Umfeld. Unser Name steht bei unserer weltweiten Klientel für Professionalität, Ideenreichtum und weitgefächertes Know-how. Neben Flexibilität und Effizienz trägt das hohe Engagement unserer Mitarbeiter wesentlich zum ungebremsten Erfolg bei. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir einen weiteren

Sachbearbeiter

Sie verfügen über eine gute Schulbildung und haben eine fundierte kaufmännische Berufsausbildung. Wortgewandtheit und ein gesundes Durchsetzungsvermögen gehören zu Ihren Stärken. Das selbständige Organisieren Ihrer Arbeit sind Sie sich gewohnt.

Sie sprechen zwei der folgenden Sprachen: D, E, F, I oder Sp. Es erwartet Sie eine lebedige, jedoch nicht alltägliche Arbeit mit guten Verdienstmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

OVAG Observance AG
Personalabteilung
Huobmattstrasse 3
6045 Meggen
Telefon 041 379 03 03

109378/349780



Arosa ★★★★★-Golf- und -Sporthotel

Auf zirka 10. Januar 1999 suchen wir für unser 4-★-Hotel mit 110 Betten, Spezialitätenrestaurant und grosser Sonnenterrasse noch folgende Mitarbeiter/innen, welche **Freundlichkeit ganz GROSS** schreiben:

Service: Servicemitarbeiter/in
(tagsüber im à la carte und abends bedienen Sie unsere Hotelgäste)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne auch telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 377 01 85
Fax 081 377 45 28

Arosa
109458/1341



TERRA . VITE . VITA
Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres **RISTORANTE VERDI** mit **Bar Enoteca** in der Altstadt von Bern.

Für diesen Betrieb mit jungem Team suchen wir eine/n

BETRIEBSASSISTENTIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist, Italienisch spricht und die italienische Kultur kennt, liebt und liebt!

Haben Sie sehr gute Erfahrungen im Service und möglichst auch in der Küche? Sind Sie die Persönlichkeit, die mit Führungserfahrungen dem Geschäftsführer an der Front und bei der Administration zur Seite steht und auch für diesen die Stellvertretung übernimmt?

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennenlernen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINELLA terra vite vita SA
Buristrasse 21, Postfach, 3000 Bern 31
Thomas Käser ☎ 031 / 350 51 51

P 109450/299413



Hotel «Post» Bibio ★★★★★

Bivio, die Perle am Julier

Wer hat Freude daran, den Winter in den Bündner Bergen zu verbringen und lebenswürdige Gäste zu betreuen?

Ab sofort suchen wir noch Mitarbeiter/innen für:
Saal

Saalkellner oder Saalkellnerin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung und freuen uns auf Ihren Besuch.

M. und A. Lanz, Hotel Post, 7457 Bivio
Telefon 081 659 10 00

106630/5134

Wir suchen ab Anfang März 1999

Anfangs-Oberkellner/in Restaurationskellner/in Zimmermädchen

(mit gültiger Aufenthaltsbewilligung)

und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen
mit Zeugniskopien und Foto.

Familie Witzig
Hotel Tamaro
6612 Ascona

109076/2275



HÖFLI

GASTLICHKEIT & DISCRETION

Wir suchen per 2. März 1999 deutschsprachigen Koch (m/f). Gäste mit Besonderem verwöhnen und selber gerne schlemmen sind Ihnen wohl vertraut. Dann rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie. Di bis So ab 14.30 h.

Barbara Nebiker und Benno Merz
Schauenburgerstrasse 1 4133 Pratteln
Fon 061 821 32 40 Fax 061 821 32 48

Aufgestelltes, kleines Hotelteam freut sich auf den neuen selbständigen, kreativen

Küchenchef
der es versteht, die anspruchsvollen Hotelgäste mit seinen

Vollwert-Vegi-Kochkünstlern
zu begeistern. Wir bieten eine Ganzjahresstelle bei geregelter Arbeitszeit und einem guten Arbeitsklima. Unser Hotel mit 20 Zimmern liegt im sonnigen Tessin und ist geöffnet von März bis November.

Eintritt Mitte März 1999.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Hotel «Sass da Grüm»
Ort der Kraft
6575 San Nazzaro
Telefon 091 794 28 50

109392/59238

Restaurant Zum weissen Schwan

Wir sind ein aufgestelltes, junges Team in der Zürcher Altstadt. Unser Restaurant verfügt über 50 Plätze und eine kleine Bar.

Ab Januar oder nach Vereinbarung suchen wir Sie: jung, selbständig, kreativ und teamfähig als unseren

ALLEINKOCH

Wollen Sie unsere Gäste weiterhin mit einem abwechslungsreichen und phantasievollen Angebot verwöhnen? Samstag und Sonntag frei.

Schicken Sie Ihre Bewerbung an:

Frau E. Reichenbach, Predigerplatz 34, 8001 Zürich.
Telefon 01 250 53 00

109464/41491

Das führende Gourmetfachgeschäft am Zürichsee sucht:

Erfahrener Küchenchef
für Catering-/Partyservice-Abteilung

Kreatives und abwechslungsreiches Arbeiten, kleines & motiviertes Team, anspruchsvolle Küche, Normalarbeitszeit im Tagesdienst.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

OGGENFUSS
Das Gourmet - Paradies
Herr J. Oggenfuss
Postfach 1428
8700 Küsnacht

OGGENFUSS
Das Gourmet - Paradies

Oberwachstrasse 2
8700 Küsnacht
Tel. 01/910 76 76 Fax. 01/910 08 14



auch als
Geschenk!

Telefon
031 370 42 22

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon/Uster wird nächstens neu eröffnet. Etwas sehr gepflegtes soll in diesem 250jährigen Fieglhaus entstehen.

Service/Front

Möchten Sie einmal 1:1 von Anfang an mitwirken?
Sind Sie eine starke Frontpersönlichkeit oder möchten es werden?
Suchen Sie Verantwortung und eine Möglichkeit, Erlerntes umzusetzen zu können? Dann sollten wir uns kennenlernen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder einen Anruf für erste Infos.

Freundlichst

Stephan Stalder
Landgasthof zum Löwen
Zürichstrasse 47, 8606 Nänikon/Uster
Telefon 079 455 455 4

109501/399304

The Leading Hotels of the World™

Wir suchen motivierte Mitarbeiter per sofort oder nach Übereinkunft:

Kellner Zimmermädchen Portier Hausbursche

Erbitten Offerte mit Foto.

★★★★Royal Hotel Bellevue
3718 Kandersteg

109433/16934

Restaurant Sihalden Gattikon - Thalwil

Wir suchen nach Übereinkunft eine motivierte, jüngere

Servicefachfrau oder Kellner

für unser Speiselokal. Sonntag und Montag ist unser Restaurant geschlossen. Schweizer oder ausländische Interessenten mit Niederlassungsbewilligung und sehr guten Deutschkenntnissen (in Wort und Schrift) melden sich bitte bei Heidi Smolinsky, Tel. 01 720 09 27, oder schriftlich an Restaurant Sihalden, Postfach 18, 8136 Gattikon.

0 109301/165123



Hotel SCHWEIZERHOF Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Für die kommende Sommersaison (Eintritt ca. 8. März 1999) suchen wir folgende aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Empfangssekretär/in

Muttersprache Deutsch, gute Sprachkenntnisse in V/F/E, Erfahrung mit Fidelio

Chef de rang (m/w)

für Halbpensions- und A-la-carte-Service, deutsche Sprachkenntnisse

Chef de partie (m/w)

mit abgeschlossener Berufslehre

Küchen- und Officebursche

Es können nur Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

***Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altorfer
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14
www.hotel-schweizerhof.ch



109412/2490

Hotel ☆☆☆

NATIONAL Davos

HERZLICH WILLKOMMEN

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab 1. April 1999 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine freundliche, initiative, sprachgewandte und erfahrene

1. Réceptionistin/ Chef de réception

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste herzlich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Haben Sie eine Ausbildung als kaufmännische Angestellte oder eine Hotelfachschule absolviert?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf an der vielfältigen Réception mitverantwortlich zu sein und beherrschen Sie das Front-Office-System Fidelio?

Liegt Ihnen das Wohl der Gäste am Herzen und sind Sie auf der Suche nach einer nicht alltäglichen Herausforderung?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und heissen auch Sie bei uns herzlich willkommen!

Senden an: Albert Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 60 46

109794/3700

TOURISMUS

Möchten Sie bei der Arbeit immer an Ferien denken?

Graubünden Ferien (GRF) ist als kantonale touristische Dachorganisation für die graubündenweiten Marketing-, Verkaufs- und Dienstleistungsaktivitäten verantwortlich. Im Zuge der vermehrten Angebotsausrichtung unserer Marketing-Aktivitäten sind wir dabei, ein Call Center aufzubauen. Für diese neue Abteilung mit sechs Mitarbeiterinnen suchen wir eine(n)

Leiter(in) Call Center

Als Abteilungsleiter(in) sind Sie für den reibungslosen Ablauf im Call Center verantwortlich. Dabei werden Sie sich sowohl mit Marketing- und EDV-Strategien, als auch mit administrativen Fragen auseinandersetzen. Zu den Hauptaufgaben des Call Centers gehören die Auskunftserteilung und der direkte Verkauf an Gäste, sowie alle dafür notwendigen Vorarbeiten.

Eine optimale Zusammenarbeit mit den anderen GRF-Abteilungen (Marketing-Services, PR/Medien, Werbung, Verkauf/Verkaufsförderung) und den Bündner Leistungsträgern wird wesentlich zu Ihrem Erfolg beitragen. Für diese vielseitige Stelle mit zahlreichen direkten Kontakten zur Bündner Tourismuswirtschaft suchen wir eine kontaktfreudige, teamfähige und engagierte Persönlichkeit mit höherer Fachausbildung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Graubünden Ferien, Olivier Federspiel, Alexanderstrasse 24, 7001 Chur.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: Telefon 081 254 24 54, e-mail: ofederspiel@graubuenden.ch



Das Tourist Center Engelberg bietet den Gästen ein umfassendes touristisches Dienstleistungsangebot.

Wir suchen für unser junges, aufgestelltes und dynamisches Team, das konsequent auf die Bedürfnisse unserer internationalen Gäste ausgerichtet ist, per 1. Mai 1999 oder nach Vereinbarung zwei

kaufmännische MitarbeiterInnen (w/m) als Ferienberater

Suchen Sie täglich Abwechslung? Folgende Schwerpunkte bilden das hauptsächlichste Aufgabenfeld:

- Auskunftserteilung telefonisch und persönlich am Schalter
- Reservationen von Hotels und Ferienwohnungen in Engelberg
- Mitarbeit bei der Interhome-Agentur (weltweite Ferienwohnungsvermittlung)
- Verkauf von Bergbahnenbilletten und Skipässen.

Unsere zukünftigen Teammitglieder sind zusätzlich für die folgenden Bereiche verantwortlich:

- | | |
|---|---|
| <p>Stelle 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redaktionelle Gestaltung des lokalen Informationsfernsehkanales • Lokaler Veranstaltungskalender • Informationsbeschaffung • Schaufenstergestaltung | <p>Stelle 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestaltung und Einrichtung unserer vier Schalter • Kassawesen (auf PC) • Administrative Organisation sämtlicher Verkäufe sowie deren Abrechnung (inkl. Skipassverkauf) |
|---|---|

Um in unserem Team erfolgreich sein zu können, sind die folgenden Voraussetzungen erforderlich:

- KV-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung
- Verkaufsfähigkeit und Freude am Umgang mit Menschen
- gute mündliche Kenntnisse in zwei Fremdsprachen
- Bereitschaft, auch an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten
- gute EDV-Anwenderkenntnisse
- Gestalterische Fähigkeiten für Stelle 1
- Freude am Umgang mit Zahlen für Stelle 2.

Falls Sie sich für das neue Jahr viel vorgenommen haben und Sie eine neue interessante Herausforderung suchen, würden wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sehr freuen:

Tourist Center Engelberg, Heinz Moser, Klosterstrasse 3, 6390 Engelberg

109390/384133

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Vous avez le goût des relations humaines et recherchez un nouveau défi, aussi serez-vous peut-être notre prochain:

SECRÉTAIRE-ASSISTANTE au bureau du personnel

Nous souhaiterions nous entourer d'une personne, dotée d'un esprit d'initiative, maîtrisant l'anglais et possédant de bonnes notions d'informatique. Diplômée d'une Ecole Hôtelière avec quelques années d'expérience dans l'hôtellerie. Des connaissances dans la gestion du personnel serait un atout.

Nous offrons un poste stable au travail très intéressant et varié avec des possibilités d'avancement dans un cadre de travail agréable et dynamique.

Si vous correspondez à ce profil, veuillez adresser vos offres sous chiffre 109496, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Hotel*** au bord u lac Léman/Riviera
cherche de suite à l'année

chef de cuisine
cuisinier
serveur/euse
femme de chambre

Écrire sous chiffre 109530 à *hôtel revue*,
case postale, 3001 Berne.

109530/8796

MARCHÉ DE L'EMPLOI

hoteljob Placement accéléré 031 370 42 79

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement des talons de demandes d'emploi de postulants. Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1730	Sous-chef	29	CH	sofort	D/F/E	Tagesbetrieb, Zürich + Umgeb.	
1731	Küchenchef	41	CH	sofort	D	Tagesbetrieb, ZH/AG	
1732	Alleinkoch	48	CH	Feb.	F/D	Biel	
1733	Sous-chef	28	ET	B	sofort	E/D/F	LU/SH/ZH
1734	Küchenchef	31	CH	n. Ver.	D/F/E	Tagesbetrieb, BE/Thun	
1735	Sous-chef	34	F	C	Feb.	F/D	West-CH
1736	Chef de partie	26	F	A	sofort	F/E	West-CH
1737	Koch	29	NL	A	sofort	D/E	LU/NW/OW/zus. mit 2245
1738	Pizzaiolo	31	A	L	sofort	D/E	GR/LU/ZH
1739	Alleinkoch	32	I	A	sofort	I/F/D	
1740	Chef de partie	25	F	B	n. Ver.	F/D	BE-Oberf./GR
1741	Jungkoch	24	CH	März	D/E	Hotel, Deutsch-CH	
1742	Küchenchef	31	D	B	März	D/E/F	Zentral-CH
1743	Koch	29	I	A	März	I/F/E	Rest., ZH
1744	Küchenchef	48	CH	sofort	D/E/F		
1745	Alleinkoch	41	CH	sofort	D	Tagesbetrieb, ZH/AG	
1746	Commis de cuisine	19	CH	Feb.	D/F	Grossbetrieb, Deutsch-CH	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2241	Kellner	26	CH	sofort	D/E/F	Biel + Umgeb.	
2242	Barman	22	CH	n. Ver.	D/E	Pub, ZH/SH	
2243	Barde/Sefa	20	CH	sofort	D/E	Bar/Tea-Room, Thun + Umgeb.	
2244	Kellner	38	ETH	A	sofort	F/D/E	BE-Oberf.
2245	Sefa	28	S	A	sofort	E/D	LU/OW/NW/zus. mit 1737
2246	Kellner	19	JU	B	Feb.	D	SG

2247	Sefa	22	CH	sofort	D/E	Skigebiet	
2248	Chef de rang	37	I	A	März	I/D/E	5* Hotel, Zentral-CH
2249	Sefa	22	CH	Feb.	D/F	TG	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3234	Direktorin	49	CH	Feb.	D/F/E	TG/ZH/SG	
3235	Geschäftsführer	32	KRO	C	n. Ver.	D/I	Zentral-CH
3236	Geschäftsführer	29	CH	n. Ver.	D/F/E	zus. mit 3237/BE	
3237	Geschäftsführer	29	F	C	n. Ver.	F/D	zus. mit 3236/BE
3238	F&B-Manager	41	CH	sofort	D/F/E		
3239	Receptionistin	52	CH	Feb.	D/E/F	BL/BS/GR/VI/BE/VS	
3240	Rest.-Leiter	51	CH	sofort	D/F/I		
3241	Garant	43	E	C	n. Ver.	E/D/F	ZH + Umgeb./SG + SZ
3242	Geschäftsführer	50	CH	sofort	D/F/E	Zürich	
3243	Receptionistin	34	D	A	März	D/E/I	Deutsch-CH
3244	Receptionistin	27	CH	Feb.	D/F/E	3-5* Hotel, Bern	
3245	Stv. G'führer	33	CH	n. Ver.	D/F/E	ZH + Umgeb.	
3246	Pächter	48	CH	n. Ver.	D	Café/Rest., Zentral-CH	
3247	Rest.-Leiterin	27	CH	sofort	D/F/I	Tagesbetrieb, Zürich	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4554	Buffeldome	38	F	C	n. Ver.	F	West-CH
4555	Allrounderin	23	CH	sofort	D/E	OW/LU/ZH	
4556	Hilfskraft	26	SRI	N	sofort	E/D	Bern + Umgeb.

4557	Hilfskraft	27	JU	N	sofort	D	Bern
4558	Hilfskraft/w.	18	CONN	sofort	F/D	SG	
4559	Allrounder	20	CH	n. Ver.	D		
4560	Portier	55	CH	sofort	D	BE-Oberf./Zentral-CH	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 315.- pro Halbjahr exklusive Mehrwertsteuer oder Fr. 550.- pro Jahr exklusive Mehrwertsteuer können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Telefon 031 370 42 79 (8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 17 Uhr) - Telefax 031 370 43 34

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans l'*hotel + tourismus revue* sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient.

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée: _____

Type d'établissement souhaité: _____ Région: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ N° postal/Ville: _____

Né(e) le: _____ Nationalité: _____

N° téléphone privé: _____ N° téléphone professionnel: _____

Langue maternelle: _____ Permis de travail: _____

Remarques: _____

Connaissances linguistiques: _____

Allemand: _____ Français: _____ Italien: _____ Anglais: _____

(1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été: _____

Etablissement: _____ Lieu: _____ Fonction: _____

1. _____

2. _____

3. _____

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. _____ Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne (Les certificats ne sont pas nécessaires!)

109489/84735

Annonces par Téléfax: 031 372 23 95





HOTEL PAVILLON
VEVEY

NOUVEAU A VEVEY

OUVERTURE LE 1^{er} AVRIL 1999!
HOTEL 85 CHAMBRES/RESTAURANTS/BARS
SALLES pour BANQUETS/CONFÉRENCES

CHERCHONS
DES PERSONNES COMPETENTES POUR:

**LA RECEPTION
LES ETAGES
LE SERVICE
LA CUISINE
LES NETTOYAGES
L'ENTRETIEN**

Suisses ou en possession d'un permis valable
Entrée de suite ou à convenir
Annoncez vous sans attendre!

★★★★



Place de la Gare
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 61 61
Fax 021 921 14 77

109468/26196



HOTEL **
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX**

Vous êtes jeune et dynamique, vous maîtrisez les langues et avez envie de relever un challenge important pour votre carrière, alors lisez les annonces ci-dessous. Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir.

Administration:

secrétaire de direction

jeune diplômée d'une école hôtelière. Cette personne devra être bonne organisatrice, aimant les responsabilités et les contacts internationaux et maîtriser parfaitement les langues F, D, A. Elle aura d'excellentes connaissances de Winword et Excel, Fidello serait un atout supplémentaire. Connaissances de comptabilité exigées.

Réception:

réceptionniste qualifié(e)

d'excellente présentation, pouvant justifier d'une expérience réussie d'au moins 3 ans en hôtel**** ou *****. Cette personne sera de nature responsable et organisée, maîtrisant parfaitement les langues F, D, A et sachant travailler seule. De très bonnes connaissances de Winword, Excel et Fidello sont obligatoires.

réceptionniste débutant(e)

d'excellente présentation parlant F, D, A.

Cuisine:

chef de partie avec expérience

Service:

jeune maître d'hôtel

confirmé parlant F, D, A, ayant le sens de l'organisation et sachant diriger une équipe.

Chefs de rang, F, D, A

Etages:

Femmes de chambres et portiers avec expérience.

Les candidats avec permis valable seulement, sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo au bureau du personnel:
Grand Hôtel Suisse Majestic
43, av. des Alpes, 1820 Montreux

109468/26196

Le Relais du Valais à Vétroz

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

un(e) gérant(e)

Ce poste à responsabilités conviendrait particulièrement à un jeune couple dont l'un des conjoints devrait être cuisinier. Nous attendons un sens aigu de l'accueil et des responsabilités.

Conditions d'engagement (salaire, participation) à discuter.
Faire offre écrite avec c.v. et références à Jacques Germain, route de Vens 1, 1964 Conthey.

Discrétion assurée.

P 109423/399211

Etablissement important de la Riviera vaudoise cherche pour entrée immédiate ou à convenir.

un(e) assistant(e) F&B

Nous demandons:

- une expérience réussie en tant qu'assistant(e) F&B
- la maîtrise des langues F, D, E
- de bonnes connaissances de Winword et Excel
- d'être organisé et savoir diriger une équipe.

Chiffre 109503, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

109503/45578

Nous cherchons pour agrandir notre brigade pour de suite ou pour mi-janvier 1999

1 jeune cuisinier avec CFC

CH ou avec permis valable.

Bonnes manières, volonté de travail, sens de responsabilité et collaboration sont demandés.

Adressez vos offres ou contactez:

Christophe Decurtins
Hostellerie du XVI^{ème}
1260 Nyon
Tél. 022 361 24 41

109470/26867

HOTEL HELVETIE A MONTREUX

cherche pour le 1er février 1999 ou date à convenir

cuisinier

avec expérience et

garçon de cuisine

Faire offre à:
Hôtel Helvétie
1820 Montreux
tél. 021 966 77 77

109492/25380



RISTORANTE CASTELGRANDE

BELLINZONA

«Il paradiso dei sapori»

Siamo un ristorante gastronomico ubicato nell'unica e suggestiva cornice di Castelgrande a Bellinzona, Castello di origini medioevali raggiungibile direttamente dal centro città attraverso ascensori. Abbiamo una clientela internazionale con una forte presenza sul mercato locale ticinese per l'organizzazione di eventi particolari e ricevimenti di ogni tipo. Per completare il nostro team e per Soddisfare le importanti esigenze dei nostri clienti siamo alla ricerca di:

un chef de rang

Con forte personalità e capacità di contatto con la clientela

Spirito d'iniziativa
Flessibilità lavorativa e dinamicità
Padronanza delle lingue nazionali

un chef di partita

Capacità innovativa e spirito d'iniziativa

Creativo e desideroso di apportare un contributo importante all'evoluzione della nostra cucina
Indipendenza nel lavoro
Flessibilità

Data d'entrata 1 aprile 1999

Offriamo un ambiente di lavoro giovane e aperto con una conduzione familiare di tradizione pluridecennale. La retribuzione sarà commisurata alle capacità ed all'esperienza maturata precedentemente. Se vi sentite pronti per raggiungere in nostro team inviate il vostro curriculum vitae ed una lettera di motivazione direttamente al Signor Larini, Ristorante Castelgrande, Salita al Castello,

6500 Bellinzona
Tel. (91) 826 23 53
Fax (91) 826 23 65

103359/324191



L'ERMITAGE
restaurant-hôtel à Clarens-Montreux

«L'Ermitage à Montreux-Clarens»,
trois toques Gault-Millau et une étoile
Michelin

cherche pour début février ou à convenir:

- pâtissier ou cuisinier-pâtissier

pour dessert «minute» à l'assiette

- chef de partie

avec quelques années d'expérience dans établissement de qualité.

Faire parvenir votre curriculum-vitae et certificats à M. Krebs, case postale 345, 1815 Montreux-Clarens.

109352/86010



1605 CHEXBRES-MONTREUX

Au milieu du vignoble de Lavaux,
50 chambres, 5 salles de séminaires High-tech,
restaurant, terrasse, bar, salles de banquets

Vous êtes, dynamique, avez de l'expérience et aimez votre métier, "avec un brin de folie..."

alors, vous êtes la personne que nous recherchons pour 1999 du 1 février au 30 novembre

↳ *secrétaires de réception (m/f) D/F/E, Fidello*

↳ *serveurs (euses)*

↳ *barmaid à 50%*

↳ *garçon d'office*

Ne sera répondu qu'aux candidats avec expérience
Faites votre offre complète avec photo à:

Direction - Hôtel Préalpina - 1605 Chexbres
☎ 021 / 946'34'34

109370/051113



HOTEL PAVILLON
VEVEY

Lust auf die Schweizer Riviera!

Zur End-Neueröffnung am 1. April (kein Scherz)
suchen wir noch:

EMPFANGSPROFIS

für die Réception

TALENTE

für die Küche

VERKÄUFER

für unsere Restaurants/Bars

CH oder mit Bewilligung, ab sofort oder nach Vereinbarung. Melden Sie sich sofort!

★★★★



Place de la Gare
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 61 61
Fax 021 921 14 77

109468/26196

Hôtel Beaulac**** Neuchâtel

cherche pour compléter son team administration banquets

SECRETARIE-COORDINATRICE BANQUETS

personne expérimentée, 25 à 35 ans, de bonne présentation, polyglotte, aimant le contact avec la clientèle.

Faire offre manuscrites avec curriculum vitae à la Direction Hôtel Beaulac, Espl. L. Robert 2, 2001 Neuchâtel.

109349/26433



Afin de renforcer notre équipe

un(e) réceptionniste

Français - anglais (allemand un atout)
Connaissances informatiques Word, Excel, Visual
Jeune diplômé(e) accepté(e)
Nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable.
Date d'entrée: immédiate

Merci d'envoyer votre curriculum vitae, copies de certificats et photo d'identité à M^{me} M. Liecht, Directrice Hôtel des Alpes, 1260 Nyon

109085/26840



Le Mirador
MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND
Hôtel 5 étoiles Luxe

Nous recherchons notre futur

chef exécutif

pour diriger une brigade d'environ 22 collaborateurs et superviser l'ensemble de nos cuisines. Entrée février 1999 ou à convenir.

Ce poste sera confié à une personne au bénéfice d'une expérience confirmée d'au moins 5 ans dans un poste similaire dans un hôtel 5 étoiles ou dans un établissement avec références Michelin, maîtrisant la cuisine gastronomique, internationale ainsi que les banquets.

Les candidats sont priés d'envoyer leur dossier complet à l'attention de la Direction

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pèlerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

109351/25160



Délai d'insertion pour le marché de l'emploi: le vendredi à 17 h

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

The latest luxury hotel in Moscow with 240 rooms located in the city-centre offers for dynamic candidates the following positions:

Sales & Marketing Manager

- minimum 3 years experience in the same position
- mother tongue and two languages required
- excellent knowledge of the Russian and international market
- experience with all major GDS's

Front Office Manager

- minimum 3 years experience in the same position
- mother tongue and two languages required (preferable Russian language)
- capability to lead a department of 50 people
- experience with all major GDS's
- excellent knowledge of Fidelio FO

Food & Beverage Manager

- minimum 5 years experience in the same position (preferable experience in Russia)
- mother tongue and two languages required
- capability to lead a department with 12 outlets and 150 people
- knowledge of Fidelio F&B and Micros 8700

Maitre d'Hôtel

- minimum 2 years experience in the same position in luxury hotels
- mother tongue and 2 languages required
- capability to lead a department with 3 restaurants and 5 bars
- knowledge of Micros 8700

English is a basic requirement for all positions. The begin of the contract is as soon as possible. Package includes contract, local medical coverage, free meals and lodging, leave every 11 months, return ticket and transportation allowance. If you need any further information please do not hesitate and contact us.

Please send your C. V. by fax or mail to:

Mr. Stefano Alborghetti, General Manager
Golden Ring – Swiss Diamond Hotel
 Smolenskaya st. 5
 119121 Moscow
 Russian Federation
 Tel. 007 095 725 01 00
 Fax 007 095 725 01 01

109406/399199



LUST AUF ÖSTERREICH?

Mal etwas anderes sehen?
 Der sprichwörtlichen österreichischen
 Gastfreundschaft auf den Zahn fühlen.
 Eigene Ideen in unserem kreativen
 Team verwirklichen...

Für unsere erstklassige Hotelküche mit
 besten Referenzen suchen wir ab sofort,
 zu besten Bedingungen:

- ☛ **Sous-chef**
- ☛ **Chef de partie**
- sowie
- ☛ **Kellner/Kellnerin**

Rufen Sie noch heute Frau M. Sendl-
 hofer an: 0043/6432/3838-0; oder
 senden Sie uns Ihre Bewerbungsunter-
 lagen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Pyrkerstrasse 34
 A-5630 Bad Hofgastein
 Tel. 0043/6432 3838-0
 Fax 0043/6432 3838-60
 E-mail: info@sendlhof.co.at
 www.sendlhof.co.at

109471/399277

CORONA

Investment & Consulting GmbH
 Outstanding Career Opportunities in the
 Hospitality Industry

We are seeking for the following executive
 personnel for Moscow's best known
 Hotel & Resort & Leisure Center
ZAVIDOVO

(In operation since 09/97 – 42 Rooms,
 60 Cottages, Sport & Leisure Facilities – for
 further information please visit web site:
<http://www.zavidovo.ru>)

General Manager
 Food & Beverage Manager
 Head Chef
Manager for Sports & Entertainment
 Sales & Marketing Manager

We require:
 Strong communication skills
 Very good command of English
 Endurance & stamina

Advantageous – knowledge of the Russian
 language and experience on the Russian
 hospitality market.
 We offer:
 Attractive and competitive remuneration
 Free board and lodging
 Start of work – March 1st 1999
 Please send your c.v. by fax: ++43 5333 6490 or
 e-mail: corona@com.at to Corona Investment &
 Consulting, Dorf 64, A-5306 Söll/Austria.
 Tel.: ++43 5333 6480 Applications will be
 accepted until January 20, 1999

109466/09914

SANDALS Resorts

(★★★★-All-Inclusive-Hotels in der Karibik)
 sucht ab sofort

Gästekbetreuer/innen

mit Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch, Französisch und
 Italienisch oder Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch.
 Alle genannten Fremdsprachen in Wort und Schrift.

Bewerbungsunterlagen bitte an:

SANDALS Resorts
 Frau Karin Knewitz-Hellauer
 Walter-Kolb-Strasse 9-11
 D-60594 Frankfurt/Main

109360/399110



HOTEL BAD SCHACHEN

International bekanntes Sommersaison-
 Hotel allerersten Ranges, 200 Betten,
 direkt am Bodensee gelegen, sucht zur
 Ergänzung seines jungen Teams für die
 Saison von Anfang April bis Mitte
 Oktober 1999 (Minimum 3 Monate)
 Mitarbeiter, die sich mit uns gemeinsam
 um das Wohl unserer Gäste bemühen
 wollen. Wenn Sie einen Sommer am
 Bodensee in einem renommierten Haus
 bei bestem Verdienst verbringen wollen,
 senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen.
 Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir stellen ein:

- Empfangssekretärin
- Empfangspraktikantin
- Zimmermädchen

- Chef de rang
- Demi-chef de rang
- Commis de rang

- Chef de partie
- Commis de cuisine

Bitte senden Sie Ihre
 ausführliche Bewerbung an
 Herrn Gustav Käerner

HOTEL BAD SCHACHEN
 Bad Schachen 1
 88131 Lindau (Bodensee)

Telefon +49(0)8382 2980
 Telefax +49(0)8382 25390

109379/387570



Suchen Sie

- einen Koch,
- eine Servier-
tochter,
- einen Kellner,
- eine/n
Verkaufs-
berater/in,
- eine/n
Sekretär/in,
- eine/n
Empfangs-
angestellte/n
oder
Kader-
personal
(etc.)

htr Fax
 031 370 42 23
bis Freitag
17.00 Uhr

Suchen Sie eine neue
 Herausforderung?
 Macht es Ihnen Spaß, in einem
 jungen, engagierten Team zu arbeiten?
 Wollen Sie etwas bewegen?
 Wollen Sie gefordert und gefördert werden?

Wenn Sie diese Fragen mit einem klaren JA
 beantworten können, dann sind Sie unser Mann oder
 unsere Frau!

1-4 Konferenzräume für
 bis 1.400 Personen
 Veranstaltungsassistent/in
 Servicemitarbeiter/in Restaurant
 Verkaufsrepräsentant/in
80 Mitarbeiter

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen an

Palatin Hotel Wiesloch
 Herr Wilhelm Gschöfmann
 Ringstraße 17-19
 69168 Wiesloch
 Telefon 0 62 22/5 82 01 * Fax 0 62 22/5 82 555
 Palatin-Hotel@T-Online.de

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die
 Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bestehend!
 Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich
 orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).
 Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57,
 Fax +41(0)61/422 06 58. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe



ERLEBEN SIE EINE SOMMERSAISON AUF DER

Insel Mainau

Die Gastronomie besteht aus verschiedenen Restaurants unter-
 scheidlicher Profilierung mit über 2000 Sitzplätzen.

Als führende Gastgeber im internationalen Bodenseeturismus
 heisst unsere Devise im Tagesgeschäft: freundlich, schnell und
 preiswert, abends zeichnen wir uns bei Banketten, Hochzeiten
 oder im à la Carte-Service mit unserem gehobenen, gepflegten
 und persönlichen Service aus.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für das Frühjahr
 1999 von März/April bis September/Oktobre freundliche,
 leistungs- und teamorientierte:

Mitarbeiter/Innen
 für die Bereiche

Küche, Konditorei und Service,

die Spaß an ihrem/r Berufung haben.

Wir bieten Ihnen:

- einen Arbeitsplatz mit geregelter Arbeitszeit
- überrarifliche Bezahlung (Umsatzbeteiligung im Service)
- die Bodenseelandschaft mit hohem Freizeitwert
- einen eigenen Badestrand, Wohnmöglichkeit und nette Kollegen.

Bitte schicken Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an
 Mainau GmbH, Personalabteilung, D-78465 Insel Mainau.
 Erste Fragen beantworten wir Ihnen gerne unter Telefon
 0649-7531/303-103.



DIE BODENSEE-INSEL DER 5 JAHRESZEITEN
www.mainau.de

**Der grösste
 Stellenmarkt für
 die Gastronomie
 in der**



Jede Woche neu!

La rinomata Antica Osteria Dazio Fusio -
 Valle Maggia cerca da fine marzo a fine
 ottobre 1999
 una cameriera (CH, permesso B/C).
 Se siete qualificata, dinamica, di buon
 umore e parlate correntemente italiano
 e tedesco, siete la persona giusta.
 Inviatelo il vostro c.v., corredato dai
 documenti d'uso al seguente indirizzo: A
 l'att. della Signora Francesca Cavagna
 Clément, Antica Osteria Dazio - 6696
 Fusio-Valle Maggia TI.

109521/200565

Inserate in der HTR bringen Erfolg!

**Ich
 möchte
 meine
 eigene**



Telefon
 031 370 42 22
**für ein Jahres-
 abonnement**
für Fr. 138.-
inkl. MWSt.

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Junger Schweizer

sucht Stelle als Kellner in der Deutsch-
 schweiz. Muttersprache Deutsch, gute
 Englischkenntnisse, wenig Französisch.
 Verfügbarkeit ab sofort.

Chiffre 109497 hotel + tourismus revue,
 Postfach, 3001 Bern.

109497/393726

Junger Mann, 20jährig, Bank-/Fitness-
 Ausbildung, RS absolviert, sucht neue
 Herausforderung in Form einer Aus-
 bildung zum Koch (Hotel, Restaurant,
 Spital, Personalrestaurant) im Gross-
 raum Zürich. Haben Sie eine entspre-
 chende Lehrstelle anzubieten, bitte ich
 um Ihr konkretes Angebot unter Chiffre
 109533 an hotel + tourismus revue,
 Postfach, 3001 Bern.

109533/396510

Ich würde mich gerne an einem
**Tea-Room, Café oder
 Take-away**
 beteiligen.

Region BE/BEO. Bring Konzept für
 Umsatzsteigerung.
 Bitte melden über Tel. 079 231 73 25.
 Danke
 109407/392900

Unabh. Ing. HTL

übernimmt Beratung (deutsch/franz.) für
 die San. Ihrer Heizungs- und Warmwas-
 seranlage. Rechnung n. Zeitarfr plus
 Spesen.

Telefon 01 915 14 54 (ab 18 Uhr).

109394/391402

Gut ausgewiesener

Gerant/in

mit Praxis an der Réception findet inter-
 essante Anstellung im Raum Zürich.
 Offerten sind zu richten unter Chiffre
 109368 an hotel + tourismus revue,
 Postfach, 3001 Bern.

109368/39209

Gastronomiefachmann F&B mit inter-
 nationalen Referenzen in Hotel-, Bahn-
 und Aircatering sowie Logistik, sucht
 neue, herausfordernde Aufgabe. Mand-
 dat oder Festanstellung möglich.

Ich freue mich über Ihr Interesse.
 Anfragen bitte unter Telefon 031
 932 02 51.

109548/399318

**Inserieren bringt
 Erfolg!**



JANUAR	DEZEMBER
Mo. 11	11
Di. 12	12
Mi. 13	13
Do. 14	14
Fr. 15	15
Sa. 16	16
So. 17	17

Praxisbezogene Privatunternehmung, seit 11 Jahren bestehend, bietet Ihnen ihre Dienste an in...?

Sind Sie Eigentümer eines Hotels-, Restaurants-, Gasthof- oder Garbitriebes? ... oder denken Sie eines in Zukunft zu betreiben? ... stehen evtl. notwendige Renovationen an? ... und die daraus resultierenden Kosten? ... lohnen sich all diese Investitionen? ... sind Sie am richtigen Ort eingepflegt? ... sollte (muss) Ihr Betrieb reorganisiert werden? - mit uns zusammen?; 2 Köpfe und 4 Augen sind mehr als ...!

... oder suchen Sie nach Übereinkunft eine neue Direktion/Geschäftsführung u.w.m.? - ... oder möchten Sie Ihr Objekt einem qualifizierten (Ene)-Paar anvertrauen? Ebenfalls auch hier haben wir unsere Verbindungen.

Wir sind für Sie im (Zeitaufwand) tätig. Seriöses Arbeiten; Vertrauen und Diskretion bescheinigt unser Firmennamen. Kontaktieren Sie uns unverbindlich. Neutral beantworten wir Ihre Fragen.

109448/211990

Terminia Consulting

Steinstrasse 21
 8036 Zürich
 ☎ 01 451 00 11
 ☎ 01 463 52 90