

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 30

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

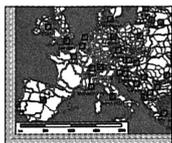
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>



ELEKTRONISCHE ROUTEN-PLANUNG / Strassenkarte, Hotelführer, Gourmet-Verzeichnis, alles auf CD. SEITE 5



NEW YORK / Bunte Lichtreklamen beherrschen die Strassen Manhattans. Ebenso schrill sind die Fassaden einiger Restaurants. SEITE 6



hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

EDITORIAL

Nicht warten bis zum Boykott

CHRISTIAN MEYER

Substanz in dieser niedrigen Konzentration nicht gesundheitsschädigend, entnimmt man etwa offiziellen Stellungnahmen, wenn es um Giftrückstände in Lebensmitteln geht. Trotzdem wächst das beklemmende Gefühl der Unsicherheit bei den Konsumenten. Die Skandale häufen sich. Lebensmittelindustrie und landwirtschaftliche Produzenten geraten immer mehr in die Schlagzeilen der Medien. Und man wird den Eindruck nicht los, dass zuweilen arg bagatellisiert wird, wenn es um die Lebensmittelsicherheit geht. Schliesslich ist das Wissen um kumulative Auswirkungen der ständig mit der Nahrung aufgenommenen Gifte im menschlichen Körper noch sehr klein. Die Lebensmittelsicherheit dürfte sich zu einem zentralen Thema der nächsten Jahre entwickeln. Somit ist besonders auch die Gastronomie aufgefordert, die Qualität sicherzustellen. Wird den Konsumenten dereinst ihre Marktmacht bewusst, wird es ihnen einfach zu bunt, werden sie möglicherweise zum Boykott gegen einzelne Firmen oder Produktgruppen aufrufen – mit schwerwiegenden Konsequenzen für die ganze Branche.

INHALT

Aktuell	2/3
Elektronische Routenplaner	5
Themenrestaurants	6
Weine	7
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/12/13
Gastronomie	15/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

RINDFLEISCH / Die USA exportieren bis auf weiteres kein US-Beef mehr in die Schweiz. Andere Produzentenländer sind jetzt gefragt. DANIEL STAMPFLI

Südamerika-Rind statt US-Beef

Kaum eine Woche vergeht, ohne dass verunreinigte oder gar «vergiftete» Lebensmittel für Schlagzeilen sorgen. Wegen in amerikanischem Rindfleisch festgestellten Rückständen der Hormone Diethylstilboestrol (DES) und Melengestrol (MAG), die in der Schweiz verboten sind, kommt vorläufig kein US-Beef mehr auf Schweizer Teller.

Die USA wollen mit dem Unterzeichnen von Gesundheitszertifikaten (Exportdokumente) für die Ausfuhr von Rindfleisch in die Schweiz zuwarten, bis die Schweiz und die USA neue Grenztoleranzwerte für Hormonrückstände vereinbart haben.

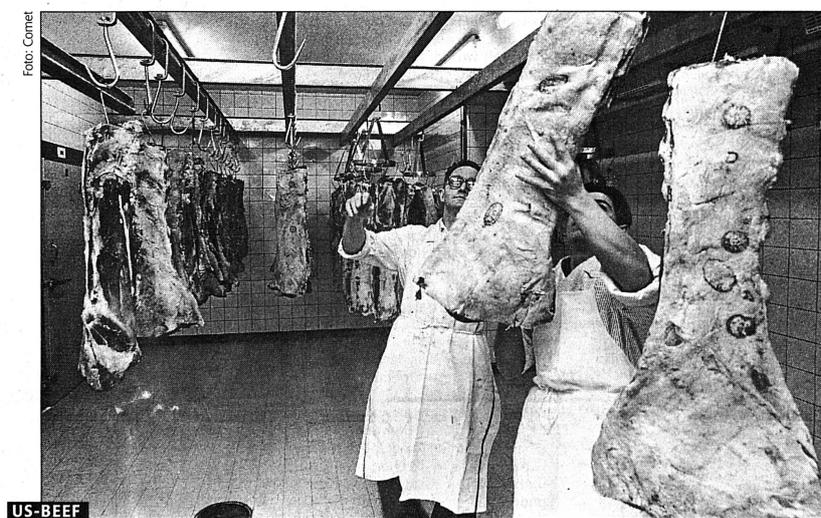
Dies jedoch kommt für Roland Charrière, Fachstellenleiter Lebensmittel tierischer Herkunft beim Bundesamt für Gesundheit (BAG), noch nicht in Frage. Das Hormon DES ist übrigens auch in den USA verboten. Für Charrière liegt der Ball ganz klar bei den USA, die ein Untersuchungsprogramm auf die Beine stellen müssen, welches auch jenem der EU entspreche. Im Gegensatz zu den USA erfüllen beispielsweise die in Argentinien und Brasilien angewendeten Untersuchungsprogramme die Anforderungen der EU und der Schweiz.

Etwas anders analysiert das Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) die Situation. Peter Dollinger, Abteilungschef Bewilligungen und Kontrolle, wäre es recht, einen Grenzwert zu haben. «Damit hätten wir eine klare Grenze, wann wir etwas unternehmen müssen und wann nicht.» Dollinger räumt jedoch gleichzeitig ein, dass dies gefährlich wäre. «Wir hätten Probleme mit unseren Exporten in die EU, solange die EU keine Grenzwerte kennt und an einer Null-Toleranz festhält.»

LATEINAMERIKA SPRINGT IN DIE BRESCHE

1998 wurden 1129 Tonnen Rindfleisch aus den USA in die Schweiz eingeführt. Dies entspricht knapp einem Drittel der Gesamteinfuhren an Nierstücken und «highquality beef».

Willi Rothenbühler, Direktor der Genossenschaft für Vieh- und Fleischimport (GVFI) in Basel, sieht keine Ver-



US-BEEF
Das in der Schweiz verkaufte Rindfleisch stammt vorläufig nicht mehr aus den USA.

sorgungsengpässe auf den Schweizer Fleischmarkt zukommen. Der Ausfall aus den USA würde insbesondere durch vermehrte Importe aus Argentinien und Brasilien gedeckt. Somit dürfte es auch nicht zu Preissteigerungen kommen. Peter Dollinger vom BVET sieht auch Alternativen in den Importen aus Kanada oder Südafrika.

Mövenpick evaluiert zurzeit Alternativen zu den USA, namentlich aus Argentinien. Laut Mövenpick-Sprecher Christian Bretscher verfüge der Gastro-Konzern zurzeit aber noch über Reserven an US-Beef für mehrere Wochen. Bretscher spricht von einer Marke, welche der Schweizer Konsument sehr schätze. «Deshalb verzichten wir nicht gerne darauf.» Die Churrasco AG bietet ihren Gästen nur das T-Bone-Steak aus den USA an. Davon seien laut F&B-Manager Bruno Begni ebenfalls noch genügend Reserven vorhanden. Das übrige Rindfleisch stamme ausschliesslich aus Argentinien.

Thomas Angehrn, von CC Angehrn, rechnet nicht damit, dass das Fehlen von US-Beef auf Schweizer Teller länger als ein paar Wochen dauern dürfte. Die Nachfrage sei vorhanden und die Probleme würden bestimmt gelöst. Der Cash+Carry-Anbieter führe jedoch nach wie vor ein breites Sortiment an in- und ausländischem Rindfleisch, womit der Gastronom diverse Ausweichmöglichkeiten habe. Gleichzeitig räumt Angehrn aber ein, dass es für US-Beef noch keine echte Alternative gäbe. «Es handelt sich um ein eigenständiges Produkt, das ganz speziell ist. Kein anderes Rindfleisch entspricht genau dem US-Beef.»

KURZFRISTIG FLEISCH AUS DEM TIEFKÜHLLAGER

Prodega versucht zusammen mit ihren Lieferanten, Rindfleisch aus anderen Provenienzen zu erhalten. In Frage kommen laut Bruno Horis-

berger, Leiter Frischprodukte und Qualitätssicherung, nebst Lateinamerika auch Simbabwe. Früher hätte Simbabwe Spitzenprodukte geliefert. Jetzt müsse erst abgeklärt werden, ob etwas ähnliches wie US-Beef produziert werden könne. Sowohl Schnitt als auch Qualität müssten stimmen. Kurzfristig könne der Markt noch mit Fleisch aus dem Tiefkühlager versorgt werden.

Einzelne Händler wünschen sich die Einfuhr von «Aberdeen Angus Beef» aus Schottland als Kompensation für das US-Beef. Dem Ansinnen kann Willi Rothenbühler von der GVFI nichts Positives abgewinnen. «Es steht nicht zur Diskussion, Rindfleisch aus Grossbritannien zu importieren.» Der Ruf des GB-Rindfleisches ist durch die BSE-Krise ramponiert. Trotzdem hat die EU den Handel mit Rindfleisch aus Grossbritannien per 1. August 1999 geöffnet. Die Schweiz hat sich diesbezüglich der EU nicht angeschlossen.



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

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

MICROS FIDELIO
Bürgenstock Hotels & Resort, Bürgenstock
In guten Häusern zu Hause:
Micros-Fidelio von
CHECK-IN DATA
Check-In Data 01 733 74 00

SEINET Comestibles
fish fix flavoral
Seinet & Co, Comestibles und Fleisch
Gibralterstrasse 1, Postfach, 4000 Luzern 7
www.seinet.ch, mail@seinet.ch
Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven
Tiefkühlprodukte, Convenience
Der heisse Draht für kühle Frische:
Tel. 041 249 44 44
oder der flinke Fax 041 249 44 49

MIRUS Software
MIRUS 2000
MITARBEITERMANAGEMENT
EINFACH – PROFESSIONELL
Schlaflose Nächte wegen
AHV- und Quellensteuerrevision?
Mirus gegen Schlafstörungen.
MIRUS Software GmbH
Maltanstrasse 10 · CH-7270 Davos Platz
Tel 081 415 66 88 · Fax 081 415 66 78
Internet: http://www.mirus.ch · E-Mail: info@mirus.ch

htr IN KÜRZE

Leukerbad / Positive Nachricht aus dem überschuldeten Walliser Bäderdorf. Das 5-Stern-Hotel Les Sources des Alpes ist als erster Betrieb aus der maroden Gruppe Leukerbad verkauft worden. **SEITE 3**

Elektronische Routenplaner / Routenplaner auf CD bieten zusätzlich zur herkömmlichen Strassenkarte Informationen über Fahrzeiten und Ausweichrouten. Bei manchen sind Hotelangebote und weitere Zusatzinformationen abrufbar. **SEITE 5**

Corporate design / Wer in den belebten Strassenschluchten Manhattans die Aufmerksamkeit der Gäste auf seinen Betrieb lenken will, muss zu aussergewöhnlichen Mitteln greifen. Die Resultate sind oft schrill. **SEITE 6**

Bio-Wein / Das Angebot an umweltgerecht angebautem Wein wächst. Doch Handel und Gastronomie zögern immer noch, sich zu engagieren. Gängige Offenausgang-Sorten werden nur selten in Bio-Qualität angeboten. **SEITE 7**

Umwelt / Im Netzwerk Europäischer Tourismus mit sanfter Mobilität (Nets) sind Partner aus Tourismus, Verkehr und Umwelt vernetzt. Mitbegründerin ist die Gemeinschaft Autofreier Schweizer Tourismusorte. Das Ziel: Die Umwelt- und Lebensqualität für Gäste und Einheimische verbessern. **SEITE 9**

Mövenpick / Mit verstärkten Marketing- und Akquisitionsmassnahmen will der Gastro- und Hotelkonzern das Segment der Buspassagiere vermehrt pflegen: Ein lukrativer Geschäftszweig. **SEITE 11**

Neues Netzwerk / Mit einem neuen europäischen Hotelgruppen-Netzwerk macht der Münchner Mittelständler Gottfried Blatt in Top-Geschäftsreise-Destinationen den eingeschessenen Hotelketten Konkurrenz. **SEITE 13**

Sylt / Der Schweizer Gastronom Pius Regli ist Mitorganisator von «Sylt kocht über», einem Gastro-Event für anspruchsvolle Gäste, der schon zum dritten Mal stattfindet. Zusätzlich wird vom 12. bis 19. September das Davidoff Gourmet-Festival lanciert, Sponsor ist unter anderen die SAIR-Group. **SEITE 15**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Wintersaison / Schweiz Tourismus läutet die Wintersaison am vorletzten Oktober-Wochenende in Lausanne mit einem Event ein: Die steil abfallende Strasse Petit-Chêne gegenüber dem Bahnhof wird künstlich beschneit und für Wintersportdemontagen benutzt. **CF SEITE 1**

Théâtre de Vidy / Die Generalversammlung von Lausanne Tourisme fand in einem Kulturraum statt. Das Theater und die Tourismusbranche haben einiges gemeinsam. **CF SEITE 2**

Internet / Nicht alles, was im Netz präsentiert wird, taugt auch was. Die Homepages müssen nicht nur auf die Beine gestellt, sondern auch unterhalten werden: Ein kritischer Spaziergang durch die guten und weniger guten Internet-Seiten der Schweizer Tourismusbranche. **CF SEITE 4**

Kanton Jura / Die neue Direktorin von Jura Tourisme, Nicole Houriet, will vor allem dem sanften Tourismus in den vier Regionen des Juras zum Durchbruch verhelfen. **CF SEITE 5**

FORUM

Wertschöpfung im Lokalen

CHRISTIAN HANSER*

Ein grosser Teil der touristischen Wertschöpfung einer Destination wird von den lokalen Hotels erbracht. Gerade diese kämpfen jedoch mit Schwierigkeiten. Soll ein Ort weiterentwickelt werden, lautet die Kernfrage deshalb: Wie umgehen mit der lokalen Hotellerie? Die Schweiz verfügt über Ferienorte mit erfolgreichen Hotels. Betrachtet man allerdings die Branche als Ganzes, stellt man einen Anpassungsbedarf fest, der nur für den Alpenraum auf 1 bis 2 Mio. Franken geschätzt wird. Ohne ein aussichtsreiches Betriebskonzept lässt sich ein notleidendes Hotel nicht sanieren. Erst dann steigen Investoren ein und machen die Gläubiger mit. Herkömmliche Sanierungen setzen beim Einzelbetrieb an, was oft nicht zum Ergebnis führt. Denn einzelbe-



trieblich lässt sich die Rentabilität oft nicht steigern. Bessere Perspektiven bieten betriebsübergreifende Sanierungskonzepte innerhalb einer Destination: Mehrere Hotels werden im gleichen Marktsegment unter einem gemeinsamen Dach gebracht. Als Einzelbetriebe werden sie zwar weiterhin von einem Managementteam eigenständig geführt, jedoch nach einer auf gemeinsame Ziele ausgerichteten Grundstrategie. Als Konsequenz gibt es nun Businesspläne für Hotelgruppen und für ganze Destinationen. Die Vorteile liegen auf der Hand: Unsere Kontakte mit international tätigen Investoren bestätigen dies. Nur reagieren die lokalen Tourismusanbieter diesbezüglich zurückhaltend. Unsere Erfahrungen mit Restrukturierungen in anderen Branchen zeigen, dass die betreffenden Unternehmer häufig erst einschwenken, wenn der Misserfolg nicht mehr zu vertuschen ist.

*Dr. Christian Hanser ist geschäftsführender Partner Brugger, Hanser und Partner AG, Zürich.

IN EIGENER SACHE

Renggli verlässt htr-Redaktion

Nach beinahe 5-jähriger Tätigkeit als Redaktor und Ressortleiter Tourismus hat Stefan Renggli (STR) seine Tätigkeit bei der htr aufgegeben. STR sucht neue und grössere berufliche und persönliche Entwicklungsmöglichkeiten. Vorderhand ist voraussichtlich eine kreative Pause angesagt. Die Redaktion bedauert seinen Entschluss und dankt ihm für sein grosses fachliches Engagement. **PK**

MICHELE SCHANDROCH / Der Direktor des Verkehrsvereins Lago Maggiore zieht eine erste Bilanz nach der grossen Fusion der Verkehrsvereine von Ascona, Locarno und Brissago. **INTERVIEW: JÜRGE STEINER**

«Faszinierende Herausforderung»

Michele Schandroch, vor einem Jahr, als die Fusion der Verkehrsvereine von Locarno, Ascona und Brissago besiegelt wurde, versprach man sehr viel. Der Ente turistico Lago Maggiore wurde eine Pionierrolle im Destinationsmanagement des Tessins, gar der Schweiz spielen.

Unser Mut war gross, wir haben die Ziele hoch angesetzt. Mag sein, dass wir mit einigen Formulierungen etwas vorsichtiger hätten sein sollen. Aber wir übernehmen tatsächlich eine Pionierrolle und haben nach vielen vergeblichen Versuchen erstmals einen wichtigen Schritt nach vorne getan.

Ist der Anfangselan durch die alltägliche Kleinarbeit nicht gebremst worden?

Auf keinen Fall. Unser Entscheid muss jetzt Schritt für Schritt in die Tat umgesetzt werden. Wir stellen fest, dass alles etwas mehr Zeit braucht. Wir haben die Fusion gut vorbereitet, mit einem effizienten Coaching des Berner Experten Daniel Fischer, und haben uns vielleicht etwas in eine Reformephorie treiben lassen. Wenn auf dem Papier alles so rational aussieht, glaubt man, das sei von heute auf morgen zu realisieren. In der Realität sieht es dann etwas anders aus: Ein lang anhaltender Status Quo wird beendet, Bestehendes wird in Frage gestellt. Das gibt natürlich Reibungsflächen. Aber wir sind voll motiviert, der neue, auf sieben Mitglieder verkleinerte, entpolitisierte Verwaltungsrat, arbeitet effizient. Die Fusion ist für uns nach wie vor eine faszinierende Herausforderung.

«Im Moment kommunizieren wir fast nur und kommen kaum zum Reformieren.»

Die Identifikation mit der neuen Einheit Ente Turistico Lago Maggiore scheint noch ausbaufähig.

Eines ist klar: Die Veränderung, für Mitarbeiter und für unsere Partner ist gross. Logisch, dass da und dort Ängste

FOTO: ZIG



MICHELE SCHANDROCH

Trotz Schwierigkeiten ist er motiviert, den Verkehrsverein Lago Maggiore in einen schlanken und effizienten Dienstleistungsbetrieb umzuwandeln.

wachsen, Verunsicherung aufkommt. Ausgangspunkt der Fusion war ja die Konzentration der finanziellen Mittel. Das inhaltliche Ziel ist aber die Steigerung der Markteffizienz. Letztlich geht es darum, dem Verkehrsverein eine betriebswirtschaftliche Ausrichtung zu verpassen. Man ändert gewohnte Abläufe und weckt damit auch Emotionen. Status, Prioritäten, Autonomien müssen hinterfragt werden. Alle diese Schritte müssen stetig erklärt werden, und genau das haben wir vielleicht unterschätzt: Die Kommunikationsarbeit ist für ein solches Reformprojekt von fundamentaler Bedeutung. Im Moment kommunizieren wir fast nur und kommen kaum zum Reformieren.

Sichtbare positive Effekte der Fusion würden eine erfolgreiche Kommunikation erleichtern. Da haben Sie bisher nicht viel anzubieten.

Wir haben uns mit der Fusion klare strategische und operative Ziele gesetzt und setzen uns damit selber un-

ter Druck. Wir wollen die Finanzsituation der drei Fusionspartner ins Lot bringen, die Übernachtungszahlen der Region von 3,8 Mio. auf 4,2 Mio. jährlich steigern, das Locarnese zum In-Spot südlich der Alpen machen. Dazu bauen wir den Verkehrsverein zu einem schlanken, kundenfreundlichen Dienstleistungsbetrieb um und entwickeln ein professionelles, innovatives Marketing. Dass man das alles nicht mit einem Streich realisiert, ist klar. Die politischen Rahmenbedingungen im Tessin stellen unsere Reformvorstellungen aber auf eine harte Probe.

Warum?

Mit dem neuen Tessiner Tourismusgesetz, das Anfang nächsten Jahres in Kraft tritt, wird ein Kompetenzkonflikt geschaffen, der einen Teil der Ziele schwer erreichbar macht. Das Hauptproblem ist, dass die Aufgabenteilung zwischen dem kantonalen und den lokalen Verkehrsvereinen nicht klar definiert wird. Gemäss dem Reglement erhält Ticino Turismo 80% der Einnahmen aus der Tourismusförderungs-Taxe. Den lokalen Verkehrsvereinen bleiben 20%. Damit fehlen uns die Mittel, ein modernes Destinationsmanagement zu betreiben. In der Promotion sind uns die Hände gebunden, wir können keine Marke schaffen, unsere Identität auf dem Markt nicht kommunizieren. Die Fusion am Lago Maggiore ist eine Antwort auf die Anforderungen des modernen Tourismusmarkts. Wir bemühen uns nun darum, eine Lösung zu finden, damit wir nicht auf halbem Weg gebremst werden.

Wie versuchen Sie, Ihre Interessen durchzusetzen?

Zwischen den verschiedenen Akteuren der Tessiner Tourismusbranche sind konstruktive Gespräche im Gang. Es ist nicht ausgeschlossen, dass wir in den nächsten Monaten eine praktikable Lösung finden. Das Hauptproblem scheint mir, dass im Tourismuskanton Tessin keine durchdachte Tourismuspolitik existiert, keine Einigkeit, kein Konzept. Das Weder-Noch-Gesetz ist ein Ausdruck davon. Vielleicht hilft die konfliktbeladene Situation mit den beiden grossen Verkehrsvereinen Locarno und Lugano und den vielen kleinen Enti turistici zu klareren Überlegungen zu kommen.

«Wir wollen die Finanzen ins Lot bringen, die Logiernächte von 3,8 auf 4,2 Mio. steigern.»

Die Bilanz nach den ersten Erfahrungen mit dem Fusionsprodukt Ente Turistico Lago Maggiore scheint durchzugehen. Heisst das, dass Sie ein Fusionskeptiker geworden sind?

Nein, im Gegenteil. Ich rate grundsätzlich auch anderen Verkehrsvereinen zum Zusammenschluss. Natürlich müssen bestimmte Bedingungen erfüllt sein, der von der Destination abgedeckte geografische Raum beispielsweise muss in etwa dem entsprechen, was auch der Gast als seinen Urlaubsraum wahrnimmt. Wichtig ist einfach eines: Man braucht Geduld und Verständnis, wenn man die neuen Ressourcen, die aus einem Bündnis entstehen, tatsächlich erschliessen will.

STV / Jahresbericht 1998/99 des Schweizer Tourismus-Verbands

Politerfolge an der Tourismusfront

Die Verlängerung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für die Beherbergung bis 2003 und die Verabschiedung des Spielbankengesetzes: Der Jahresbericht 1998/99 des Schweizer Tourismus-Verbands (STV) hält einige politische Erfolge an der touristischen Front fest. Dank des Inno-Tours-Programms, das die Politiker im Vorjahr durchgesetzt hatten, profitieren einige Projekte von dieser finanziellen Unterstützung. Zum

Beispiel das Veloland Schweiz (siehe Seite 9), das vom STV federführend begleitet wird.

Der STV war und ist nicht nur im politischen, sondern auch im Bereich Qualitätsmanagement aktiv. So hat er die Gesamtleitung des Gütesiegels für den Schweizer Tourismus übernommen und betreut das Gütesiegel «Familien willkommen». Am Expo-Projekt Human powered Mobility und an der Revision der Ferienwohnungs-

Klassifikation arbeitet der STV an der forderster Front mit. Hauptaufgabe des STV war und sei jedoch die Koordination der tourismuspolitischen Interessen der Branche, heisst es in einer Pressemitteilung. Ein Beispiel war der Polit-Event mit GastroSuisse und dem Schweizer Hotelier-Verein im letzten März. Der Verband wolle die Plattform bieten, auf der sich die Hauptakteure tourismuspolitisch abstimmen können. CK

AIR ENGIADINA / Turnaround erforderlich

Airline in Turbulenzen

Die einst als drittgrösste Schweizer Airline gefeierte Air Engiadina macht Schlagzeilen: über 5 Mio. Franken Verlust im letzten Jahr, Aufgabe des Standortes Genf, Einstellung von Strecken, Verkauf eines Flugzeugs, Entlassung des operativen Direktors – und der Inhaber und Chef Dietmar Leitgeb in den Ferien.

Air Engiadina hatte sich sozusagen aus dem Nichts zu einer bekannten europäischen

Regionalfluggesellschaft entwickelt. Sie war und ist wichtig für die Wirtschaft und die Hotellerie in der Region Bern.

Der Vorschusskredit und auch die Kreditwürdigkeit der mit wenig Eigenkapital ausgestatteten Firma scheinen nun aber verbraucht. Branchenkenner fordern, dass Leitgeb seinen «despotischen» Einfluss reduziert und seine Mehrheitsbeteiligung aufgibt. Sonst gelinge es nicht, Investoren für die Air-

line zu interessieren. Entgegen dem Rat von Fachleuten lancierte Air Engiadina neue Strecken, die nach hohen Einführungskosten mangels Frequenz wieder eingestellt werden mussten. Mit nur drei Flugzeugen könnte die Airline jetzt die kritische Grösse eines Linien-Carriers unterschreiten.

Stellt sich die Frage, ob Air Engiadina nun ihrem starken Partner KLM wie ein reifer Apfel in den Schoss fällt. PK

INTERNET / Eine mögliche Zusammenarbeit zwischen SDM und KISSswiss

Partner verhandeln

Was so lange nicht möglich schien, kann vielleicht jetzt doch noch realisiert werden: Die beiden touristischen Informationssysteme Switzerland Destination Management (SDM) und KISSswiss suchen nach Kooperationen. Gespräche haben stattgefunden, bestätigt SDM-Direktor Michel Ferla. «Wir haben gegenseitig unsere Strategien offen und klar dargelegt», sagt er. Das war am 21. Juli, im Beisein von Vertretern von Schweiz Tourismus (ST), SDM und Kümmerly+ Frey.

«Wir suchen nach einer Win/win-Zusammenarbeit und wollen ein tragfähiges Geschäftsmodell entwickeln.» Zwei gemeinsame Arbeitsgruppen seien gegründet worden. Sie sollen sich mit den vier Themenbereichen Geschäftsmodell, Distribution, Daten Info und Technologie auseinandersetzen. «Wir legen fest, was wir gemeinsam machen», so Ferla. Wie die Kooperation aussehen könnte, will Ferla noch nicht sagen. Schon Anfang August soll eine Sitzung stattfinden.

Noch Ende Mai schrieb die hotel + tourismus revue, dass das klärende Gespräch zwischen SDM und KISSswiss noch nicht stattgefunden habe (htr Nr. 20/99). Was genau den Umschwung bewirkt hat, ist nicht ganz klar. Laut Ferla ist es der beigelegte Streit um den Domain-Namen Schweiztourismus. Zur Erinnerung: Wer bis zum 25. März dieses Jahres die Internet-Adressen www.schweiztourismus.com, www.suissetourisme.com oder ähnliche Namen entpuppte, stiess nicht auf die Homepage von Schweiz Tourismus, sondern auf jene von KISSswiss. Kümmerly + Frey habe die Namen vorsorglich reserviert, um zu verhindern, dass sie von ausländischen Interessenten genutzt werden können, rechtfertigte sich Geschäftsführer Alexander Sollerberger im Frühjahr (htr Nr. 13/99).

KISSSWISS IST GUT GESTARTET

Kümmerly + Frey bezeichnet nach zwei Monaten den Start als «gelungen». Laut Pressemitteilung umfasst das KISSswiss-Angebot alle zwölf Tourismusregionen. 570 Orte könnten abgerufen werden. 800 Hotels seien zurzeit in der Datenbank registriert. Bei 23 Hotels könne online gebucht werden. Ein Test der Redaktion allerdings blieb erfolglos: Auf die um ca. 9.30 Uhr abgesandte Anfrage an das Zermatter Hotel Europe traf bis Arbeitsschluss keine Antwort ein. Umso unangenehmer, weil die Übernachtung für den Anfragetag selber geplant war.

Mit von der Partie sind die Schweizer Familienotter, die Idyllhotels, Alpine Classic, Raitour Suisse und Euro-trek. Neun Routen vom Veloland Schweiz sind mit Distanzangaben aufgeführt. Zudem informiert KISSswiss auch über Events: Rund 5200 Einträge werden in Zusammenarbeit mit dem Rothus-Verlag ständig überarbeitet und aufdatiert. CK

Internet: www.KISSswiss.com

LEUKERBAD / Positive Nachricht aus dem überschuldeten Bäderdorf. Das 5-Stern-Hotel Les Sources des Alpes ist als erster Betrieb aus der maroden Gruppe Leukerbad verkauft worden. GERMAN ESCHER

Hotelkauf als positives Signal

Üblicherweise brechen die Negativschlagzeilen aus Leukerbad nicht ab. Doch es gibt auch andere Meldungen aus dem Bäderdorf: Der Tessiner Gastro-Journalist und Verleger Alberto Dell'Acqua und Christian Marich, Generaldirektor der Hotels Beau-Rivage Palace und La Résidence in Lausanne-Ouchy, haben das Hotel Les Sources des Alpes gekauft. Der Verkaufspreis wurde nicht bekannt gegeben. Das vor 10 Jahren renovierte Leukerbadner Luxushotel hat es Dell'Acqua offenbar schon vor Jahren angetan. Der neue Miteigentümer kennt das mit 30 grosszügigen Zimmern und Suiten ausgestattete 5-Stern-Haus seit längerem aus der Perspektive des Gastes. In der Person von Christian Marich fand er einen fachlich versierten Verbündeten, der sich in der internationalen Luxushotellerie bestens auskennt. Marich sitzt unter anderem im Verwaltungsrat der Firma Banquets & Saveurs und betreut im Auftrag der Sandoz-Stiftung die Projekte Hotel Anglettere in Ouchy und Hotel Résidence Rifflalp Zermatt und Expo 01.

MOSIMANN ZUR ERÖFFNUNG

Das Hotel Les Sources des Alpes ist bereits wieder geöffnet – und stösst offenbar auf grosse Nachfrage. «Für den August sind wir bereits ausgebucht», erklärt Alberto Dell'Acqua voller Freude gegenüber der htr. Als eigentliches Startzeichen wird am 5. August eine Eröffnungssdiner mit Starkoch Anton Mosimann stattfinden. Mit Peter Schetter steht ein Profi am Herd, dessen Arbeit Gault Millau immerhin 16 Punkte wert sind. Für Kontinuität spricht auch die Weiterverpflichtung



SOURCES DES ALPES

Zumindest zwei Investoren lassen sich von den Gemeindefinanzen Leukerbads nicht stören: Alberto Dell'Acqua (Tessiner Verleger) und Christian Marich (Beau-Rivage Palace Lausanne) haben das Luxushotel Sources des Alpes kürzlich gekauft.

des bisherigen Direktionsehepaars Andreas und Monika Stump. Er sei von den Zukunftschancen von Leukerbad überzeugt, betont Alberto Dell'Acqua und versucht so eine neue Aufbruchstimmung und Optimismus im Bäderdorf zu verbreiten. «Es tut dem ganzen Kurort gut, dass ein solcher renommierter Betrieb weitergeführt wird», bestätigt auch Tourismusdirektor Viktor Bortler. Es sei wichtig – so die oft gehörte Forderung im Bäderdorf – dass

auch die künftigen Eigentümer der übrigen, zum Verkauf anstehenden Betriebe an das touristische Produkt Leukerbad glauben und dieses auch weiterentwickeln können. Gerade im Umstand, solche Käufer zu finden, bestehe die Chance des Konkursaufschubs, erklärte Alex Kummer von der Visura Treuhand-Gesellschaft gegenüber der htr.

Der vom Bezirksgericht eingesetzte Sachverwalter der Gruppe Leukerbad,

Andreas Coradi, sucht derzeit Käufer für die beiden Hotels De France und Maison Blanche der Hotel- und Bädergesellschaft, für die St. Laurent Alpenhotels, die Sportarena und die Parkhaus AG. Die detaillierten Verkaufsdokumente mit allen wichtigen Finanzangaben und Ziffern sollen bis Mitte August bereitgestellt werden – allerdings nur an jene Interessenten, die den notwendigen Kapitalnachweis erbringen und 10 000 Franken einzahlen.

FÊTE DES VIGNERONS / An der waadtländischen Riviera hoffen die Hoteliers auf neue Gäste. Anschliessend ans Winzerfest offerieren sie bis zu 30% Rabatt. SUSANNE PERREN-ANTHAMATTEN

Kurze Dauer, aber lange Wirkung

Dass die Besucher der Fête des Vignerons nur knapp zwei Nächte bleiben, stört die Hoteliers an der Riviera nicht. Sie erhoffen sich vom nur alle 25 Jahre stattfindenden Winzerfest Grundsätzlicheres: eine Auffrischung ihrer Gästestruktur. Deshalb setzen die Hoteliers von Vevey, Montreux und Umgebung für das diesen Donnerstag beginnende Megaspektakel in Vevey alle Hebel in Bewegung. Sie kreierten eigens einen Flyer für das Fest. Er offeriert allen Festteilnehmern bis zu 30% Rabatt in den Hotels und touristischen Einrichtungen der Umgebung. Nur: Der Rabatt gilt erst nach dem Fest und das bis zum 1. Juni 2000. Damit ist die Strategie klar. «Wir hoffen, eine neue Kundschaft anzusprechen. Das grösste Potenzial für uns liegt in der

Deutschschweiz», erklärt Jean-Yves Blatt, Sales & Marketingmanager im Le Mirador ob Vevey.

POSITIONIERUNG ZU MODERATEN PREISEN

Dabei wollen die Hoteliers ihre Region als Feriengegend mit moderaten Preisen positionieren. Für die Fête kaufen die Hoteliers gemeinsam Eintrittskarten im Wert von 500 000 Franken und schufen Pauschalangebote (Übernachtung und Eintritt), die leicht unter den herkömmlichen Preisen liegen. Im Le Mirador kostet beispielsweise eine Übernachtung mit Eintritt 345 Franken. Normalerweise kostet die Übernachtung 280 Franken, ein Festbillet zwischen 100 und 260 Fran-

ken. Der Sommer ist für viele der auf bis zu 70% auf Geschäftsreisende ausgerichteten Nobelhäuser eher eine ruhige Saison. Deshalb nehmen die Hoteliers in Kauf, dass die letzten Wochen aufgrund der Bautätigkeit in der Stadt sogar Einbussen brachten und dass die Belegung durch das Winzerfest kurzfristiger Natur ist – die Festbesucher bleiben kaum länger als zwei Nächte. «Der Werbeeffect zählt», meint Peter Ehrensberger vom Hotel Du Lac in Vevey.

RUND 60% DER BESUCHER AUS DER DEUTSCHSCHWEIZ

Während des letzten Winzerfests 1973 habe die Hotellerie mässig profitiert, sei aber nachher weltweit be-

kannt gewesen, erinnert sich Ehrensberger. Die zusätzliche Belegung für die kommenden zwei Wochen wird auf 15% geschätzt. Rund 60% der Festbesucher sind Deutschschweizer. Einzelne munkeln zwar, man hätte die Margnetwicklung internationaler ausspielen sollen. Die meisten sind jedoch – trotz noch freier Kapazitäten – zufrieden und zuversichtlich, ihre Zimmer doch noch zu füllen.

Weit grössere Erwartung hegen die Gastwirte. Rund 16 000 Besucher werden für die einzelnen Aufführungen erwartet. Zusammen mit jenen, die nur zur «Ville en Fêtes» anreisen, sind das täglich an die 3000 Gäste, die in den Strassen von Vevey zirkulieren. Die Wirte rechnen mit mehr als einer Verdoppelung der Umsätze.



GASTRO SUISSE

Eidg. dipl. Restaurateur/Restauratrice!
(= 3. Stufe der Gastro-Unternehmer Ausbildung)

Ziel: Sie lernen Ideen, Konzepte und Instrumente kennen, vertiefen Ihre unternehmerischen und fachlichen Kenntnisse, um Ihren Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Ihre Vorteile:

- Sie erlangen mit dieser berufsbegleitenden Ausbildung das eidgenössische Diplom «dipl. Restaurateur/Restauratrice»
- Sie profitieren von kompetenten und branchenerfahrenen Dozenten/innen, wie z.B.: Daniel Ingold, Marketinggold AG, Beat Krippendorfer, i.b.k., Prof. Dr. Thomas Bieger, HSG St. Gallen
- Sie trainieren anhand von Fallstudien den Gastro-Unternehmer Alltag

Voraussetzungen: Kenntnisse aus den Bereichen Marketing, Betriebsorganisation und Mitarbeiterführung gemäss Lernzielen Gastronomie-Betriebsleiter-Seminar (= 2. Stufe der Gastro-Unternehmer Ausbildung)

Themen: Unternehmensführung, Food & Beverage, Finanzmanagement, Ökonomie & Recht

Seminardauer: 34 Tage

Seminarbeginn: 29. November 1999

Prüfung: Oktober 2000

Seminargebühr: Fr. 5300.- (exkl. Prüfung)

Unterlagen: Noch heute bei GastroSuisse bestellen!
Telefon 01 377 51 11 / Fax 01 372 14 92
E-Mail: gerdahirter@gastrosuisse.ch

oder nachfolgenden Talon ausfüllen

Bitte schicken Sie mir die Broschüre, inkl. Anmeldeformular eidg. dipl. Restaurateur
 Bitte schicken Sie mir die Broschüre, inkl. Wegleitung Gastronomie-Betriebsleiter-Seminar

Betrieb:

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Tel. Geschäft: _____ Tel. Privat: _____ Fax: _____

115817/46183

Réception-Kurs

Erste Bausteine für den Einstieg an die Front

Ort: Hotel Aarauhof, Aarau
Datum: 11. bis 21. Oktober 1999

Kursziel: Optimale Vorbereitung auf einen geplanten oder gewünschten «Front-Einsatz»

- Tägliche Arbeiten der Réception

- Intensive Schulung des Front Programms FIDELIO

- Kasse, Zahlungsverkehr

- Verhaltens- und Verkaufskunde

Vorteil: - Enger Bezug zur Praxis

- Kursort in einem Hotel

- Intensivkurs (8 Lektionen pro Tag)

Referentin: Gerda Hirter, Projektleiterin GastroSuisse

Kosten: Fr. 2100.- inkl. Kursunterlagen, Mittagessen, Getränke

GASTRO SUISSE

Weiterbildung, Blumenfeldstrasse 20,
8046 Zürich, Telefon 01 377 51 11,
Telefax 01 372 14 92,
E-mail: weiterbildung@gastrosuisse.ch,
http://www.gastrosuisse.ch

115941/46183

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:

St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 30 13
Fax 041 637 43 28

94530/328405



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
FRANZÖSISCH
CCIEL, Negressaue
F-79370 CELES/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

ENGLISH Top Jobs weltweit

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

1. November bis 10. Dezember 1999
7. Februar bis 17. März 2000
10. April bis 19. Mai 2000

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

Sandra Opliger und Andreas Theiler beraten Sie während den Bürozeiten persönlich und am Telefon
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümligen

Künstleragentur & Tanzschul-Center
Grabenstrasse 9
8052 Schlieren
☎ 01 / 730 08 00

Berufsausbildung in Show-tanz & Hotelanimation
günstige Hobbykurse:
Hip-Hop/Street, Jazzdance
Gesellschaftstänze, Aerobic
Kinder- u. Hip-Hop etc.

Erther Gabriel

Anzeigen

SIROX SWISSTRON PULSATOR
Ist Rost + Kalkprobleme

über 6000 SIROX Rost- und Kalkschutz-automaten mit Erfolg im Einsatz in:

- ✓ Ein- und Mehrfamilienhäuser
- ✓ Spitäler
- ✓ Altersheime
- ✓ Hotels
- ✓ Schulhäuser keine Bohrerdemontage
- ✓ Lebensmittel Industrie
- ✓ Metzgereien
- ✓ Chemische Industrie
- ✓ Autowaschanlagen
- ✓ Abwasseranlagen

Unterlagen und Adressnachweis:
SIROXVERTRIEB SÜDOSTSCHWEIZ
Löhstrasse 9, 9402 Morschwil,
Tel. 071/866 30 33 Fax 071/866 30 34
oder Tel./Fax 081/844 17 50

Lieferung durch den Fachhandel:
Diverse Salz- und Impfanlagen werden durch SIROX PULSATOR ELECTRONIC zur Zufriedenheit der Bauherrschafft erstetzt.

1 Jahr Rückgabegarantie
SIROX für Qualität

Über Marketing und Dumping.

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

25 Jahre Auktionen

Wir suchen und versteigern die besten Weine.

STEINFELS AUKTIONEN AG
Limmatstrasse 264
8008 Zürich
Tel. 01 273 32 30
Fax 01 273 32 35

Über Internet und nette Gäste.

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

Barfachscheule Kalkenbach
Zürich

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66, Fax 01 261 50 05

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

SC 109404/262595

Spende Blut. Rette Leben.

vendomat

Ihr Partner für die Ausschank-Kontrolle

Vendomat AG, Gewerbestrasse 10, 3065 Bolligen-Station, Telefon 031 921 82 22, Telefax 031 921 39 07

ROUTENPLANER AUF CD / Elektronische Routenplaner bieten zusätzlich zur Strassenkarte Informationen über Fahrtzeiten und Ausweichrouten. Bei manchen sind Hotelangebote und weitere Zusatzinformationen abrufbar. **PETER DÖBERL**

Vom Hotel ins Restaurant und zurück

Herkömmliche Routenplaner – Strassenkarten und Atlanten – sagen in der Regel noch nichts über Preise in Hotels, ob die Übernachtungsstelle auch einen Pool hat und wie das Restaurant in der Bettenburg einzuordnen ist. Sie sagen auch nichts darüber, ob da in der Nähe ein 18-Punkte-Koch am Werke ist oder ob ein Aussichtspunkt zum Fotografieren einlädt. Dafür gibt es Ergänzungswerke, die speziellen Helferchen...

Dabei wäre alles so einfach: Auf der CD-ROM hat es meistens noch so viel Platz, dass diese genannten Zusatzinformationen ohne weiteres mitgeliefert werden könnten, oder, was inzwischen ja üblich geworden ist, dass eine zweite oder dritte Scheibe mit ins Paket gelegt wird, quasi als Mehrwert, als Goodie, als Abgrenzung hin zur Konkurrenz. So aber ist ein Nischenmarkt entstanden, der schon kräftig blüht. Da gibt es Scheiben über die besten Barmixer in Europa und wo sie gerade arbeiten, den Gault Millau auch schon, und sicher auch den Campingführer Europa mit einer Bewertung der sanitären Anlagen. Es gibt den europäischen Museumsführer samt Anfahrtsroutenplanung und wohl auch schon ein Werk über die gesammelten gotischen Kirchenbauten. Wir pickten uns aus dem übergrossen Angebot vier CD-ROMS, die unterschiedlicher nicht sein könnten: den Hotelführer Europa, den Gault Millau für Deutschland und das angrenzende Ausland, den Schweizer Routenplaner sowie einen Zwitter aus Strassenkarte und Weltatlas, aus Schweizer Produktion. Und wir verglichen einmal unsere bescheidenen Erfahrungen mit dem Wissen der ausgesuchten Titel.

INTERNET-HOTLINKS AB CD

Von GData stammt der Hotelführer Europa: Darin werden rund 80 000 Hotels, Motels, Gasthöfe und Pensionen

CD-ROUTENPLANER, HOTELPROSPEKT INKLUSIVE

Sind elektronische Reiseplaner bloss eine Spielerei für Computerfreaks? Für Hoteliers und Restaurateure heisst es trotzdem, die Entwicklung aufmerksam zu verfolgen.

beschrieben, mit mehr als 6000 Fotos belegt (jene Hotels, die keine Fotos eingasendet haben, sind wohl selbst schuld). Der Preis ist mit rund 30 Franken bescheiden, die Informationen sind reichlich und detailliert. Der Suchende bestimmt zuerst einmal das Land und den Ort oder die Region, in dem er seine Schlafstätte oder sein Konferenzzimmer finden will, sagt auch, was das kosten darf und in welcher Hotelklasse er gerne nächtigen würde. Er kann weitere Suchkriterien bestimmen (Hotelkette, Qualitätskri-

terien, ob mit Wellness, ob mit Bar und Lift, oder nur mit Hotelsafe und Boutique) und sich auch auswählen, ob das Hotel Sportmöglichkeiten anbietet wie etwa Surfen, Reiten, Bowling und anderes. Nett an der Scheibe ist die Möglichkeit, direkt von unterwegs noch schnell das ausgesuchte Hotel per Internet anzuwählen (so das Haus schon einen Anschluss hat) und sich sein gewünschtes Zimmer oder seine Suite reservieren (wenn noch was frei ist). Die Lage des Hotels (Entfernung zum Flughafen, zur Autobahn, zum

Bahnhof oder zum Stadtzentrum) wird genannt. Leicht zu bedienen, wenn die Logik hinter der Suchmaske einmal verstanden ist – dafür gibt es einen kleinen Leitfaden, der nützlich sein kann. Die Hotellsuche kann sowohl über eine Ortschaftsangabe (ich will nach Mannheim) oder auch mittels Zoomen auf der Europakarte optimiert werden. Eine nützliche Ergänzung zum reinen Routenplaner.

Route 66 funktioniert gleich wie der Europaführer vom gleichen Hersteller, ist aber irgendwie sympathi-

sch, weil vielleicht schweizbezogen. Störend auch hier: Benzinrenten werden in DM angegeben, während die Eingaben zur Fahrtkostenberechnung (Tempo, Benzinrenten usw.) in Franken erfolgen. Garantiert: Der PC rechnet die Kurse nicht um. Störend auch das Fehlen des Euro – das bedeutet, das schon in zwei Jahren spätestens ein neuer Routenplaner angeschafft werden muss.

GAULT MILLAU AUF CD FÜR DEN GENIESSER

Für Deutschland, Frankreich, die Schweiz, Österreich und andere an Deutschland grenzende Länder haben die Fresspässe des Gault Millau die besten Kochhüte zusammengetragen und auf einer relativ einfachen CD-ROM abgelegt. Auch hier eine gute Suchfunktion, nach Ort oder Hütchen-Anzahl der Köche. Kriterien eingeben und blättern. Es bleibt bei einigen Videos, einigen Bildern sowie vertonten Beschreibungen von Küche und Keller des entsprechenden Hauses, dazu kommen manchmal auch Auszüge aus dem Wein- und Speisekartenangebot als Zusatz.

Bei vielen der rund 2000 Restaurants wird auch der Anfahrtsweg beschrieben, allerdings eher rudimentär. Wer gerne und gut isst, kann den Gault Millau als Zusatz zu einem echten Routenplaner gut gebrauchen, allerdings ist keine direkte Online-Reservierung eines Tisches möglich. Folglich bleibt der Einsatz der Feinschmecker-CD auf eine Planung von zuhause aus bestimmt, oder er setzt voraus, dass ein Notebook mitgenommen wird, um vor Ort noch schnell zu gucken, wo es nun das beste Filet Stroganoff geben könnte.

www.Web.de bietet einen (Gratis-)Routenplaner zum Kennenlernen. Bei Kümmery&Frey gibt es eine Strassenkarte mit Weltatlas auf CD-Rom: www.kuemmerly-frey.ch

TEST / Hat man den Laptop im Auto dabei, sind gemäss Anbieter das Heraussuchen von Sehenswürdigkeiten an der Wegstrecke oder Kostenberechnungen ein Kinderspiel. Zwei Routenplaner im Praxistest. **PETER DÖBERL**

Por favor, wo geht es lang zur Playa?

Strassenkarten sind meist zuverlässig, sie sagen aber nichts über Fahrtzeiten aus, geben keine Ausweichrouten an und sind im Auto recht mühsam zu handhaben, weil sie entfaltet dem Fahrer die Sicht verdecken. Als Alternative bieten sich Routenplaner an, die schon vor der Abreise voraussagen, wie lange die durchschnittliche Fahrtzeit ist, wo nach wie vielen Kilometern die Richtung gewechselt werden muss, was da so an Hotels am Weg zu finden ist und wo das nächste Museum steht. All das und vieles mehr lässt sich mit den digitalen Strassenkarten schon vor der Abreise ausdrucken, bündeln und zusammenstellen.

Wir testeten drei Programme für die Wegstrecke von Lauterbrunnen im Berner Oberland nach Cork in Irland, wobei wir in Basel, Bordeaux, Paris, Brüssel, Southampton und Dublin einen Zwischenhalt machen wollten. Und es interessierte uns, ob einer der Planer auch darauf verweist, dass ab England auf der linken Strassenseite gefahren wird, welche Fähren wann zu buchen sind. Die Resultate waren verblüffend. Die Kandidaten: AutoRoute Express von Microsoft und Route 66 vom gleichnamigen Hersteller. Nicht installieren liess sich nach mehreren Versuchen Map&Guide von CAS.

Route 66 verspricht Abenteuer: Da werden Fernfahrerträume wach und Easy Rider sattelt die PS – der Name des Programms verspricht grenzenlose Abenteuer. Das wird auch gewährt,

satt. Zuerst einmal muss man mühsam die ganze Wegstrecke zusammenklicken. Da unsere Reise durch mehrere Länder führte, musste zuerst das Land gesucht werden, dann die anzufahrende Stadt, dann wieder ein Land, wieder eine Stadt, und als wir in Dublin waren, hatten wir bereits eine halbe Stunde Fahrplanübungen hinter uns. Nächster Schritt ist eine Auswertung der Reisetrecke, das dauert auch mit einem 500-MHz-Rechner seine Weile. Steht diese Auswertung, nach den Kriterien «schnellste, kürzeste, billigste oder wirtschaftlichste Strecke» gewählt, lassen sich noch Merker setzen,

etwa bei Cork «Best Whisky» oder in Basel «J Zimmermann», die Karte lässt sich noch vergrössern oder verkleinern, pro Schritt ein Klick. Und drücken kann das Programm auch. Die Auswertung ist ausführlich, wir verstehen aber nicht, dass bei einem Autostreckenplaner durch halb Europa bei Abzweigung ein läppisches «gehen Sie rechts» steht.

AUTOROUTE EXPRESS 2000: EINFACHERE HANDHABUNG

Die Reisevorbereitung mit dem Microsoft-Produkt verlief da wesent-

lich einfacher. Ort eingeben, Suche starten, schon ist Lauterbrunnen als Ausgangspunkt festgelegt. Dann alle Zwischenstopps eingeben, und schliesslich das Endziel in Cork. Auch hier: Pin setzen, eben dort, wo es etwas zu beachten gilt, die Oma in Brüssel etwa.

Die Route lässt sich auch mit Web-links beschreiben, so dass vorher schon geguckt werden kann, was einem da auf der Autobahn so alles entgegen. Hat der Reisende sein Notebook dabei, kann er jederzeit schauen, ob etwa die Weinkellerei bei Bordeaux noch offen hat oder wann die Fähre nach Dublin übersetzt.

So lassen sich sogar Reservationen aus dem Auto buchen. Das Programm bietet eine übersichtliche Liste als Druck an, versehen mit einer Landkarte. Sehenswürdigkeiten können vermerkt werden, mit dem Button «andere gelegen» werden auch wichtige andere Ortschaften an der Strecke vermerkt.

Die Auswertungen erfolgen nach Kilometern bis zum Endziel, nach Fahrtzeit und auch nach Anzahl Reisetagen. Bis nach Cork geht es folglich mehr als 4 Tage – das glaubt man fast nicht. Die Statistiken stimmen in etwa mit Route 66 überein, die Beschreibung allerdings ist deutlich verständlicher und schon fast idiotischer, so der Beifahrer richtig lesen kann. Angenehm, wenn das Notebook mitfährt, auch die landesüblichen Rede-

wendungen, die abgerufen werden können. Auch, dass Bilder zu gewissen Orten auf der Strecke angeschaut werden können. Für uns klar das bessere Produkt.

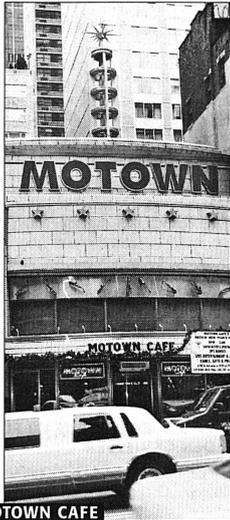
Reklame

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

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

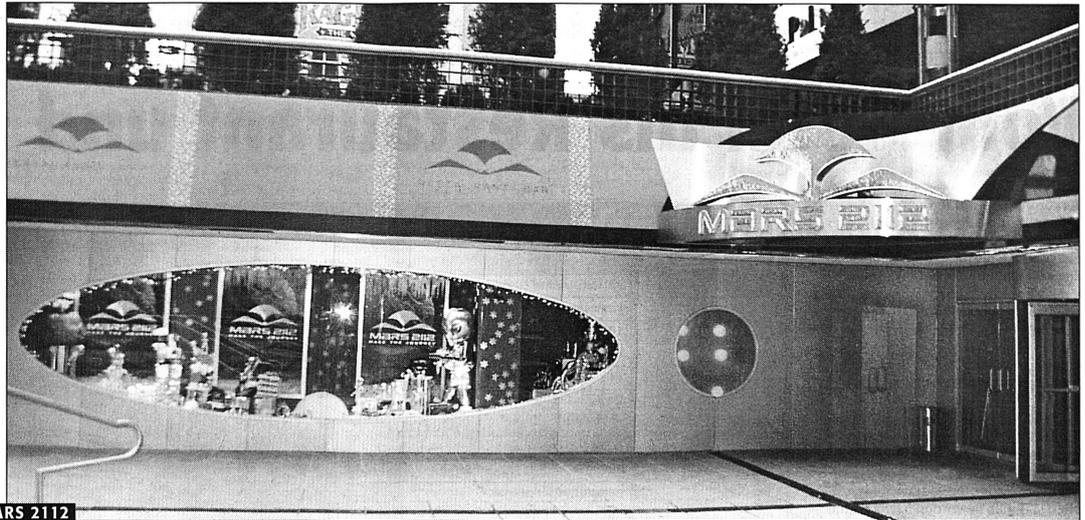
P.O.S. SYSTEMS HAEGGLI
Viaduktstrasse 12
4002 Basel
Telefon 061 281 75 70
Telefax 061 281 75 51

Die Informationen auf CD vermitteln einen ersten Eindruck des Restaurants.



MOTOWN CAFE

Das Lokal verkauft music and food.



MARS 2112

Intergalaktisches Abenteuer am Broadway.

CORPORATE DESIGN / Wer in den belebten Strassenschluchten Manhattans die Aufmerksamkeit der Gäste auf seinen Betrieb lenken will, muss zu aussergewöhnlichen Mitteln greifen. **MARTIN J. PETRAS**

New Yorker Restaurantfassaden: Schräg und schrill

Es gibt sie doch noch, die spektakulären amerikanischen Themenrestaurants. Während sich Ketten wie Planet Hollywood oder Fashion Cafe im übersättigten Markt tot zu laufen scheinen, beleben einige schräge und originelle Konzepte die New Yorker Erlebnisgastronomie-Szene: Beispielsweise das «Restaurant und Club der exzentrischen Forscher und verrückten

Wissenschaftler», oder The Jekyll & Hyde Club, der perfektes und eindrucksvolles Gruselkabinett-Ambiente auf vier Stockwerken vermittelt. Mars 2112 bietet ein «intergalaktisches Abenteuer» und eine virtuelle Raumschiffreise zum roten Planeten. Das Weltraumcafé mit den obligaten Marsmenschen ist besonders bei Kindern und Jugendlichen sehr beliebt. **MJP**



OFFICIAL ALL STAR CAFE

Das Sports Star Cafe am New Yorker Times Square.



PLANET HOLLYWOOD

Glanz und Glamour der frühen Jahre sind dahin.



HARD ROCK CAFE

«Mutter aller Themen-Restaurantketten».



JEKYL & HYDE

Gruselkabinett auf vier Stockwerken.

Gefragter Rotwein

Deutschland. Die Nachfrage nach deutschem Rotwein steigt weiter an. Die deutschen Winzer reagieren darauf mit einer veränderten Anbaustrategie. Nach Angaben der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) sind die Rotweinflächen in den letzten zehn Jahren um 40% angewachsen und legen jährlich um weitere 1 bis 2% zu. Dabei sind trockene Rote besonders beliebt. Sie machen rund 39% der gesamten Rotweinernte aus. *GU*

Rheingau mit Klassifizierung

Deutschland. Im Rheingau sollen klassifizierte Lagen eingeführt werden. Dies wurde vom Rheingauer Weinbauverband beschlossen. Ein amtliches Gutachten des Deutschen Wetterdienstes soll bestätigen, dass makroklimatische und geländeklimatische Bedingungen zusammen mit dem Wärme- und Wasserhaushalt des Bodens und der damit zusammenhängenden Nährstofflieferung 70% der Qualitäts- und Ertragsbildung der Reben prägen. *DST*

GENTECH / Gegen Pilzkrankheiten

Versuche im Rebberg

Die Gentechnologie hält jetzt auch im Rebberg Einzug: Am 19. Juli hat das Robert-Koch-Institut in Berlin grünes Licht für zwei Versuchspflanzungen in Siebeldingen (Rheinland-Pfalz) und Würzburg (Bayern) gegeben. Die Wissenschaftler der Bayrischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau haben den Pflanzen der Sorten Riesling, Dornfelder und Seyval ein Gersten-Gen eingepflanzt, zum Schutz gegen die Pilzkrank-

heiten Echter und Falscher Mehltau sowie Grauschimmel. Während der Weinbauverband Pfalz den Versuch begrüsst, kritisieren Umweltverbände das Experiment als «überflüssig» und sprechen von einem «Anschlag auf die Weinkultur». Auch der Präsident des Internationalen Amtes für Rebe und Wein, Fernando Bianchi de Aguiar, hat zur Vorsicht beim Einsatz genveränderter Reben gewarnt. *PLD*

Gold für Walliser Pinot Noir 1997

Auszeichnung. Am diesjährigen 6. Concours Mondial de Bruxelles ist der 97er Pinot Noir du Valais «Cuvée du Maître de Chais» der Genossenschaftskellerei Provins Valais mit einer Goldmedaille ausgezeichnet worden. Laut «Vinum» erhielt nur 5% der 2200 eingereichten Weine diese höchste Auszeichnung. Das Traubengut für den preisgekrönten Pinot stammt aus Siders und Umgebung und wurde mit 86 bis 90 Ochsle geerntet. *DST*

Preis-Hausse

Italien. Besorgt über den Preisanstieg bei Barolo und Barbaresco äusserte sich die Händler-Vereinigung italienischer Weine «Vinum Bonum». Sie weist darauf hin, dass sich aufgrund der Mengenverknappung die Traubenpreise für DOCG-Barolo auf dem freien Markt von 1994 auf 1995 verdoppelt haben. 1998 mussten sogar bis zu 10 000 Lire pro Kilo bezahlt werden – fast 10-mal mehr als noch vor zehn Jahren. Mit dem 1995er, der jetzt angeboten wird, käme ein qualitativ grossartiger Jahrgang auf den Markt. *DST*

UMWELTGERECHTER ANBAU / Das Angebot an Bio-Wein wächst. Doch Handel und Gastronomie zögern, sich zu engagieren. Gängige Offenausschank-Sorten werden nur selten in Bio-Qualität angeboten. **PIETER POLDERVAART**

Bio-Wein: Zurückhaltung fehl am Platz

Konventionell bewirtschaftete Rebberge sind alles andere als eine Augenweide: «Bei meinen Nachbarn ist im Sommer der Boden hart wie Beton. Kommt dann ein Gewitter, waschen die Fluten viel Erde ins Tal», sagt Rémy Soulié. Der Winzer vom gleichnamigen Gut im südfranzösischen St-Chinian beschrieb an einer Medieninformation der Weinhandlung am Küferweg in Obfelden, was auch Nicht-Fachleute auf Anhieb erkennen: Wird dem Unterwuchs mit der Chemiekeule der Gar aus gemacht, statt ihn aufwendig von Hand zu stutzen, geht dies auf Kosten der Nützlinge und der Artenvielfalt. Trotz dieses offensichtlich rabiaten Umgangs mit der Natur liegt der Bio-Anteil am Schweizer Weinkonsum weit tiefer als bei anderen Lebensmitteln.

Foto: zsg



BORDEAUX-GRAVES

Links eine biologisch bepflanzte Rebparzelle, rechts eine mit chemischen Spritzmitteln behandelte.

VINIFIKATION MÖGLICH OHNE HILFSSTOFFE

An der Qualität der grünen Tropfen kann es nicht mehr liegen, wurde an der Fachtagung deutlich. «In den letzten 15 Jahren haben wir im Keller grosse Fortschritte gemacht», erklärte Pierre Frick, bio-dynamischer Winzer aus dem elsässischen Pfaffenheim. Die Auszeichnungen, die Bio-Weine regelmässig abräumen, belegen diese Aussage. Nicht nur im Rebhang, auch bei der Vinifikation versuchen die Bio-Winzer, auf Hilfsmittel zu verzichten. «Enzyme etwa braucht man nur, wenn die Trauben verletzt sind, lange liegen und der Traubensaft mit den Stielen in Kontakt kommt. Wer aber wie wir langsam presst, umgeht das Problem der Trübung», sagt Frick. Lächerlich sei ferner, Gerbstoff aus Eichenrinde zuzugeben, denn die richtige Menge an Traubenstielen täte das ihre. Kritisch eingestellt sind die «Bios» auch gegenüber Reinzuchthefen und der Umkehr-Osmose zur Saftkonzentration, selbst wenn die Richtlinien diese Verfahren nicht verbieten. «Sie verflüchten aber das, was wir aus unseren Weinen machen wollen, einen Spiegel der regionalen Kultur, des Terroirs», so Frick.

Weniger Chemie (gewisse Kupfergaben sind auch bei der Knospe zuge-

lassen) heisst aber auch Mehrarbeit im Rebberg, was wiederum zu höheren Kosten führt. Dazu kommt das Risiko für Schweizer Produzenten, angesichts der schlechten klimatischen Bedingungen alle sieben bis zehn Jahre einen Nullertrag verbuchen zu müssen. Um bei der Kundschaft trotz des Mehrpreises attraktiv zu bleiben, wird empfohlen, beim Berechnen der Marge die Bio-Prämie nicht mitzurechnen, sondern erst am Schluss an den Gast weiterzugeben. Ohnehin sind auch Bio-Weine in günstigen Preislagen erhältlich, meint Christa Worgasch, Co-Directrice des Hotels Regina in Mürren, wo man seit vier Jahren ausschliesslich Bio-Wein ausschenkt. Die

Resonanz der Gäste sei mehrheitlich gut, gelegentlich werde eine breitere Auswahl vermisst. Diese böte der Lieferant Küferweg zwar an, man wolle sich als Saisonbetrieb mit Halbpension-Verpflegung aber nicht an einen zu grossen Weinkeller binden.

Dass Bio-Wein in der Gastronomie gut landen kann, beweist auch Swissair. Im Rahmen ihres Natural-Gourmets kredenzt sie in der First- und Business-Class Bio-Tropfen, derzeit etwa einen Chasselas Domaine de Capetanaz, einen Pinot Noir von Les Balisiers und ab November einen Pinot Blanc desselben Hauses. «Das Problem ist nicht die Qualität, sondern oft die Menge», so Ulrike Janett-Bachner,

Sprecherin der SAir-Group. Denn auch für ein halbes Jahr in der First Class benötigt der Carrier 3000 Flaschen.

ABKEHR VOM ALTBEKANNTEN

Noch hat es Bio-Wein im Gross- und Detailhandel schwer. Dieses aufs Ganze gesehen langsame Wachstum erklärt Coop-Sprecher Karl Weisskopf damit, dass die Varietät bei Wein einen ganz anderen Stellenwert habe als etwa bei Butter und Brot: «Während letztere uniforme Produkte sind und man meist bloss zwischen konventionell und bio wählen kann, ist bei Wein Bio nur ein Kriterium unter vielen.»

Ein anderer Punkt könnte sein, dass die umsatzmässig bedeutenden Offenausschank-Sorten wie Döle und Beaujolais nur selten in Bio-Qualität lieferbar sind. Gerade für Schweizer Bio-Weine ist die Abkehr von populären, aber im Anbau anfälligen Sorten oft Voraussetzung, wie die diesjährige Schlechtwetterperiode zeigt: Um dem Mehltau langfristig Herr zu werden, setzen die Winzer auf interspezifische Sorten, denen natürliche Resistenzen eingezüchtet wurden. Neue Sorten bedeuten aber auch neue Weine, die etwa auf ungewöhnliche Namen wie Maréchal Foch hören – und vom Wirt bei den Gästen erst eingeführt sein wollen.

Foto: zsg



UMGESTELLT

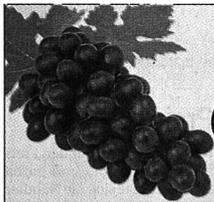
Das grösste private Weingut der Schweiz, die Domaine de Peissy im Kanton Genéve, stellte schon vor Jahren auf biologischen Anbau um.

Weinhandel in Bewegung

Im Handel mit Bio-Wein wachsen die Umsätze zweistellig, um 20% etwa beim Marktleader Delinat in Heiden AR, über dessen Kanäle jede dritte in der Schweiz getrunkene Flasche Bio-Wein verkauft wird. Allerdings wird die Firma derzeit radikal umgekrempelt, der Personalbestand halbiert und der Versand an ein externes Mail-Center delegiert. Wie die Kundschaft auf die fehlende persönliche Beratung und die Anonymität reagieren wird, ist unklar. Immerhin ist geplant, in mehreren Schweizer Städten Verkaufsgeschäfte nach dem Vorbild in St. Gallen einzurichten. Auf Platz 2 mit einem Umsatz von rund 4 Mio. Franken liegt die Weinhandlung am Küferweg in Obfelden. Die Zuwäch-

se liegen vor allem bei der Privatkundschaft. Zwar werden auch 200 Restaurants und Hotels beliefert, doch es fehlen die Kapazitäten, um die Gastronomie aktiv zu bearbeiten. «Ein Handicap ist auch, dass viele Wirte beim Zusammenstellen der Weinkarte träge sind und bloss das bestellen, was die Gäste gewohnt sind», meint Küferweg-Geschäftsführer Heiner Stolz. Angesichts der allgemeinen Überlastung sei die Weinkarte oft das Letzte, was überarbeitet werde. Zudem fehle in der Schweiz oft der Sommelier, Auch für die Gastronomie wichtig ist der Grossverteiler Coop. Noch ist erst 1% des Weinumsatzes bio, doch suchen die Einkäufer weitere Betriebe, vor al-

lem im Ausland. Gerade in Frankreich explodiert derzeit die Zahl der Umsteller, unter anderem dank staatlichen Fördermitteln. Trotzdem besteht Coop darauf, dass die strengen Knospe-Kriterien eingehalten werden. Mehr Bio-Wein wird daher erst in einigen Jahren erwartet. Bio werde aber auch in der Gastronomie weiter wachsen, meint Walter Fuchs, kaufmännischer Leiter der Binda Weinhandlung AG. Sein Unternehmen selbst führt zwar keinen als Bio deklarierten Wein. Trotzdem weiss Fuchs, dass immer mehr Gastro-Betriebe Bio-Weine suchen und die darauf spezialisierten Weinhandlungen anfragen. *PLD*



CAVE-TIP DES MONATS:



Italien

EUROPA

Italien ist nicht nur jenes Land auf der Welt, dass mit einem Anteil von 20 Prozent an der Weltproduktion das grösste Weinerzeuger ist, sondern zugleich auch der grösste Weinkonsument der Welt. Es gibt kaum ein anderes Weinland, dass so viele Gegensätze vereint. Die Familie Castellani gehört zu den ältesten Weinfamilien der Toscana. Die über hundertjährige Geschichte dieses Weinguts ist geprägt von vielen Innovationen und einer ständigen Weiterentwicklung sowie grossen Investitionen. Heute präsentiert sich das Weingut Castellani, das am schönen Arno

seinen Sitz hat, mit einer Produktion von 12 000 Flaschen pro Stunde, die mit dem edlen Saft abgefüllt werden können. Rund 18 Millionen Flaschen werden jedes Jahr in über 43 Länder auf der ganzen Welt exportiert. Die Qualität wird nicht nur vor sondern auch während und nach der Produktion ständig kontrolliert. Die grosse Erfahrung im Weinbau vereint mit der langen Familientradition hat einen bedeutenden Namen hervorgebracht: Castellani. Geniessen auch Sie diese schönen und grossen Weine aus der beeindruckenden Landschaft in der Toscana.

AUSWAHL AN SPEZIELLEN TROUVAILLEN

- **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOGC 1995 CASTELLANI «EXKLUSIV»**
markant und ausgewogen
Ct 6x75cl, Fr. 13.95 netto
- **BRUNELLO DI MONTALCINO DOGC 1993 LA MAGIA**
körperreich und kräftig
Ct 6x75cl, Fr. 27.- netto
- **POGGIO ALLA CASONE 1996 CHIANTI SUPERIORE DOGC**
bouquetreich und fruchtig
Ct 6x75cl, Fr. 7.80 netto
- **VILLA TESEO 1995 ROSSO SUPERTOSCANO VDT**
reichhaltig, harmonisch, aromatisch
Ct 12x75cl, Fr. 6.95 netto

CHIANTI DOGC CASTELLANI «EXCLUSIV» MO 1997

Frisch, fruchtig und kräftig. Ein Jahrgang mit optimalen Eigenschaften. Passt zu Teigwaren, italienischen Speisen, Geflügel und Käse.

Ct 6x75cl, Fr. 6.50 netto
Aktionspreis bis 31.08.99



HOWEG AG
Reservatstrasse 1
8953 Dietikon
Telefon 01 746 55 55
Telefax 01 746 55 68

HOWEG TOP-ANGEBOTE

6031 Ebikon

Zentralschweiz: 041 444 22 22 041 444 22 23
Ostschweiz: 081 323 11 81 081 322 29 77

Jetzt aktuell

<p>7.50* Ct</p> <p>Zuckerbeutel «Schulbeginn», 1000x5 g Ct 1000 Part Ct</p>	<p>18.95* 70 cl</p> <p>9.95* Bl</p> <p>10.75* Ds</p> <p>Whisky J. Walker Red Label 40% Ct 6 Fl 70 d</p>	<p>2.64* L</p> <p>1.39* L</p> <p>Grüne Bohnen geschnitten, EXCELLENCY Ct 4 Bl Bl</p> <p>Thon hell im Pflanzenöl, ARMOUR Ct 6 2/1 Ds Ds</p>	<p>Schweizer Rapsöl Box 20 L L</p> <p>Milch UHT Ct 12 L L</p>
--	--	--	---

F O O D

<p>Zigianischken VULLIAMY, 1/2 voc. ca. 1,7 kg 9.90*</p> <p>Bündnerfleisch Unterspätze 1/2 voc. GRISCHUNA 600-900 g 39.90*</p> <p>Brio Suisse 45% Fl 1/1 Laib, BAER ca. 1,1 kg 15.90*</p> <p>Salami Milano Kunststamm, RAPELLI ca. 1,2 kg 13.50*</p> <p>Hotel Toast 1 kg, HEGNAUER Ct 6 St 4.95*</p> <p>Kartoffel-Gnocchi TRINCA Ct 5 Bl 3.95*</p> <p>Schweizer Reibkäse 1 kg «Frank» So 1 kg 11.40*</p>	<p>Filante GALBANI Bl 2 kg 10.45*</p> <p>Chinesischer Salat EXCELLENCY Ct 4 Bl 11.75*</p> <p>Spezialöle, z.B.: EXCELLENCY, Maiskörnöl Ct 6x50 d 2.95*</p> <p>Olivenöl, Extra Vergine 1. Kaltpressung Clapbox: 10 L 8.15*</p> <p>Baumessenz Box 3 L 18.90*</p> <p>Vitaminreis parboiled, UNCLE BEN'S So 25 kg 2.62*</p> <p>Reis ARBORIO So 25 kg 1.59*</p> <p>Napolitains ALPROSE Ct 2x3 kg 11.90*</p> <p>Vino, z.B.: HERO Pflanzkeller Ct 10 Blk 2.20*</p>
---	---

N O N - F O O D

<p>Orangensaft Tetra, BRASEO Ct 12 Brik -95* 100 d</p> <p>IceTea Tetra, BRASEO Ct 12 Brik -59* 100 d</p> <p>Heineken Bier, Flaschen Ha 24 Fl 1.27* 33 d</p> <p>Kochwein rot Montagne Vinobox 10 L 1.69* Ha 12 Fl L</p> <p>Sauvignon Blanc LA PALMA Varietal Ct 12 Fl 8.35* 75 d</p> <p>Campari Bitter 23% Ct 6 Fl 21.20* 100 d</p>	<p>Grill-Briketts So 10 kg 8.90* So</p> <p>Grill-Holzkohle Qualität: Keine Beche So 10 kg 9.95* So</p>
---	--

C A V E

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



MÖVEN-BUS / Das Geschäft mit den Cars ist Mövenpick mindestens 15 Mio. Franken Umsatz wert. SEITE 11



SYLT KOCHT ÜBER / Der Schweizer Pius Regli vom "Manne Pahl" ist Mitorganisator beim Gastro-Event auf der Nordseeinsel. SEITE 15



TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

MAGGIORE / Der Schriftzug Maggiore! soll die Identität inhaltlich und visuell bündeln

Neues Logo suggeriert Erholung

Der fusionierte Verkehrsverein Lago Maggiore hat zum ersten grossen Paukenschlag ausgeholt: Die Crew um Direktor Michele Schandrock und Präsident Flavio Mazzoni hat der Öffentlichkeit die neue Marke vorgestellt, unter der sie kommunizieren will. Der fünffarbige Schriftzug Maggiore! soll künftig die Identität des Fusionsprodukts inhaltlich und visuell bündeln.

Ausgangspunkt für den neuen Brand war die Tatsache, dass im Ente turistico Lago Maggiore bereits starke, beim Publikum gut positionierte Marken wie Locarno, Ascona, das Filmfestival oder der Lago Maggiore vertreten sind. Man wollte aber den Kunden oder Partnern «keine Minestra von Logos» zumuten, wie sich Schandrock ausdrückte. Also ging man auf die Suche einer Dachmarke, die die bestehenden Brands nicht konkurrenziert oder entwertet, aber den Identitätsfindungsprozess des fusionierten Verkehrsvereins unterstützt.

Der Basler Kommunikationsexperte Ton Koper überzeugte die Spitzen des Ente turistico Lago Maggiore mit seinem Maggiore!. Der Schriftzug evokiert laut Schandrock Erholung, Sonne, Ausbruch aus dem Alltag, den Traum vom südlichen Ambiente. Genau das also, was die Region Lago Maggiore sein will.

EINE QUALITÄTSSOFFENSIVE DER LOCARNESER

Doch mit der Kreation des Schriftzugs sei es nicht getan, mahnt Koper. Wichtig sei, dass der neue Brand nicht nur auf der Markttingebene identitätsstiftend wirke, sondern auch gegen innen auf Mentalität und Leistungsbereitschaft der Mitarbeiter und Partner des Verkehrsvereins. Die Rechnung ist letztlich einfach: Eine Marke wird nur dann stark, wenn das, was unter ihrem Siegel verkauft wird, die Erwartungen der Kundschaft dauerhaft erfüllt. Maggiore! bedeutet für die Tourismusanbieter im Locarnese eine Qualitätsoffensive.

In den nächsten Wochen wird der Ente turistico mit seinen Partnern – Hoteliers, Zweitwohnungsbesitzern, Verkehrsbetriebern, dem Kleinhandel und der Gastronomie – das Gespräch aufnehmen, um die gegenseitigen Bedürfnisse und Anforderungen auszuloten. Letztlich geht es laut Koper bei diesem Prozess darum, den Verkehrsverein von einer politischen Institution in einen effizienten Dienstleistungsbetrieb umzubauen. JSZ

Seite 2

NETS / Im Netzwerk Europäischer Tourismus mit sanfter Mobilität sind Partner aus Tourismus, Verkehr und Umwelt vernetzt. Mitbegründerin ist die Gemeinschaft Autofreier Schweizer Tourismusorte. CHRISTINE KÜNZLER

Engagement für sanften Tourismus

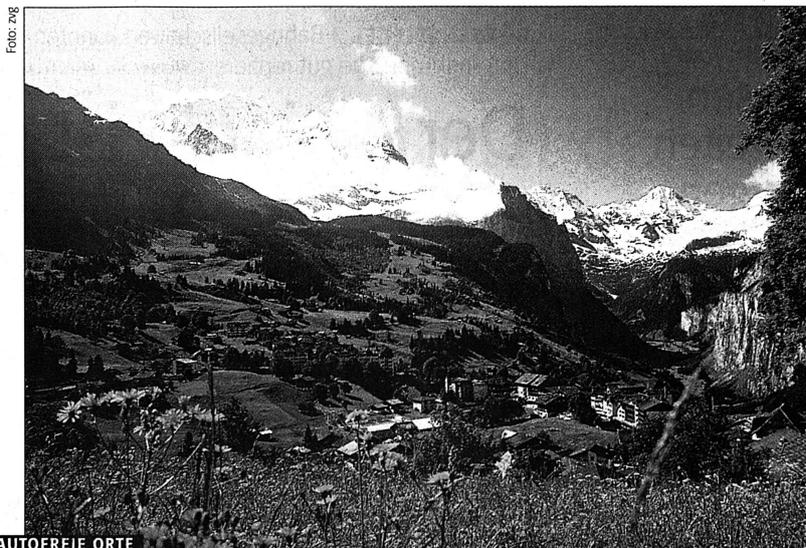
Die Ferien-, Umwelt- und Lebensqualität verbessern für Gäste und Einheimische: Das ist das oberste Ziel des Netzwerks Europäischer Tourismus mit sanfter Mobilität (NETS). Der Verein hilft Regionen und Orten bei der Umsetzung der Massnahmen direkt oder indirekt. In der Aufbauphase bekommt das Pilotprojekt Nets unter anderem Unterstützung vom Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft.

Umweltfreundliche Verkehrsmittel sind eine wichtige Voraussetzung zur Förderung eines europäischen Qualitätstourismus. Fussgänger- und Velowege sollen gefördert und der öffentliche Verkehr innerorts und bei der An- und Abreise ausgebaut werden. Nets will sich zudem einsetzen für emissionsfreie oder -arme Fahrzeuge, für Dorfkerne ohne Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren sowie für Lobbying und Öffentlichkeitsarbeit und Marketing für sanfte Mobilität. Ein wichtiges Kriterium ist der Erfahrungsaustausch und die Kooperation der Mitglieder.

Nets hat seinen Sitz in Wien und ist letztes Jahr vorerst einmal für drei Jahre gegründet worden. Der Verein entstand aus dem EU-Projekt «Sanfte Mobilität in Tourismusorten und -regionen» und ist gedacht für Tourismusorte und Regionen, die die sanfte Mobilität als Bestandteil einer nachhaltigen Tourismusentwicklung betrachten. Wichtige Partner sind Reise- und Verkehrsunternehmen, die sich für umweltverträglichen Verkehr stark machen. Die Gemeinschaft autofreier Tourismusorte der Schweiz (GAST) ist Mitglied der Nets-Gründungsgruppe. Wer beim Netzwerk mitmachen will, muss bestimmte Anforderungskriterien erfüllen und kann Vollmitglied oder assoziiertes Mitglied werden.

«SANFTE» PACKAGES SCHNÜREN

Innovative, sanfte Packages entwickeln, ist eines der Nets-Projekte. Allerdings sind solche Angebote erst im Aufbau, sagt Frank Bumann, Tourismusdirektor des GAST-Orts Saas-Fee. Die Bemühungen um einen ökologisch nachhaltigen Tourismus laufen auf verschiedenen Ebenen. So arbeitet Saas-Fee beispielsweise zurzeit ein Angebot, das die Anreise mit öffentlichem Verkehr schmackhaft machen soll. «Wir regeln die Frage des Gepäcktransports und erwägen, an Ort Autos für Ausflüge zu vermieten.» Ob die Zeit für ein solches Angebot reif sein wird, müsse sich erst zeigen. Bisherige Bemühungen in diese Richtung seien bei den Gästen nicht angekommen. In dieser Hinsicht plant Nets



AUTOFREIE ORTE

In den Tourismusorten wird der Verkehr oft zu einem Problem: Feriengäste erwarten Ruhe, saubere Luft und eine Intakte Umwelt. Die Gast-Orte (auf dem Bild Wengen) und Nets tragen diesem Bedürfnis Rechnung.

zwei Projekte: Einerseits eine Analyse von Marktchancen und Erfolgsfaktor für Orte mit sanftem Tourismus, andererseits eine Untersuchung der wirtschaftlichen Effekte.

«Wichtig ist jetzt die Vermarktungsstrategie und die Zusammenarbeit mit den Touroperators», zieht Bumann Bilanz. An der diesjährigen ITB sind erst Kontakte geknüpft worden. Dass sich die Nets-Orte in einer gemeinsamen Broschüre darstellen, könnte sich Bumann vorstellen. Weniger aber glaubt er an ein gemeinsames Call-Center.

ERFOLGREICHE ÖKOLOGISCHE ANGEBOTE

50% des gesamten Personenverkehrs in der Schweiz gehen auf das Konto Freizeitfahrten. Laut der Schweizerischen Verkehrstatistik 1995 entfallen rund 80% auf den motorisierten Individualverkehr, 18% auf den öffentlichen Verkehr. Laut der Broschüre «Verkehrsmassnahmen in Ferienorten – Wege zur Umsetzung» (Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern) gehen Fachleute davon aus, dass der motorisierte Verkehr in den Schweizer Ferienorten in den nächsten 15 Jahren um 17% anwachsen wird.

Handlungsbedarf besteht. Nets, das Veloland Schweiz (siehe Kasten), Human Powered Mobility an der Expo.01 und Mobility CarSharing sind erfolgreiche Projekte in Richtung Nachhaltigkeit. Die Autoteilgenossen-schaft legt jährlich 50% an Mitgliedern und Autos zu. Durch Kooperation mit

den SBB letzten Herbst konnte die Mitgliederzahl von 20 000 auf rund 30 000 gesteigert werden.

Nets-Koordination OAR-Regionalberatung GmbH, Fichtegasse 2, A-1010 Wien. Telefon +43/1/512 15 95-0, Fax +43/1/512 15 95-10. E-Mail: reiner@oar.co.at. Homepage: http://www.soft-mobility.com.

Veloland Schweiz: Mehr als erwartet

Was sich bereits nach kurzer Zeit abzeichnete, bestätigt sich ein Jahr nach der Lancierung des Velolands Schweiz: das Angebot hat Erfolg. 3,3 Mio. Leute fuhren in diesem Jahr 150 Mio. Kilometer. Der Routenführer erscheint bereits in der vierten Auflage. Die beliebtesten Routen sind die Rhein-, Aare- und Mittelland-Route. Am wenigsten befahren sind die Alpenpanorama, Rhone- und Jura-Routen. Allerdings täuscht diese Bilanz: Bei den Ballungszentren hat es mehr Tagesausflügler – damit sind diese Routen entsprechend mehr befahren. Die Velotouristen geben doppelt soviel aus, wie erwartet: 110 Mio. statt der budgetierten 50 Mio. Franken. Mehr-tagesreisende geben täglich durchschnittlich 150 Franken, Eintagesreisende 20 Franken aus. Die meisten

Velofahrer waren einen oder einen halben Tag unterwegs, zwischen 30- und 65-jährig und leben in der Schweiz. Sie brachten 340 000 Logiernächte, davon 150 000 in Hotels. Eurotrek bietet ihren Kunden auf allen nationalen Routen einen Taxiservice im Baukasten-system. Zu bemängeln geben Signalisation und Qualität einiger Routen. Nach wie vor fehlen günstige Übernachtungsmöglichkeiten. Laut Andrea Zimer vom Schweizer Tourismusverband sind seit Beginn des Jahres 230 zusätzliche Leistungsträger auf den Veloland-Zug aufgesprungen. Davon im Günstig-segment: 23 Partner im 1- und 2-Stern-Bereich, 24 «Schlafen im Strohh», 11 Ferien auf dem Bauernhof und 17 «Bed and Breakfast» sowie 33 Campingplätze und Gruppenunterkünfte. CK

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

dia ock
HÄFELE

Das Markenzeichen für intelligente Schliesssicherheit

- berührunglos – funkgesteuert • vielseitig – zukunftssicher
- voll programmierfähig

Häfele Schweiz AG,
Postfach 1450, 8280 Kreuzlingen, Tel. 071 686 82 00, Fax 071 686 82 82



El Ron de Cuba

Adecco
HOTEL & EVENT

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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

www.
www.weiterbildung-shv.ch
www.

TTW-Organisator distanziert sich

Ausstellerverzeichnis. Die TTW-Management AG warnt die Aussteller des letztjährigen TTW in Montreux vor einem Angebot der österreichischen Construct Data Verlag GmbH. Diese verkauft einen Eintrag in ein Messe-Ausstellerverzeichnis im Internet zum Preis von 1414 DM. Die TTW-Organisatoren «distanzieren sich in aller Form vom Vorgehen» der Construct Data und empfehlen den Ausstellern ihre eigenen Kommunikationsmittel. CK

ALTA REZIA / Tourismuskoooperation hat Potenzial

«Tourismus für das ganze Jahr»

Zwischen den Bergbahnen des oberen Engadins und Veltlins bestand bereits eine Zusammenarbeit, die nun im Tourismusprojekt Alta Rezia (AR) eine Fortsetzung erfährt. Seit jeher von grenzüberschreitenden Aktivitäten abhängig, setzt Graubünden mit der Idee «Tourismus das ganze Jahr» (Turismo tutto l'anno) auf das neue Projekt. Der Name repräsentiert gemäss den Promotoren das touristische Hauptgebiet

der Alpen. Um das Wachstum der Regionen Alta Valtellina, Engadin und Valposchiavo voranzutreiben, wurde AR letztes Jahr gestartet.

Für ein gutes Ergebnis müssen die drei Gebiete mit ihren Eigentümlichkeiten integriert sein. Das Projekt wird für drei Jahre von der italienischen Region Lombardei und vom Kanton Graubünden im Rahmen des Programms Interreg 11 Italien-Schweiz von der Europä-

ischen Union mitfinanziert. Der Beitrag beträgt für drei Jahre umgerechnet etwa 1,2 Mio. Franken. Im Wesentlichen geht es bei AR um die Lancierung touristischer Angebotspakete, die Förderung eines internationalen Skispases, die Gestaltung einer Imagebroschüre mit grenzüberschreitenden Wander- und Bikekarten sowie die Organisation von kulturellen, wirtschaftlichen und sportlichen Veranstaltungen. SC

BROSCHÜRE / Fakten aus dem Jahr 1998

Tourismus in Zahlen

Die Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen» für 1998 ist soeben erschienen. Herausgeber sind der Schweizer Tourismusverband, das Bundesamt für Statistik, Schweiz Tourismus, der Schweizer Hotelierverein und GastroSuisse. Das Heft enthält alle wichtigen touristischen Zahlen wie zum Beispiel: Die Gesamteinnahmen betragen 1998 20,4 Mia. Franken (1997 20,6). 5,6 Mia. Franken gaben die aus-

ländischen Gäste in Hotels aus. Durchschnittlich bezahlte dieser Gast inklusive Verpflegung und Nebenkosten 295 Franken täglich. Total generierte die Schweiz 68 Mio. Übernachtungen. Die Schweizer erbrachten rund 53% aller Logiernächte. Gut 55% des touristischen Umsatzes entfallen auf den Sommer.

Die Broschüre ist erhältlich beim STV oder bald abrufbar auf www.swisstourfed.ch. CK

BÖRSE / Ratlosigkeit statt Sommerhaussse

Zinsen bereiten Sorgen

Die Sommerhaussse ist bis jetzt an der Schweizer Börse ausgeblieben: vielerorts herrscht eine grosse Ratlosigkeit. Zwar hat vor allem die amerikanische Börse verschiedentlich ein neues Rekordhoch erklimmen, und auch in London und Frankfurt erkletterten die Börsenkurse neue Jahreshöchststände, in der Schweiz aber verharrt der Swiss Performance Index beharrlich einige 100 Punkte unter dem bisherigen Rekord.

Sorgen bereiten dem Anleger vor allem die anziehenden Kapitalmarktzinsen. Verschiedene Banken haben die Kassaobligationssätze angehoben. Die Durchschnittsrendite der Eidgenössischen Anleihen hat auf über 3% angezogen und den als Höchstwert betrachteten Stand von 2,9% klar überschritten. Da und dort kamen sogar Befürchtungen für eine Erhöhung der Hypothekensätze auf. Weil aber immer mehr Hyposchuldner flexible Sätze bevorzugen, die unmittelbar reagieren, scheint eine Anhebung der festen Sätze in weiter Ferne. Vor diesem Hintergrund nützte auch wenig, dass sich die touristischen Zahlen des Sommers gut entwickelten und dass insbesondere wieder mehr Gäste aus Asien eintreffen.

AIRLINES UNTER KONKURRENZDRUCK

Vor allem die europäischen Airlines notieren fast durchwegs gedrückt. Wohl verzeichnen alle Airlines eine gute Passagierentwicklung, aber wesentlich ungünstiger dürfte sich die Ertragsgestaltung entwickeln: der knochenharte Wettbewerb drückt auf die Tarife. Der Trend von der ersten zur Business Class und von der Business in die Economy setzt sich fort. Vor allem auf dem Nordatlantik ist ein steter Kapazitätsaufbau zu bemerken, neu fliegt auch die Swissair ab Mitte September 5-mal pro Woche nach Miami. Etwas besser verkehrten nur vereinzelte US-Airlines wie Delta dank einem starken Binnenverkehr oder die asiatischen Fluggesellschaften dank der raschen Konjunkturerholung.

In der Schweiz konnten die Aktien Kuoni ihren Stand nicht halten. Eine schöne Avance verzeichneten die Aktien Bon appétit: Sie kann für das 1. Halbjahr erfreuliche Verkaufszahlen melden. Weiterhin nicht vom Fleck kommen die Aktien Mövenpick. Immer mehr Anleger fragen sich, was die Mövenpick-Gruppe mit dem beträchtlichen Liquiditätspolster anfängt, auf dem sie sitzt.

Im amerikanischen Hotelbereich halten sowohl Hilton wie Marriot ihre Kurse. Weiterhin rege ist die Nachfrage nach Verpflegungsketten wie McDonald's oder Wendy. Immer noch etwas Mühe hat Walt Disney, nachdem die Gesellschaft aber ihr Interesse am Internet-Markt angemeldet hat, könnte das rasch ändern. WL

BÖRSENSPIEGEL / Bahngesellschaften könnten ihre Aktionäre besser pflegen. Vor allem jene Unternehmen, die gut rentieren. **MEINRAD G. SCHNELLMANN***

Der Aktionär ist der beste Kunde

Bahngesellschaften müssen keine Aktienkurse pflegen, wenn schlechte Börsenstimmung herrscht. Anders ist es hingegen, wenn die Werte einem technischen Druck ausgesetzt sind oder wenn die Eigenkapitalbasis höher liegt als die Börsenkapitalisierung. Der Aktionär ist zu pflegen, ist er doch der beste Kunde der Gesellschaft.

➤ Ein Beispiel, wo ein Mehrwert möglich wäre, ist die Sântis-Schwebebahn AG, deren Aktien seit Jahrzehnten ohne Kursveränderungen im Markte liegen.

➤ Analog verhält es sich mit den Aktien der Diavolezza-Bahn AG, die sich bei 2800 Franken bewegen.

➤ Ebenfalls dürfte ein Mehrwert für die Celeriner Bergbahnen AG resultieren, die seit Jahren bei 550 Franken im Markte liegen.

➤ Einfach wäre es auch, die Papiere der Bergbahnen Obersaxen AG, gestützt auf die hervorragende Bilanz, dem Aktionär in etwas realistischere Höhen zu bringen.

➤ Analog verhält es sich mit den Bilanzdaten bei den Bergbahnen Lenk-Betelberg, die weit unter dem Nominalwert von 500 Franken liegen.

➤ Immer noch gute Nachfrage und grösseres Volumen herrscht bei der AG Davos-Parsons-Bahnen, die bei 365 Franken einen starken Geldkurs aufweisen. Wenige Titel werden noch bei 385 Franken offeriert. Die neue Management- und Betriebs AG, die eine enge Zusammenarbeit mit der AG Luftseilbahn Klosters-Gotschnagratt

Photo: zng



TELÉVERBIER

Das Bahnunternehmen hat am Nouveaux-Marché in Paris einen grossen Erfolg errungen.

Parsenn, der Sportbahnen Pischas AG, der Klosters-Madrisa Bergbahnen AG und der Bergbahnen Rinerhorn AG versieht, ist positiv zu werten.

➤ Die Luftseilbahn Klosters-Gotschnagratt-Parsenn liegen gut in der Nachfrage und Geldkurse wurden bei 1400 Franken markiert.

➔ Die Madrisa- und die Pischabahn liegen seit Monaten in der Offerte, ohne Nachfrage.

➤ Dem freien Markt überlassen wurden auch die Papiere der Seil-

bahnen AG Blatten-Belalp-Aletsch, die jahrelang bei 420 Franken gesucht wurden. Dieses Jahr wurde der Dividendenverzicht erklärt und die Werte sackten auf 350 Franken ab.

➤ Immer noch ein grosser Kursdruck liegt auf den Valoren der LSB Wengen-Männlichen AG vor, die knapp unter dem Nominalwert offeriert werden.

➔ Wieder Erwarten hat die Téléverbier SA einen grossen Erfolg errungen, anlässlich der Einführung am Nouveaux-Marché in Paris. Die Kurse bewegten

sich am Parisermarkt 10 bis 15% über den Schlusskursen des schweizerischen Marktes.

DIE CASINOWERTE SIND NACH WIE VOR IM AUFWIND

Weiterhin im Aufwind liegen die schweizerischen Casinowerte, bei denen teilweise wieder Höchstpreise erzielt wurden.

➔ Die Kurhausgesellschaft Interlaken AG erreichte mit 465 Franken einen All-time-high-Kurs.

➔ Fast täglich werden Casino Baden AG-Aktien umgesetzt, die sich bei grösserem Volumen zwischen 460 und 480 Franken bewegen.

➔ Die Howeg-Beteiligungen AG hat sich in eine Beteiligungsgesellschaft umfunktioniert. Sie heisst heute Gewoh Invest AG. Die Titel werden sporadisch gehandelt und liegen zwischen 85 und 100 Franken.

➔ Grössere Umsätze wurden kürzlich auch mit den Papieren KHE Konferenzhotel Egerkingen AG festgestellt, die bei 525 Franken aus dem Markt genommen wurden.

➔ Einiges Potenzial dürften auch die Papiere der Kursaal AG, Bern beinhalten, die sich in einer guten Ausgangslage befinden. Das neue Hotel Allegro dürfte seinen Teil dazu beitragen. Auf dem neuen Aktienkapital von 2,2 Mio. Franken darf jedoch nach dem neuen Spielbankengesetz lediglich eine Maximaldividende von 8% ausgeschüttet werden. Die Werte haben sich seit Anfang Jahr von 360 auf 305 Franken reduziert, was ein neues Kaufniveau darstellen könnte.

Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Arosa Bergbahnen AG, N*	180	190	-	5
Weisse Arena	131	135	+	1
Bergbahnen Disentis, I	1150	1225		
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	6	8		
Bergbahnen Untenwasser, I	600	-	+	25
BET Engelberg-Titlis, I*	730	750	+	50
Davos-Parsons AG, N*	265	285	-	5
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N	2800	2825		
Fürtschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	150	-		
Gondelbahn Grindelwald-Männlichen, I	1050	1150		
Hoch-Ybrig AG, I*	17	19		
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	-	450		
LSB Andermatt-Gemsstock, N/I	9	12		
LSB Celerina-Salauer, I*	500	575	-	25
LSB Fiesch-Eggishorn, I*	525	585	-	50
LSB Klosters-Gotschnagratt, N/I*	1400	1430		
LSB Saas-Fee AG, N/I*	750	730	-	25
LSB Samnaun AG, I	1600	-		
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	700	750	+	10
LSB Wangs-Pizol, I*	-	350		
LSB Wengen-Männlichen, N	80	95	-	15
Metschbahnen AG, Lenk, I	-	170		
Nandro-Bergbahnen AG, Savognin, I	115	130		
Pilatusbahngesellschaft Alpnach, Prior, I	430	460		
Rigi Bahn AG, Goldau, N	4.50	5.25	+	0.50
Sântis-Schwebebahn AG, Uräsch, N	1000	1150	-	50
Schilthornbahn AG, Mürren, N	850	880		
Seilbahnen AG, Blatten, I	350	420	-	50
SGV Viewaldstättersee Prior, N	90	120		
Sportbahnen Bellwald	-	250		
Sportbahnen Danis AG, N/I	1800	-		

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Sportbahnen Pischas AG, N*	-	550		
Standseilbahn Zermatt-Sunegga AG, N/I	825	-		
Stätzerhorn AG, Chunwalden, N	100	120		
Torrentbahnen AG, Leukerbad, I*	120	200	-	30
Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen, N	6750	-		+350
Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, I	100	110		

ÜBRIGE

Bad Schinznach AG, Prior, N	1130	1200		+80
Dolder Hotel & Verwaltungs AG, Zürich, N	9000	9300		
Hotel Badrut-Palace, St. Moritz, N	5000	-		
Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	-	150		
Hotel Celerina, Cresta Palace, Celerina, I	450	-		
Hotel Schweizerhof AG, Bern «A», N	110	130		
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I	500	525		
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	290	305	-	50
Kurhotel Lenkerhof AG, Lenk, N	-	-		
Kursaal Casino AG, Luzern, N	370	400	-	5
Park Hotels Waldhaus AG, Fims, N	980	1000	+	40
Raststätte N2 Ur, I	3500	-		
Raststätte Werdenberg, Sevelen, I	2100	-		-200
Seiler Hotels Zermatt	400	425	+	5
Thermalbad Zurzach AG, I	500	530	-	100

Schlussstand 15.07.1999 106.18 Punkte
 Schlussstand Vorperiode (15.4.1999) 102.45 Punkte
 Extremstände 1993/98 Tiefst/Höchst 127.90/102.45

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

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

LUGANO / «Trümmerhaufen» Palace

Fassade muss bleiben

Das Palace in Lugano, eine der berühmtesten (Spekulations-) Ruinen mit einer langen Vorgeschichte im Tessin, soll einmal mehr stehen bleiben. Mit der Begründung, dass es sich bei den beiden Hauptfassaden um bedeutsame Zeugnisse der Architektur des 19. Jahrhunderts handle, hat sich die Eidgenössische Kommission für Denkmalpflege (EKD) gegen den längst geplanten und doch nie durchgeführten Totalabriss des ehe-

malignen Grand-Hotel Palace entschieden. Über die Zukunft des «Trümmerhaufens», wie Stadtpräsident Giorgio Guidici das Gebäude nennt, wird im Tessin seit langer Zeit gestritten. Anstelle des vom Verfall bedrohten Gebäudes aus den Gründerjahren des Tourismus soll ein Spielcasino entstehen. Im kommenden Jahr will die Stadt Lugano für das Palace-Gebäude einen Ideenwettbewerb ausschreiben. **HU**

Belvoir Rüschiikon

Mehr Gewinn im Belvoir. Die AG Belvoir Rüschiikon hat 1998 mit einem Gewinn von knapp 100 000 Fr. abgeschlossen (1997: 2600 Fr.). Damit ist es möglich geworden, denn Bilanzverlust aus den Vorjahren auf rund 170 000 Fr. zu verringern. Der Umsatz konnte 1998 um 3,4% auf knapp 4,8 Mio. Fr. erhöht werden. Gemäss VR-Präsidentin Gisela Gysel wirken sich die 1996 renovierten Zimmer auf das Logementresultat positiv aus. **HU**

WALT DISNEY / Schlechtes 3. Quartal

Gutes Hotelgeschäft

Das Freizeit- und Kommunikations-Mischunternehmen Walt Disney hat dieses Jahr eigentlich nur im Resort- und Hotelgeschäft konsistentes Wachstum ausweisen können. Im 3. Quartal 1999 fiel der Gewinn aus dem Stammgeschäft (core division, also Filme, Animation usw.) um einen Drittel. Dieses schlechte Ergebnis konnte durch Rekordertritzahlen und höhere Ausgaben von Besuchern im Disney World in

Florida ausgeglichen werden. Die Themenparks, Resorts und Hotels von Disney steuerten im 3. Quartal denn auch 478 Mio. Dollar der insgesamt 951 Mio. Dollar an operating profits (Betriebsgewinn) bei. Mickey Mouse dürfte noch nie so zufrieden mit seinem Hotel-/Tourismusgeschäft gewesen sein, denn das Filmgeschäft inklusive Home Video, Merchandising und all den Mickey Mouse-Artikeln stagniert seit 1998. **APK**

Weniger Gäste in Zürcher Hotels

1,6% weniger. Im Mai haben die Zürcher Hotels 1,6% weniger Gäste beherbergt als im Vorjahresmonat. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer sank von 2,04 auf 2,02 Nächte. Die Zahl der LN lag mit 174 670 Übernachtungen um 2,7% unter dem Vorjahreswert, wie das statistische Amt der Stadt Zürich am letzten Donnerstag mitteilte. Im Jahresvergleich nahm die Zahl der Inlandgäste um 19,5% und ihre Übernachtungen um 19,7% zu. **sdA**

LOGIERNÄCHTE JUNI / 1,4% mehr als im Vorjahresmonat

Wachstum trotz Pfingstdatum

Obschon der Pfingstverkehr 1999 noch dem Mai zugerechnet wird, 1998 dagegen teilweise in den Juni fiel, ergaben die Logiernächtestatistiken für den Juni 1999 ein Plus von 1,4% gegenüber dem Vorjahresmonat und 3,1% gegenüber dem Juni-Mittel der letzten fünf Jahre. Das Juni-Plus ist ausschliesslich den Inlandgästen zuzuschreiben, so das Bundesamt für Statistik (BFS).

Das Juni-Logiernächteergebnis 1999 von 2,83 Mio. Hotel-LN liegt jedoch immer noch um 1,6% unter dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre.

Aus dem inländischen Markt resultierte ein Plus von 51 000 LN (+5%), während die ausländischen LN leicht nachgaben (-0,7%). Vor allem fiel das Minus von 8,3% auf, das der US-Markt produzierte: Trotz des erstarkten Dollars kamen 23 000 US-Bürger weniger. Das BFS vermutet hier einen leichten Kosovo-Effekt. Innerhalb der Auslandsmärkte schlossen immerhin die europäischen Märkte positiv ab (+1,4%). Aus UK kam ein Plus von 9,9% zustande, aus Deutschland eines von 1,9% (10 000 LN), und der «merging market» India ergab mit 7200 Logiernächten mehr ein Plus von 35%.

Von Januar bis Juni 1999 ergab sich gegenüber der Vorjahresperiode ein leichtes LN-Plus von 0,4%. **BFS/APK**

HOTEL FELDBACH / Überschwemmung gut aufgefangen

Nomen est omen

«Ja. Es ist so. Nomen est omen. Unser Seehotel macht zur Zeit seinem Namen alle Ehre. Umspült von Wellen, ist es beinahe schon ein Wasserschloss...» So beginnt der Text auf dem originalen, gut gestalteten Faltblatt, das Daniel Fügler, Direktor des Hotels Feldbach in Steckborn, seinen Gästen geschickt hat. Die Gästeteilung zeigt Bilder der neuen Gäste im Feldbach – der Schwäne – und des Hotelkaters Faldo, der sein Revier verteidigt.

Mit dieser Botschaft an seine Gäste setzt Fügler ein Zeichen und zeigt, dass sich selbst unangenehme Situationen – wie ein überschwemmtes Hotel – gut auffangen und für PR nutzen lassen. All die Gäste, deren Hochzeitsfeiern, Workshops und Seminare buchstäblich ins Wasser gefallen sind, dürften sich mit einer solchen Geste versöhnen lassen. Ein cleverer PR-Schachzug ist seine Mitteilung, dass seine Mitarbeiter die Zeit der Renovation für individuelle Aus- und Weiterbildung nutzen, «für einen Stage in einem grossen Hotel oder einem Luxusrestaurant – um danach mit neuen Ideen noch besser für unsere Gäste zu sorgen.» Die Bauarbeiten sollen Ende September abgeschlossen sein. **CK**

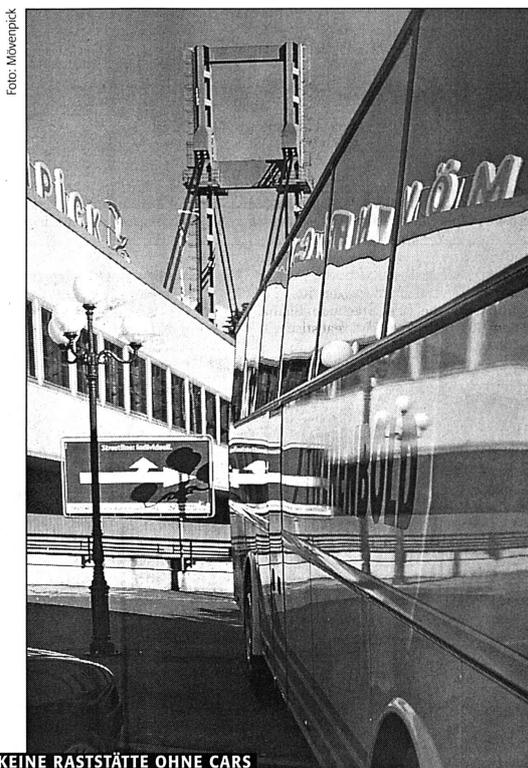
MÖVENPICK / Mit verstärkten Marketing- und Akquisitionsmassnahmen will der Gastro- und Hotelkonzern das Segment der Buspassagiere vermehrt pflegen: Ein lukrativer Geschäftszweig. **MICHAEL HUTSCHNEKER**

Stoppt der Autobus, startet der Mövenpick-Umsatz

Die in der Zentrale in Adliswil vorliegenden Zahlen sind ein deutlicher Hinweis auf den lukrativen Geschäftszweig: An den insgesamt 21 Mövenpick-Autobahnraststätten sind im vergangenen Jahr insgesamt 50 565 sogenannte Bus-Stops registriert worden. Ist es möglich, diese Daten sehr exakt zu ermitteln, so beruhen die weiteren Zahlen aus einer Mischung von Erfahrungswerten, Beobachtungen und Vermutungen. Pro Bus-Stopp kalkuliert Mövenpick mit durchschnittlich 30 Passagieren, von denen im Mittel jeder wiederum für 10 Franken konsumiert. «Mit Ausnahme der angemeldeten Gruppe ist es kaum möglich, den Konsumationsumsatz genauer zu ermitteln», erläutert Yvonne Wenger, Sales Managerin Touristik, das Vorgehen gegenüber der htr. Während sich ein Passagier mit einem vollständigen Menü verköstigt, trinkt ein anderer nur ein Glas Mineralwasser und ein dritter sucht – was wohl fast alle anhaltenden Autobahnbenutzer tun – einzig das stille und «umsatzfreie» Örtchen auf. Für Yvonne Wenger ist deshalb der kalkulierte Jahresumsatz von rund 15 Mio. Franken realistisch und entspricht auch den Berechnungen und Beobachtungen der jeweiligen Geschäftsführer.

BELLINZONA HAT AUF DER AUTOBAHN DIE NASE VORN

Im Januar 1998 zum Marketingteam der Restaurant Division gestossen, hat Yvonne Wenger im Februar dieses Jahres ihre neue Aufgabe übernommen. Mit kreativen Ideen, verstärkter Akquisition sowie auch internen Marketingmassnahmen will die Verkaufsleiterin Touristik neuen Schwung in den ebenfalls der Restaurant Division angesiedelten Geschäftsbereich bringen. Dabei bleibt sie bei ihrer Einschätzung mit beiden Füßen auf dem Boden und rechnet für das laufende Jahr noch kaum mit einem Umsatzwachstum. Vor allem die winterlichen Wetterkapriolen mit dem Schneechaos und dem gesperrten Gotthard-Tunnel hätten zu starken Einbußen geführt. Weil viele Raststätten, wie etwa Bellinzona, mit Kapazitätsproblemen zu kämpfen hätten,



KEINE RASTSTÄTTE OHNE CARS

Bustourismus wäre ohne Autobahn- und andere Raststätten kaum denkbar. Mövenpick schätzt denn auch den Umsatz eines Bus-Stops auf rund 30 Passagiere pro Fahrzeug und rund 10 Franken Konsum pro Pax ein.

stehen als Ziel aber nicht zwingend mehr Buspassagiere im Mittelpunkt der Bemühungen. Yvonne Wenger: «Den Umsatz wollen wir in erster Linie dadurch steigern, dass wir die guten Kunden auch als solche respektive eben noch besser behandeln.» Spitzenpositionen bei der Anzahl Bus-Stops nahmen bei den 17 Schweizer Mövenpick Autobahnbetrieben im

vergangenen Jahr Bellinzona Süd (8460 Stopp), Heidiland/Maienfeld (6729) und Würenlos (3782) ein. Was die Übernachtungen von Buspassagieren in den Mövenpick-Hotels betrifft, so verzeichnet Egerkingen die höchsten Frequenzen, gefolgt von Regensdorf und dem diesbezüglich noch bescheidenen Genf.

CAR-CHAUFFEUR ALS SCHLÜSSELPERSÖN

Ob, wann und wo ein Car einen Stopp einlegt, entscheidet in vielen Fällen allein der Chauffeur. Pro Stopp in einer Raststätte erhält der Fahrer neu sofort einen Mövenpick-Gutschein im Wert von 5 Franken. Konsultieren seine Passagiere gemeinsam, so kommt er in den Genuss einer Gratismahlzeit im Wert zwischen 30 (bei mindestens 20 Personen) und 50 Franken (bei mindestens 40 Personen). Bekanntlich sind die Chauffeure oft mit

langen Wartezeiten konfrontiert. Eine gute Gelegenheit also, diese Zeit für ein Akquisitionsgespräch zu nutzen. Für das laufende Jahr hat deshalb Yvonne Wenger auf Carparkplätzen in Städten, an Bergbahnstationen usw. drei Aktionen geplant. Bei einer offerierten Kugel Mövenpick-Glace bahnt sich das Gespräch besser an. Zudem bietet sich für die Chauffeure (und Chauffeuses) die Gelegenheit, ihre Anliegen an den Mann respektive die Frau zu bringen.

KEY ACCOUNTS IM VISIER

In Wengers Visier stehen aber auch Busunternehmungen und Reiseveranstalter, Tourismuszentren sowie auch Verbände. In der Schweiz konzentriert man sich auf die 30 besten Kunden, während in Deutschland – mit einem Anteil von 70% der wichtigste Markt – die Möglichkeit von maximal 200 Kontakten bestünden. Neu bietet Mövenpick den Reiseunternehmungen den Service an, ihren Stopp vorzeitig anzumelden und das Budget bekannt zu geben. «Unter 20 Franken stellen wir aber kein 3-Gang-Menü zusammen», betont die Verkaufsleiterin, «ein Minimum an Standard und Qualität muss einfach gewährt sein». Neu im Angebot ist auch ein Take-Away-Package und ebenfalls neu ins Auge genommen werden die Mövenpick Restaurants in den Städten.

Vielleicht hat man den Bustourismus bisher zu wenig ernst genommen, glaubt Yvonne Wenger. Und neu ist ebenso die Zusammenarbeit mit den Jungfraubahnen, mit welchen am RDA die ersten Packages geschnürt wurden. Jetzt legen Touristen auf dem Weg zum «Top of Europe» in einer Mövenpick-Raststätte einen im Arrangementpreis enthaltenen Frühstückhalt ein. Möglich sind künftig auch weitere Schritte, etwa gemeinsame Messeauftritte. Für Yvonne Wenger jedenfalls eine Kooperation mit Zukunft: «Da liegt noch ein grosses Potenzial brach!» Doch nicht nur an der Verkaufsförderung, auch intern legt der Verkauf Touristik einen Zacken zu. Mit den Zielen mehr Umsatz, bessere Qualität und die Sicherung eines reibungslosen Ablaufes (der den normalen Restaurantsbetrieb nicht stört), werden nun ein bis zwei Mal pro Jahr Workshops für Bus-Touristik-Manager durchgeführt. Mit Hilfe eines detaillierten Handbuchs werden die Geschäftsführer geschult. Dabei reichen die behandelten Themen von Abrechnungen der Gutscheine, Gratisessen, Menüvorschläge, Briefmuster für Angebote, Offerten und Bestätigungen bis hin zur Checkliste für das «Bus-Prozedere». Unter anderem nachzulesen: Begrüssung der Gruppe, die Gruppe ins Restaurant führen, Gruppe verabschieden. Bustouristen sind eben auch Gäste – bei professionellem Vorgehen sogar lukrativ.

Bus-Stopp-Broschüre

Die Mövenpick Bus-Stopp-Broschüre dient Busfahrern und -unternehmern als täglicher Gastro- und Hotelwegweiser und erleichtert die zeitaufwendige Arbeit rund um Routenplanung und Reservation. Möpi-Restaurants bilden heute vor allem in deutschsprachigen Europa und in der lateinischen Schweiz ein dichtes Netz an Angeboten. Neben Essen und Trinken sowie möglicherweise Übernachtungen geht es

*dabei auch ums Tagungs- und Konferenzgeschäft, das ebenfalls mit Car-Transporten arbeitet. Dank der Piktogramme kann der Car-Unternehmer jedes Möpi-Restaurant, Marché oder Hotel nach 16 Kriterien qualifizieren und einstufen. Eine entsprechende Checkliste erleichtert das Planen des Reservationsablaufs und standardisiert alles – vom Zeitpunkt des Eintreffens bis zur Art der Zahlung. **APK***

HEARTBREAK HOTEL / Das ehemalige Hotel Beau Rivage in Thun empfängt ein letztes Mal Gäste aus den In- und Ausland. 30 Künstlerinnen und Künstler zeigen verschiedene Arbeiten in den verlassenen Zimmern. **PHILIP BERRY**

Letzte Zuckungen eines Grand Hotels

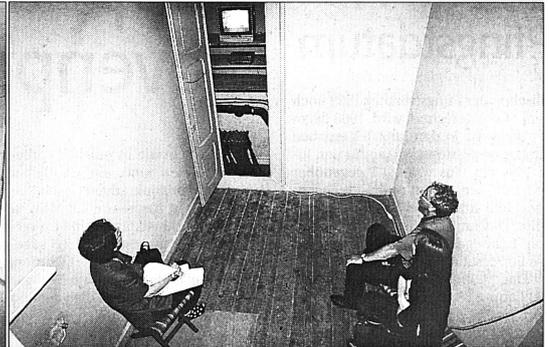
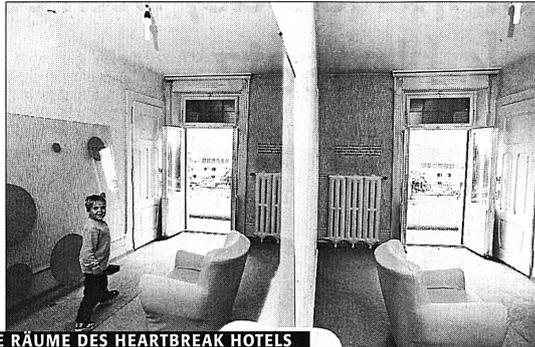
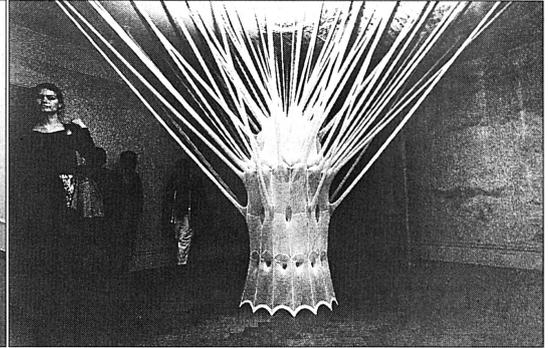
Um und im Thuner Hotel Beau Rivage an der Aare ist es in den letzten Jahren sehr ruhig geworden. Seit 1989 nimmt das Haus keine Gäste mehr auf, das Inventar ist verschwunden, und der Zahn der Zeit hat bereits seine Spuren an der Bausubstanz hinterlassen.

DIE KUNST – DER LETZTE GAST IM BEAU RIVAGE

Nun, bevor das ehemalige Grand Hotel endgültig zu einem Wohn- und Geschäftshaus umgebaut wird, logieren ein letztes Mal Gäste in den verlassenen Zimmern: Das Projekt «Heartbreak Hotel» bietet 30 Kunstschaffenden aus ganz Europa Raum für Arbeiten, welche den gegebenen Hotelrahmen thematisieren, aber auch sprengen sollen.

Es lohnt sich, die Einladung auf einen Erkundungsgang durch das Gebäude anzunehmen. Wenn es auch nicht allen Künstlern gelungen ist, den Hotelgeist einzufangen, so gibt es doch viele spannende Geschichten und Überraschungen zu entdecken. Aber der Duft, der noch an den Wänden klebt und an vergangene gloriosere Zeiten des Hotels erinnert, wurde nicht vertrieben; die Schritte der längst ab- und weitergereisten Gäste hallen noch immer durch die Gänge. Bald wird auch der letzte Besucher seine Koffer gepackt und seine Schlüssel abgegeben haben.

Fotos: jpb

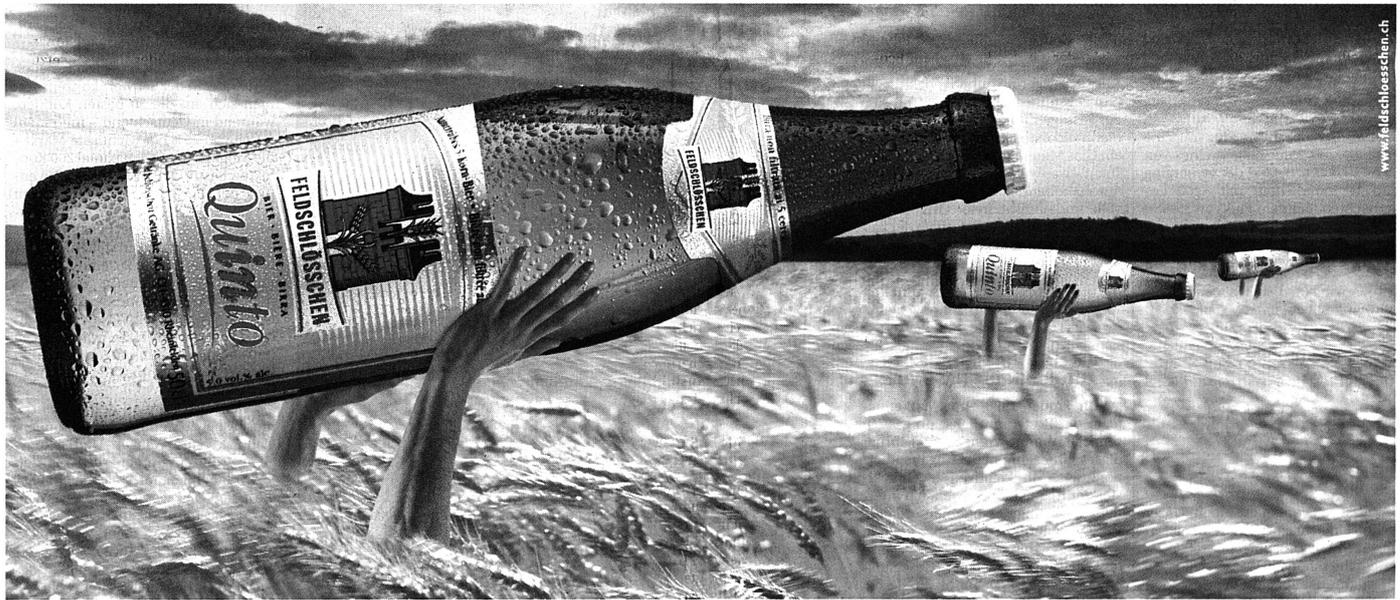


DIE RÄUME DES HEARTBREAK HOTELS

Die nicht immer auf den ersten Blick erkennbaren Details machen den Spaziergang durch das ehemalige Beau Rivage zu einer spannenden Entdeckungsreise.

Die Ausstellung ist von 14 bis 20 Uhr geöffnet und dauert noch bis zum 8. August.

Anzeige



Quinto, das neue 5-Korn-Bier!

Ein Naturtrübes von Feldschlösschen.  Fünf hochwertige Getreidesorten -

Weizen, Gerste,  Roggen, Dinkel und Hafer - stecken drin 

und die ganze Braukunst aus dem Schloss.  Vollmundig und süffig mit viel

 Geschmack für einen einmaligen Genuss. Quinto, die natürlichste Sache der Welt.



FELDSCHLÖSSCHEN

Das Leben macht durstig

SRS-WORLDBHOTELS / Promotion mit Gutscheinen Flugmeilen für Betten

Vom 15. August bis 15. Dezember 1999 verdoppeln die SRS-Worldhotels die Gutscheine bei Lufthansa Miles & More auf 1000 Meilen, wenn dessen Vielflieger dort mindestens zwei Nächte verbringen. Darüber hinaus genießen die Gäste bei Verfügbarkeit ein kostenloses Upgrading in die nächsthöhere Zimmerkategorie.

An der Promotion beteiligen sich 63 Mitglieder von SRS-Worldhotels in Deutschland.

Sie gewähren die Bonusmeilen für alle Buchungen zu den veröffentlichten Standard-Zimmerpreisen, Corporate-Raten sowie Spezialtarifen der Reisebüros.

Mitglieder von Lufthansa Miles & More, die zwischen 1. November und 15. Dezember 1999 mindestens eine Woche in einem Ferienhotel der Steigenberger-Gruppe verbringen, bekommen 1500 Meilen gutgeschrieben. **KJV**

INTRAnet wird genutzt

Best Western Hotels Deutschland. Das Best Western-INTRANet ist erfolgreich gestartet. 80% von derzeit 132 Hotels kommunizieren bereits heute mit der Servicezentrale sowie untereinander über das unternehmenseigene Netz. «Alle Mitarbeiter sind informiert über unsere Angebote, und das bewirkt sofort mehr Kompetenz und Dienstleistungsqualität gegenüber unseren Gästen», erläutert Gabriele Schulze, Marketingdirektorin. **KJV**

BERNER OBERLAND / Logiernächte der Hotel- und Kurbetriebe Gedämpfter Saisonstart

Im Mai 1999 wurden im Berner Oberland 557 Hotel- und Kurbetriebe statistisch erfasst. Dabei standen 26 549 Gastbetten zur Verfügung. Die durchschnittliche Bettenbelegung betrug 25,1% (Vorjahr 26,2%). Damit standen im Mai drei von vier Betten im Berner Oberland leer. Die Anzahl der Übernachtungen sank gegenüber dem Vorjahr um 5,1% und erreichte die Zahl von 205 953 Übernachtungen. Damit wurde eines der

schwächsten Mai-Ergebnisse der vergangenen zehn Jahre erreicht. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer sank leicht von 2,5 auf 2,4 Tage. Die Anzahl der Ankünfte sank um 2,8% und erreichte das Total von 85 806.

Der Rückgang der Übernachtungen ist zu 70% auf die sinkende Inlandnachfrage zurückzuführen. Da gleichzeitig auch Japan, USA, Deutschland und Grossbritannien mit sinkenden Übernachtungszahlen aufwarteten, war ein schlechter Mai nicht mehr zu verhindern. Einzig die Zunahme der Gäste aus Indien, die ihre Übernachtungen von 3943 auf 9633 mehr als verdoppelten, fällt im Mai positiv ins Gewicht.

In den ersten fünf Monaten des Tourismusjahres 1999 erzielten die Hotel- und Kurbetriebe 1 249 459 Übernachtungen. Dies entspricht dem Vorjahresergebnis. **KJV**

DEUTSCHLAND / Abwicklung von Eurocard und Visa

Neue Trends bei Kartensystemen

Mit dem Einstieg in das Visa-Händlergeschäft verfolgt die Euro-Kartensysteme/Eurocard und eurocheque GmbH eine neue Strategie im Acquiring-Geschäft. Als erstes deutsches Unternehmen bietet es seit dem 1. Juli 1999 Händlern und Dienstleistern die Kombi-Abwicklung von Eurocard- und Visa-Umsätzen an. An diesem Tag führten Euro Kartensysteme und Aral die erste Kombi-Transaktion an einer Tankstelle durch. Ziel der strategischen Neuausrichtung im Acquiring-Geschäft ist die Nutzung zusätzlicher Wachstumsmöglichkeiten in einem veränderten, liberalisierten Segment des Kreditkartenmarktes. Ende 1998 hatte Euro Kartensysteme 362 300 Händler und Dienstleister unter Vertrag, die einen Kreditkartenumsatz von 23,5 Mia. DM erzielten. Bis Ende 2001 rechnet Euro-Kreditkartensysteme mit einer Umsatzsteigerung auf 27,6 Mia. DM.

ARABELLA SHERATON HOTELS ALS PARTNER

Zu den Vertragspartnern, die künftig ihre Eurocard- und Visa-Umsätze von Euro-Kartensysteme abrechnen lassen, gehören neben der Aral AG bereits Arabella Sheraton Hotels, Iberia Airlines, Studiosus Reisen, Escada Mode, der Bayerische Hof München, die Rosenthal Studio Häuser sowie der Heide-Park Soltau.

Als ein Unternehmen der deutschen Banken und Sparkassen erbringt Euro-Kartensysteme Serviceleistungen für die führenden Kartenzahlungssysteme. Das Marken- und Lizenzmanagement für Eurocard/MasterCard und eurocheque sowie die Akquisition von Eurocard- und Visa-Vertragspartnern sind Schwerpunkte der Tätigkeit. 1998, im zweiten Jahr seines Bestehens, erzielte das Unternehmen bei einem leichten Umsatzrückgang um 4,6% auf 637,1 Mio. DM einen Jahresüberschuss nach Steuern von 7 Mio. DM (1997: 11,3 Mio. DM).

NEUES GESCHÄFTSFELD: DIE DEBITPRODUKTE

Ebenfalls zum 1. Juli 1999 hat Euro-Kartensysteme sein Aufgabengebiet um ein weiteres Geschäftsfeld ergänzt. Als Kompetenzzentrum für den kartengestützten Zahlungsverkehr ist das Unternehmen im Auftrag der deutschen Kreditwirtschaft künftig auch für die Förderung und Weiterentwicklung der Geldkarte sowie der Debitprodukten «electronic cash» und Maestro zuständig. Der neue Bereich wird von Manfred Krüger verantwortet, der zum weiteren Geschäftsführer der Euro-Kartensysteme neben dem Vorsitzenden Jan A. M. Hendriks bestellt wurde. «Wir werden die einheitliche Vermarktung der Debitkarten vorantreiben», so Krüger: «Vorrangige Ziele sind die Ausweitung des Akzeptanznetzes sowie die Erhöhung der Profitabilität der Debitkarten.» **KJV**

NEUES NETZWERK / Mit einem neuen europäischen Hotelgruppen-Netzwerk macht der deutsche Mittelständler Gottfried Blattl aus Liechtenstein heraus den Hotelketten Konkurrenz. **MARIA PÜTZ-WILLEMS**

Bewegung in der Mittelklasse

«Mittelklasse ist nicht Mittelmass.» Nach diesem Motto profiliert der Münchner Mittelständler Gottfried Blattl in Top-Geschäftsreise-Destinationen seine fünf Blattls Hotels und seine drei Comfort Aparthotels (CA) gegenüber der Kettenhotel-Konkurrenz. Kontinuierlich steigende Umsätze und Erträge, selbst im Konjunkturfall der letzten Jahre, ermutigen den Unternehmer jetzt, aus Liechtenstein heraus ein europäisches Hotelgruppen-Netzwerk aufzubauen.

Alle Münchner Blattl-Häuser bewegen sich im gediegenen 3-Stern-Bereich mit 20 bis 60 Zimmern, liegen zentrumsnah und verstehen sich als persönlicher Kontrast zur anonymen Grossstadtherberge. Neu hinzugekommen ist vor einem knappen Jahr das 58 Zimmer grosse Eco Hotel Allee-Hof in Neuperlach-Süd, das Pilotprojekt der neuen Blattlschen Economy-Schiene.

Ein weiteres Standbein der Gruppe sind die Boardinghäuser. In diesem Segment begann der Betriebswirt Gottfried Blattl seine Selbstständigkeit. Als erstes eröffnete er 1984 das 188 Studios und Zimmer grosse Comfort Aparthotel München; in den beiden Jahren danach folgten das CA in Frankfurt-Ost mit 172 Apartments und das Schwesterhaus in Berlin-Reinickendorf (175 Apartments). Die nächsten Projekte konkretisieren sich bereits: Sowohl in Köln wie Hamburg stehen jeweils ein Hotel und ein Boardinghaus in zentralen Lagen an.

PRODUKTVERFEINERUNG IM MITTELKLASSE-SEGMENT

«Egal in welchen Marktsegment Sie sich bewegen, Sie müssen überall permanent die Kosten und die Konkurrenz kontrollieren», sagt Gottfried Blattl. Deshalb betreibt auch er im Mittelklasse-Segment eine akribische Produktverfeinerung, wie am Beispiel der «Golden Leaf»-Zimmer. Obsteller, Tageszeitung usw. sollen auch seinen Geschäftsreisenden – seiner primären Zielgruppe – einen Mehrwert offerieren. Kettenhotels bezeichnen solche Zimmer als «Executive» oder «Business Class»-Zimmer.

Dieses Konzept überträgt Blattl gleichermaßen auf seine Boarding-



KLASSENBEWUSSTSEIN
Gottfried Blattls Devise: «Mittelklasse ist nicht Mittelmass.»

häuser. Im CA München sind bereits Musterapartements für die «Business-Etagen» eingerichtet: Diese Stockwerke erhalten in allen Häusern einen separaten Sicherheitszugang und sind auch per Fahrstuhl nur mit Berechtigungsschlüssel zu erreichen.

NEUE «BUSINESS COMFORT HOTEL CORPORATION»

Gottfried Blattl hat die Entwicklungstendenzen erkannt. Deshalb plant er den Zusammenschluss mit anderen privat geführten Hotelgruppen aus Europa. Gerade im ebenfalls mittelständisch geprägten Österreich, der Schweiz und Italien sieht er ein enormes Potenzial. Deshalb zog er Anfang 1999 nach Nendeln im unbürokratischeren Liechtenstein um, um von dort Expansion, Marketing und Schulung/Ausbildung seiner Mitarbeiter zu dirigieren. Gleichzeitig

gründete er die neue «Business Comfort Hotel Corporation».

Unter diesem Namensdach will er europaweit die Marke «City Hotels & Residences» aufbauen: ein Hotelgruppen-Netzwerk, das ähnliche kleine, private Hotelgruppen, aber auch Einzelhotels vereint. Bis zu 100 Häuser glaubt Blattl in den nächsten zwei Jahren zusammenzubekommen, sowohl selbstbewusste

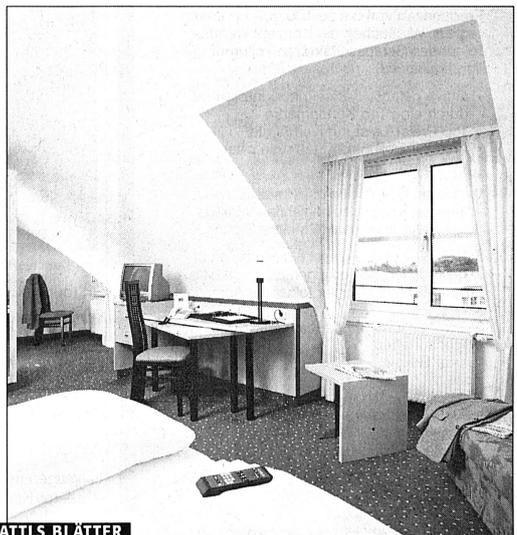
Familienbetriebe als auch «Überbleisel» aus zerfallenden Hotelkooperationen. Er hat bereits begonnen, in Deutschland, der Schweiz, Italien und Österreich zu akquirieren. Die Häuser will er über Reservierungs- und Marketing-, Management- oder Franchiseverträge an sich binden und sie drei Marken zuordnen: den «Hotels & Residences» (Privathotels), den «Residences» (kleine, edle Domizile) und «Condominiums» (nach US-Vorbild geführte Appartments/Eigentumswohnungen mit Türsteher und Concierge).

«MITTELSTÄNDLER» MIT BÖRSEABSICHTEN

Die in München ansässige BMI Blattl Management Immobilien GmbH, die seit 1991 Hotels und Apartments betreibt oder pachtet, setzte 1996 rund 16 Mio. DM um, zwei Jahre später rund 18 Mio. DM. Das Ziel für dieses Jahr liegt bei 21 Mio. DM. Die Häuser erwirtschaften alle schwarze Zahlen und übertreffen dabei konsequent die jeweiligen Vorjahresergebnisse. Die derzeitige Belegung bei den Hotels liegt bei 75%, bei den Comfort Aparthotels bei 80% (mit Ausnahme des Berliner Boardinghauses, das aufgrund der bereits bestehenden Überkapazitäten nur 66% macht). Der durchschnittliche Zimmerpreis in den Hotels lag bei 134 DM, in den Aparthotels bei 95 DM. All diese Werte liegen über dem Branchenschnitt.

Eine grosse deutsche Bank hat sich gerade bereit erklärt, die geplante europäische Expansion abzusichern. Mit einem geplanten Umsatz von etwa 40 Mio. DM strebt der vermeintliche «Mittelständler» ohnehin den Börsengang an.

Foto: Ztg



BLATLS BLÄTTER

Für Produktverfeinerung stehen die «Golden Leaf»-Zimmer.

«Nur Hotels mit klarem Profil überleben»

«Wir arbeiten ständig an Verbesserungen», sagt Gottfried Blattl und denkt z. B. an die neuen spezialgefertigten Schreibtischmöbel mit integrierten Modemanschlüssen und Faxgeräten. Mit solchen Feinheiten und Dienstleistungen schliessen die Mittelklassehotels von Blattl zur gehobenen Kettenhotellerie auf. Branchenexperten wie die auf Hotellerie spezialisierte Treugast Unternehmensberatung aus München geben ohnehin nur noch nischenbewussten Mittelständlern eine Überlebenschance. Das Markenbewusst-

sein der Gäste und Kunden, so Treugast-Geschäftsführer Stephan Gerhard, sei inzwischen sehr ausgeprägt. Er prophezeit eine parallele Entwicklung zum Handel: «Das Tante-Emma-Hotel wird verschwinden. Überleben wird nur das Hotel mit klarem Profil.» 70% der deutschen Betriebe aber haben keines, hat die Treugast durch ihre Trendgutachten herausgefunden. «Deshalb wird es in Deutschland bald eine Fülle von Sozialfällen unter den mittelständischen Hoteliers geben», lautet sein düsteres Zukunftsszenario. **MAR**

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB IN DER LAGE IST, FÜR SIE NEUE
MÄRKTE 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 ERSCHLIESSEN?

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

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

NEU

WIR FÜHREN IHRE BUCHHALTUNG
MIT MONATLICHEN ZWISCHENABSCHLÜSSEN.

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

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

LANDWIRTSCHAFTSBETRIEBE

als Agrotourismus auszubauen.
Info Beratung durch
Tel. 0039/0144/58279
Fax 0039/0144/58208
e-mail: intercom@acqui.alpcom.i
P 115450/401938

Zu vermieten

in Bellwald/Wallis
Aparthotel Edelweiss
(120 Betten)

Ab dem 1. 11. 99 suchen wir eine
initiative Persönlichkeit oder Paar als
Pächter.

Das Hotel liegt in der Nähe des Ski-
gebietes und ist Ausgangspunkt des
Gommer Höhenweges.

Interessenten melden sich mit den
üblichen Bewerbungsunterlagen bei:
Bodenmann Reinhard
3994 Lax/VS
115897/203750

In grösserer Ortschaft im Oberwallis/VS
zu verkaufen renoviertes

Hotel

bestehend aus:
14 Zimmer 32 Betten
Führungsaal 32 Plätze
Restaurant 28 Plätze
Terrasse 40 Plätze
Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, 3930 Visp, Tel. 027 946 25 50
P 114304/382373

Wir verkaufen im Zürcher Oberland
ein gut eingeführtes, bekanntes

Dorfbeizli

mit 45 Plätzen im Restaurant und 20
im Sali, Gartenwirtschaft mit 15 Plätzen,
8 Gästezimmern und reichlich Neben-
räumen. Kapitalbedarf ab Fr. 100 000.-.

Das Restaurant eignet sich für ein fröhli-
ches, geselliges Wirtepaar, das bereit ist,
für die Dorfbevölkerung von früh bis spät
zu sorgen.

Wenn Sie sich für weitere Angaben inter-
essieren, melden Sie sich doch einfach
unter Chiffre 115935, *hotel + tourismus revue*,
Mombijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern
115935/403051

SCUOL
(Hotel Hohenfels)

Im schönen Untereggadin verkaufen
wir in Scuol das Hotel Garni «Hohenfels»
zu äusserst günstigen Konditionen.
Verlangen Sie unsere Unterlagen.
Für ergänzende Auskünfte stehen
wir Ihnen unter Tel. 081 256 95 92
jederzeit gerne zur Verfügung.

Graubündner
Kantonalbank
«a guats Gjalil»

<http://www.immoline.ch>
e-mail: gkblieg@gkb.ch

Wo sich Gäste wohl fühlen,
fühlen auch Sie sich wohl!

Auf Dezember 1999 an schönster Lage
im Berner Oberland kleines

Gasthaus

an initiative Wirte zu vorteilhaften
Konditionen zu vermieten.
Gaststube 40 Plätze, Sali 30 Plätze
Terrasse 40 Plätze, 6 Zimmer,
Gruppenunterkunft, 3-Zimmer-Wohnung.
Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift unter
Chiffre 115996, *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern
115996/403063

Wenig Geld - aber viele Ideen

Wirtepaar, 40 Jahre,
sucht kleines, günstiges
Lokal zu mieten.
Ganze D - CH / Tessin.
079 314 48 49
115946/403045

Erfahrene Fachleute mit Wirtepatent
suchen

ein Restaurant

in Basel zu mieten, mit zirka 50 Sitz-
plätzen. Schreiben an:
Chiffre W 022-735695, Publicitas S.A.,
Postfach 3540, 1002 Lausanne 2
P 115882/44300

Einmalige Gelegenheit für Naturfreunde.

An idyllischer und aussichtsreicher
Hanglage in **Quinto/TI** verkaufen wir
im Auftrag ein sanierungsbedürftiges
Kolonie- und Ferienheim (Baujahr 1920)
mit insgesamt 1920 m² Grundstücks-
fläche, VP Fr. 320 000.-. Interessiert?
Nähere Auskünfte erteilt Innen Frau
P. Handschuh, Tel. 01 389 77 81
P 115889/393559

Zu kaufen gesucht (Barzahlung)

am Lago Maggiore (Italien) ein
3-Stern-Hotel
30-40 Zimmer, Nähe See, Barzahlung.
A.C.M. Hotel Immobilien AG
Birmensdorferstrasse 55, 8004 Zürich,
Tel. 01 241 80 24, Fax 01 241 80 13
115925/386451

Zu vermieten

Restaurant
auf der Kantonsstrasse
Caslano-Ponte Tresa

Telefon 091 606 53 70
Telefax 091 606 47 74
P 115911/403023

Zu verkaufen

Pizzeria-Restaurant-Café
an der Piazza Grande in LOCARNO.
Auskunft unter Chiffre Q 155-791063
an Publicitas S.A., Postfach 664,
6601 Locarno
P 115163/44300

Der Einstieg

Wir verk. kl. Hotel/Rest. in der
Stadt Rapperswil. Min. Ek.
Fr. 100'000. Die Liegenschaft
wurde laufend renoviert und
verf. über ca. 150 Plätze aufge-
teilt Rest. 2 Sali. Weir Hr. Birrer
01 687 27 70 / 72 Fax Hr. Birrer
P 115887/387280

Zu verkaufen in der steuergünstigen
Gemeinde BETTLACH SO

Hotel-Restaurant Krone

Die Liegenschaft wurde umfassend
renoviert und beinhaltet eine moderne
Küche, Gaststube, Sali, grosser Saal mit
Bühne, 8 Hotelzimmer, Wirtewohnung,
schöne Gartenterrasse, Kegelbahnen (2),
grosszügige Lagermöglichkeiten, genü-
gend Parkplätze.

Bezug per 1.11.1999 oder nach Verein-
barung möglich.

Kaufpreis Fr. 1 550 000.-
davon WIR-Anteil Fr. 450 000.-
(oder nach Vereinbarung)

Miete oder Miete-Kauf auch möglich!
Wir danken Ihnen für Ihre schriftliche
Anfrage!

Grauholz Immobilien-Agentur GmbH
Zentrumsplatz 14
CH-3322 Schönbühl
Tel. 031 852 05 15
Fax 031 852 05 25
115932/403047



Zu verkaufen,
rustikales

Restaurant

72 Sitzplätze, 16 Gartensitzplätze
Fläche: 156 m²
sehr guter Zustand
Zentrale Lage

Weitere Auskünfte unter
Chiffre 115923
hotel + tourismus revue
Postfach, 3001 Bern
115923/402712

ZERNEZ GR (** Hotel/Restaurant Alpina zu verkaufen evtl. zu vermieten)

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

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

Für ergänzende Auskünfte stehen
wir Ihnen unter Tel. 081 256 95 92
(Liegenschaftsverwaltung) jeder-
zeit gerne zur Verfügung.

Graubündner
Kantonalbank
«a guats Gjalil»
<http://www.immoline.ch>
e-mail: gkblieg@gkb.ch

Über Internet und nette Gäste.

htr

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

SBB Immobilien

Im Hauptbahnhof Bern an bester Passan-
tenlage vermietet die SBB per 1. Oktober
1999 ca. 20m² Fläche für eine

innovative Kaffeabar

Der Bahnhof Bern ist ein Bahnhof mit
Frequenzen von bis zu 100'000 Personen
täglich. Wir suchen ein Konzept der die
folgenden Schlüsselfaktoren vollumfäng-
lich erfüllt:

- aktive gelebte Kaffeekultur unterstützt
durch eine Top Kaffeemarke
- Top Preis-/Leistungsverhältnis
- Anreiz Treffpunkt, Kurzpause oder
Verweilen

Wir bieten Ihnen einen dem Investitions-
volumen angepasste, langjährige Vertrags-
dauer sowie interessante Mietbedingungen.

Fühlen Sie sich bei dieser Herausforderung
angesprochen, so verlangen Sie doch bitte
unser Pflichtenheft unter folgender Adresse:

Schweizerische Bundesbahnen SBB
Liegenschaften
Center Bern
Bollwerk 4
3011 Bern
Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne
Frau Stéphanie Gilliéron Tel. 0512 20 41 81

Nach Vereinbarung zu verpachten an bester Verkehrslage,
7 km zur Stadt Luzern mit
direkter Busverbindung (8-Min.-Takt)

Ein Bijou für einen Spitzenkoch

Elegantes Restaurant mit viel Charme und grosszügiger Sommerterrasse

60 Sitzplätze, kleiner Saal mit 20 Plätzen
Terrasse 80-90 Plätze. Grosser Parkplatz

Eine hervorragende Existenz für einen kreativen Koch.
Das Inventar ist vorhanden. Ideal für junges, initiatives Team.

Solvente, fachlich ausgewiesene Berufsleute erhalten weitere
Auskunft unter Chiffre 115836, *hotel + tourismus revue*,
Mombijoustrasse 130, 3001 Bern
115836/10111



In touristischem Zentrum, 80 m vom Strand,

KARIBIK Dominikanische Republik

zu verkaufen aus Altersgründen.
Hotel mit modernen Zimmern, Pool,
Restaurant-Bar, in gepflegtem Vorgarten.
Voll in Betrieb, eingespieltes Team.

VP Sfr. 1,2 Mio.

Anfragen mit Finanznachweis.
Direkter Kontakt: Fax 001 809 243 25 00
Unverbindliche Informationen: 079 647 70 07 (9 bis 17 Uhr)
98978/194743

Gastfreundschaft & Unternehmmergeist

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

Auberge de la Sauge, Cudrefin

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

Im Rahmen des von der Auftraggeberin und Eigentümerin im Grundsatz be-
reits abgesehenen Neukonzeptes werden Natur- und Vogelschutz, Gastwirt-
schaft und Bio-Landwirtschaft zu einem einzigartigen Gesamtangebot ver-
knüpft. Als verantwortlicher Unternehmer für Beherbergung und Restauration
bilden Sie den Schlüssel zum Gesamterfolg. Ihr Engagement ist bei der Um-
setzung dieses Konzeptes von Anfang an gewinscht.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, wenden Sie sich bitte mit Kurzangaben
zu Ihrer Person an:
Herr Norbert Riesen, SHT Schweizerische Hotel-Treuhand AG, Liebefeld-
strasse 75, 3097 Liebefeld, Telefon 031 974 00 55, Telefax 031 974 00 56,
e-mail: bern@trefida.com.
115826/394175

Die Ortsbürgergemeinde Aristau sucht auf 1. Oktober 1999
oder nach Vereinbarung eine/n

Pächter/Pächterin

für unser Dorfcafé mit ca. 35 Sitzplätzen. Zum Café gehört
der Dorfladen mit 80 m² Verkaufsfläche und 40 m² Lager.
Café und Laden wurden 1997 renoviert. Mobiliar und Inventar
sind vorhanden und werden durch die Verpächterin zur
Verfügung gestellt.

Sind Sie daran interessiert?

Auskünfte erteilt die Gemeindeverwaltung (Tel. 056 675 10 80)
oder der Gemeindeammann Ueli Küng (Tel. 056 664 52 25).

Bewerbungen sind bis 30. Juli 1999 an den Gemeinderat,
5628 Aristau, zu richten.

Gemeinderat Aristau
115934/403044

Punch Taverns siegreich

Übernahme. Nach wochenlangem Kampf sollen die 3600 Pubs von Allied Domecq jetzt an Punch Taverns gehen. Damit ist es der zur Bass-Holding gehörenden Gruppe gelungen, den «grossen Bissen» ihrem Konkurrenten Whitbread wegzuschneiden, der ursprünglich die Allied Pubs erwerben wollte. Die Transaktion soll sich auf 2,75 Mia. Pfund belaufen, muss allerdings erst noch von den Allied Domecq-Aktionären genehmigt werden. **HAS**

BERN / Versuchte Brandstiftung durch unbekannte Täter

Anschlag auf Bürgerhaus

Knapp an einer Flammenhölle vorbei ging das Bürgerhaus an der Berner Neuengasse mitten im Stadtzentrum. Unbekannte Täter wollten in der Nacht auf Montag das bekannte Restaurant Bürgerhaus an der Berner Neuengasse in Brand setzen. Sie bereiteten einen grossangelegten Anschlag vor, der nur durch grosses Glück misslang. Mit Benzin getränkte Tischtücher zogen sich wie riesige Lunten durch das

ganze Gebäude mit verschiedenen Restaurants und Sälen auf zwei Stockwerken. Das Feuer wurde im Eingangsbereich gelegt. Dort lag ein Haufen angesengter Servietten. Dabei blieb es, das Feuer konnte sich glücklicherweise nicht ausbreiten. In der Küche im Untergeschoss waren zudem die Gashähnen geöffnet worden, um Brand und Zerstörung zu beschleunigen.

Noch weiss die eingesetzte Sonderkommission der Polizei nichts über die Täterschaft, mit längeren Ermittlungen wird gerechnet. Das Gebäude beherbergt zugleich die Generalsekretariat der FDP; allerdings verfügt das Büro über einen separaten Eingang. Auf die FDP-Zentrale wurden bereits mehrere Anschläge verübt; zuletzt bedrohten Kurden im Februar dieses Jahres gleich zweimal das Generalsekretariat. **CM**

INTERLAKEN / Unterstützung für Anlässe

Millennium-Pool

Die Berner Oberländer Hotellerie und das Gastgewerbe wollen nicht-kommerzielle Millenniumsanlässe unterstützen. Das gibt Gastroberm (Sektion Amt Interlaken) und der Hotellerieverein Berner Oberland bekannt. Zu diesem Zweck soll zusammen mit Partnern aus der Wirtschaft ein Millennium-Pool geschaffen werden. Dieser wird durch Abgaben von Firmen alimentiert. Damit will man Geld an nicht-kommerzielle Organi-

satoren – beispielsweise Musikvereine – zurückfliessen lassen. Organisatoren, die in der Zeit des Jahreswechsels öffentliche Veranstaltungen ohne Eintrittsgeld durchführen, haben die Möglichkeit, sich um Beiträge aus dem Millennium-Pool beim Hotellerieverein Berner Oberland zu bewerben. **CM**

Information: Hotellerieverein Berner Oberland, Beat Aneller, Telefon 033 823 03 05.

KURZ UND BÜNDIG

SAS bleibt Grosskunde von Gate Gourmet. Die skandinavische Fluggesellschaft SAS hat ihren bestehenden Catering-Vertrag mit 13 Gate-Gourmet-Stationen ausserhalb Skandinaviens bis Ende 2001 verlängert – mit einer Option für weitere drei Jahre. Der Vertrag mit Gate Gourmet für den Heimmarkt Skandinaviens wird die SAS jedoch nicht über das Jahr 2000 hinaus verlängern. **DST**

Bon appétit Group: 91,4% an UHC. Im Zusammenhang mit dem öffentlichen Kaufangebot der Usego Hofer Curti AG sind der Bon appétit Group bis zum Ablauf der ordentlichen Angebotsfrist 91,4% der Publikumsaktien angeboten worden. UHC-Aktionäre, die ihre Aktien noch nicht verkauft haben, können das Kaufangebot noch während einer Nachfrist bis zum 4. August 1999 zu den gleichen Bedingungen wahrnehmen. **DST**

Nestlé zurück auf Wachstumspfad. Nach einem schwachen 1. Quartal konnte der Schweizer Nahrungsmittelmulti Nestlé von April bis Juni 1999 einen konsolidierten Umsatz von 18,6 Mia. Franken erwirtschaften. Das interne Realwachstum betrug 4,7%. Für das 1. Halbjahr weist Nestlé einen konsolidierten Umsatz von 35,3 Mia. Franken aus. **DST**

Eurotoques Food Forum im Netz. Die Webseiten des Eurotoques Food Forum sind nun im Netz (www.foodforum.org) und werden vom International Office in Stockholm betreut. Zu finden sind unter anderem Grundlageninformationen, z. B. über Lebensmittel, Essen und Trinken, Vitamine und Mineralien, Lebensmittelsicherheit und Nahrungsmittelallergien. **DST**

Candrian Catering AG gegründet. Martin Candrian fasst seine in den vergangenen zwanzig Jahren aufgebauten Aktivitäten im Bereich der Gastronomie in einer neuen Aktiengesellschaft unter dem Namen Candrian Catering AG zusammen. Diese AG umfasst die bisherigen Tätigkeiten der Einzelirma «Martin Candrian, Bahnhofbuffet Zürich», welche gelöscht wird. Im Weiteren hat Martin Candrian seine übrigen Interessen und Beteiligungen im Gastronomiebereich in die neue Gesellschaft eingebracht. Dies sind insbesondere Beteiligungen und Aktivitäten in der Hotel Montana Zürich AG, der AG Suvretta-Haus St.Moritz, der Aktiengesellschaft Hotel-Restaurant Sonne Küsnacht, im Gasthof Hirschen in Obermeilen und Restaurant Vorbahnhof in Zürich. **DST**

Höhere Fachprüfung in der Gemeinschaftsgastronomie. Um den Leitern von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben die Möglichkeit zu geben, den Titel «Eidg. dipl. Betriebsleiterin/Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie» zu führen, wurde eine Fachprüfung geschaffen, die erstmals nach dem neuen und im April 1999 vom BBT genehmigten Prüfungsreglement durchgeführt wird. **DST**

Prüfungstermin: 21. bis 25.2.2000; Anmeldeabschluss: 15.11.1999; Prüfungsgebühr: 2300 Franken; Anmeldung: SVG-Geschäftsstelle, Hintere Hauptgasse 9, Postfach, 4800 Zofingen, Telefon 062 751 85 65, E-Mail: s.p.stich@bluwin.ch

GASTRO-EVENTS AUF SYLT / Der Schweizer Gastronom Pius Regli ist Mitorganisator von «Sylt kocht über». Im September findet das erste Davidoff Gourmet-Festival statt. **CHRISTINE KÜNZLER**

Die Topgastromen an der Nordsee tischen gross auf

Erst kochte Hamburg mit seiner Gastro-Gala «auf». Rund zehn Jahr später «kocht Sylt über.» Und zwar schon zum dritten Mal. Doch nicht genug damit: Jetzt macht es Sylt auch St. Moritz gleich und lanciert vom 12. bis 19. September das Davidoff Gourmet-Festival.

«Sylt kocht über» ist ein Gastro-Event für anspruchsvolle Gäste. Jeweils einmal im Jahr bitten fünf Topgastromen im «Meerkabarett», dem Zelt der Hamburger Theaterproduktion «Fliegende Bauten», rund 250 Personen zu Tisch. Zwischen den fünf Gängen sorgen Kabarettisten für gute Laune. Den Sommer über schlagen die Theaterleute ihr Zelt in Sylts Hauptstadt Westerland auf und zeigen dort hochstehende Kultur: Klassisches, Modernes, Schräges oder Anspruchsvolles. Im Zelt kann der Gast auch kulinarisch geniessen.

Ein kommerzieller Erfolg sei «Sylt kocht über» nicht, sagt der Schweizer Gastronom und Mitorganisator Pius Regli, «sondern viel Arbeit.» Dies, obwohl der Galaertritt unbescheidene 320 DM kostet. Erfolgreich indes sei das Event «als Highlight.» Das ist es in der Tat: Allein das Servicepersonal, gestellt von den fünf beteiligten Betrieben, das elegant, szenisch und synchron die Speisen auf die Tische stellt, bietet ein Erlebnis. Geschweige denn das, was die Köche zuhause vorbereitet, vor Ort fertig gemacht und aufgetischt haben: Lauwarm marinierte Rotbarbenfilets mit Spinatsalat und Kaviar mit Crème fraîche, Cannelloni von Kaninchen und Stopfleber in Gemüse-Kräuter-Nage, Langostino und Seezunge im Brickteig auf Schalotten-Thymian-Crème, Kotelett vom Stubenküken auf Rahmkohlrabi mit Sauce Perigord und zum Abschluss ein Dessert- und Käsebuffet.

ALLES BEGANN MIT EINEM SEXFILM

Der Luzerner Spitzengastronom Pius Regli kam im April 1978 auf die Insel. Allerdings mit falschen Vorstellungen

Fotos: Christine Künzler



PIUS REGLI
Der Luzerner ist Pächter des Restaurants Manne Pahl im Sylter Nobelort Kampen und Mitorganisator des Gastro-Events.

gen – dass er auf Sylt in einen Schneesturm geraten könnte, hätte er sich nie träumen lassen. Kein Wunder: Er kannte die Insel aus dem Film «Heisser Sand auf Sylt», den er sich als noch nicht ganz 16-Jähriger zu Gemüte führte. Dass ihm damals der Kassier den Zutritt zum Winnetou-Film verweigert hatte, und er sich stattdessen in nächstem Kino den Sexfilm ansah, sollte für die Zukunft des jungen Pius wegweisend sein...

Sylt liess ihn nämlich nicht mehr los. Erst beendete er seine Lehre als Bauzeichner. Später arbeitete er sich im Zermatter Hotel Tenne vom Com-

mis zur rechten Hand des Chefs hoch. An seinem nächsten Arbeitsort, in der «Post», traf er auf einen Sylter Hotelier, der ihn gleich engagierte. Allerdings wollte der junge Regli wieder umkehren, als er an jenem Abend vor 21 Jahren im Sylter Schneegestöber ankam. Doch er blieb. «Als erstes kaufte ich mir einen Fellmantel», erinnert er sich. Doch irgendwann schien auf der Nordseeinsel wieder die Sonne und auch beruflich stieg er auf – vom Keller zum Discjockey – und dann zum Pächter des «Manne Pahl» im Nobelort Kampen. Inzwischen gehört sein Restaurant zu den Sylter Topbetrieben.

PERSONALAUSTAUSCH MIT LECH AM ARLBERG

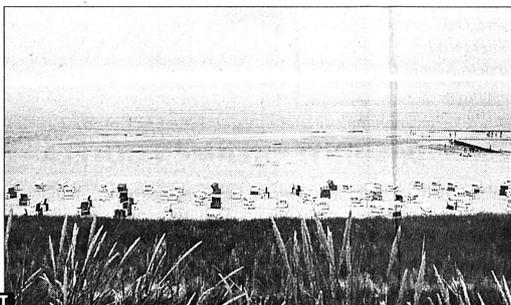
Regli hat 25 Mitarbeiter, sein Restaurant 80 Innen- und 50 Aussenplätze. Ab 10 Uhr bekommen die Gäste im «Manne Pahl» Frühstück serviert. Zum Mittagessen gibt es auch preisgünstige regionale Gerichte. Nachmittags verwöhnt Reglis Team seine Gäste mit Kaffee und hervorragendem Kuchen, abends sind gehobene Küche und Barbetrieb angesagt. «Einheimisch – mediterran», umschreibt er seine Küche. So steht denn neben Scampi auch ein Wiener Schnitzel – laut Reglis Gästen das beste der Insel – auf der Karte. Der Gastronom will mit seinem Konzept «die Hemmschwelle möglichst niedrig

halten. Es sollen sich Leute aller Schichten bei mir wohl fühlen.»

Qualität sei für ihn das wichtigste Kriterium. Deshalb tue er sich jeweils schwer, einen guten Koch zu finden. Anders mit dem Servicepersonal: Die Nachfrage nach Saisonstellen ist auf der attraktiven Insel entsprechend gross. Seit kurzem spannen die Sylter Gastronomen mit jenen von Lech am Arlberg zusammen und helfen sich mit Personal aus: Im Winter arbeiten die Sylter in Lech, im Sommer die Lecher auf Sylt.

Im September, wenn Sylt erstmals das Davidoff Gourmet-Festival durchführen wird, wird Reglis Koch Richard Kahl seine Küche mit einem Gastkoch teilen. Sponsor ist unter anderen die SAIR-Group: Die Crossair fliegt sommers über von Basel direkt nach Westerland. «So einfach ist das Geschäften auf Sylt nicht», zieht Regli Bilanz. Obwohl er versuche, alles «locker und easy» zu nehmen. Die Konkurrenz an guter Gastronomie ist gross. «Nach Luzern zurückkehren? Vielleicht.»

Diese fünf Gastronomen kochten auf Sylt über: Dirk Lässig (Lässig im Strandhörn), Pius Regli mit Küchechef Richard Kahl (Manne Pahl), Rudolf Schwenn mit Küchechef Holger Bodendorf (Restaurant Veneto im Hotel Windrose), Delf Jappe und Küchechef Ralf Holzappel (Lappes im Walter's Hof), Herbert Seckler und Küchechef Sven Bütner (Restaurant Sausbar).



SYLT
Mehr als Sand und Strandkörbe: Die Insel setzt auf Spitzengastronomie.

EDITO

Mit dem Konzept «Papillon» möchten wir Frauen und Männern die Chance geben, einer ihren Erwartungen entsprechenden Arbeit nachzugehen. Sie sollen ihren spannenden Beruf mit noch mehr Stolz ausführen können.

Mit dem Konzept «Papillon» möchten wir einen neuen Unternehmensgeist schaffen sowie eine dauernde Kreativität und Innovation fördern.

Mit dem Konzept «Papillon» möchten wir allen Mitarbeiter/Innen die Möglichkeit bieten, in lehrreichen und dynamischen Arbeitsateliers und kleinen autonomen Einheiten direkt an einem Firmenprojekt teilzunehmen.

Mit dem Konzept «Papillon» möchten wir unser Verantwortungsgefühl dem Kunden gegenüber wecken und unser Unternehmen mit den Kompetenzen ausstatten, die zur Bewältigung der zukünftigen Herausforderungen nötig sind.

Mit dem Konzept «Papillon» möchten wir uns mit Begeisterung für unsere Kunden einsetzen und mit viel Enthusiasmus und Ausdauer auch kühne Projekte anpacken, indem wir auf unsere eigenen Mittel vertrauen.

Wir werden bestimmt auf viele Hürden stossen und mit Zweifeln und Ungeduld zu kämpfen haben. Mit Selbstvertrauen und mit Zuversicht in die eigenen Fähigkeiten wird es uns gelingen, uns auf das Wesentliche zu konzentrieren und Probleme zu meistern.



J.-P. Genoud
Directeur



Ihre Sozialversicherungen

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

HOTELA - eine neue Organisation namens Papillon

Hotela, das Markenzeichen für die Sozialversicherungen der schweizerischen Hotellerie, Tourismus und Empfangs bleibt ihren Aufgaben treu. Gleichzeitig verändert sie aber ihre Organisation von Grund auf, indem sie die Kompetenzen neu verteilt und die Aufgaben aufwertet. Die Ziele sind klar: Hotela soll gesamtschweizerisch und trotzdem regional wirken. Sie soll aussergewöhnlich gute Leistungen erbringen und zukunfts offen sein. Der Kunde muss dabei stets im Vordergrund stehen. Alle diese Veränderungen sind in einem einzigen Konzept zusammengefasst – dem Konzept Papillon.

BESTREBEN NACH AUSSERGEWÖHNLICHER QUALITÄT DURCH GEMEINSAME LEISTUNG

Hotela bereitet sich auf das Jahr 2000 vor. Der Kunde steht bei allen Dienstleistungsunternehmen an erster Stelle – eine Priorität, die heute aber nicht mehr genügt. Was zählt, ist aussergewöhnliche Qualität nicht nur der Mitarbeiter/Innen, sondern auch der von ihnen erbrachten Leistungen. Unsere Wettbewerbsfähigkeit hängt davon ab. Dazu muss bei allen Teammitgliedern ein Unternehmensgeist herrschen, der stimuliert und Verantwortung weckt (Aufgaben, Entscheidungen, Initiativen). Nur so kann eine gute Gesamtleistung erzielt werden. Diese soll ein dreifaches Ziel erfüllen:

- 1) Zufriedenheit des Kunden
- 2) leistungsstarkes Image des Unternehmens
- 3) motivierte Mitarbeiter/Innen

Die wichtigsten Neuerungen

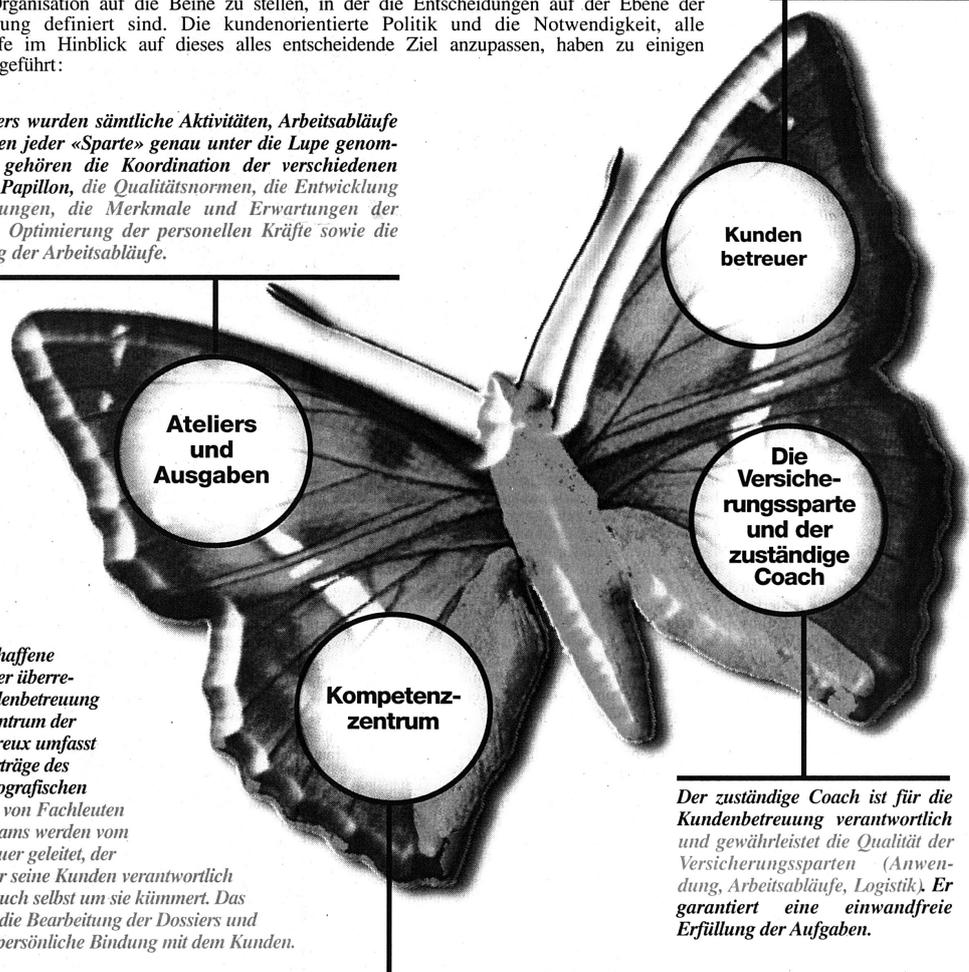
Hotela hat sich Gedanken um ihre Zukunft gemacht und sich entschlossen, eine neue, funktionsabhängige Organisation auf die Beine zu stellen, in der die Entscheidungen auf der Ebene der Betriebsführung definiert sind. Die kundenorientierte Politik und die Notwendigkeit, alle Arbeitsabläufe im Hinblick auf dieses alles entscheidende Ziel anzupassen, haben zu einigen Neuerungen geführt:

In den Ateliers wurden sämtliche Aktivitäten, Arbeitsabläufe und Verfahren jeder «Sparte» genau unter die Lupe genommen. Dazu gehören die Koordination der verschiedenen Phasen von Papillon, die Qualitätsnormen, die Entwicklung neuer Leistungen, die Merkmale und Erwartungen der Kunden, die Optimierung der personellen Kräfte sowie die Verbesserung der Arbeitsabläufe.

Die neu geschaffene kantonale oder überregionale Kundenbetreuung Kompetenzzentrum der Hotela Montreux umfasst sämtliche Verträge des jeweiligen geografischen Gebietes. Die von Fachleuten gebildeten Teams werden vom Kundenbetreuer geleitet, der persönlich für seine Kunden verantwortlich ist und sich auch selbst um sie kümmert. Das beschleunigt die Bearbeitung der Dossiers und verstärkt die persönliche Bindung mit dem Kunden.



Die Kundenbetreuer sind die Leiter der Kompetenzzentren. Sie haben die Aufgabe ihr Team zu betreuen, zu leiten und das Unternehmen in ihrer Region zu vertreten.

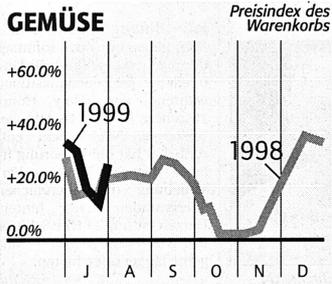


Der zuständige Coach ist für die Kundenbetreuung verantwortlich und gewährleistet die Qualität der Versicherungssparten (Anwendung, Arbeitsabläufe, Logistik). Er garantiert eine einwandfreie Erfüllung der Aufgaben.

DAS UNTERNEHMEN HOTELA

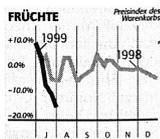
Hier tritt Papillon auf den Plan. Papillon ist Unternehmensgeist und Geschäftsstruktur in einem. Es soll dazu dienen, die obengenannten Ziele zu erreichen und die Führungsposition von Hotela nicht nur «quantitativ» (marktanteilmässig ist Hotela bereits Leader) sondern auch «qualitativ» (das heisst mit einem hohen Dienstleistungsniveau) zu sichern. Papillon stützt sich auf mehrere dynamische Teams, die fähig sind die Marktbedürfnisse zu befriedigen und Resultate zu erreichen, dank derer wir weiterhin in die Forschung und die Entwicklung von neuen Produkten investieren, die Weiterbildung fördern und das hohe Qualifikationsniveau jedes einzelnen Mitarbeiters beibehalten können.

PROINDEX 26. 7. BIS 31. 7. 1999 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

GEMÜSE

RINDFLEISCH

KALBFLEISCH

SCHWEINFLEISCH

FRÜCHTE

EUROPÄISCHER BIERMARKT / Deutschland vor Irland

Schweizer: Schwache Biertrinker

Die Schweizer belegen unter den europäischen Biertrinkern keinen Spitzenplatz. Mit knapp 60 Litern pro Einwohner und Jahr liegen die Eidgenossen hinter Finnland und Portugal und knapp vor Schweden und Norwegen. Die Deutschen, die mit den meisten Brauereien auch den grössten Bierausschuss haben, führen die Rangliste der europäischen Biertrinker mit 127,4 Litern an. Knapp dahinter auf Rang 2 liegt Irland. **DST**

BIER IN ZAHLEN (1998)

	Bierverbrauch je Einw. (Liter)	Bierausschuss (1000 hl)	Brauereien
Deutschland	127,4	115 500	1283
Irland	124,2	8 478	7
Luxemburg	111,0	469	5
Österreich	108,1	8 830	56
Dänemark	107,7	8 075	12
Grossbritannien	99,4	56 652	84
Belgien	98,0	14 105	110
Niederlande	84,3	23 988	17
Schweiz	59,9	3 586	26

Quelle: Die Europäischen Brauer (CBMC)

FORUM

Schlamperei und Zeitmangel

KLAUS KOBIJOLL*

„Die Speisekarte ist die kreative Visitenkarte eines Restaurants. Dennoch sind viele Gastronomen mit ihrem Auftritt unglücklich. Aus Schlamperei oder Zeitmangel wird dieser Zustand aber nicht korrigiert. Dass der Marktauftritt mit ihren Speisekarten nicht stimmt, wissen sie wohl, daher haben sie auch Hemmungen, ihre Karten einer Öffentlichkeit zu präsentieren. Einerseits also fehlendes Selbstbewusstsein und andererseits ein falsch verstandener Sparwille. Denn, dass es wichtig wäre, wissen sie wohl. Mit der Speisekarte ist es wie mit dem Prospekt beim Autokauf. Der tolle Prospekt macht Lust, macht Appetit auf das Fahrzeug, weckt Emotionen und verführt zum Träumen. Weckt Vorfreude. Wir bei uns im Schindlerhof bei Nürnberg machen alle sieben Jahre alles neu: Das betrifft das ganze Ambiente und beginnt bei den Stoffen, geht über das Porzellan bis hin zu den Speisekarten. Die Speisekarte – übrigens gestaltet von einem Schweizer Künstler – orientiert sich farblich an den jeweils neuen Hausfarben. In seiner künstlerischen Arbeit ist hingegen der Grafiker und Illustrator frei.“



Unsere Speisekarten sind flexibel zu handhaben. Das Cover ist fix, die Einlageblätter können jederzeit aktualisiert oder ausgetauscht werden. Die Illustrationen dazu geniessen bei uns einen Mehrfachnutzen. So einerseits als Raumschmuck-Bilder und ausserdem stehen 250 handsignierte Karten zum Verkauf. Für eine gute Karte ist das Design ausschlaggebend. Fünf verschiedene Schriften und kein stimmiger Farbton – die Sache ist verpatzt. Design ist wichtig – es ist die Verpackung – genauso wie Kleider eben Leute machen. Ich bewundere meine Kolleginnen und Kollegen in der Schweiz wegen ihrer Arbeit am Teller. Handwerklich sind sie sehr, sehr gut – aber oft zu brav und bieder. Vom Handwerk in Richtung Kunsthandwerk müsste die Devisen lauten. Mut haben und Mut beweisen. Trends aufnehmen, Gegen Trends beobachten und eventuell sogar neue Trends kreieren. Dieser Mut fehlt vielen noch...“

*Klaus Kobijoll, seit seinem 22. Lebensjahr Unternehmer, eröffnete 1994 das Hotel Schindlerhof bei Nürnberg. Er arbeitet nebenberuflich als Buchautor, Berater und Referent zu gastronomischen Themen.

SPEISEKARTE ALS MARKETINGINSTRUMENT / Die Karte – oft auch schon draussen vor dem Lokal aufgeschlagen – ist die Visitenkarte des gepflegten Betriebes. **BRUNO WIEDERKEHR***

Visitenkarte oder blosser Auflistung?

Fischiges in charmanter Begleitung

- Medallions vom Seeteufel auf Spargel mit roter Buttersauce und Schlobkartofoeln DM 39.–
- Ragout von Hummer und Steinkrabbenscheren auf rotem Reis mit Estragonschoum DM 38.–
- Gebratenes Zanderfilet auf Linsen-Specksauce mit Kartoffelspänen und jungem Gemüse vom Markt DM 36,50

Raffiniertes von Lamm, Kaninchen, Ente und Spargel

- Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce mit Schupfnudeln und kleinem Gemüse DM 36.–
- Rosa gebratener Lammrücken auf einer leichten Rosmarinjus mit Kräuterkruste überbacken dazu Ratatouille und gratinierte Sahnekartofoeln DM 35,50
- Gefüllter Kaninchenrücken in Därlausauce mit Kartoffelkrapfen und feinem Gemüse DM 33.–
- Portion frischer Stangenspargel mit gebratenem Kalbsfilet, Nürnberger Rostbratwürstchen, San Daniele Schinken und neuen Kartofoeln DM 38.–

Ist der Hunger nicht so groß, können Sie auch halbe Portionen bestellen.

GESCHICKTE KOMBINATION

Die Schindlerhof-Speisekarte weist die Besonderheit auf, dass der Druck auf der Speisekarte (A3) nahtlos auf das (eingeklebte) A4-Blatt übergeht. Damit entsteht der optische Eindruck einer Einheit.

Die Speisekarte erfüllt eine wichtige Funktion. War es früher in vielen Häusern und in einigen Ländern gar Tradition, selbst einen Blick in die Küche zu werfen oder das Resultat des Fischfangs oder der Jagd zu begutachten, ist die Küche heute fast überall Tabuzone für die Gäste. Das kommunikative Transportmittel für die Botschaften aus der Küche ist die Speisekarte – aber wie wird sie genutzt?

Die Speisekarte soll verführen und informieren. Verführt sie nicht, ist es ihre Mindestpflicht, zu informieren. Fantasienamen «à la mode du chef» zeigen sie diese voller Begeisterung der Öffentlichkeit? Das wollten wir erfahren und schrieben noble Hotels in der ganzen Schweiz an. Das Resultat ist eher ernüchternd: Viele reagierten nicht, sind gerade dabei, ihre Karte zu überarbeiten oder zeigten sich nicht gewillt, ihre Karte einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Ob fehlendes Selbstbewusstsein oder die typisch helvetische Haltung «Ich lass mir doch von der Konkurrenz nicht in die Karten schauen» die Gründe sind?

GEDRUCKTE FORM LÄSST SICH NICHT ERSETZEN

Die schöne neue Welt mit Computern für alle und Internet haben auch von der Speisekarte Besitz ergriffen. Auf dem Internet türmen sich die Datenberge mit Speisekarteninformationen. Die gedruckte Form aber können sie nicht ersetzen, Ap-

petit machen sie meist auch nicht – es ist schnelle Basisinformation. Oft nur eine trockene Auflistung von Gerichten und Preisen. In gedruckter Form soll sie dem Gast zeigen, dass er mit seinem Besuch der Lokalität richtig gewählt hat. Denn schon allein von der Gestaltung und der Wortwahl her (Corporate Design und Corporate Wording) schliesst der Gast darauf, ob er sich gut aufgehoben fühlen kann, ob er geblüfft oder abgefertigt werden soll.

Stehen die Gastronomen zu ihrer Karte, sind sie glücklich damit und zeigen sie diese voller Begeisterung der Öffentlichkeit? Das wollten wir erfahren und schrieben noble Hotels in der ganzen Schweiz an. Das Resultat ist eher ernüchternd: Viele reagierten nicht, sind gerade dabei, ihre Karte zu überarbeiten oder zeigten sich nicht gewillt, ihre Karte einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Ob fehlendes Selbstbewusstsein oder die typisch helvetische Haltung «Ich lass mir doch von der Konkurrenz nicht in die Karten schauen» die Gründe sind?

Wer bezahlt denn die ledergebundene Karte, die stolz im Gourmet-Stübli präsentiert wird? Hans Krebs vom Grand Hotel Regina in Grindelwald meint dazu: «Das Aussehen einer Speisekarte hängt von verschiedenen Faktoren ab und ist letztendlich eine Frage der Kosten. Je schöner, grösser

und aufwendiger die Karten, desto teurer. Die Kosten müssen aber wieder auf den Konsumenten übertragen werden. Hier scheuen natürlich viele Restaurants und Hotels einen zu grossen Aufwand. Die Karten müssten aber, so wie es ein Schaufenster tut, den Gast «gluschtig machen».

TIPPS FÜR EINE PROFESSIONELLE KARTE

So muss eine Speisekarte sein: handlich, attraktiv und informativ. Ob in Leder gebunden, in Plastik gehüllt oder als Loseblatt-Sammlung: Die Aufmachung muss sauber sein. Niemand wählt gerne aus einer Karte, die schmutzig ist oder eingestossene Ecken aufweist. Eine allzu üppige Gestaltung kann abschrecken oder verwirren.

Speisekarten signalisieren und informieren. Der Gast schliesst von der Speisekarte auf den Stil und das Selbstverständnis des Haus, auf die Kultur der Küche und darauf, wie ernst man den Gast nimmt.

NACHBARN SIND MEISTER IM PREISE VERPACKEN

Die Preise verpacken – unsere Nachbarn in Österreich und Deutschland sind wahre Meister darin – bei uns wird dieses Wissen erstaunlich wenig

genutzt. Während es hier in den Speisekarten heisst: Halbes Open-Poulet, wird in unserem Nachbarländern angebogen:

«Ein knusprig gebratenes, goldbraunes, halbes Hähnchen, serviert mit einem frischen Zitronenschnitt.» Vielleicht ist der Preis gleich – mit Sicherheit aber wirkt es ganz anders.

GEFORDERT SIND KLARE INFORMATIONEN

«Das Wichtigste ist die klare Information», betont Werner Grünig, Grafiker/Art Director und Gestalter vieler Speisekarten aus dem aargauischen Suhre. «Ausserdem, so der Corporate-Identity-Spezialist, «soll die Karte nicht zu gross sein, handlich eben, und die Hauptauswahl bei den Speisen soll sich auf maximal zwei Seiten konzentrieren. Das Hauptangebot sollte – ohne umzublätern – auf einen Blick ersichtlich sein. Die Karte muss sich harmonisch in das Haus einfügen. Die Karte soll das für das Haus Typische zeigen, transparent machen für den Gast. Mit einem Blick auf die Karte soll er feststellen, wo er ist und was ihn erwartet». Von Experimenten rät der Grafiker ab, ebenso von einem wilden «Schriftensalat». «Die Karte soll informativ, ästhetisch gelungen und individuell – nach Art des Hauses – sein», rät er.

Alpenrock House goes Canada

Joint-Venture. Die Flughafen Restaurants AG, Zürich, macht den Sprung nach Kanada. Mitten im Zentrum des Kurortes Whistler (120 km nordöstlich von Vancouver) geht dieser Tage das Erlebnisrestaurant Alpenrock House Nr. 2 an den Start. (Nr. 1 befindet sich im Flughafen Zürich). Häufig beteiligt am Joint-Venture ist die kanadische Tri Pacific Entertainment Group. **CM**

«BILANZ»-HITLISTE / Die 100 besten Hotels

18 neue Namen

Die vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz» zum dritten Mal herausgegebene Hitliste der 100 besten Stadt- und Business- sowie Ferienhotels der Schweiz führt 12 neue Namen im Stadtbereich und 6 im Ferienbereich auf. Das Giardino bleibt, wie immer, die Nummer 1 unter den Ferienhotels. Weil Stadt- und Ferienhotels nicht dasselbe sind, wurde die Kategorie Businesshotel geschaffen. Damit wurde die

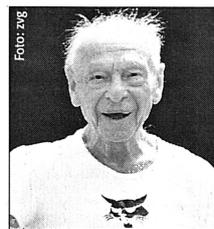
bisherige zweimalige Nummer 2, das Baur au Lac in Zürich, Nummer 1.

Im Stadtbereich neu auf Position 18 ist das ArtDeco Hotel Montana, Luzern, zu finden. Auf Position 20 folgt das Allegro, Bern. Im Ferienbereich neu auf Platz 15 befindet sich das Suihotel Zaubenberg, Davos, auf Platz 30 das Park Hotel Weggis, und auf Platz 41, in Leukerbad (!), das Source des Alpes. **APK**

WIEN / 106-jähriger Stammgast

Gut bei Schlag

Auch dieses Jahr war der 106-jährige Willi Ehrenreich, gemeinsam mit seiner um 14 Jahre jüngeren Gattin, Gast im Radisson SAS Palais Hotel in Wien. Nach dem Lunch gingen Willi Ehrenreich und Generaldirektor Werner Knechtli zum traditionellen Tennisplatz in den Tennisclub Schwarzenberg. Ehrenreich war in seiner Jugend Nummer 17 der Welttrangliste. Dieses Jahr ging das Spiel unentschieden aus. **HP**



«Tennis-AS» Willi Ehrenreich.

Irland streicht «Holy Hour»

Pub-Öffnungszeiten. Irlands Pubs haben nun auch sonntags durchgehend geöffnet. Bislang blieben die Schankstuben während der «Holy Hour» zwischen 14 und 16 Uhr geschlossen. Noch nicht entschieden hat die Regierung Irlands dagegen über die Verschiebung der abendlichen Sperrstunden nach hinten. Derzeit ist um 23 Uhr Schluss. Die Wirte würden ihre Lokale gerne länger offen halten. **DST/tdt**



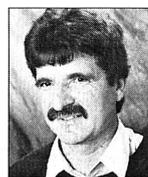
CAUX, Caux Palace Hôtel, 1305

Hotelpaläste rund um Montreux. Eine noch bis zum 19. Dezember dauernde Ausstellung im Museum Schweizer Hotellerie und Tourismus an der Trittligasse 8 in Zürich zeigt in Bildern, Dokumenten, Silber, Porzellan, einem Samowar und Zeitafeln die Entwicklung der Hotellerie rund um Montreux am Genfersee. Deutlich wird der Weg von den Schwärmereien bis zum Gigantismus vor allem beim 1902 eröffneten Caux Palace aufgezeigt. Prunkpaläste entstanden überall; Caux, Gion, Les Avants und Rocher de Naye profitierten zusätzlich von der atemberaubenden Lage hoch über dem See. Doch der Erste Weltkrieg machte dem Zauber ein Ende. Die Zahl der Ankünfte sank von 40 000 auf 10 000. Einige der grossen Namen aber, die in der Ausstellung auftauchen, haben überlebt. So etwa das Victoria in Gion, das Eden, Parc und Palace et du Cygne in Montreux, das Masson in Montreux-Veytaux, das Trois Couronnes und das Du Lac in Vevey sowie das Du Signal in Chexbres. **US**

PEOPLE FAX: 031-370 42 24 - E-MAIL: REDAKTION@HTR.CH

Werner Stahl wird ab September für das Marketing der Ferienregion Brienz-Axalp/Meiringen Hasliberg verantwortlich sein. Seit 1989 arbeitet Stahl als Leiter des CVJM, einem Ferien- und Tagungszentrum am Hasliberg. Als Vorstandsmitglied des

en. Der Schweizer Bernhardt, dipl. Hotelier SHV/VDH, war früher Hoteldirektor in Arosa. Als MBA Absolvent der Graduate School of Business Zürich wandte er sich dann zum globalen Hotelgeschäft und ging zu Radisson SAS Hotels Worldwide, die momentan stark expandieren. **APK**



Tourismusvereins Hasliberg und als Mitglied des Projektausschusses «Tourismusleitbild Brienzensee/Oberhasli» ist er bestens mit der Region vertraut. Mit seiner praktischen Erfahrung, verschiedenen Kursen und einem Nachdiplomstudium an der HWV Olten ist er für seine Aufgabe bestens gerüstet. **SM**

Nathalie Curti verstärkt als Personalberaterin das Adecco-Filialteam von Urs Kläger in St. Gallen. Nathalie Curti, die die Hotelfachschule Luzern abge-



schlossen hat, war zuletzt während drei Jahren in einem Privatinstitut als Assistentin der Internatsleitung beschäftigt. Auch war sie während mehreren Jahren in Bereichen der Hotellerie und Gastronomie tätig. **APK**

Hans-Peter Kaufmann, Vizedirektor der Regionalfluggesellschaft Air Engiadina, ist entlassen worden. Grund dafür ist eine Restrukturierung infolge der Finanznöte (siehe Seite 3). Als operativer Leiter und Accountable Manager war Kaufmann seit März 1997 für den Flugbetrieb der Air Engiadina verantwortlich. In seinen Tätig-

Marco Zwahlen heisst das neue Mitglied der Geschäftsleitung der Prodega AG. Er übernimmt die Leitung des Bereiches Marketing-Services und ist in dieser Funktion für den gesamten Geschäftsbereich Gastrolog.ch verantwortlich (Prodega, Growa, Howeg, Fresh&Net Gastrologistik). **CM**



keitsbereich während der letzten zwei Jahre fielen die Einführung der gesamteuropäischen operativen Richtlinien JAR OPS und die Projektleitung beim erfolgreichen Aufbau von Air Alps Aviation, der unter dem Namen KLM alps operierenden Tochtergesellschaft der Air Engiadina in Österreich. Kaufmann evaluiert zurzeit Möglichkeiten für seine berufliche Zukunft. **CK**

Emil Egger (47) wird per 18. August 1999 Leiter der neu strukturierten Stabstelle Corporate Communications der Verwaltungs- und Privat-Bank AG Vaduz. Vor dem Wechsel zur VP Bank war Egger Leiter Corporate Communications von Mövenpick. **DST**

Jürg Mettler, seit über vier Jahren zuständig als Bereichsleiter Restaurants bei FBM Management Group, übernimmt neu den Bereich Projekte. Als operativer Leiter Restaurants und Hotels ist neu **Daniel Reimann** zuständig. Er ist seit Anfang Juni 99 bei der FBM Gastro Management tätig und war zuvor Geschäftsleiter des zur Mövenpick-Gruppe gehörenden Restaurant Palavrin in Zürich. Daniel Reimann ist neben der Fach- und Linienführung der Betriebe SixtyOne Zürich, Schiffände Maur, Chickeria Zürich und Hotel Flora Luzern ab 1. Oktober auch für das neue Restaurant Sonnenberg Zürich zuständig. **CM**

Marcus Bernhardt, Generaldirektor des Radisson SAS Hotels in Brüssel und Regionaldirektor für Belgien und Frankreich, übernimmt zusätzlich die Verantwortung für die Hotels in Itali-

GLOSSE

Bohnen und saure Gurken

HANSPETER GSELL*

Es ist Ende Juli und ausnahmsweise gerade auch Sommer. Und während sich Bademeister, Bratwurstbräter und Bauern des arbeitsmässigen Hochs erfreuen, schlittert eine andere Berufsgattung in die jährliche Eiszeit. Landauf und landabsitzen schwitzende Redaktoren und Journalisten vor News-Tickern, surfen und zappen durch Internet und Teletext: rast- und ruhelos auf der Suche nach der Ware wahrer Nachrichten unter sauren Gurken. Nichts. Normalerweise zeigt sich um diese Jahreszeit wenigstens der obligate Riesenhai vor Rimini, oder aber die weisse Frau vom Belchen grüsst lautlos vom Hintersitz eines ahnungslosen Automobilisten. Wenn doch nur Nessesie seinem Loch entstieg oder Uriella rührenderweise Geschichten verbreiten liesse. Nichts. Cola ist out, die torkehnenden BSE-Kühe

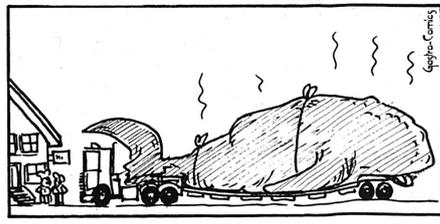
im Off und die Dioxin-Hühner längst wieder zu ihrem eigenen Futter verarbeitet. Das Schalendach von Deitingen-Stüd interessiert ja wohl kaum ernsthaft und Kosovo will keiner mehr hören. Als das kleine Wort «Widnau» den Felix verliess, erschreckte es höchstens die fette Fliege, die sich eben auf der Papierrolle zur Ruhe setzen wollte. Bei «Bohnen» blinzelte ein Redaktor in Bischofszell und bei «Vegetarier» seufzte nur gerade der Verantwortliche der Metzgerzeitung leise auf. Erst das Wort «Gift» erlöste die schreibende Zunft aus der sommerlichen Eiszeit. Von Bohnen vergiftete Vegetarier! Das ist doch etwa so wie durch Weihrauch erblindete Ministranten oder wie der berühmte Kardinal mit Herzinfarkt im fremden Bett. Und dann so eine richtig schöne Minderheit! Da kann man lustvoll reinhauen und Schadenfreude

verbreiten. Bei solchen Massen-Hauereien gibt's bekanntlich natürlich Verlierer und Gewinner. Der eindeutige Sieger der Bohneneschlacht ist diesmal Widnau. Ohne den geringsten Werbeinsatz kam die kleine Rheintaler Gemeinde zu einem Medienauftritt erster Güte. Im Gegensatz zur «Schlacht von Sion» wurde die Meldung über die «Rache der Bohnen» auch in italienischen Medien prompt verbreitet. Wenn die Widnauer also so etwas wie ein Gemeindeforwarding kennen, dann sollten sie sofort die Bohnen sprechen lassen. Denn solche saure Gurken gibt's kein zweites Mal.

* Hanspeter Gsell lebt in Basel. 25 Jahre Erfahrung in der Gastronomie und im Weinhandel sowie ein unabdingbarer Drang, die Welt zu bereisen und zu beobachten, haben bei ihm einen grossen Ideenfundus entstehen lassen. In loser Folge erscheinen seine in einem sehr persönlichen Stil geschriebenen Beiträge.

COMIC

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON



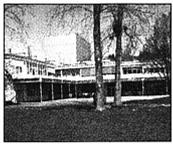
IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892
Verlagsleitung: Ulrich Utiger
Herausgeber: Schweizer Hoteller Verein SHV, Montblystrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Chefredaktion: Dr. Peter Kähler (PK), Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH), Tourismus: Christine Kändler (CK), Felix Mauchler (FM).
Hotellerie: Dr. Alexander P. Karule (APK), Thomas Vassaly (TV), Dr. Karl Josef Vending (KJV), Gastronomie/Fachrat: Christa Meyer (CM), Gudrun Schlenker-Lasser (GSL), Daniel Stampfli (DS), Colfer Antonio, Miroslaw Halaba (MH), Laurent Mollaret (LM), Bruno Sels (BS).

Verlag: Verlagsleitung: Ulrich Utiger, Abonnemente: Gerard Porta, Stellenansprüche: Anna Lisa Casullo, Dominik Chamrat, Geschäftsleitungen: Eva Burgi (Verkauf/leitung), Erich Weber (Beratung), Marc Moser (Beratung).
Druck: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: 14 755 Ex. (VEM) befristung, 22'000 Ex. Vertriebsauflage.
Verkaufsprisen: (inkl. MwSt) Einzelabonnent Fr. 4.10, Mehrabonnent Fr. 15.-, ISSN: 1424-0440

Kontakte: Adresse: Montblystrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Anzeigen: (Eisenbahn, People usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnente: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: abo@htr.ch
Sollensanfrage: Tel. 031 370 42 42/45, Fax 031 370 42 23, E-Mail: abo@htr.ch
Grußförmigkeiten: Tel. 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23, E-Mail: abo@htr.ch
Internet: http://www.htr.ch
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



LAUSANNE / Culture et tourisme font bon ménage à l'image du Théâtre de Vidy, fenêtre ouverte sur l'Europe. **PAGE 2**



NICOLE HOURIET / La nouvelle directrice de Jura Tourisme défend un tourisme doux et de qualité. Entretien. **PAGE 5**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

ST / Grande promotion dans les rues de la ville

L'hiver débutera à Lausanne

Le samedi 23 et le dimanche 24 octobre, Lausanne sera le théâtre d'une grande manifestation promotionnelle organisée par Suisse Tourisme (ST) pour lancer l'hiver 1999/2000.

La rue du Petit-Chêne, située en face de la gare et connue pour sa déclivité, sera, pour l'occasion, enneigée artificiellement et transformée en piste sur laquelle se dérouleront des démonstrations de sports de neige: snowboard, ski, ski de fond, en particulier.

Un village touristique, qui permettra aux régions touristiques de se présenter, sera mis sur pied à la place Saint-François. Trois régions se sont déjà inscrites: le canton de Vaud, le Valais et l'Oberland bernois.

UN VILLAGE TOURISTIQUE ET UN CONCOURS

Un concours, destiné aux étudiants des écoles d'art européennes, sera également organisé. Des objets, représentatifs de notre siècle, seront emballés dans un œuf qui sera ensuite enfoui dans la crevasse d'un glacier en guise de témoin pour les générations futures.

Par cette action, la Suisse veut être la première nation à lancer le premier hiver du nouveau millénaire, à expliqué le responsable du marché helvétique chez Suisse Tourisme, Jörg Krebs, confirmant l'information de l'hebdomadaire économique «Cash». Lausanne, a-t-il dit, a été choisie pour son caractère olympique et international.

Si quelque trois cent à quatre cents invités suisses et étrangers participeront à l'événement, ce dernier s'adressera cependant avant tout au public, comme ce fut le cas il y a quatre ans à Londres. Les Londoniens avaient pu assister à un concours de snowboard réunissant les meilleurs spécialistes mondiaux.

Le coût total de cette campagne devrait varier entre trois et quatre millions de francs, a souligné Jörg Krebs sans chiffrer toutefois le montant du volet lausannois. **MH**

MÉLI-MÉLO

Nuitées en hausse en juin. Les nuitées enregistrées en juin par l'hôtellerie suisse se sont élevées à 2,83 millions, soit une hausse de 1,4% par rapport au même mois de l'année précédente, a indiqué l'Office fédéral de la statistique. La demande indigène a progressé de 5% à 1,08 million. La demande étrangère a, en revanche, reculé de 0,7% à 1,76 million. **MH**

HÔTELLERIE DE PLEIN AIR / Composante souvent sous-estimée du tourisme national, les terrains de camping suisses attirent de nombreux et fidèles vacanciers, suisses et étrangers. **HENRI JEANNERET**

Eau fraîche et air pur: les campings suisses ont la cote

L'année dernière, les terrains de camping implantés en Suisse, qui offrent une capacité totale d'hébergement de 208 000 personnes, ont enregistré 7,2 millions de nuitées soit 326 254 de plus qu'en 1997. Un nombre que les professionnels s'accordent à penser qu'il sera au moins égal cette année malgré les conditions météorologiques défavorables du printemps, heureusement compensées par la clémence du temps à Pâques et à la Pentecôte.

Avec 5,2 millions de nuitées, les Suisses constituent la clientèle largement majoritaire des terrains de camping helvétiques, occupés pour moitié par des résidents et des saisonniers et pour moitié par des vacanciers et des touristes de passage. Selon les chiffres de l'Office fédéral de la statistique, derrière la Suisse c'est l'Allemagne avec 850 610 nuitées et les Pays-Bas avec 612 394 qui se placent en tête de la représentation étrangère.

En Suisse romande, la primauté des Suisses allemands est confirmée sur tous les terrains, jusqu'à 90% au mois de juillet au camping de Colombier (NE) signale son gérant Joël Brunner. Il en va de même de la prédominance des Allemands et des Hollandais, sauf au Valais où les Belges relèguent leurs voisins de l'est au troisième rang, dans un classement où suivent les Français, les Italiens, les Anglais et où apparaissent depuis peu des ressortissants des pays de l'Europe de l'Est. Preuve que l'image de pays chère de la Suisse tend à disparaître, à l'inverse de la grogne que suscite toujours l'obligation de la seconde vignette autoroutière pour la caravane ou la remorque tractée.

LE CAMPING ÉVOLUE

Aux pratiquants des débuts, pour lesquels l'habitat sous tente représentait souvent la seule solution financièrement abordable pour entreprendre des vacances, ont succédé, pratiquement en même temps que l'avènement des premières caravanes, les véritables amateurs de camping qui apprécient autant leur liberté d'action que l'ambiance conviviale régnant sur les terrains.

Pour Philippe Dessaux, inspecteur des campings TCS, le camping est un produit éminemment familial. A l'abri de tous risques extérieurs, les enfants jouissent d'une grande liberté de mouvements et des installations de jeu mises à leur disposition. Des condi-

Photo: ad



VIE EN PLEIN AIR

De plus en plus fréquentés d'année en année, les terrains de camping suisses affichent souvent complet.

tions idéales pour nouer des liens avec des camarades en s'assurant de se revoir l'année suivante. Des promesses qui reçoivent le plus souvent l'aval de parents qui, eux aussi, ont échangé leurs adresses.

Contrairement à ce que pourraient penser les non initiés, le camping n'est pas un parent pauvre du tourisme. Le camping est une forme de tourisme qui découle d'un état d'esprit bien spécifique, souvent transmis de parents à enfants.

Depuis une dizaine d'années de nouveaux adeptes du camping sont apparus avec l'arrivée des campings-cars. Généralement de condition sociale aisée, en tout cas suffisante pour investir dans l'achat d'un coûteux véhicule uniquement destiné aux escapades de quelques jours et aux vacances. Autre évolution, les séjours se sont généralement réduits à une semaine ou dix jours, mais se sont multipliés à deux ou trois par année.

TRIBUTAIRE DE LA MÉTÉO

Les campings sont généralement implantés au bord de l'eau ou en pleine nature, dans des endroits propices aux activités de plein air.

Sauf pour les petits campings de montagne, l'eau est considérée comme un élément pratiquement indispensable, qu'il s'agisse de celle d'un lac, d'une rivière ou d'une simple piscine. La possibilité de se baigner est réclamée par les vacanciers avides de repos, comme par les plus actifs qui vouent leurs journées aux balades, à bicyclette ou à pied. Quelle que soit la forme qui lui est donnée, la vie en plein air s'accommode mal de la pluie. Lorsque le temps est maussade au

début de leurs vacances, nombre de clients venus du nord poursuivent leur route vers des destinations méditerranéennes plus souriantes. Tandis que si les conditions météorologiques se dégradent en cours de séjours, les vacanciers avancent leur départ. A la question de savoir ce qu'il pourrait améliorer pour encore davantage fidéliser sa clientèle, Michel Vermot, responsable du camping de Morges, répond sans hésitation: la présence constante du soleil.

L'avenir du camping

Devenue plus exigeante, la clientèle des terrains de camping accorde désormais davantage d'importance à l'espace des emplacements ainsi qu'à la qualité des installations et des services. Ce que les gérants s'efforcent de leur offrir, au même titre qu'une assistance de tous les instants, allant jusqu'aux soins prodigués à la moindre égratignure précise Michel Vermot. A l'instar du mouvement déjà amorcé dans les pays voisins, les terrains de camping suisses vont progressivement se muer en villages de vacances. Comme l'explique Rémy

Genoud, président de l'Association suisse des campings et président de la Fédération européenne de l'hôtellerie de plein air: «les emplacements de camping sont placés dans des endroits bien situés, à l'écart des villes où ils ont été relégués il y a vingt ou trente ans. Aujourd'hui les sites qu'ils occupent, en bordure de lac, de rivière ou de forêts, ne leur seraient plus concédés et méritent d'être bien exploités. En accordant un grand soin à leur aménagement et en remplaçant les caravanes de location par des bungalows, sans fondations».

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

Adecco
HOTEL & EVENT

Place de la Riponne 1
1005 Lausanne, 021/343 40 00

Bd. Jaques-Dalcroz 7
1204 Genève, 022/718 44 77

A new world at work

TOURIST online AG - 0848 810 010
Votre partenaire informatique dans le tourisme

Nous aussi avons installé Deskline®!

Deskline® CONNECT

TOURIST online

Service CONCENTRATOR

CRANS MONTANA
SUD SIFFREZ SWITZERLAND

Genève
SUISSE

touristika

Intégré dans votre site internet actuel
Réservation online - contrôle cartes de crédit - solution globale

Votre partenaire en Suisse Romande!

FESTIVAL DU VENT / Jouer avec Eole sur le lac de Biene

Deux jours à couper le souffle

L'Office du tourisme du Chasseral - La Neuveville et l'Office du tourisme du Jura bernois organisent pour la troisième année le Festival du Vent. La manifestation se déroulera les 14 et 15 août à Nods, au pied du Chasseral, et à La Neuveville.

Le Festival du Vent, c'est l'occasion donnée aux grands et aux petits de découvrir un éventail d'activités sportives et ludiques se rapportant à Eole: parapente, montgolfière,

cerfs-volants, modélisme, voile... Parmi les nouveautés au programme cette année, on retiendra le parasailing (parachute tracté par un bateau) - une première en Suisse -, et le simulateur de vol en aile delta.

Les festivaliers dans le vent pourront pratiquer l'une ou l'autre des activités proposées à condition de posséder un Festival vendu 10 ou 20 francs à l'entrée.



Photo: hr
Les ballons seront naturellement présents au Festival du vent.

PALEXPO / Le million de visiteurs a été atteint durant les six premiers mois

Un premier semestre «brillant»

Le Palexpo de Genève, situé à proximité de l'aéroport de Cointrin, a accueilli un million de visiteurs durant les six premiers mois de l'année, ont annoncé ses dirigeants dans leur quatrième bulletin annuel.

Ce premier semestre, qualifié de brillant par la direction de Palexpo, a été notamment marqué par le Salon international de l'automobile qui a battu deux records: celui

d'affluence avec 691 667 entrées et celui de la fréquentation médiatique avec 4619 journalistes provenant de 77 pays. Le Salon du livre a lui aussi battu un nouveau record d'affluence avec 120 000 visiteurs.

Le deuxième semestre s'annonce sous de «très bons» auspices grâce au salon Telecom'99 qui, du 10 au 17 octobre, accueillera près de 200 000 visiteurs venus du monde entier.

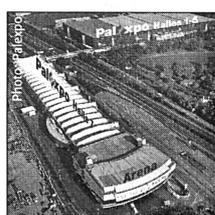


Photo: Palexpo
Palexpo: déjà un million de visiteurs cette année.

ALPES VAUDOISES / Bureau de vente pour 4 destinations

Alp'3000 Vacances doit se définir

Après plusieurs tentatives infructueuses, les stations du versant rhodanien des Alpes vaudoises, Leysin, Les Diablerets et Les Mosses, auxquelles s'est jointe Aigle travailleront ensemble dès le 1er septembre. L'office du tourisme de Bex pourrait les rejoindre dès l'an prochain; en revanche, Villars, qui dispose déjà d'une structure de vente en propre, ne compte pas faire partie du «pool».

Contrairement aux options choisies lors des précédentes tentatives, il ne s'agit pas cette fois de fusion. Seule une structure de vente commune est mise en place, chaque office local gardant son autonomie.

Cette nouvelle structure, «Alp'3000 Vacances», sera créée dans les prochains jours sous la forme d'une association. Elle emploiera deux personnes, un vendeur (la mise au concours du poste a amené plus d'une trentaine d'offres) et une personne responsable du soutien logistique, ainsi que d'un bureau d'accueil, à Aigle.

UN BUDGET DE 260 000 FRANCS

Elle compte à son premier budget annuel 260 000 francs provenant des communes partenaires, Leysin et Ormont-Dessus (Les Diablerets) pour 100 000 francs chacun, Ormont-Dessous (Les Mosses) à hauteur de 20 000 et Aigle dont le Conseil communal (le Législatif) a libéré une subvention de 40 000 francs qu'il avait bloquée il y a quelques années, faute de structures touristiques.

«Le choix de l'association - plutôt que de la société anonyme comme pour Portes-du-Soleil Vacances, pour le Chablais valaisan - s'est imposé pour des questions de rapidité. Il était temps que nous cessions de tergiverser pour aller de l'avant», souligne Frédéric Borloz, municipal du Tourisme à Aigle. Il présidera un comité de direction, entouré de deux co-directeurs qui constitueront le Bureau, Thierry Jeanningros (de l'OT de Leysin) et Eric Liechti (Les Diablerets).

CENTRALE DE RÉSERVATION EN VUE

Pour le reste, tout est encore à définir. A commencer par un plan marketing que Thierry Jeanningros estime «nécessairement évolutif pour suivre au mieux et au plus près la tendance du marché». Il s'attellera à la tâche avec l'autre co-directeur et le vendeur. De nécessaires objectifs devraient ensuite être proposés, avec, à la clé, une révision du budget annuel prenant en compte les commissions à venir sur les affaires réalisées. Car, à terme, «Alp'3000 Vacances» devrait également jouer le rôle de centrale de réservation en adoptant Desklina, grâce au soutien de l'OTV et du canton.

THÉÂTRE DE VIDY / Les membres de Lausanne Tourisme siègent dans un espace culturel, un choix symbolique. JOSÉ SEYDOUX

La ville de Lausanne met son tourisme en scène



TOUS EN SCÈNE

Le Théâtre de Vidy, haut-lieu de la culture lausannoise et ambassadeur européen d'une ville d'accueil et de loisirs.

Ce furent peut-être les cinq minutes les plus surprenantes de l'assemblée générale de Lausanne Tourisme tenue au Théâtre de Vidy, espace théâtral européen: après l'excellent leçon de tourisme de ses responsables, celle, magistrale et porteuse, du maître des lieux, René Gonzalez. «Le tourisme et la culture présentent beaucoup d'analogies, car le tourisme n'a-t-il pas, comme le théâtre, quelque chose d'humain? Mais l'artistique et l'humain peuvent avoir une dimension économique», déclare ce directeur artistique et metteur en scène qui se double d'un manager culturel de premier plan. «Il a été prouvé qu'un franc dépensé dans l'activité culturelle de Vidy est à multiplier par 3 ou 4 pour mesurer son impact économique.»

UNE SCÈNE ET UNE AMBASSADE

Au terme d'une spectaculaire rénovation, le Théâtre Vidy-Lausanne, créé pour l'Expo 64, couronne une

réputation qui a depuis longtemps dépassé les frontières lausannoises, suisses et mêmes européennes.

Ce haut lieu de la création théâtrale organise bon an mal an 20 spectacles lors de 300 représentations sur la scène lausannoise et quelque 600 représentations à l'étranger, dans 80 villes d'une dizaine de pays. Au total, plus de 300 000 spectateurs. «Depuis quelques années, par cette ouverture sur l'Europe et le monde, Vidy rend plus présente à l'étranger la ville de Lausanne, à laquelle le Théâtre s'identifie totalement», expliquait récemment René Gonzalez à «Lausanne Image».

DES AUTORITÉS COMMUNALES ACTIVES

Dans ce domaine, les grandes impulsions sont données par la Municipalité qui, en soutenant le Bêjart Ballet Lausanne, l'Orchestre de Chambre, l'Opéra TML et le Théâtre de Vidy, fait de gros efforts pour con-

féter un supplément d'âme à la cité. Elle est ensuite relayée par le Tourisme lausannoise qui joue depuis longtemps la carte culturelle pour affirmer sa vocation de cité d'accueil et de plaisir. Le calendrier culturel de la capitale vaudoise fait partie intégrante de l'offre touristique, au travers de diverses publications de Lausanne Tourisme (1 million d'exemplaires par an).

TOURISME ET THÉÂTRE: MÊME COMBAT

Le Théâtre de Vidy, à la fois local, régional, national et international, se caractérise par un fonctionnement (20 millions de francs de recettes, dont 6 millions seulement de subventions officielles), un label de qualité et un rayonnement qui en font un brillant exemple en Europe. «C'est à la fois une entreprise, comme le tourisme, et un lieu de la parole poétique», précise René Gonzalez, en soulignant toutes les synergies pos-

sibles entre ces deux partenaires: «A partir d'une idée, ici à Lausanne, toute aventure est possible, tant y sont nombreuses les potentialités culturelles et ce foisonnement, lié à l'importance du tourisme dans cette ville, fait de Lausanne un cas unique... et la capitale culturelle.»

Nul doute que ce seul théâtre génère déjà une somme non négligeable de «nuitées culturelles», mais c'est bien dans sa contribution à l'aura de la cité, en particulier à l'étranger où il en porte bien haut le nom et surtout l'atmosphère, qu'il prend toute son importance.

Vidy témoigne de cette double faculté d'assurer une animation sur place et d'exporter un peu de l'image (et des atouts) de la ville à l'extérieur. Comme Lausanne Tourisme. Qu'un directeur culturel brûle les planches pour venir l'affirmer devant un auditoire essentiellement voué à l'économie et au tourisme est suffisamment rare - et ô combien apprécié - pour être relevé.

Bien ficelé!



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



1^{er} CAHIER: DES INFORMATIONS-CLÉS

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

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



2^e CAHIER: DES INFORMATIONS PRATIQUES

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

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



3^{ème} CAHIER: «LE CAHIER FRANÇAIS»

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

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



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

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

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

Companino und Pillert



L'INFO AU TOP.

IMMOBILIER

Pour acheter ou vendre
HOTELS EN SUISSE
<http://come.to/azbinden>
Bureau André Zbinden, Lutry,
021 796 35 30 P. 115442/339941

Valais central, à vendre
restaurant
de très bonne renommée
avec divers appartements et plus de
1000 mètres de terrain en zone à bâtir.
Ecrire sous chiffre D 036-333417,
à Publicitas S.A.,
case postale 1118, 1951 Sion.
P. 115255/44300

Verbier
Café-Bar - Restaurant à louer
Très bien équipé, terrasse, parking,
situation exceptionnelle.
Almer S.A., case postale 1121, 1936 Verbier.
115643/305120

SUISSE - RÉGION GRUYÈRE
HÔTEL-RESTAURANT
Sur axe à important passage. Région touristique ré-
putée proche Gstaad. Belle affaire de famille. Tenu
depuis 35 ans. Hôtel 12 chambres avec possibilité de
16 chambres supplémentaires. Restaurant café 140
places + salle de réunions 200 places. Appartement
indépendant 100 m2. Jeux de quilles. Possibilité ca-
baret au sous-sol. Important potentiel pour couple
dynamique motivé. Vente en pleine propriété, cause
santé.
POCHON-MOREL
Hôtel de la Gare, 1666 Grandvillard,
Tél. 026 928 11 26
115933/403048

**Hôtel-
café-restaurant**
à vendre à des conditions économiques
très intéressantes, immédiatement en bordure
de la route internationale du
Grand-Saint-Bernard, à l'entrée de Liddes,
établissement comportant des chambres
d'hôtel, un café avec bar, une grande salle à
manger, un appartement de quatre pièces
et des chambres pour le personnel.
Le complexe est vendu complètement agencé
et équipé, en ce qui concerne les cuisines
et les installations frigorifiques également.

Pour tous renseignements s'adresser à:

MICHAUD
Immobilier - location - Administration
Fondé en 1966
Centre Alpina Tél. 027. 7 752 752
1936 VERBIER

htr
**Tout sur la bière et
les brasseurs d'affaires.**
Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

**Tout sur la restauration et l'hôtellerie.
Abonnez-vous, c'est moins cher!**

Nom _____ 1 an 6 mois 3 mois
Prénom _____ Suisse Fr. 138.-* Fr. 82.-* Fr. 48.-*
Profession/titre _____ Europe Fr. 172.- Fr. 101.- Fr. 61.-
Entreprise _____ Europe (par avion) Fr. 228.- Fr. 131.- Fr. 75.-
Rue/N° _____ Outre-mer (par avion) Fr. 299.- Fr. 181.- Fr. 99.-
NPA/localité _____
Téléphone _____

Veuillez cocher ce qui convient. * TVA 2,3% comprise
Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.
Prix de vente au numéro Fr. 4.10

Veuillez cocher ce qui convient et
renvoyer la carte dûment complétée à:
hotel-tourismus revue
Service des abonnements
case postale, CH-3001 Berne

htr
hotel-tourismus revue
L'INFO AU TOP.

htr
**Tout sur le
marketing
et le
dumping.**
Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22
fax 031 370 42 23

115137/137871

CARAVANES / Rabais sur les péages autoroutiers

La France gère son trafic estival

Qui n'a jamais pesté contre les lentes caravanes, génératrices d'irritables ralentissements sur la route des vacances? Conscient de la permanence des bouchons et de l'irrationalité des déplacements des estivants, le gouvernement français a demandé aux sociétés d'autoroute de mettre en place une expérience de «modulation des tarifs de péage sur le réseau autoroutier français pour tous les véhicules tractant une caravane».

En clair, il s'agit d'inciter par des tarifs de péage préférentiels les possesseurs de caravane à emprunter les autoroutes lors des journées considérées comme calmes.

Ainsi, chaque mardi, mercredi et jeudi de 0 heures à 24 heures jusqu'au 15 septembre, les véhicules de tourisme tractant une caravane, habituellement classés en catégorie 2, bénéficieront du tarif de la catégorie 1, soit une diminution de

péage de 30%. Par cette mesure, le gouvernement veut accroître le niveau de sécurité et de confort des déplacements.

Il semble que les caravanes prolifèrent sur les routes. La Maison de la France remarque que «les statistiques font apparaître que le nombre des immatriculations de caravanes neuves marquent une nette progression», notamment au Danemark, en Finlande et en Suisse. **BS**

FST / «Le tourisme suisse en chiffres» vient de paraître

Une mine d'infos touristiques

Publiée sous l'égide de la Fédération suisse du tourisme (FST), l'édition 1999 de la brochure «Le tourisme suisse en chiffres» vient de sortir de presse en allemand et en français.

A travers ses quelques quarante pages, elle passe en revue tout ce qui touche au tourisme helvétique, que ce soit les différentes formes d'hébergement, les transports, les activités sportives ou encore la satisfaction et les besoins des hôtes dans le

tourisme suisse. Les premières pages soulignent l'importance économique du tourisme. On y apprend, par exemple, que les dépenses faites par des touristes étrangers en Suisse ont rapporté à notre économie 11,4 milliards de francs, soit environ 3% du produit intérieur brut. Quant aux dernières pages de la brochure, elles situent le tourisme suisse dans le contexte international. La Suisse figure ainsi au 15e rang mondial au ni-

veau des arrivées de touristes étrangers avec un total de 10,9 millions d'arrivées.

L'édition 1999 de la brochure «Le tourisme suisse en chiffres» présente, dans la mesure du possible, des chiffres de 1998. Différentes données peuvent également être consultées sur Internet à l'adresse <http://www.swisstourfed.ch>. Elles sont cependant uniquement en allemand pour l'instant. **LM**

DESKLINE / Le module de réservation en ligne au banc d'essai

Opérationnel en août

Des outils Deskline, il en est un qui était particulièrement attendu: le module de réservation en ligne via l'Internet. Faute de communication et à force d'en parler, il passait pour l'Arlésienne. Il existe, nous l'avons rencontré sur un site pilote. Nous l'avons essayé.

Tous les hôtels de Crans-Montana (et, dès cette semaine, les appartements de vacances, les prestations et les services) sont ainsi répertoriés dans le «concentrator», un nom de travail qui, une fois l'outil opérationnel, devrait adopter une appellation plus orientée «client», précise Robert Michel, de Touristika à Villars, représentant pour la Suisse romande du maître d'œuvre.

TOUS LES SERVICES SONT DISPONIBLES

L'idée en est simple. Sur le principe d'une base de données constamment mise à jour par les intéressés (les hôteliers pour leurs contingents, les prestataires de services pour leurs disponibilités), l'hôte potentiel, une fois sa destination choisie, peut réserver et payer toutes les prestations souhaitées dans une station donnée, directement en ligne. Du forfait hôtelier à l'entrée de la piscine en passant par l'abonnement spécifique aux remontées mécaniques, voire la pré-réservation pour une soirée particulière dans un restaurant. Via le Net, de Londres ou de Topanga Canyon, tout lui est ouvert. Le paiement s'effectue par carte de crédit sur le mode connu du e-commerce (un caddie virtuel). L'utilisateur a de plus la possibilité de choisir la langue de communication (F, E, D, I) ainsi que la devise d'échange.

C'est l'OT de la destination qui a charge sur place des formalités de gestion, notamment la transmission des données aux intéressés, le paiement sécurisé et le commissionnement.

Pour chaque destination ayant souscrit et adhéré à Deskline, la connexion à ce module de réservation pourra, également, se faire dès le site vitrine, via la rubrique «hébergement et réservation».

Une présentation officielle et le lancement de ce module Deskline «on line» devrait intervenir dans le prochain mois. **JJE**

MÉLI-MÉLO

Nouveaux indicateurs d'itinéraires pour les USA chez Hertz. Hertz, société internationale de location de voitures, a mis en service une nouvelle génération d'ordinateurs pour l'indication d'itinéraires dans 62 de ses bureaux aux Etats-Unis. Ces bornes interactives permettent aux clients de déterminer avec précision leur parcours. Les clients, précise Hertz, «ont même la possibilité de suivre le trajet à parcourir sur l'écran, par vidéo». **BS**

INTERNET / De la conception d'un site à sa mise à jour, le Web est un métier. Beaucoup l'ont oublié. Entre le pire et le meilleur, séance de surf sur les sites touristiques suisses. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Un outil souvent mal maîtrisé

S'il est un merveilleux outil de communication (et donc de travail pour des partenaires touristiques) le Web est exigeant. Il ne supporte guère l'approximation. Or, il faut bien le constater: le Web touristique suisse est un peu désolant à force de «couacs». Un festival d'approximations, d'erreurs, de mauvaises conceptions de base qui font que nombre de sites sont difficiles à consulter, voire qu'ils encouragent à «aller voir ailleurs».

Comment, en effet, interpréter autrement ces «messages» de stations romandes ou grisonnes invitant – à la fin du mois de juin – à profiter des forfaits de Pâques, d'une autre annonçant dès sa «home page» une prochaine tentative d'exploit de retentissement mondial, réussie depuis 4 mois, quand ce n'est pas une station grisonne qui, dans son bulletin d'enneigement, annonce les dernières chutes de neige au 1er janvier 1996...

LE MAUVAIS EXEMPLE DE SUISSE TOURISME

Tout commence d'ailleurs par Suisse Tourisme, sous <http://www.switzerlandtourism.ch>. A la rubrique «Cities and Resort», le site de l'organisation faitière du tourisme suisse répertorie, fin juin, 419 destinations. C'est là que l'«amateurisme» (comment le définir autrement?) commence. Cherchez Lugano, il n'existe tout simplement pas! Pas plus que Vevy d'ailleurs. Mais le «surf» se complique. Nous avons également répertorié une quinzaine de destinations pour lesquelles l'hyperlien proposé (cette zone de texte qui permet d'accéder à d'autres adresses ou à d'autres pages) est inopérant faute de rigueur (orthographe erronée, mention in-

complète, erreur de ponctuation, etc.) Certes, les excuses existent. A tous les niveaux. On pourrait presque admettre celle du webmaster parti avec les mots de passe autorisant les modifications des données, voire celle du concepteur de site qui demande un réajustement de sa rémunération à chaque intervention.

Mais il y a plus – et pire – dans les erreurs de conception. Sans vouloir pour autant alimenter la polémique autour d'un éventuel Röstigraben, quel hôte intéressé saisisira au clavier «www.vierwaldstaetterseeued.ch» sans fautes de frappe. Trop long, trop compliqué. Qu'on tente déjà l'essai avec «www.switzerlandtourism.ch» pour s'en convaincre.

La liste est malheureusement longue de ces erreurs qui font que le monde du WWW est bien loin d'être maîtrisé. Voilà pour le moindre.

LES GRANDS MOYENS NE FONT PAS TOUT

Mais il existe aussi le meilleur. Si les grands cités y font bonne figure, la qualité n'est pas leur seul appanage: preuve que ce n'est pas uniquement les moyens engagés qui déterminent la qualité. De petites stations présentent ainsi des sites remarquables d'originalité comme de conception (pour la Suisse romande, on peut consulter www.rougemont.ch, par exemple, ou encore www.avenches.ch, mais il y en

a d'autres), de petits bijoux aisés à consulter, rapides au chargement, faciles à surfer. Or, plus que de grands moyens, ils ont surtout nécessité un investissement personnel de la part de leur responsable. Un engagement qui ne s'est pas arrêté à la simple création du site, mais qui continue pour une actualisation régulière des informations («entre une demi-journée et une journée par semaine», précise Sonia Georges, de Rougemont justement).

Ce sont peut-être là les coulisses des erreurs, dommageables, du Web touristique suisse: faute de moyens, un budget de maintenance a rarement été prévu. Et on a oublié que le Web est un métier, pas uniquement l'affaire d'une bonne volonté ponctuelle.

ENTRETIEN / Pierre Hemmer, directeur d'une société fribourgeoise de conception et réalisation de sites Web, explique ce qui fait le succès d'une vitrine sur l'Internet. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Une question de communication

«Il y a quelques années encore, un site Web était affaire d'informaticien; il est ensuite devenu celle de «web designers», (des graphistes). Il est aujourd'hui des compétences de «web masters». Pour Pierre Hemmer, directeur de la société fribourgeoise M&C, la nuance est d'importance. Parce que, de sa conception à son «entretien» (l'actualisation, la mise à jour des données), un site Web est avant tout affaire de communication. Qu'il le soit pas maîtrisée et la technologie qui la supporte sera engagée en vain.

Car il y a une philosophie du Web. Et si les trois groupes de compétences cités plus haut sont nécessaires, pour Pierre Hemmer, «c'est bien le webmaster qui doit être aujourd'hui le maître

d'œuvre, faisant appel aux autres spécialistes pour des tâches spécifiques». Première démarche: définir une stratégie de communication. Pour le directeur de M&C, «une fois le concept adéquat, par petites touches, cela peut prendre un an avant la version définitive» d'un site que le détenteur maîtrise lui-même. C'est certainement le plus important.

OBJECTIF: MAÎTRISER SON PROPRE SITE

C'est pourquoi sa société a abandonné le site traditionnel basé sur le langage HTML, beaucoup trop difficiles à maîtriser pour des non-spécialistes. «Un site, qui plus est un site touristique sujet à une actualisation

constante, conseille-t-il aujourd'hui, doit impérativement être construit autour d'une base de données.» C'est là, avec des bases informatiques courantes (traitement de texte, tableur) que le webmaster touristique intervient, sans avoir à connaître le langage du spécialiste. C'est bien sûr le travail de l'informaticien d'avoir préparé et configuré le système permettant ce mode de gestion.

Autre enjeu, le foisonnement. «Le surf sur est par définition un homme pressé, souligne encore Pierre Hemmer. Dès lors il est inutile de lui proposer de longues descriptions. Et, sachant qu'il imprime beaucoup de documents, ceux-ci doivent être inclus dans une page A4 dans toute la mesure du possible.» Cela lui facilitera la

tâche sans engendrer un supplément de prix. Car créer un site sur de bons principes n'est pas forcément cher. Un rapide tour d'horizon des tarifs des contrats d'hébergement en Suisse romande en situe le prix à environ 1000 francs par an pour un site de 25 Mbytes, de quoi présenter environ 800 pages d'informations.

LA QUALITÉ N'EST PAS FORCÉMENT CHÈRE

A mettre régulièrement à jour puisque si, tout le monde le souligne, le Web est un merveilleux outil de travail et de promotion, «le succès d'un site dépend de la capacité du propriétaire de le mettre à jour lui-même», conclut Pierre Hemmer.

Photo: HIR

PAGE D'ACCUEIL

La petite station de Rougemont a su créer un site original et facile d'accès, preuve que la qualité demande davantage de réflexion que de grands moyens.

De nouveaux trains surbaissés

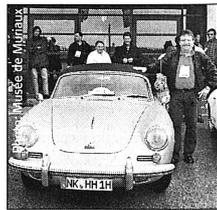
Chemins de fer du Jura. Le canton de Berne prévoit de subventionner à raison d'environ 1,7 million de francs l'achat par les Chemins de fer du Jura de quatre nouvelles rames à plancher surbaissé dont le coût total se chiffre à quelque 16,6 millions de francs. Cette subvention doit toutefois encore recevoir l'aval du Grand Conseil, a récemment indiqué l'Office d'information du canton de Berne. **LM**

MURIAUX (JU) / Le Musée de l'automobile a accueilli son 200 000e visiteur

Près de 20 000 visiteurs par année

Ouvert le 15 octobre 1988, le Musée de l'automobile de Muriaux, non loin de Saignelégier dans les Franches-Montagnes, a accueilli au début de la saison d'été son 200 000e visiteur en la personne de Franz Steinbeck, un touriste allemand de Stuttgart.

Ingenieur à l'usine Porsche, il a été très agréablement surpris de constater que le Musée de l'automobile de Muriaux possédait dans sa collection de



L'Allemand Franz Steinbeck, 200 000e visiteur du musée.

voitures anciennes une Porsche 356 Speedster de 1955. Il s'agit là d'un modèle rare, similaire à celui qu'avait possédé en son temps l'acteur américain James Dean avant de trouver la mort au volant d'une Porsche 550.

Avec près de 20 000 entrées par année, le Musée de l'automobile de Muriaux est le musée le plus visité du canton du Jura, a indiqué son directeur, Claude Frésard, dans un communiqué de presse. **LM**

RÉGION DU DOUBS / L'éloge d'un tourisme doux

Nouveau parc naturel

A l'initiative de l'organisation écologique WWF, les 17 communes des cantons de Neuchâtel, de Berne et du Jura qui bordent le Doubs institueront le 24 août l'Association pour la création d'un parc naturel du Doubs, a récemment révélé le quotidien «Le Temps». Les organismes économiques, agricoles, hôteliers, touristiques et de protection de l'environnement seront aussi conviés. Après avoir fixé ses objectifs

et sa charte, le parc de 30 000 hectares, «premier du genre en Suisse», devrait être opérationnel en 2002.

Secrétaire de la section Neuchâtel-Jura du WWF et directrice du projet, Gisèle Ory a confié au quotidien «Le Temps» que toutes les communes avaient montré de l'intérêt pour ce projet et que les offices du tourisme s'étaient montrés enthousiastes. **LM**

COMMENTAIRE

La voie jurassienne

MIROSLAW HALABA

Nicole Houriet, la nouvelle directrice de Jura Tourisme, s'attache depuis ce printemps à redresser le tourisme jurassien. Une tâche particulièrement difficile, car bien des tentatives ont déjà échoué ces dernières années.

Consciente du chemin à parcourir, elle a arrêté une stratégie qui devrait lui permettre d'éviter les écueils sur lesquels se sont heurtés ses prédécesseurs. Des propos qu'elle a tenus depuis son arrivée – durant l'assemblée générale, dans l'interview qu'elle nous a accordé, notamment – ressort clairement son souci de rassembler toutes les régions et leurs prestataires sous une bannière commune.

Le tourisme jurassien sera un ou ne sera pas. Chacune des régions sera mise en évidence avec ses caractéristiques. Pas question de promouvoir un produit si d'autres restent dans l'ombre. Nicole Houriet est, par ailleurs, aussi soucieuse de ne pas bousculer ses partenaires en cherchant à leur imposer des modes de travail qui ne leur sont pas familiers. La réservation directe à l'échelon national, par exemple.

Compte tenu de l'environnement dans lequel se meut le tourisme jurassien, cette manière de faire a probablement des chances de porter ses fruits.

Toutefois, pour s'exprimer véritablement, ce tourisme doit s'intégrer rapidement – car les choses vont vite – dans le mouvement touristique général. Cela d'autant plus que l'Expo.01, frappe à la porte.

Or, s'intégrer signifie aujourd'hui prendre des décisions d'entrepreneur, faire des choix qui peuvent bouleverser les habitudes et profiter, momentanément du moins, aux plus entrepreneurs.

Les prestataires jurassiens semblent préférer une voie plus lente. Ils en ont parfaitement le droit et Nicole Houriet, qui est à leur écoute, les aidera à la suivre. Espérons pourtant qu'ils ne lui reprocheront pas que les résultats sont trop modestes.

TOURISME JURASSIEN / Nicole Houriet, la nouvelle directrice de Jura Tourisme, s'efforce de mettre sur pied un tourisme doux et de qualité. Les priorités sont de mise. **INTERVIEW: MIROSLAW HALABA**

«Donner d'abord une identité au tourisme jurassien»

■ Quel est le principal enseignement que vous avez retiré de vos quatre premiers mois d'activité?

J'ai senti que les dysfonctionnements de ces dernières années avaient placé les prestataires touristiques jurassiens dans l'expectative. Toutefois, un véritable dialogue tend à s'instaurer comme le prouvent les contacts toujours plus nombreux qu'ils ont avec nous.

■ On exige souvent des professionnels du tourisme des résultats immédiats. Parviendrez-vous à expliquer à vos interlocuteurs qu'il faut du temps pour en obtenir?

Je crois que je suis ici bénie des dieux. Mon comité comprend fort bien cette problématique et, voyant les premiers jalons se poser, il commence à me faire véritablement confiance. Je vis exactement la même situation avec le Département de l'économie. Grâce à ces appuis, il est plus facile d'avancer.

■ La nouvelle structure du tourisme jurassien permet-elle de gérer ce tourisme selon les lois du marché?

Nous ne sommes ni Tourisme neuchâtelois, ni Zurich Tourisme. Je crois que pour faire une bonne promotion du tourisme jurassien, il faut d'abord le construire. Nous devons rassembler les différents partenaires et offrir des produits communs à chaque région. Rien ne sert actuellement de jouer dans la cour des grands. Au contraire, nous devons nous faire connaître du public de proximité. Pendant longtemps, on a fait de la promotion pour faire de la promotion et on ne s'est pas vraiment préoccupé sur des répercussions sur le tourisme jurassien. Je souhaiterais, en fait, presque me démarquer pendant un certain temps, afin de nous raffermir avant de rejoindre les autres. Le canton du Jura doit retrouver son identité, car nous ne voulons pas être fondus dans le Jura bernois ou dans le Jura neuchâtelois.

Photo: Mirosław Halaba



NICOLE HOURIET

La directrice de Jura Tourisme entend mettre en évidence les caractéristiques touristiques de chacune des quatre régions du canton du Jura.

de réservation cantonal avant de songer à une éventuelle connexion à SDM. Ma priorité est de mettre en place un réseau touristique qui fonctionne le mieux possible.

■ Comment entendez-vous faire profiter le tourisme jurassien de l'Expo.01?

Une de mes priorités est de faire passer les gens par le Jura dans le but de le découvrir. Ensuite, l'accent sera mis sur les séjours de courte durée. Nous voulons drainer des publicités venant aussi bien d'Allemagne que de France, du Ballon d'Alsace, notamment. Pour éviter aux visiteurs des problèmes de parcage, nous pouvons leur mettre à disposition un moyen de communication idoine: les Chemins de fer jurassiens. Nous sommes en contacts avec eux, ainsi qu'avec les CFF et les entreprises de cars afin de proposer des moyens d'atteindre les arteploges de Bienne et de Neuchâtel. Nous pourrions élaborer des petits forfaits qui permettraient aux visiteurs de l'Expo de digérer chez

Je pense notamment les utiliser pour la réalisation d'un nouveau catalogue axé sur les régions et pour accroître notre présence dans les salons à thèmes où nous pouvons nous intégrer facilement. Non pas en présentant des prospectus, mais des offres adaptées au thème des salons. Je pense que je vais rompre avec les grands classiques comme les foires des vacances de Berne, de Bâle ou de Zurich. Nous entendons aussi harmoniser nos documents afin d'avoir une meilleure identification.

«Un véritable dialogue tend à s'instaurer avec les prestataires touristiques.»

■ Quels produits touristiques le Jura doit-il promouvoir en priorité?

Nous voulons développer un tourisme doux, proche de la nature, et de qualité. Mon souci est de respecter les quatre régions avec leurs particularités. Je ne tiens pas à axer mes efforts sur un seul produit comme le cheval ou le canoë, car j'éliminerais automatiquement d'autres endroits. Il s'agira de ressortir l'essentiel de chaque région afin qu'elles puissent être bien identifiées.

■ Quels sont les points forts de votre programme d'activité pour les deux prochaines années?

Nous devons assainir la situation en établissant un maximum de contacts avec les prestataires. Nous mettrons ensuite sur pied des forfaits qui seront testés en l'an 2000 afin d'être véritablement opérationnels avec des produits de qualité en 2001. Le nouveau catalogue, mettant les régions en évidence, sortira par ailleurs en décembre.

nous la culture reçue dans la région des Trois-Lacs.

■ La nouvelle loi sur le tourisme attribue davantage de moyens financiers à Jura Tourisme. Sont-ils suffisants et à quels fins seront-ils utilisés?

De l'enseignement au tourisme

Originaire du canton de Neuchâtel, Nicole Houriet a exercé différentes activités professionnelles avant de prendre en main, ce printemps, la direction de Jura Tourisme. C'est ainsi qu'elle a notamment passé plusieurs années dans l'enseignement dans divers degrés: école enfantine, école primaire, école normale, école de langues. De 1989 à 1992, elle s'est occupée des problèmes de la cause féminine au syndicat FTMH. De 1992 à 1997, elle a occupé le poste de directrice-conservatrice du Centre international de mécanique d'art (CIMA) à Sainte-Croix, participant

notamment à la mise sur pied d'une association des conservateurs de musée de l'Arc jurassien. Durant cette période, elle a également suivi une formation en muséologie.

En 1997, elle a été responsable marketing dans le cadre d'un projet de concept promotionnel des Chemins de fer du Jura. Elle a enfin œuvré au Centre professionnel du Val-de-Travers (NE) où elle s'est occupée de communication. Nicole Houriet a aussi exercé plusieurs activités annexes sur le plan culturel, au Val-de-Travers et à Sainte-Croix particulièrement. **MH**

MÉLI-MÉLO

Développement de l'agritourisme en Ajoie.

Sept restaurateurs-hôteliers et six agriculteurs ajoutés proposent désormais des forfaits touristiques qui comprennent un hébergement d'une ou deux nuits, un petit déjeuner, un repas à base de spécialités régionales, la possibilité d'exercer des activités équestres et d'acheter des produits du terroir. Ces forfaits touristiques, à l'enseigne d'Ajoie-Escapade, sont au bénéfice d'une charte de qualité et proposent trois types d'hébergement: en chambre à l'hôtel, en chambre à la ferme ou sur la paille. Cette nouvelle prestation a été conçue par un groupe de travail formé d'agriculteurs et de restaurateurs. Il est conduit par le Service de vulgarisation agricole du Jura. **LM**

«J'aimerais mettre sur pied un système de réservation cantonal.»

■ Envisagez-vous une connexion au système de réservation et d'information SDM?

SDM est une grande problématique. Une enquête a montré que la plupart des prestataires ne sont pas intéressés à intégrer un tel système. Cependant, nous souffrons de ne pas avoir de système de réservation. Nous avions Jura Direct, mais ce système n'existe plus. Aussi, j'aimerais commencer par mettre sur pied un système

Sur la route de Compostelle

Pèlerinage. L'Hôtel Fleur du Lac de Morges a inauguré jeudi, en accord avec la commune de Morges une plaque commémorative en l'honneur des pèlerins ayant transité à Morges sur leur chemin vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Grâce au soutien du Conseil de l'Europe, ce chemin emprunté par les pèlerins connaît un nouveau dynamisme. Depuis fin août, des flèches jalonnent ainsi cette route importante pour le tourisme religieux. BS

SAINT-LUC (VS) / Les astronomes ont rendez-vous dans le val d'Anniviers

Une fête avant l'éclipse du 11 août

Du 30 juillet au 1er août, le ciel va tomber sur Saint-Luc. Treize ans après la première soirée astronomique, dix ans après la création du Chemin des Planètes, quatre ans après la construction de l'Observatoire, mais dix jours avant l'éclipse du soleil du 11 août, le village valaisan convie le public à une vaste fête intergalactique.

Au travers d'une dizaine de spectacles réunis sous le titre «Les planètes sont tombées

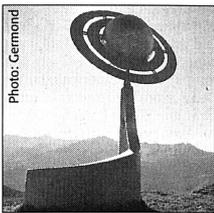


Photo: Cermond
Un aperçu du Chemin des Planètes.

sur Saint-Luc», le visiteur pourra rencontrer les habitants et les étranges coutumes de chaque planète du système solaire. Diverses animations plus terre-à-terre sont également prévues.

La manifestation a pour but de donner un coup de pouce financier à l'Observatoire François-Xavier Bagnoud, ouvrage important pour le tourisme de la région puisqu'il accueille annuellement 5000 visiteurs. BS

CHÂTEAU-D'ŒX / Mondiaux de VTT de 1997

70 000 francs à trouver

Disputés à Château-d'Œx (VD), les championnats du monde de VTT de 1997 ont rapporté moins d'argent que prévu aux organisateurs. Ceux-ci doivent encore trouver 70 000 francs avant de boucler leurs comptes qui se sont élevés à 1,8 millions de francs, a relevé «La Liberté».

Certains investissements, par exemple les 100 000 francs dépensés pour améliorer les sites destinés aux caméras de télévision,

ont coûté plus cher que prévu.

Cité par le quotidien fribourgeois, Philippe Sublet, directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Œx, estime que les organisateurs ont voulu peut-être trop bien faire. Il reconnaît cependant que les mondiaux de VTT ont permis de faire connaître la région et ont rapporté six millions de francs à l'économie régionale. LM

MONTREUX / Le docteur Claude Rossel a vendu sa clinique de Territet

Quel avenir pour Biotonus?

Atteint dans sa santé, le docteur Claude Rossel, fondateur et administrateur de la clinique Biotonus (spécialisée dans les maladies de civilisation), à Territet/Montreux a annoncé la semaine dernière la mise en vente de l'établissement auquel est rattaché le «Grand Hôtel Excelsior». Trois groupes d'investisseurs sont prêts à reprendre l'entreprise, confirme Giorgio Brandani, directeur de l'hôtel. Le nom de l'acquéreur devrait être communiqué vers la mi-août et les actes de vente signés en septembre.

Autre inconnue, l'avenir du «Grand Hôtel Excelsior». Si deux des repreneurs potentiels semblent vouloir privilégier comme actuellement l'existence d'une partie hôtelière parallèlement à la clinique, le troisième souhaiterait, lui, intégrer les deux parties en une unité médicalisée. Là aussi, des informations précises ne seront disponibles que vers la mi-août. JJE

EXPO.01 / Collaboration avec l'importateur Amag

Un contrat de 6 millions

L'Expo.01 a conclu un accord de collaboration avec Amag, l'importateur de voitures. Cet accord concerne notamment la gestion des parkings pour l'exposition et l'offre de transport combiné rail-route. Amag mettra sur pied, dans plusieurs endroits de Suisse, un système «park and ride» qui permettra aux visiteurs de laisser leurs voitures sur un parking et de gagner l'aire de l'exposition en train.

Des parkings seront notamment aménagés à Birr (AG), à Bienne, à Morat, à Neuchâtel et à Yverdon. Les automobilistes pourront alors emprunter un train spécial desservant les gares de Bienne, de Neuchâtel et d'Yverdon. Amag est par ailleurs devenu le onzième partenaire officiel de communication de l'Expo.01. Sa contribution est de 6 millions de francs. MH

VAUD / Plusieurs musées de La Côte ont bénéficié du tourisme événementiel engendré par le récent Paléo Festival. LAURENT MISSBAUER

Une semaine de «folie» à Nyon



LE PALÉO FESTIVAL DE NYON, MILLÉSIME 99

Les quelque 10 000 titulaires d'un abonnement de plusieurs jours ont pu visiter gratuitement trois musées de Nyon et de ses environs. A gauche, sur notre photo, on reconnaît Daniel Rosselat, patron du festival.

«Quo non praestantior alter», soit «Aucune autre (localité) n'est plus attrayante». Telle est la devise latine de la ville de Nyon, créée en 46 avant J.-C. par les Romains. De toute évidence, le charme de la petite ville vaudoise n'a pas seulement agi sur les disciples de Jules César, mais également sur les festivaliers du Paléo qui, du 20 au 25 juillet, a attiré 202 081 spectateurs. C'est en tout cas l'avis d'Etienne Varga, directeur de l'Office du tourisme de Nyon: «L'espace de six jours, Nyon a été prise d'assaut par les festivaliers. Surtout par les quelque 10 000 festivaliers qui étaient titulaires d'un abonnement de plusieurs jours lequel offrait non seulement la gratuité à la piscine municipale de Nyon, mais également au Musée romain de Nyon, au Musée national du Château de Prangins, ainsi qu'au Musée du Léman de Nyon.»

«Notre office a également été pris d'assaut par de nombreuses per-

sonnes qui ne possédaient pas d'abonnement et qui souhaitaient tout même visiter la région», ajoute Etienne Varga. «Beaucoup nous ont aussi demandé des renseignements sur le festival, notamment sur sa programmation, ses prix, ses horaires et ses navettes en ignorant que le Paléo possédait sa propre ligne téléphonique. Nous y avons à chaque fois répondu car nous sommes à 200% derrière le festival. Cela même si nous n'y sommes pas impliqués au niveau de l'organisation.»

DES INVITATIONS TOURISTIQUES

«Le Paléo», précise encore Etienne Varga, «est en effet une machine gigantesque qui occupe 25 personnes à l'année et qui dispose d'un budget de 12,5 millions de francs, alors qu'à l'Office du tourisme de Nyon, nous ne sommes

que trois personnes et que notre budget ne s'élève qu'à 300 000 francs.» Toutes les personnes qui ont demandé des renseignements à l'Office du tourisme de Nyon avant le Paléo ont reçu le programme du festival, ainsi qu'une brochure touristique de 32 pages intitulée Nyon-St-Cergue Vacances. Quant à l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), il a mentionné comme il se doit le Paléo dans sa brochure «Festivals» où il a également été question de la Fête des vigneronns et du Montreux Jazz Festival.

L'année dernière, une équipe de télévision française avait même été conjointement invitée par l'OTV, l'Office du tourisme de Nyon et les organisateurs du festival, pour découvrir aussi bien la région que le Paléo. De telles invitations, basées sur le tourisme événementiel, risquent bien de se reproduire l'année prochaine à l'occasion du 25e anniversaire du Paléo.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Rapprochement touristique en web sur le Web. Kümmerly + Frey, créateur de la plate-forme «on-line» d'informations et de réservations touristiques KISSswiss.com, est actuellement en discussion avec Suisse Tourisme, qui gère avec Switzerland Destination Management (SDM) un site similaire, afin d'évaluer les possibilités d'une collaboration. Il semble que les deux concurrents aient décidé de s'entendre à propos de la propriété des noms de domaine «suissetourisme» et «schweiztourismus» sur le Web. Kümmerly + Frey avait en effet déjà réservé ces noms, arguant de son souci de les préserver d'intérêts étrangers. Page 3

Air Engiadina quittera Cointrin à la fin octobre. La compagnie aérienne Air Engiadina, basée à l'aéroport de Berne-Belp, est en proie à de sérieux problèmes financiers. Elle a ainsi été contrainte de prendre différentes mesures d'économie. Parmi celles-ci, figure notamment le départ de l'aéroport de Genève-Cointrin à partir de la fin du mois d'octobre. Les lignes Genève-Dublin (7500 passagers en 98), Genève-Budapest (7000 passagers en 98) et, accessoirement, Genève-Berne, ne seront ainsi plus exploitées à partir de l'entrée en vigueur de l'horaire d'hiver. Parmi les autres mesures d'économie, on relève encore la vente d'un des quatre Dornier 328 d'Air Engiadina à la compagnie Air Alps Aviation. Air Engiadina a transporté en 1998 147 000 passagers avec un taux d'occupation de 49%. Page 3

Différents atlas électroniques sous la loupe. Aujourd'hui, les atlas électroniques qui existent notamment sous la forme de CD-Roms ne se contentent pas seulement d'indiquer aux automobilistes leur route, ils leurs indiquent également les hôtels, les restaurants et les curiosités touristiques qui se trouvent sur leur chemin. Page 5

Allier le tourisme au respect de l'environnement. Améliorer la qualité de vie, la qualité de l'environnement et la qualité des vacances, tel est le but premier de l'association Nets (Netzwerk Europäischer Tourismus mit Sanfter Mobilität). L'Association des stations touristiques suisses sans voitures est un des membres fondateurs de ce réseau touristique européen qui préconise une mobilité «douce», soit des déplacements effectués, dans la mesure du possible, avec les transports publics. Page 9

ABONNEMENTS

Je désire recevoir /hotel+tourismus revue htr chaque jeudi dans ma boîte aux lettres.

Je souhaite le mode de paiement suivant:
 1 an Fr. 138.-
 3 mois Fr. 82.-
 3 mois Fr. 48.-
 TVA 2,3% comprise.

Pour l'étranger, tarifs sur demande.

Nom:
 Prénom:
 Profession/Titre:
 Entreprise:
 Rue/No:
 NPA/Localité:
 Téléphone:

Veuillez renvoyer le coupon complété à:
hotel+tourismus revue htr, abonnements,
 Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue Hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Éditeur: Société suisse des hôtels SSH Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Comité d'édition: Christian Höller (Direction), Toni Kaufmann (Édition), Dr. Peter Küller (Rédaction).

Rédaction: Rédacteur en chef: Dr. Peter Küller (PK). Responsable du Contenu français et rédacteur en chef adjoint: Miriela Habiba (MH). Rédacteurs: Laurent Mosbauer (LM), Bruno Salis (BS), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ethier (JE), Véronique Danielli Emery Mayor (DEM), Valérie Hens, Joannet (JH), Neuchâtel: José Seydoux (JS), Fribourg: Pierre Thomas (PT), Lausanne:

Vitronique Tareg (VT), Genève: Philippe Zutter (PZ), Genève.

Édition: Chef d'édition: Ulrich Utiger. Abonnements: Gérard Porta. Annonce: Anna-Lisa Casalis, Dominik Chammarlin. Publicité: Eva Burgi (Chef de vente), Frith Weber (Conseil), Marc Mosser (Conseil).

Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Berne.

Tirage: 147 555 Ex. controls REM, 22 000 Ex. imprimés.

Prix de vente (TVA inclus): Vente au numéro Fr. 4.10, Abonnement 1 an Fr. 138.-

ISSN: 1424-0440

Organe officiel de: Verband Schweizer Tourismus Direktoren und Direktoren (VSTD) Schweizer Vereinigung Diplomatier Tourismusexperten (SDUREX) Vereinigung Diplomatier Hoteliers-Restaurateurs SWR (VDHR) 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 Badkurorte (VSB) Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) Swiss International Hotels (SIH) Schweizerische Vereinigung der Fernreisen-Ressortbetriebe Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Reception des Grands Hôtels (AICR).

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne. Rédaction (lettres de lecteurs, publicité, etc.): Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch. Abonnements: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch. Annonces: Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch. Publicité: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch. Internet: http://www.htr.ch.

Nous declinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue



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

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



Für unsere beiden Restaurants mit Bar, Bistro und grosser Terrasse suchen wir junge/n

BetriebsleiterIn/GastgeberIn

Aufgabenbereich

- Angebotsplanung
- Personalführung/Ausbildung
- Organisation und Durchführung diverser Anlässe
- Betreuung unserer einheimischen und internationalen Gäste
- Erreichen der gemeinsam erarbeiteten Ziele.

Tatsachen

- junges, motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- topmoderner Wirkungskreis
- verantwortungsvolles Arbeitsumfeld
- selbständige und herausfordernde Tätigkeit.

Sie sind

- erfahren in einer ähnlichen Position
- flexibel und belastbar
- der wirklich gästerorientierte Gastgeber
- die Persönlichkeit, welche Akzente setzt
- rundum ein vTeamleader.

Interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder informieren Sie sich telefonisch zwischen 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr bei:

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

115966/390396

Betrachten Sie Ihre Gäste als Ihre Freunde?

Gäste als Freunde zu betrachten und professionell zu betreuen – das ist das eigentliche Ziel der Stelle! Ein attraktives Umfeld dazu können wir Ihnen bieten: Bestbekanntes In-Restaurant an Toplage in der City von Zürich, stark frequentiert, «sehenswertes» Produkteangebot und jung-dynamisches Ambiente mit einem Hauch von Romantik. Und wissen Sie was am schönsten ist an Ihrer neuen Tätigkeit? «Um Sie kommt man nicht herum!» Denn «Ihr herzlicher Empfang» als

Hostess & Gastgeberin

ist der erste und «prägende» Eindruck des Gastes. Die telefonische Entgegennahme und Organisation von Tischreservierungen, das geschickte Plazieren der Gäste sowie die Unterstützung des Duty Managers und des Serviceteams sind weitere wichtige Aufgaben. Positive Ausstrahlung, echtes Durchsetzungsvermögen, gute mündliche Englischkenntnisse und Geduld sollten Sie mitbringen. Gastro-Know-how wünschenswert aber nicht Bedingung. Die Unternehmenskultur lebt von Fairness und Partnerschaftlichkeit. Selbstbewusst und gepflegt auftretende Interessentinnen im Alter ab 24 sollten uns anrufen – 01 87 87 000 – Oder ganz einfach CV & Foto einsenden.

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001 • Mobile 079 40 25 300
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

Einstieg beim Marktführer

Unser Auftraggeber, ein international tätiger Dienstleistungsspezialist mit Sitz in Zürich, konnte kürzlich mehrere hundert neue Arbeitsplätze in der Schweiz schaffen. Das Wachstum ist dynamisch, das Umfeld lebhaft. Es erwartet Sie eine echte Herausforderung im Personalbereich. Sie stehen in Kontakt mit Institutionen wie z. B. Versicherungsunternehmen, Gemeinden und Ämtern, holen Bewilligungen ein, gestalten Inserate und rekrutieren neue Mitarbeiter/innen im handwerklichen Bereich, um nur einige Beispiele zu nennen. Als zukünftige

Assistentin

Human Resources & Welcome Desk

sind Sie offen für ein weiteres Tätigkeitsgebiet: Sozusagen als Abrundung zu den Sekretariatsaufgaben springen Sie gerne ein im Bereich Call-Center und Kundenempfang. Ein KV-Abschluss, Word/Excel-Kenntnisse und wenn möglich Know-how in Sachen Personaladministration und Italienisch-Kenntnisse wären optimale Voraussetzungen. Aber auch Spanisch oder Portugiesisch erleichtert Ihnen den täglichen Umgang mit sympathischen Menschen aus südlichen Ländern. Stilsicheres Deutsch ist unerlässlich. Anruf genügt! Oder CV mit Foto an Cornelia Brugger senden.

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001 • Mobile 079 40 25 300
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

Über Investitionen und Bergstationen.



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

human resources
management

EXECUTIVE SEARCH

ASSESSMENTS

FACH- UND
FÜHRUNGSKRÄFTE

hotel
staff

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

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

Adecco

HOTEL & EVENT

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern,
Tel. 041/210 02 60

Für dieses traditionelle Gasthaus im Herzen der Schweiz, suchen wir per sofort das innovative und dynamische

GERANTEN-PAAR

Sie ist herzlich, frontorientiert und kontaktfreudig. Er versteht sich in der marktfrischen und gehobenen Küche. Zusammen begrüssen und verwöhnen sie Ihre Kundschaft in einem familiären Rahmen. Als Gastgeber und Unternehmer besitzen Sie eine fundierte Ausbildung und Erfahrungen in einer ähnlichen Position. Sie sind 28-50 Jahre jung und besitzen Organisations- und Improvisationstalent sowie Führungseigenschaften.

Packen Sie die Herausforderung in die zukunftsorientierte Selbstständigkeit und nehmen sie noch heute mit mir Kontakt auf. Diskretion ist zugesichert.

Barbara Rogenmoser

www.adecco.ch

Allojob Switzerland

sucht

kompetentes Hotel- und Restaurantpersonal

Lebensläufe über Fax senden
024 477 48 39
oder Tel. 024 477 48 34
oder e-mail: allojob@vtx.ch

115913/402898

STEIGENBERGER HOTELS & RESORTS

Herzlich willkommen im neuen Steigenberger Bellerive au Lac!

Das Steigenberger Bellerive au Lac wird das neue First-Class-Hotel in Zürich. Das mit viel Charme, Luxus und modernster Technik ausgerüstete Business-Hotel an der Seepromenade am Utoquai verfügt über 51 individuelle Zimmer, Junior-Suiten sowie eine Traum-Suite mit Sauna und Cocktail-Terrasse. Vervollständigt wird das Angebot mit einem Business-Club, mehreren Seminarräumen sowie einer Top-Gastronomie, inkl. Piano-Bar

Für das grosse Opening im Dezember suchen wir noch viele charmante Persönlichkeiten:

Front-office: Ass. Front-office-Manager (D, E, F, Fidelio)
Reservations-Sekretärin (D, E, F)
Front-office-Mitarbeiter/innen (D, E)
Night-auditor (D, E)
Stagiaires

F&B/Restauration: Restaurationsleiter
Chef de bar
Chef de rang
Commis de rang
Stagiaires

F&B/Küche: Küchenchef (ausgewiesener und kreativer Gastronomie-Profi)
Sous-chef (Gastro- und Catering-Erfahrung)
Chef de partie
Commis de cuisine
Stewarding Mitarbeiter

Housekeeping: Hausdamen

Möchten Sie in einem topmotivierten Team nächstes Jahr in Zürich für Furore sorgen? Wir freuen uns, Sie auf Ihre Bewerbung persönlich kontaktieren zu dürfen!

Hansueli und Nathalie Egli-Grisoni c/o STEIGENBERGER HOTELS AG, Sihlfeldstrasse 58, 8003 Zürich, Telefon 01 462 06 25

115919/255580

INHALT: Deutsche Schweiz 2-16 / Svizzera italiana 17 / International 18 / Stellengesuche 18

SOMMAIRE: Suisse romande 17-18 / Marché international 18 / Demandes d'emploi 18

ANZEIGENSCHLUSS: Freitag, 17 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le vendredi à 17 h

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

Surfen Sie
zum Erfolg mit uns:

www.horega.ch

hoteljob
Ihre Stellenvermittlung

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

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

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

**hotel
staff**

human resources management

Ganze Schweiz

Wir sind die richtigen Ansprechpartner für eine neue Herausforderung:

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

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

Staff Line**Dive into our pool**

Sekretärin, Luzern, Zug, Zürich · Sales Executive, Zürich
Personalberaterin, Zürich, Luzern · Night Auditor, Zürich
Marketing Assistentin, Zürich · HR Assistentin, Zürich,
Basel · Betriebsassistentin, Zürich, Baden
Hofa, Zürich, Luzern · Chef de Réception, Zürich
Gouvernante, Luzern, Zürich · Geschäftsführer, Aarau,
Zürich · Gastronomiekoch, Zürich, St. Gallen
Réceptionistin, Luzern, Zürich, Bern
Direktionsassistentin, Basel
Geschäftsführerin 3*Hotel, Zürich

Staff Box**Liste of candidates**

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

Nutzen Sie unser know how**Sommerzeit - Ferienzeit****Stellvertretung Ferienabläufe**

Management · Küche · Service · Hauswirtschaft
Call now!

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

Altersheim der Gemeinde Horgen

Tödisstrasse 20, 8810 Horgen
Für unser schön gelegenes Altersheim mit 82 Betten am linken Zürichseeufer suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Hotelfachassistentin/Hofa

Wohnmöglichkeiten im Hause vorhanden. Jedes 2. Wochenende Samstag/Sonntag frei. Kein Spätdienst.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte und erwarten Ihre Bewerbung mit Interesse.

Altersheim der Gemeinde Horgen, Verwaltung
Tödisstrasse 20, 8810 Horgen
Tel. 01 718 11 00

115293/202452

Wir suchen für unser aufgestelltes, junges Team per Mitte August 1999:

Koch oder Köchin

CH / A / D

Wenn Sie eine abgeschlossene Kochlehre vorweisen können und an selbständiges Arbeiten gewohnt sind, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Wir bieten:
gute Verdienstmöglichkeiten sowie ein angenehmes Arbeitsklima.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann melden Sie sich telefonisch, oder bewerben Sie sich schriftlich bei uns:

Hotel Krone
Familie K. und G. Jörg
9058 Brülisau
Telefon 071 799 11 05, Fax 071 799 14 17
hotel.krone@hoherkasten.ch
www.hoherkasten.ch

115978/316873

**GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA**

150 Jahre Service und Innovation

Wir suchen Sie als Gastgeber/in für unser aussergewöhnliches Hotel. Die Ansprüche unserer internationalen Gäste erfüllen wir im Team mit aktiver Freundlichkeit, Spass, Engagement und fachlichem Können.

Als unser/e

Recépionist/in (m/w)

leben Sie die Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl unserer Gäste von der Reservierung bis zur Abreise. Sie sind eine kommunikationsfreudige, initiative und zuverlässige Persönlichkeit.

Sie verfügen über Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse und Stilsicherheit in Korrespondenz sowie EDV-Fidelio-Kenntnisse. An persönlichen Eigenschaften setzen wir eine gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen, ein fröhliches und belastbares Wesen voraus.

Es erwartet Sie per sofort oder nach Übereinkunft eine herausfordernde Tätigkeit mit sehr guten Anstellungsbedingungen sowie die traumhafte Umgebung des Obereingadins – im Sommer wie im Winter.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie die schriftliche Bewerbung mit Foto bitte an folgende Adresse:

GRAND HOTEL KRONENHOF

Andrea-Maria Galliker
7504 Pontresina

oder telefonieren/faxen Sie uns:
Telefon 081 842 01 11, Fax 081 842 60 66
e-mail: info@kronenhof.com

115829/27782

**Restaurant
Bauhaus****Liebe
Chefs de partie**

Unser Küchenteam sucht Verstärkung!

Sie haben es in der Hand, unsere Gäste in einer neuen, modernen Küche mit einer überzeugenden kulinarischen Leistung zu verwöhnen. Machen Sie mit?

Das 1931 im Bauhaus-Stil erbaute und 1999 komplett renovierte ****-Hotel Rigihof verfügt über 67 Zürich-Zimmer, welche künstlerisch individuell gestaltet sind. Das neu konzipierte *Restaurant Bauhaus* hat 120 Sitzplätze und zwei Sommerterrassen. Für Sitzungen und Bankette bis 50 Personen stehen die Räume *Eileen Gray, Paul Klee* und verschiedene kleinere Gruppenräume zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Claudia Kunkel oder Regula Wylsing, **Hotel Rigihof**, Universitätsstrasse 101, 8033 Zürich, **Telefon 01 361 16 85, Fax 01 361 16 17**. Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen.

115895/409624

www.alpenarena.ch/crapbar

Unsere tonnenschwere Granitbar mit Foodecke an der Talstation der Bergbahnen in Laax ist ab Oktober führunglos. Die 15-köpfige Crew braucht spätestens ab 1. November 99 einen neuen Chef

Teamchef für Trendbar

mit Gastro-Erfahrung, Energiereserven und einem Flair für Szenelokale. Rufen Sie uns an, wenn Sie mehr über diesen anspruchsvollen Job wissen möchten: 081 927 90 00. Kontaktperson: Frau Margrit Cathomen, Sporthotel Signina, 7032 Laax.

Laax

115777/392737

hoteljob**KANTON ST. GALLEN**

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für ein Hotel/Restaurant zwischen Wil und St. Gallen per Herbst 1999 ein

Direktionspaar (evtl. Pacht)

Zum Betrieb: 3*-Komfort, zentrale Lage, 33 Zimmer/36 Betten, diverse Restaurant- und Saalräumlichkeiten, insgesamt ca. 200 Plätze. Das Hotel gehört einem ortsnahen Unternehmen, dessen Gäste ca. 50% des Umsatzes Beherbergung/Gastronomie einbringen.

Pächter: Fairer Mietzins und grosses Potential an Stammkunden. Gute Chance für ein junges, dynamisches Gastgeberpaar: Erwünscht ist eine aktive Mithilfe bei der Planung der Sanierungsarbeiten und Modernisierung des Betriebes.

Anforderungen:

Er: Erfahrung als Küchenchef oder Sous-chef, (aktive Mitarbeit erwünscht)

Sie: Erfahrung in den Bereichen Service, Réception und Hauswirtschaft. Sprachen: D/F/E, Gewandtheit im Umgang mit einheimischen und internationalen Gästen. Idealerweise: 30 bis max 45 Jahre jung.

Sind Sie an dieser interessanten und vielseitigen Herausforderung interessiert? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z.H. Herrn Walter Rohner.

115975/84735

**Schweizer Hotelier-Verein**

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch, E-mail: info@hoteljob.ch

**Jöhri's
Talvo**

Hätten Sie Freude, in ST. MORITZ, in einem der TOP-BETRIEBE der Schweiz (18 Punkte Gault Millau und 1* Michelin), zu arbeiten?

Wir suchen nach Übereinkunft

eine erfahrene, fachkundige

Chef de rang (w)

(Sprachkenntnisse erwünscht)

Commis de rang (w)

Ab Mitte Dezember:

Lingerie-/Office-Angestellte

Bewerbungen bitte schriftlich an:

Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH - 7512 St. Moritz/Champfèr



115887/27097

EUROACTIVE TEAM

holiday + sport activities

JOBS IN SPANIEN, ÄGYPTEN...

gesucht für renommierte Hotels am Meer:

- Kinderbetreuerinnen
- Animateurinnen, DJ-Animateur
- Sportlehrerinnen, Masseurin
- Reitbegleiterin/Sportanimateurin
- Reisebegleiterinnen

Bitte Lebenslauf mit Foto senden oder faxen an:

EUROACTIVE TEAM

Chalet Lindebaum
CH-3780 Gstaad
Telefon 0041 33 744 87 53
Fax 0041 33 744 87 54

115909/392013

IMPRESSUM**htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi**

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Verlagsleitung / Chef d'édition: Ulrich Utiger

Anzeigenleitung / Direction des annonces: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Anna-Lisa Casaluci, Dominik Chammartin, Fabienne Koros

Anzeigenart (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Frontseite / Première page: Fr. 1,52 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenausschreibung / Offres d'emploi: Fr. 1,27 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1,30 (inkl. MwSt. / TVA incluse)
- Last minute (2-spaltig / 2 colonnes, ohne Logo / sans logo): Fr. 2,45 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Termine:

Nr. 31	Nr. 32	Nr. 33	Nr. 34
- Ausgabe Do 5.8.1999	Do 12.8.1999	Do 19.8.1999	Do 26.8.1999
- Erscheint Do 5.8.1999	Fr 6.8., 17.00	Fr 13.8., 17.00	Fr 20.8., 17.00
- Anzeigenschluss Fr 30.7., 17.00	Mo 2.8., 10.00	Mo 9.8., 10.00	Mo 16.8., 10.00
- Wiederholungen Mo 2.8., 10.00	Mo 9.8., 16.00	Mo 16.8., 16.00	Mo 23.8., 10.00
- Last Minute Mo 2.8., 16.00	Mo 9.8., 16.00	Mo 16.8., 16.00	Mo 23.8., 16.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 14 760 WEMF-bezugsfertig / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahmen auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

- Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79
- Marktgasse 32, 3000 Bern 7
031/310 10 10
- Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern
041/210 02 60
- Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen
071/228 33 43
- Lohweg 6, 4010 Basel
061/281 86 88
- Place de la Riponne 1, 1005 Lausanne
021/343 40 00
- Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
022/718 44 77

A new world at work

KÜCHENCHEF

LEBENSMITTELENTWICKLUNG

In dieser Funktion entwickeln Sie kulinarische Trockenprodukte – vom Konzept, Ausarbeitung des Rezeptes bis zum industriereifen Produkt. Es macht Ihnen Spass, Ihre Produkte und Konzepte einem Fachpublikum souverän und sachlich zu präsentieren sowie Berichte und Präsentationsdokumente zu erstellen. Sie sind eine extrovertierte, rhetorisch überzeugende und marktorientierte Fachkraft mit grossem theoretischen und praktischen Wissen. Sie haben gute EDV-Kenntnisse, sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch und streben nach mehreren Jahren Berufserfahrung als Küchenchef in Grossbetrieben im In- und Ausland eine neue Herausforderung an.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

DANCING-LEITER

Sie haben einen fundierten Leistungsausweis im Frontbereich, verfügen über gute Führungs- und Organisationseigenschaften und sind eine kommunikative und dynamische Persönlichkeit. Wenn Sie Musik während der Arbeit lieben und zudem ein Nachtmensch sind, dann erwartet Sie eine lukrative Herausforderung in einem bekannten Touristikort in Graubünden. Senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu.

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

BETRIEBSLEITER

TREND-BAR

Per September oder nach Vereinbarung suchen wir für eine lebhaft In-Bar an der Talstation eines bekannten Snowboard- und Skigebietes in Graubünden, die treibende Kraft. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse in der Trend-Gastronomie, haben Führungserfahrung und sind gut im Organisieren. Wenn Sie eine kommunikative, dynamische und unkomplizierte Persönlichkeit sind und eine Stelle mit guten Verdienstmöglichkeiten suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

RESTAURANTLEITER F&B-VERANTWORTLICHER

Ihre Aufgabe als F&B-Fachmann in diesem sehr schön gelegenen Viersterne-Hotel zwischen Zürich und Chur ist die Führung der gesamten Restauration und des Bankettbereichs in sämtlichen Belangen. Sie sind für den Verkauf, die Serviceorganisation, den Einkauf und die Kalkulation sowie für eine zeitgemässe Mitarbeiter-Führung und -Schulung verantwortlich. Ihre bisherigen Erfolge haben Sie durch zielorientiertes Handeln und motivierendes Handeln erreicht. Aufgrund grosser Erfahrung in der Gastronomie und einem hohen Mass an Dienstleistungsbereitschaft wissen Sie, diese Herausforderung mit Bravour zu erfüllen. Rufen Sie an.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

F&B-MANAGER/IN RESTAURATIONSLEITER/IN

Sie suchen den Einstieg in eine verantwortungsvolle und interessante Position mit Entwicklungsmöglichkeiten? Für ein erstklassiges Viersterne-Seminar- und Wellnesshotel im Kanton Wallis suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung die innovative und kompetente Persönlichkeit in Jahresstelle. In dieser Position sind Sie zuständig für die Leitung, Organisation, Verwaltung und Kontrolle sämtlicher F&B-Departemente. Wenn Sie über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in einer ähnlichen Position sowie über gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch verfügen, dann senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

Zertifiziertes Qualitätssystem
ISO 9001
Reg. Nr. 1172/01

BETRIEBSLEITER BERGRESTAURANT

«On the top» in einem bekannten Snowboard- und Skigebiet in Graubünden: Wir suchen für die für kommende Wintersaison (ab September) eine belastbare und innovative Führungspersönlichkeit, die auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt. Sie haben eine Kochlehre absolviert, Erfahrung im F&B-Bereich sowie an der Front und zu Ihren Stärken gehören Organisation, Planung und Koordination.

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Für ein bekanntes Dreisterne-Hotel im wunderschönen Engadin suchen wir per Herbst in Jahresstelle eine charmante und kompetente Stellvertretung der Direktion. Zu diesem Haus gehören ein gepflegtes Restaurant (Fischspezialitäten) und eine eigene Bäckerei, Konditorei und Coniserie. Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss, haben erste Führungserfahrungen als Betriebsassistent gesammelt und suchen nun eine abwechslungsreiche Herausforderung mit viel Verantwortung und Selbstständigkeit.

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

ASSISTENT/IN DES LEITERS PROMOTIONEN/EVENTS

Für die Tochtergesellschaft eines internationalen Grossunternehmens der Konsumgüterbranche suchen wir eine jüngere, motivierte, belastbare und zuverlässige Persönlichkeit. Sie helfen aktiv bei den exklusivsten Anlässen in der Deutschschweiz und dem Tessin mit und unterstützen dabei den Leiter des Bereichs Promotionen/Events in allen Belangen. Ein kaufmännischer Background und der Abschluss einer Tourismus- oder Hotelfachschule ist von Vorteil. Suchen Sie eine anspruchsvolle Stelle mit Entwicklungspotential im Eventbereich? Dann rufen Sie mich an.

Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENTIN

Sie arbeiten gerne selbstständig in einer familiären Atmosphäre? Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für ein neu eröffnetes Hotel in der Nähe von Chur eine Allrounderin, die den Geschäftsführer im Service, an der Réception und im Büro kompetent unterstützt und vertreten kann. Sie haben kürzlich eine Hotelfachschule abgeschlossen oder verfügen über fundierte Praxiskenntnisse. Wenn Sie eine fröhliche und charmante Persönlichkeit sind, die gern Verantwortung übernimmt, dann rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

MANAGEMENT TRAINEE

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

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE W/M COMMIS DE CUISINE W/M

Für ein bekanntes, sehr schön gelegenes Speiserestaurant hoch oben auf dem Zürichberg suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen erfahrenen und motivierten Chef de partie sowie einen ebenso motivierten Commis de cuisine, die Erfahrung in einem fröhlichen und teamorientierten Umfeld sammeln möchten. Zwei tolle Stellen (mit sehr guter Entlohnung) für junge Berufsleute mit Leidenschaft für die gehobenen Küche erwarten Sie.

Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79

SERVICEFACHANGESTELLTE W/M KOCH W/M BETRIEBSMITARBEITER W/M TAGESDIENST

Für die Neueröffnung eines Restaurants in der Stadt Bern suchen wir per Mitte August die neuen «Teamplayer». Sie sind kommunikativ und aufgeschlossen, möchten Verantwortung übernehmen und in einem jungen Team arbeiten. Wenn Sie an einer abwechslungsreichen Tätigkeit mit äusserst interessanten Arbeitszeiten und Anstellungsbedingungen interessiert sind, dann rufen Sie mich an.

Bern, Andreas Schenk, 031/310 10 10

HOT JOBS FOR COOL STUDENTS

Sie möchten diesen Sommer nicht nur am Strand liegen und sich die Sonne auf die Haut brennen lassen, sondern in den Ferien Erfahrungen für die Zukunft sammeln und erst noch Geld verdienen. Wenn Sie flexibel und mobil sind sowie bereits etwas Erfahrung im Foodservice oder als Hostess besitzen, dann rufen Sie mich sofort an!

Bern, Alex Trinklner, 031/310 10 10

MONTANA

ART DECO HOTEL L U Z E R N

Das einzigartige ****ART DECO HOTEL MONTANA in Luzern, Inbegriff für lebendige Nostalgie und Vitalität, phantastische Panoramalage, 65 Gästezimmer/120 Betten, vielseitiger Restaurantbereich mit LOUIS-Bar, SCALA-Restaurant, COLONADE-Bistro, SOMMERPLAUSCH-Terrasse und diverse Seminar- und Bankettmöglichkeiten, hat zur Verstärkung per sofort oder nach Übereinkunft die folgenden Stellen in der Küche neu zu besetzen:

Chef de partie

per sofort

Pâtissier

auf Oktober

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

Ihre Kontaktperson: Walter Mentner, Küchenchef



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

POSTHOTEL

CH 7050 AROSA

Für das neue Jahrtausend haben wir uns hohe Ziele gesteckt und daher für kommende Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

Direktionsassistent m/w

für intensive Frontarbeit in den verschiedenen Restaurants

Teamleiter Réception m/w

für charmante Verkaufsgespräche an unserer Réception

Gouvernante

mit einem geübten Blick fürs Detail

Sous-chef

als kreative Stütze in unserer Brigade

Es versteht sich, dass unser lebhafter und vielseitiger Betrieb unternehmerische Denkweise und Entscheidungskompetenz sowie Teamfähigkeit und Organisationstalent erfordert, um innovativ und kreativ ein Team zu führen und zu unterstützen. Ebenso wichtig ist für uns Ihre Persönlichkeit, Ihre Führungserfahrung und Fachkompetenz. Die materielle Ausstattung entspricht der Bedeutung dieser Positionen.

Wollen Sie diese Chance wahrnehmen, dann zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen oder direkt Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen

POSTHOTEL AROSA

Direktion, 7050 Arosa

115904/1538



Wir sind ein zukunftsorientiertes Dienstleistungsunternehmen und mit 1500 Sitzplätzen die grösste Bahnhofrestauration in Europa. Wir verfügen über 13 verschiedene Restaurants, 10 Banketträume und einen weltbekannten Partyservice bis 1200 Personen.

Um die Qualität des kulinarischen Angebotes auf dem bekannt hohen Niveau zu halten, suchen wir nach Vereinbarung einen

stellvertretenden Küchenchef

Im Dreierteam sind Sie mitverantwortlich für die Leitung des gesamten Küchenbereichs (zirka 70 Mitarbeiter), welcher die moderne Produktionsküche und sämtliche Satellitenküchen beinhaltet. Planen, koordinieren, organisieren und führen sind nur einige Ihrer täglichen Herausforderungen, die Sie bei uns erwarten.

- Sie sind teamfähig, innovativ und qualitätsbewusst und können ein multikulturelles Team zu Höchstleistungen anspornen.
- Flexibilität, Durchsetzungsvermögen und einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Funktion (evtl. im Ausland) runden Ihr Profil ab.
- Ihre sehr guten mündlichen Englisch- und EDV-Kenntnisse können Sie bei uns täglich anwenden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie gerne mehr über diese interessante Tätigkeit erfahren? Wir freuen uns auf jeden Fall auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse senden:

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhof Buffet
Frau S. Schnyder, Personalverantwortliche
Postfach, 8023 Zürich
E-Mail: personal@bahnhofbuffet.ch

115940/39870

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sie würden staunen, wenn Sie wüssten, was heute bereits möglich ist!

Geschäftsführer: Für einen Betrieb, der in der Stadt Basel Masstäbe setzt, suchen wir einen Vollblutprofi. Sie sind ca. 30 Jahre jung und verfügen über das Rüstzeug, einen Betrieb mit ca. 30 Personen zu führen. Ihre Basis kann in der Küche als auch im Service liegen. Sie verfügen schon über eine erste Führungserfahrung und haben sich an einer HF weitergebildet. Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen über diese Herausforderung. **Basel.**

Betriebsassistent/in + Chef de Service: Hotellerie und Gastronomie ist Ihr ein und alles. Sie haben eine Lehre absolviert und eine fachliche Weiterbildung genossen. Sie trauen sich was zu und wissen mit Gästen und Mitarbeitern umzugehen. Wenn Sie zudem noch Erfahrung haben an der Front oder auch im Rückwärtigen, dann sollten Sie sich jetzt bei uns melden. **Basel, Luzern, Zürich.**

Sales-Managerin: Wenn Sie über gute Hotellerie- und Marketingfähigkeiten verfügen und sehr kreativ sind, so können wir Ihnen im Raum Basel eine aussergewöhnliche Tätigkeit anbieten. **Basel.**

Gastroprofis: Wir verfügen über eine grosse Anzahl von Stellen in der **Küche**, an der **Rezeption** und im **Service**. Melden Sie sich einfach und unkompliziert bei uns in **Basel, Luzern oder Zürich**. Alle Stellen finden Sie auch unter www.gastronet.ch

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Luzern 6003 • Hirschengraben 35 • Fon 041/240 21 01
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch> jobsandmore@gastronet.ch



Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Tel. 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00
Internet: www.hotel-krone.ch
E-mail: info@hotel-krone.ch



Wir sind ein schönes ****-Stadthotel im Herzen von Zürich mit 57 modern eingerichteten Zimmern, 3 verschiedenen Restaurants, Bankett- und Konferenzräumen für Anlässe bis zu 160 Personen.
Zur Vervollständigung unseres jungen Frontteams suchen wir per sofort oder nach Absprache eine motivierte

Réceptionistin

Macht es Ihnen Spass, Ihre Fremdsprachenkenntnisse (D/E/F) in Wort und Schrift einzusetzen, und haben Sie auch Freude an den administrativen Aufgaben? Sind Sie aufgeschlossen und lieben es auch, selbständig zu arbeiten? Wir stellen uns eine kreative und unkomplizierte Mitarbeiterin vor, welche mit Herz und viel Freude die anspruchsvollen Anliegen unserer Gäste anpackt. Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Arbeitsplatz (Fidelio/Windows 95/Internet) sowie eine sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe in einem lebhaften Betrieb. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie eine echte Herausforderung in einem jungen und dynamischen Team suchen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Hr. Roger Jutzi, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, und wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.

115937/40614



Grandhotel Giessbach

****-Grandhotel oberhalb des Brienzensees
70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants,
Hotelbar und Seeterrassen –
Banketträume bis 350 Personen –
Seminar- und Tagungsräume

Ab sofort bis Ende Oktober 1999
suchen wir Sie als

Küche

Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Service

Chef de rang

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:

Grandhotel Giessbach, 3855 Brienz,
Karin Schnurrenberger, Telefon 033 952 25 25
www.giessbach.ch E-mail: grandhotel@giessbach.ch

115935/5238



★ ★ ★ ★ ★

Grand Hotel ZERMATTERHOF

Suchen Sie eine neue berufliche Herausforderung für die Jahrtausendwende?

Auf die Wintersaison 1999/2000 stellen wir ab Ende November oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/innen ein:

Service: **Chef de rang/Demi-chef de rang/Commis de rang**

Küche: **Chef restaurateur (14 Punkte GaultMillau)**
Chef tournant/Chef pâtissier

Loge: **Concierge tournant/Chasseur**

Würde es Ihnen Freude bereiten, in unserem exklusiven, vollständig renovierten 5-★-Hotel mitten im weltberühmten Zermatt eine internationale Kundschaft zu verwöhnen? Unser Haus der Luxusklasse verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars, 3 Restaurants, einen grossartigen Bankett- und Kongresssaal sowie einen gut ausgestatteten Wellnessbereich.

Wenn Sie schon Berufserfahrung in der Hotellerie gesammelt haben, über gute Sprachkenntnisse in D, F, E verfügen, kontaktfreudig und flexibel sind, bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit in einem jungen, dynamischen Team, in dem Sie Ihre hervorragenden Fachkenntnisse anwenden und perfektionieren können.

Wir offerieren Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, faire Anstellungsbedingungen, gute Entlohnung, auf Wunsch ein schönes Personalzimmer in der Nähe des Hotels sowie diverse Weiterbildungsmöglichkeiten (Sprachkurse usw.) Darüber hinaus erwartet Sie im sonnigen Zermatt ein schier unbegrenztes, sportliches Freizeitangebot.

Falls Sie die gewünschte Qualifikation besitzen und an einer der ausgeschriebenen Positionen interessiert sind, würden wir uns freuen, Sie bald einmal persönlich kennenzulernen. Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns einfach an!



Grand Hotel Zermatterhof
z. H. Frau P. Merenda, Personalchefin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00, Fax 027 966 66 99



11604/9386

Assistent/in Leitung Restaurantbetriebe

Zu unseren Restaurantbetrieben gehören zwei Selbstbedienungsrestaurants mit je 120 und zwei Caféterias mit je 70 Plätzen. Wir suchen als Ergänzung unseres Leitungsteams eine/n Assistent/in für die Leiterin der Restaurants.

Tagesabrechnungen, Kassieren über Mittag und die Durchführung von Banketten und Apéros (6–80 Personen) sowie die Mitarbeit an diversen Projekten sind einige wichtige Tätigkeiten.

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe (ev. Abgänger Hotelfachschule o. ä.), PC-Kenntnisse (Word/Excel) mit und haben erste Erfahrungen im administrativen Bereich und im Instruieren von Mitarbeitenden gesammelt.

Sie bezeichnen sich als Allrounder/in und packen gerne an. Für das erfolgreiche Erfüllen der Aufgaben in einem herausfordernden und zukunftsorientierten Umfeld bieten wir Ihnen gezielte Entwicklungsmöglichkeiten. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Auskunft erteilt Herr Robert Boetschi, Leiter Restaurantbetriebe unter Tel. 01/384 21 64. Bewerbungen senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik, Personaldienst, Lenggstr. 29, Postfach 68, 8029 Zürich.

Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich



P 115839/983888

SCHWEIZERHOF L. Moritz

Wieso nicht dort arbeiten,
wo nicht nur der Winter am schönsten ist?

In unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel und bekanntem à la carte Restaurant Acla bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung als

SOUS-CHEF DE CUISINE

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und schätzen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit. Sie werden an der Seite unseres Chef de Cuisine einen lebhaften Betrieb kennenlernen. Gerne würden wir Sie in naher Zukunft bei uns begrüssen. Und wie? Ganz einfach: Schreiben Sie doch einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof, Via dal Bagn 54, CH-7500 St. Moritz
Telefon 081 - 837 07 07 Fax 081 - 837 07 00
E-mail: staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch



GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS

Wir bieten jüngerem Gastro-Profi ab Oktober 1999 die Gelegenheit, sich als

Verkaufsplaner/Einkäufer

in unserem kleinen, aber effizienten Zentralverwaltungs-Team zu profilieren.

Sie bringen folgende Anforderungen mit:

- ✓ profunde Ausbildung als Koch
- ✓ Hotelfachschulabschluss
- ✓ guter Planer und Organisator
- ✓ geschickter Verhandlungspartner
- ✓ Motivator mit praktischem Denken

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen zu Händen Herr René Bachmann, Direktor und stehen für Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

HABSBURGERSTRASSE 22 CH-6002 LUZERN
TELEFON 041-210 34 22 E-MAIL INFO@GAMAG.CH
TELEFAX 041-210 34 24 INTERNET WWW.GAMAG.CH



«Ökohotel des Jahres 1997/98»

Im Bündner Oberland, auf 1050 m und erst noch auf einer Sonnenterrasse gelegen, befindet sich unser einzigartiger, ökologisch geführter Hotelbetrieb mit 72 Betten. In gemütlicher, ungezwungener Atmosphäre geniessen unsere Gäste Sport, Spass und Erholung pur.
Auf September 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle:

Allein-Réceptionistin

Hier können Sie Ihr Fachwissen, Ihre Selbständigkeit und Ihren Charme neu unter Beweis stellen. Ihnen bietet sich eine herausfordernde Aufgabe mit fixer Arbeitszeit und Freitageablosungen sowie 5 Wochen Ferien. Haben Sie Lust, in einem jungen, kameradschaftlichen Team mitzuwirken? Dann sind Sie bei uns herzlich willkommen! Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an!

Familien- und Seminarhotel Ucliva
Marco und Astrid Furrer, 7158 Waltenburg/Vuorz GR
Telefon 081 941 22 42, Fax 081 941 17 40
E-mail: info@ucliva.ch / <http://www.ucliva.ch>

115936/140678



Im Kehlhof Tel. 01 926 11 55

In unser bekanntes Gourmet-Restaurant am Zürichsee suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch einen

Commis de cuisine (m/w)

sowie eine

Servicefach-Angestellte (m/w)

mit Lehrabschluss. Rufen Sie an, oder schicken Sie Ihre Bewerbung bitte an: Fr. Kammermann, Seesstrasse 191, 8712 Stäfa.

115837/109770



HOTEL ZUM STORCHEN

Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich, direkt an der Limmat suchen wir auf Anfang August 1999 eine/n

TelefonistIn

mit dem Aufgabengebiet Telefon, Information und Réception

Sie sind sprachgewandt, haben kaufmännische Kenntnisse, kennen sich in der Stadt Zürich aus und lassen sich auch in hektischen Momenten nicht aus der Ruhe bringen.

Sind Sie an dieser vielseitigen, lebhaften und anspruchsvollen Stelle interessiert, dann zögern Sie nicht und senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Robert Liechti, Personalchef.

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich
01/227 27 27

115927/41483



HOTEL ZUM STORCHEN

Unsere Rôtisserie ist bekannt für ihre marktgerechte und leichte Küche in einer traditionellen Umgebung mit einzigartiger Aussicht über die Zürcher Altstadt.

Neben Küche und Lage verwöhnen wir unsere internationalen Gäste mit einem persönlichen und kompetenten Service.

Zur Verstärkung unseres jungen Serviceteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Chef de rang
und
Frühstücksservice** (ev. 50%)

mit Gastgeber-Flair und Freude am Beruf.

Geme erwartet unser Personalchef, Herr Robert Liechti, Ihre Bewerbungsunterlagen. Ausländer mit B- oder C-Bewilligung und guten Deutschkenntnissen werden gerne berücksichtigt.

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weimplatz 2, 8001 Zürich
01/227 27 27

115929/41483



Dorint

HOTEL BLÜEMLISALP - BEATENBERG

Eine Idee, persönlich

Dorint Hotel Blüemlisalp – das 4-Jahreszeiten-Hotel im Berner Oberland, wo Natur und Ferien Freunde sind. Unserem internationalen Gästebereich stehen 130 Appartements mit 300 Betten, mehrere Restaurants, Bankett-/Konferenzräume und Wellness-Center zur Verfügung.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Empfangsmitarbeiter/in

Erfahrungen am Hotelpflicht und Kenntnisse von Fidelio und Windows sind Voraussetzung.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und Sie mit uns partnerschaftlich zusammenarbeiten möchten, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung zuzustellen.

Herr R. Bruijstens steht Ihnen für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung.

Dorint Hotel Blüemlisalp, 3803 Beatenberg
Telefon 033 841 41 11

115848/327



SEILER HOTELS

ZERMATT

Jahrtausendwechsel im weltbekannten Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersport bietet Ihnen ideale Arbeit- und Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatt's suchen wir für die kommende Wintersaison 1999/2000 noch folgende Mitarbeiter/innen:

HOTEL MONTE ROSA****

Réceptionistin D/E/F (schriftlich/mündlich)
Muttersprache Schweizerdeutsch, mit Berufserfahrung und EDV-Kenntnissen (w.m. Hogatex)

Nachportier D/E/F (mündlich)
Entremetier
Commis de cuisine tournant
Saalkellner/Demi-chef de rang D/E/F (m/w)

Commis de restaurant et bar D/E/F (m/w)
Commis de rang D/E/F (m/w)
Zimmermädchen D/E/F (m/w)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Mireille Fux-Truffer
Personalassistentin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 56
Fax 027 966 87 57

PrimaHotels



Swiss Deluxe Hotels

115990/251461

**HoReGa
SELECT**

Gerant-Pächter

eine spezielle Chance für einen tüchtigen Küchenchef. Im Auftrag des jetzigen Pächters suchen wir einen Nachfolger für einen kleinen, aber modernen Betrieb an guter Lage (Einkaufszentrum in der Nähe) im Mittelland. Mit guten Referenzen und beruflichem Engagement sind Sie auch ohne grosses Eigenkapital dabei. Für nähere Informationen verlangen Sie Frau Hirsbrunner.

Geschäftsführer/Ehepaar

tagsüber kommen Sie kaum zur Ruhe bei dieser grossen Aufgabe. Für 2 vielbesuchte und grosse Bergrestaurants im Bündnerland (im Winter mitten in der Skiregion, im Sommer ein Wander- und Biker-Paradies) suchen wir «Vollprofi» als Geranten. Sie tragen die Verantwortung für die gesamte Betriebsführung, Kosten/Budgets, sind jedoch der grossen Verantwortung entsprechend interessant honoriert. Kochlehre Bedingung.

Verkaufs- und Angebotsplaner

eine Stabsstelle innerhalb einer grossen Gesellschaft mit diversen grossen Betrieben. Arbeitsort: Innerschweiz. In dieser Position zeichnen Sie verantwortlich für: Verkaufs- und Angebotsplanung, Lancierung von Aktionen, Kostenkalkulation, gesamtter Zentraleinkauf Non-food. Sie sind zudem der direkte Ansprechpartner der jeweiligen GF und Küchenchefs, führen Schulungstagen usw. durch. Wir erwarten nebst einer Ausbildung als Koch, Hotelfachschule evtl. Erfahrung in grösseren Unternehmen in ähnlicher Stellung oder F&B-Bereich.

Leiter/in Sales & Marketing-Abteilung

Eine herausfordernde Aufgabe (Stadt Zürich) mit einem breiten Spektrum an Kreativität, Verkaufsfair und «Gespür» bietet diese Aufgabe. Wir suchen Bewerber/innen mit Erfahrung in den Bereichen Sales & Marketing mit Vorzug in grossen Unternehmungen mit starker Bankett-/Cateringabteilung.

Koordinator/in Sales & Marketing

in dieser Abteilung sind Sie tätig für 3 der führenden Basler Hotels. Gefragt ist eine extrovertierte Persönlichkeit, verkaufstark und reisebereit, die Erfahrungen hat in den Bereichen Reception/Sales und Administration evtl. etwas Marketing. Eine tolle Stelle erwartet Sie.

**Direktionsassistent/in
Betriebsassistent/in**

für interessante Allroundstellen als 2. Mann/Frau in mittelgrossen Hotels suchen wir engagierte Kadermitarbeiter/innen mit Lehre/Hotelfachschule und Berufserfahrung in den Bereichen F&B/Bankett-Seminar, etwas Reception und sehr guten EDV-Kenntnissen. Arbeitsort: Basel-Olten-Bündnerland usw.

Réceptionist/in

wir haben Angebote in hervorragenden Häusern in der ganzen Schweiz. Für Anfänger/innen (mit Lehre oder Hotelhandelschule) und natürlich Bewerber/innen mit entsprechender Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Weitere Stellen finden Sie täglich auch im Internet.

HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91/Fax 061 281 75 45
E-Mail: info@horega.ch
http://www.horega.ch

116031/208191

Die Zoo Restaurants Basel, eine Oase mitten in der Stadt Basel.

Das umfangreiche Gastronomieangebot mit insgesamt über 1500 Sitzplätzen umfasst eine Cafeteria, das Restaurant française, das Selbstbedienungsrestaurant, einen modernen Seminarraum, vielfältige Bankettmöglichkeiten sowie 3 Outlets. Während 365 Tagen im Jahr sind wir für unsere Gäste bis zum Eindeken da.

Zur Verstärkung unserer F&B-Mannschaft suchen wir auf den 1. September 1999 einen starken Teamspieler, der uns auf der Position des

GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENTEN

das ganze Jahr hindurch verstärkt.

AUFGABENBEREICH:

Selbstständiges Leiten des Selbstbedienungsrestaurants mit 800 Sitzplätzen
Mitarbeiterführung und Motivation
Einkauf und Lagerverwaltung (Lucullus)
Mithilfe bei Organisation und Durchführung von Banketten
Ablösung und Stellvertretung der anderen Kadermitarbeiter
Betreuung der Outlets

Ein junges, dynamisches, motiviertes Team mit einer abwechslungsreichen Tätigkeit in einem nicht alltäglichen Umfeld freut sich auf eine humorvolle, einflussreiche Persönlichkeit. Eine Persönlichkeit mit Enthusiasmus für eine unkomplizierte, aber still- und genussvolle Gastronomie, mit Freude an Ästhetik und mit Sensibilität in der Zusammenarbeit mit Mitarbeitern aus verschiedensten Kulturen.



ZOO RESTAURANTS

mit Terrasse und Garten
Bachletenstrasse 75, 4054 Basel
Telefon 061 281 00 80
Telefax 061 281 07 49

http://www.zoobasel.ch/restaurants

115879/3638

hoteljob

Kanton Luzern

3-★-Hotel, Nähe Stadt, sucht per sofort junge/n **Chef de service w/m:**
– Leitung, Organisation und Mithilfe im Restaurant, bei Eignung auch Mitarbeit an der Réception. Sprachen D/E.

Kanton Freiburg

3-★-Hotel am Murtensee, sucht per sofort **Chef de service/Aide du patron:**
– Stv. Direktion, Gästebetreuung, Bankettorganisation, Mitarbeiterführung.
– Service- und Büroerfahrung notwendig, Sprachen D/E/F.

Kanton Wallis

4-★-Hotel in bekanntem Kurort sucht per sofort **Chef de service w/m:**
– Leitung des Speisesaales, Bar und Carnotzet, Führen von zirka 14 Mitarbeitern.
– Servicelehre, Hotelfachschule, Erfahrung in einem mittelgrossen Hotel mit Pensionsgästen, Seminar- und Bankettorganisation.

Kanton Schwyz

Erstklasshotel sucht per sofort **Chef de service w/m:**
– Verantwortlich für gesamte Restauration, Leitung eines jungen Teams.
– Erfahrung in Service-Kaderposition, CH oder B-/C-Bewilligung.

Kanton Aargau

Restaurant/Pizzeria sucht per September eine **Restaurantleiterin:**
– Gästebetreuung, Servicemithilfe und -leitung, Planung von Anlässen/Aktionen
– Fronterfahrung, Hotelfachschuldiplom, kreativ.
Sprachen: CH-Deutsch, I, w. m.

Interessiert Sie eine dieser Stellen? Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Frau Irène Porta.

115949/84735



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch, E-mail: info@hoteljob.ch

ZERMATT



Restaurant • Rôtisserie • 3920 Zermatt
Familie Manfred Perren-Lehner
Telefon 027 967 77 41

Für unser Erstklassrestaurant Spycher suchen wir noch folgende Mitarbeiter (ab Dezember):

Küche:
Entremetier
Grill-Koch

Service:
Chef de rang flambier- und franchierkundig, Sprachen D, F, E

Praktikanten für Service + Bar der Tourismus- oder Hotelfachschule
Barmaid, Anfängerin, sprachkundig

Für unser HOTEL ARISTELLA:

Réception:
Hotelsekretärin D, E, F
mit Erfahrung

Direktionsassistentin
(Aide du patron)

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Fam. Manfred Perren-Lehner
Restaurant Spycher
3920 Zermatt
Tel. 027 967 77 41, Fax 027 967 52 60

115991/39470

gastro profill
Stellenbulletin
Die Gastro Profill - Gruppe, ein aufstrebendes, auf Expansionskurs stehendes Unternehmen der Gastronomie, sucht für den bekannten Restaurationsbetrieb



SCHINZENHOF HORGEN

einen

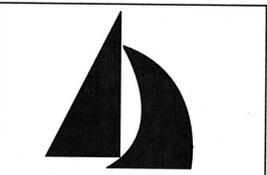
Chef de Service

Die Stelle ist auch für eine Frau geeignet. Gefragt sind eine überdurchschnittlich gute Gästebetreuung, sowie Organisations-talent. Ebenso gehört die Ablösung des Geschäftsführers inkl. Schlussdienst zum Aufgabenbereich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Rufen Sie uns an (Telefon 01 725 27 05 / Herr Bergs oder Frau Lageder verlangen) oder schreiben Sie an:

Restaurationsbetriebe Schinzenhof
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen

110960/34687



****** HOTEL SEEPARK THUN**

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen ab sofort in Jahresstelle **Servicefachangestellte/n** CH oder B-Bewilligung

Wir bieten Ihnen eine gepflegte Gastronomie und ein gut eingespieltes Team in schönster Umgebung.
Wir wünschen uns eine junge, freundliche und motivierte Persönlichkeit mit mündlichen Sprachkenntnissen in F und E.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:
Frau Margreth Burkhart
Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

116002/249521

Hotel Alpenruh

Wir suchen SIE:
Ab Mitte Oktober 1999

Réceptionistin

Sie sind: Jung, dynamisch und belastbar, haben Réceptionserfahrung, Administrations- und Sprachkenntnisse in D, E, und F.

Weiter freuen wir uns auf einen

Hilfskoch

Wir sind: ein junges Team mit der Ambition, eine Spitzenküche mit einem gepflegten Service zu etablieren.

Das Hotel Alpenruh ist ein gehobener 3-★-Betrieb im autofreien Müren, ein Dorf mit viel Charme im Herzen der bekannten Jungfrau-Skiregion im Berner Oberland.

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Passfoto an:

Schilthornbahn AG
z. H. Fam T. und J. Willem
Höheweg 2, CH - 3800 Interlaken

P 115954/305294

Als geborene Verkäuferin sind Sie gerne an der «Front» und haben das Verkaufen im «Blut».

Wir suchen per 1. September 1999 eine

Take-away-Verantwortliche 60 %

die für die Take-away's von mehreren Personalrestaurants zuständig ist.

Wir wünschen uns eine Mitarbeiterin mit Führerschein, die Erfahrung im Take-away-Bereich mitbringt, kundenorientiert und teamfähig ist. Haben Sie ausserdem Spass am Organisieren und Motivieren und zudem fundierte PC-Kenntnisse, dann wird Ihnen Ihre zukünftige Arbeit Freude machen.

Als Take-away-Verantwortliche sind Sie zuständig für:

- Festlegen des Take-away-Angebots, z. B. Sandwiches
- Bestimmen und Fördern unserer Leaderartikel
- Warenpräsentation
- Standardisieren und Systematisieren von Arbeitsabläufen
- Take-away-Schulung und Training von zirka 15 Mitarbeitenden

Wir bieten Ihnen die Herausforderung, mit einem jungen Team ein neues Take-away-Konzept aufzubauen und zu führen. Weiterbildungsmöglichkeiten, gute Sozialleistungen und eine sorgfältige Einführung sind für uns selbstverständlich.

Wenn Sie eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit in einem fortschrittlichen Unternehmen suchen, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an: **SV-Service AG, Personalrestaurant WKL-610, z. H. Frau S. Errass, Novartis Services AG, Werk Klybeck, Postfach, 4002 Basel.**

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

SV
service

P 115919/378038

★★★★
HOTEL BERNINA
SAMEDAN

Für unser traditionelles ****-Hotel mit 110 Betten, prächtigem Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Hotelbar suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Administration/Réception
Réceptionist/in (D, E, I, F)
Assistent/in (Réception, F&B)

Etage
Hofa
Zimmermädchen (D, I)
Portier/Tournant (mit Fahrausweis)
Service
Restaurantfachfrau/-mann (D, I, E)
Service Mitarbeiter/in

Küche
Chef tournant
Chef entremetier
Chef pâtissier

Eintritt: 12. Dezember 1999

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Bernina Samedan
E. und Th. Bonjour
CH-7503 Samedan
Telefon 081 852 12 12, Fax 081 852 36 06
e-mail: hotel-bernina@bluewin.ch
homepage: www.hotel-bernina.ch



116019/30210

VILA VITA
HOTELS
★★★★★

Jedes Haus der kleinen, feinen und erfolgreichen Vila Vita Hotelgesellschaft zeichnet sich durch die Exklusivität in Ausstattung und Komfort aus. Bei den Vila Vita Hotels handelt es sich um Häuser der 4 & 5 Sterne. Kategorie die auch, wenn Sie sich durch Stil und Lage unterscheiden, durch eines unabhingbar miteinander verbunden sind:
Eine einzigartige Kombination aus erstklassigem Komfort und persönlichem Charme, die eine Wohlfühl-Atmosphäre der ganz besonderen Art aufkommen lassen.

Wir haben zum nächstmöglichen Zeitpunkt folgende Positionen zu besetzen:

Resident Manager
(Portugal & Deutschland)

Food and Beverage Manager
(Portugal)

Restaurantleiter
(Portugal)

Chef de Rang
(Portugal, Deutschland & Österreich)

Chef de Partie
(Deutschland & Österreich)

Alleinkoch
(Deutschland)

Pâtissier
(Deutschland)

Wenn Sie innovativ, engagiert und ehrgeizig sind, dann wenden Sie sich bitte schriftlich mit den vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

VILA VITA HOTELS
Herrn Bert Jandl-Geschäftsführer
Münchener Straße 1 · D-60329 Frankfurt am Main
Telefon: +49 (0) 69/23 84-600 · Telefax: +49 (0) 69/23 84-605
Internet: vilavitahotels.com · e-mail: vilavita@pop-frankfurt.com

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

★★★★★
VILA VITA PARC (Algarve, Portugal)
VILA VITA HOTEL & RESIDENZ ROSEN PARK MARBURG
(Deutschland - Eröffnung 01. Dezember 1999)
★★★★★
VILA VITA HOTEL UND FERIENDORF PANNONIA (Burgenland, Österreich)
VILA VITA SCHLOSSHOTEL OBERSTOTZINGEN (Deutschland)
VILA VITA BURGHOTEL DINKLAGE (Deutschland)
TW 115827/387576

Hotel ☆☆☆
NATIONAL
Davos

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 15. November 1999 eine junge, freundliche, initiative und einatzfreudige

Gouvernante

Möchten Sie den Sprung wagen?
Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch?
Haben Sie eine Lehre als HOFA oder gleichwertige Ausbildung absolviert?

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste am Herzen und sind Sie auf der Suche nach einer nicht alltäglichen Herausforderung?
Haben Sie Freude, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren?

Wir heissen Sie in unserem schönen und stilvollen Erstklasshotel schon heute herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen - wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

Senden an:
Albert Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
TELEFON 081 413 60 46

115890/4970

HOTEL
BAUR AU LAC
ZÜRICH

sucht für seinen exklusiven Club Baur au Lac, mit Eintritt nach Vereinbarung, einen tüchtigen und selbständigen

Chef de partie

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

115840/9918

The
Leading
Hotels
of the
World

Swiss Deluxe Hotels

PREMIER
HOTELS & RESORTS
WORLDWIDE

HOTEL
MONT CERVIN****



ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegen das bekannte **HOTEL MONT CERVIN****** und die neue **RESIDENCE**. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit 140 Zimmern und Suiten das grösste Haus am Platz.

Réceptionssekretär/in Jahresstelle
D/E/F (schriftlich/mündlich)
ab Herbst 1999, mit Berufserfahrung

Chef de service D/E/F
für unser A-la-carte-Restaurant
mit Berufserfahrung

Service Mitarbeiter/innen D/E/F
für unser A-la-carte-Restaurant
mit guten Fachkenntnissen

Sommelier/Chef de vins D/E/F
für unser Hauptrestaurant

Chef de rang D/E/F

Commis de rang

Commis de bar D/E/F

Chef de partie
Commis de cuisine

HOFA tournante
mit Berufserfahrung

Buffetdame

Floristin

Telefonistin

D/E/F (mündlich)

Chasseur D/E/F

Als Mitarbeiter/in der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb unserer Betriebe und die ganze Palette der Sportaktivitäten. Wollen Sie auch dabei sein? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Anja Burmann-Arnold, Personalassistentin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54
Fax 027 966 87 57

The
Leading
Hotels
of the
World

Swiss Deluxe Hotels
Hotels ****
of Switzerland

SEILER HOTELS
ZERMATT

115972/39250



Stiftung Park
«Im Grünen» Münchenstein

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb in einer beliebten Erholungszone am Rande der Stadt Basel suchen wir auf Anfang September 1999 oder nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare

Sekretariatsmitarbeiterin

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung mit oder haben Berufserfahrung im Gastgewerbe in ähnlicher Funktion gesammelt. Gute Französischkenntnisse und PC-Erfahrung sind ebenso erforderlich wie Zahlenflair und Freude am Umgang mit unseren Kunden.

Wir bieten Ihnen eine interessante abwechslungsreiche Aufgabe mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen in einem jungen, aufgestellten Team.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit detailliertem Lebenslauf an:

Restaurant Seergarten
Stiftung Park «Im Grünen»
Herrn Andreas Rogger
Rainstrasse 6, 4142 Münchenstein

115841/283711

htr

Über Entscheidungsträger und Hoffnungsschimmer.

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

EXPRESS-STELLENVERMITTLUNG

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

Suchen Sie qualifizierte Arbeitskräfte?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 315.-, während 1 Jahr für Fr. 550.- (exkl. MWST).

Cherchez-vous des travailleurs qualifiés?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 315.-, pour 12 mois: fr. 550.- (TVA exclue).

hoteljob

031 370 42 79

(8.00h - 12.00h, 13.30h - 17.00h)

Fax 031 370 43 34

www.hoteljob.ch

Stellengesuche/Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
705	Küchenchef	36	CH	Okt.	D/E	TG/ZH/SG	
706	Kü'chef/S-chef	37	DE	C	sofort	D	ZH/AG/SH/SO
707	Hilfskoch	19	CH	Aug.	D	Heim/Rest., AG	
708	Alleinkoch/Kü'chef	38	FR	C	sofort	F	Rest., Biel/NE
710	Kü'chef/S-chef	30	CH	Okt.	D	ZH	
723	Koch/Kellner	34	BE	C	sofort	D/F	Rest./Kantine, Zürich

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
704	Anfangsrecept./w.	22	AT	A	sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, West-CH
712	Anfangsrecept./w.	25	CH	Aug.	D/I/E	Zermatt	
716	Anfangsrecept./w.	20	CH	Dez.	D/F/E	Hotel, VS	
718	Geschäftsführer	35	CH	n. Ver.	D	Thun/Bern	
720	Réceptionistin	23	CH	Nov.	D/E/F	3*-5*-Hotel, BE/GR	
722	Aide du patron/w.	41	CH	Sept.	D	Bern	
725	Betriebsassistentin	27	CH	n. Ver.	D/F/E	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)

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
709	Sefa	32	CH	sofort	F	Familienrest., TG	
721	Sefa/Bardame	24	CH	Dez.	D/I/F	Hotelbar, Zermatt	
724	Maitre d'hôtel	40	BE	A	n. Ver.	F/I/E	GR

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
703	Gouvernante	25	CH	sofort	D/E/F	4*-5*-Hotel, Gstaad	
711	Küchenhilfe	36	CH	Sept.	D	Zentral-/Ost-CH	
713	Haushilfe	41	IT	A	sofort	I/F/D	
714	Hofa/Anf.gouv.	20	CH	Sept.	D/F	3*-4*-Hotel, BL/BS/AG	
715	Hilfsgouvernante	21	CH	Sept.	D/E	Tagesbetrieb, W'thur	
717	Gouvernante	27	CH	Aug.	D	3*-4*-Hotel, BL/BS/AG/ZH	
719	Hofa	21	CH	Sept.	D/F	AG/ZH/BS	



115974/84735

Suchen Sie eine Stelle und sind vom Fach?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der **hotel + tourismus revue**. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

Cherchez-vous un emploi?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'**hotel + tourismus revue**. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

Bewerbungstalon/Talon de demande d'emploi:

(Bitte gut leserlich **ausfüllen/Prière de remplir en capitales**)

Gewünschte Stelle/Emploi souhaité: _____ Eintrittsdatum/Date d'entrée: _____

Art des Betriebes/Type d'établissement: _____ Bevorzugte Region/Région souhaitée: _____

Name/Nom: _____ Vorname/Prénom: _____

Strasse/Rue: _____ PLZ/Ort: NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum/Date de naissance: _____ Nationalität/Nationalité: _____

Telefon privat/No de téléphone privé: _____ Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel: _____

Arbeitsbewilligung/Permis de travail: _____

Bemerkungen/Remarques: _____

Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques: _____

Deutsch/Allemand: _____ Französisch/Français: _____ Italienisch/Italien: _____ Englisch/Anglais: _____

(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren: *Mes trois derniers emplois:*

Betrieb/Etablissement: _____ Ort/Lieu: _____ Funktion/Fonction: _____ Dauer (von/bis)/Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. *Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.*

Datum/Date: _____ Unterschrift/Signature: _____

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an: *Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:*

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern
Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

041 227 40 27

Temporär-
und Dauerstellen
Fachkräfte
Kader
Assessments
Rufen Sie uns an!

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIE

Job in AG
Morgartenstrasse 1
6003 Luzern
Tel. 041 227 40 27
Info @ job-in.ch
www.job-in.ch

1145677/401926



HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT • BAR • BISTRO

Für unser lebhaftes Stadthotel im Herzen von Zürich suchen wir Sie:

Die Réceptionist/in

Sind Sie erfahren und selbständig? Macht es Ihnen Spass, unseren Gästen auf Deutsch, Französisch und Englisch Auskünfte zu geben? Jagt Ihnen ein PC keine Angst ein - kennen Sie Fidelio und Word? Und das wichtigste: haben Sie Freude am Umgang mit einer internationalen Kundschaft?

Wir sind ein kleines Team, das sich auf Ihre Bewerbung freut und Ihnen gerne einmal das Haus zeigt.

Hotel City, Hr. S. Knubel
Löwenstrasse 34, 8021 Zürich
Telefon +41 1 217 17 17

116009/40100



SIE

**Leiter/Leiterin Stewarding
in unserer renommierten
Privatklinik!**

Verantwortung übernehmen, Ideen umsetzen und in einem gepflegten Betrieb Ihr Bestes geben.

Unser junges und motiviertes Küchenteam gibt Ihnen die Möglichkeit dazu. Wenn Sie als gelernte Hotelfachassistentin oder Koch/Köchin mit Berufserfahrung Freude am Organisieren haben und viel Wert auf Sauberkeit und Hygiene legen, laden wir Sie gerne ein. Das Aufgabengebiet umfasst die Economat-Bestellungen, die Kaffeeküche, das Führen des Abwaschküchen-Teams, die Verantwortung für die Hygiene und Sauberkeit im ganzen Küchenbereich sowie diverse Arbeiten am PC (100%, 40h-Woche, 5 Wochen Ferien, Eintritt 01-10-99). Ein Schnuppertag in unserem Küchenbetrieb wird Sie von dieser interessanten Aufgabe überzeugen. Bei Fragen steht Ihnen Marco Brauchli, Küchenchef, zur Verfügung (01 250 75 52). Ihre Bewerbung senden Sie bitte an Marie-Therese Hubli, Leiterin Personaldienst.

116067/73142



sucht zur Verstärkung per sofort oder nach Vereinbarung eine initiative und kontaktfreudige Persönlichkeit als

STELLVERTRETER DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Packen Sie die Chance, im ZIC ZAC ROCK-GARDEN in ein nicht alltägliches Umfeld einzusteigen, das voll im Trend liegt und Ihnen die Möglichkeit bietet, nach einer einjährigen Assistentenzeit zum Geschäftsführer aufzusteigen!

Sie sind mindestens 25 Jahre jung, verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung und ebensolche Berufserfahrung, idealerweise in einer ähnlichen Position. Eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsreiche Aufgabe erfolgreich zu meistern.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsossier an:
ZIC ZAC ROCK-GARDEN, z.Hd. Herrn Emanuel Fiegl,
Herdenstr. 56, 8004 Zürich, **01 401 42 20.**

116037/37697



Rothorn

Wenn *Jubel, Trubel, Freundlichkeit* Ihr Interesse wecken, dann sollten Sie dieses Inserat unbedingt zu Ende lesen.

Für unsere Mottahütte mitten im Skigebiet der Rothornbahnen in Lenzerheide suchen wir für die kommende Wintersaison einen dynamischen, motivierten und teamorientierten

Betriebsleiter m/w

der folgende vier Fragen mit **Ja** beantworten kann:

- + Macht es Ihnen Spass, anspruchsvolle Wintersportler leidenschaftlich zu betreuen?
- + Fühlen Sie sich herausgefordert, 18 Mitarbeiter/innen zu motivieren und kompetent zu führen?
- + Liegen Ihre Wurzeln im Food- und Beverage-Bereich und Sie suchen die Herausforderung in den Bündner Bergen?
- + Lieben Sie es zu organisieren, aber auch zu improvisieren?

4 x ja =

zögern Sie keine Minute länger und schicken Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Rothornbahn & Scalottas AG
Giuliano Valsecchi
Canols
7078 Lenzerheide
Telefon 081 385 03 85

116033/402609



**PRIVAT KLINIK
BETHANIEN**

TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZÜRICH

Interessieren Sie sich für eine verantwortungsvolle Berufsausübung in unserer Küche? Die **SONNENHOF AG** sucht per 1. Sept. 1999 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef garde-manger

Wir bieten Ihnen, nebst geregelter Arbeitszeit (jedes 2. Wochenende frei), eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kreativen, jungen Team und ein angenehmes Arbeitsklima, in dem selbständiges Arbeiten erwünscht ist.

Von Ihnen **erwarten** wir sehr gute Fachkenntnisse, sorgfältige, selbständige Arbeitsweise, Erfahrung in der Patisserie, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit.

Möchten Sie durch Ihre vielfältige Kochkunst zum Wohlbefinden unserer Patienten beitragen? Herr **R. Götzinger**, Küchenchef, freut sich auf Ihre Bewerbung oder gibt Ihnen gerne Auskunft. Tel. 031 358 11 34, Natel 079 659 83 25 (Mo. - Fr. 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr).

SONNENHOF
Klinik Sonnenhof
Buchsersstrasse 30
CH-3006 Bern, (031) 358 11 11

116060/23460



DAVOS

**CENTRAL SPORHOTEL
***** DERBY HOTEL *******

Als junges Mitarbeiterteam sind wir alle Gastgeber! Motiviert beginnen wir ab **Ende November** mit der Tradition der erstklassigen Gästebetreuung. Arbeiten Sie mit uns erfolgreich ins neue Jahrtausend!

2. Chef de service Speisesaal
Erfahrung im Halbpensionsservice D/E

**Chef de rang
Commis de rang
Barman/-maid
Bar/Saal Hostesse**

1. Réceptionist/in
Réceptionserfahrung, Fidelio, D/E/F

**Réceptionist/in
Praktikant/Abiöse Nachtportier
Nachtportier**
PC-Kenntnisse, D/E

**Chef pâtissier
Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine**

**Zimmermädchen
Portier**
D/E-Kenntnisse von Vorteil

Officemitarbeiter

Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder erste Kontaktaufnahme freut sich
Frau M. Beer, Personalchefin, Telefon 081 415 82 02
CH-7270 Davos Platz, Tobelmühlestasse 1, c/o Central Sporthotel

11965/9288



**hotel
viktorija**

6086 Hasliberg/Berner Oberland

Unser ****-Hotel liegt an schönster Aussichtslage auf einer prächtigen Sonnenterrasse über dem Haslital im Berner Oberland. 87 schöne Zimmer, Aussichts-Restaurant mit Terrasse, Bankett- und Seminar-Räume und 2 Jugendhäuser stehen unseren Gästen zur Verfügung.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef/in de réception
(Stellvertretung der Direktion)
und
Réceptionist/in

Sie verfügen über:

- Führungserfahrung in 1. oder 2. Kaderposition als Chef/in de Réception. Erfahrungen in anderen Bereichen der Hotellerie von Vorteil
- Freude am Umgang mit internationalen, Individual- und Gruppen-Gästen
- Sprachen D/E/F, mündlich und schriftlich
- Fidelio-Kenntnisse
- Für die Stelle als Réceptionist/in gut fundiertes Fachwissen an der Réception

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante, vielseitige und selbständige Aufgabe
- Jahresstelle
- Integration in ein gutes Team

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Gerhard Schmalhardt
Hotel Viktoria
Mitglied VCH Hotels Schweiz
6086 Hasliberg Reuti
Tel. 033 971 11 21, Fax 033 971 54 57
E-Mail: hasliberg@viktoria.ch

112930/68276



WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

TEAMLEITER/INNEN

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Nach zwei Jahren verlässt uns der jetzige Stelleninhaber per 31. Oktober 1999, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Für unser ****-Haus allererster Güte suchen wir seine/n Nachfolger/in. Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 1. Oktober 1999. Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Anforderungsprofil:

- Kenntnisse im TEAM-/Mitarbeiterwesen
- Erfahrung in der Hotellerie
- loyal und innovativ, offen für NEUES
- grosse Einsatzbereitschaft
- kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch (Italienisch von Vorteil)
- EDV-Erfahrung mit Excel und Word für Windows
- Bereitschaft für ein längeres Engagement
- Idealerweise ab 26 Jahren

Angebot des Hauses:

- Jahresstelle
- dynamisches, gut eingespieltes junges Führungsteam
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- der Verantwortung entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung
- verantwortlich für das gesamte Mitarbeiterwesen (Sommer 35 und Winter 78 Mitarbeiter) in einem der führenden Häuser in Arosa
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Herrn Daniel Bieri, Direktor
7050 Arosa
Telefon 081 377 13 51

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

115907/1740

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 130 Unternehmen der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Zur Verstärkung unseres Teams in unseren Restaurants im Technopark Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Persönlichkeiten:

Betriebsassistent (m/w)

Ihr Aufgabengebiet ist sehr vielseitig und umfasst u.a. die Betreuung unserer Mittagsgäste im bedienten Restaurant «Event» und die Mithilfe bei der Erledigung administrativer Arbeiten.

Falls Sie das dynamische Umfeld eines modernen, lebendigen Restaurants lieben und ausserdem über eine kommunikative und flexible Persönlichkeit verfügen, möchten wir Ihnen gerne in einem Gespräch die vielen Facetten dieser Position näher bringen.

Wir bieten Ihnen beste Sozialleistungen, attraktive Arbeitszeiten (in der Regel abends und an den Wochenenden frei) den vollen 13. Monatslohn und 5 Wochen Ferien.

Bankettaushilfen (m/w)
für sporadische Einsätze mittags und am frühen Abend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Eurest SA (Suisse)
Technopark
«Restaurant Villaggio»
Herrn Th. Brand
Technoparkstrasse 1
8005 Zürich

Ab zirka Mitte August/auf September 1999, suche ich in meinem mittelgrossen, gepflegten sowie renommierten Landgasthof in der Nähe von Rapperswil SG, in Kleinküchenbrigade, einen fachlich interessierten

Jungkoch/-köchin (Tourentant)

Geboten werden geregelte Anstellungsbedingungen mit entsprechender Entlohnung. Schönes Personalzimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Ich freue mich auf Ihre Kurzbewerbung unter Chiffre 115924 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Saas Fée Bergrestaurant
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Allrounder (w/m)

und für die kommende Wintersaison im Self-Service

**Kassierin
Jungkoch
Hilfspersonal
Barmaid/Barman
Mithilfe** (Bar + Kasse)

Zimmer im Dorf vorhanden Abends ab 17.00 Uhr frei

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Fam. Marty-Bumann, Haus River,
3906 Saas Fée

Telefon 027 957 26 68 (ab 17.30 Uhr)
027 957 21 32
(Hr.- od. Fr. Marty verlangen)



KNORR hat das richtige Rezept für einen interessanten Job.

Die Knorr-Nährmittel AG, Mitglied von Bestfoods, einem weltweit tätigen amerikanischen Konzern, entwickelt, produziert und vermarktet qualitativ hochstehende Artikel der Marken KNORR, CHIRAT, MAIZENA, DEXTRO ENERGEN und KNORR-TRAITEUR.

Für unseren stark expandierenden Traiteur-Bereich suchen wir zuverlässige

Produktionsmitarbeiter

Idealerweise haben Sie:

- abgeschlossene Lehre im Lebensmittelbereich
- Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Unser Angebot

- intensives Einführungsprogramm
- attraktive Anstellungsbedingungen

Wenn Sie es gewohnt sind, exakt und speditiv zu arbeiten und gerne vorwiegend manuell tätig sind, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.



Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personaldienst, Frau G. Maier
8240 Thayngen
Telefon 052 645 66 66



Das traditionsreiche Hotel in der Stadt Zug

Ochsen Zug
City-Hotel

Das Vierstern-Haus mit Ambiance und Komfort, 46 Zimmern mit 64 Betten, gepflegtem Restaurant, Bankettsälen und Bar im Zentrum der historischen Stadt. Persönlich geführt durch die Besitzer.

Möchten Sie gerne in diesem Haus arbeiten? Haben Sie eine Hotelfachschule besucht und freuen Sie sich am Kontakt mit internationaler Kundschaft?

Dann sind Sie unser(e)
CHEF DE RÉCEPTION

Ihr Arbeitsgebiet:
-Empfang, Gästebuchhaltung mit Fidelio
-Korrespondenz, Debitorenbuchhaltung

Was wir von Ihnen erwarten:
-25 bis 35-jährig
-Persönlichkeit
-Selbstständige Führung der Réception
-Englisch und Französisch in Wort und Schrift
-Eintritt auf 1. September 1999 oder nach Übereinkunft

Was wir Ihnen bieten:
-Verantwortungsvollen, abwechslungsreichen Posten
-Geregelte Arbeitszeit
-Mithilfe bei Wohnungssuche

Was diese Position sonst noch Interessantes zu bieten hat, erklären wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch. Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen
Kolliplatz 11
6301 Zug
Telefon 041 - 729 32 32

MOOSER & PARTNER AG

Hochstehend Ihre Dienstleistung - Hochstehend die Kundschaft

Für die Zürcher Niederlassung einer erstklassigen Schweizer Privatbank selektionieren wir eine top qualifizierte

Verantwortliche Empfang/Telefon/Kasse

Mit der nötigen Diskretion und vorbildlicher Freundlichkeit empfangen und betreuen Sie die anspruchsvollen, internationalen Kunden im Erstkontakt. Professionell bedienen Sie die Telefonzentrale, erteilen kompetent Auskünfte und vermitteln sämtliche Gespräche. Dabei werden Sie von einer Mitarbeiterin unterstützt, mit welcher Sie zudem Aufgaben wie das Bereitstellen der Sitzungszimmer, Führen von Telefon- sowie Abwesenheitslisten, Bestellen von Taxis, dem Kurierdienst, die Ausgabe und Kontrolle von Badges sowie leichte Sekretariatsarbeiten übernehmen. In Eigenverantwortung verwalten Sie die Kasse (CHF/Fremdwährungen), nehmen Ein- und Auszahlungen für Kunden und Personal vor, führen die einfache Buchhaltung sowie wöchentliche Abrechnungen.

Um sich in dem gehobenen Umfeld wohlfühlen, verfügen Sie über Fingerspitzengefühl im Umgang mit einer exklusiven Kundschaft, ein charmantes, diskretes Auftreten sowie gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch. Unser Klient legt Wert auf beste Referenzen, Berufserfahrung, die Sie in einem ähnlichen Umfeld gesammelt haben und nicht zuletzt auf ein gepflegtes Erscheinungsbild. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Jeannine Fédiar auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

PERSONALBERATUNG

Usterstrasse 17 am Löwenplatz 8001 Zürich Telefon 01-211 99 69
http://www.mooserpartner.ch • Email: info@mooserpartner.ch

Unsere Mandantin ist eine erstklassige, leistungsstarke Unternehmung im schweizerischen Abhol- und Belieferungsgrosshandel. Durch die klare Expansionsstrategie sowie ihre Innovation ist sie Marktleaderin. Um den Aufbau einer neuen Einheit im Bereich Spitäler, Heime usw. zu managen, hat uns die Direktion mit der Suche einer selbstständigen und verkaufstarken Persönlichkeit (Dame oder Herr) beauftragt.

**Leiter Profitcenter
Food/Non Food für Spitäler/Heime**

Ihre Aufgaben

In dieser Pionierfunktion erhalten Sie die gesamte finanzielle und operationelle Verantwortung, um den optimalen Aufbau der Geschäftseinheit (Belieferung von Spitalern/Heimen) zu gewährleisten. Sie entwickeln die Strategien zur langfristigen Erfolgssicherung und setzen diese gezielt um. Durch Ihre aktive, professionelle Gewinnung von Kunden, schaffen Sie die Voraussetzungen dieses Segment auf- bzw. auszubauen.

Ihr Profil

Sie sind eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit (30-40jährig) mit einer fundierten Ausbildung im Gastronomiebereich und Berufserfahrung im Segment Spitäler/Heime. Als organisatorischer, innovativer Verhandlungspartner, kennen Sie die Kundenbedürfnisse und verstehen es, massgeschneiderte Lösungen anzubieten. Sozialkompetenz sowie gute Kenntnisse in D und F runden das Profil ab.

Ihre Möglichkeiten

Sie erhalten eine äusserst vielseitige, selbstständige Aufgabe, welche von hoher Verantwortung geprägt ist sowie echte Entwicklungsmöglichkeiten. Sie gestalten die Zukunft dieses Unternehmens entscheidend an der Front mit. Die Anstellungskonditionen entsprechen den hohen Anforderungen. Ihr zukünftiger Arbeitsort befindet sich im Raum Zürich.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an Herrn Jürg Bauer, Unternehmensberatung in Personalmanagement, Effingerstrasse 25, CH-3008 Bern Telefon 031-381 40 50, Fax 031-381 40 30, E-Mail: juergbauer@bluewin.ch

Weitere Stellen:
http://www.bluewin.ch

JÜRIG BAUER

Unternehmensberatung in Personalmanagement

blue line group vertreten in:
Zürich, Bern, Luzern, Olten, Fribourg

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

DIREKTIONSASSISTENTEN/-INNEN

gibt es viele!

Für unser ****-Haus allererster Güte suchen wir aber EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Der Arbeitsbeginn ist frühestens am 1. September, jedoch spätestens per 1. Oktober 1999 möglich. Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Anforderungsprofil:

- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule
- Erfahrung in der 4-★- und/oder 5-★-Hotellerie
- loyal und innovativ, offen für NEUES
- grosse Einsatzbereitschaft
- Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen
- kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- gute Sprachkenntnisse in Englisch (Französisch von Vorteil)
- Kongress-, Seminar- und Sales-Erfahrung
- F&B-Kenntnisse im Kontrollwesen
- EDV-Erfahrung mit Fidelio, Excel und Word für Windows (Kassensystem POS von Vorteil)
- Bereitschaft für ein längeres Engagement
- Idealalter ab 26 Jahren.

Angebot des Hauses:

- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung
- dynamisches, gut eingespieltes junges Führungsteam
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa
- Stellvertretung der Direktion
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert
- Aufstiegschance zum Vizedirektor

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Herrn Daniel Bieri, Direktor
CH-7050 Arosa
Telefon 0041 81 377 13 51



Pontresina

Sinfonie in P-dur.

In unserem lebhaften und familiären Betrieb im Oberengadin brauchen wir für die kommende Wintersaison Ihre Hilfe.

Haben Sie Interesse an einer Stelle als

**Réceptionistin
Servicefachangestellte
Chef de partie
oder Commis de cuisine**

Wenn ja, schreiben oder telefonieren Sie an:

Familie H. Walther, Hotel Müller, 7504 Pontresina
Telefon 081 842 63 41

HOTEL CONTINENTAL PARK LUZERN

Wir suchen für unser stadtbekanntes Restaurant «CIAO PEP - frisch, keck, peppig» eine/n junge/n

Teamleader m/w

der/die es versteht, mit Freude und Motivation unsere Servicebrigade zu führen und unsere Gäste zu verwöhnen. Sie sind selbständig und initiativ, verfügen nebst fundierten Servicekenntnissen auch über Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen?

Ja!? Dann melden Sie sich bei uns.

Koch m/w

Welcher junge Koch möchte gerne italienische Küchenluft schnuppern? Wer Abwechslung schätzt und seinen Beruf mit Freude und Teamgeist ausübt, ist bei uns am richtigen Ort.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Continental-Park
Murbacherstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 228 90 50
Gabriele Pedrazzetti, Direktor

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Postfach 512, CH-4003 Basel (Schweiz).

DOMINO GASTRO

Attraktive Stellen AG/SO

Küchenchef
für mittelgrossen Betrieb mit starkem Catering, AG/SO, Sept. 99

Chef pâtissier
4-★-Hotel, 3 Mitarbeiter, Aug./Sept. 99, AG

Jungkoch
verschiedene interessante Betriebe, auch für Weiterbildung geeignet, AG/SO

Chef de service
bekanntes Landhotel, ab Sept. 99, Sela gelernt, AG

Betr. AssistentIn
unterschiedliche Aufgaben, F&B Controlling, Réception, Administration, Ablösung Chef de service, AG/SO, Herbst 99, Hotelfachschule notwendig

Servicefachangestellte
verschiedene Betriebe mit guten Verdienstmöglichkeiten und Aufstiegschancen

Hotelfachassistentin
in 5-★-Hotel als rechte Hand der Generalgouvernantin, Sept. 99

Kostenlose Beratung durch Sandra Suter und Ernst Schaar

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Sühr
www.dominoastro.ch



SEILER HOTELS ZERMATT

Für unsere Buchhaltungsabteilung suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Kaufmännische/n Mitarbeiter/in/Buchhalter/in

Wir erwarten:

- abgeschlossene kaufmännische Lehre oder Handelsschule
- 2-3 Jahre Berufserfahrung, vorzugsweise in einem Treuhandbüro
- gute Französischkenntnisse
- selbständige Arbeitsweise und rasche Auffassungsgabe
- Flair für Zahlen
- EDV-Kenntnisse

Ihre Aufgaben:

- Führen der Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung
- Führen der Kassa für unsere Tochtergesellschaft Gastromatt AG
- allgemeine Büroarbeiten

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team
- zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen in Jahresstelle
- auf Wunsch Unterkunft und Verpflegung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an folgende Adresse:

Seiler Hotels Zermatt AG

Buchhaltung

CH - 3920 Zermatt
Tel. 027 966 87 45
Fax 027 967 80 14

e-Mail: seiler.hotels@zermatt.ch



Swiss Deluxe Hotels

Hotels of Switzerland

115932/251461

Zermatt Grandhotel Schönegg

☆☆☆☆

Wir gehören zur charmanten Hotelvereinigung Relais & Châteaux und damit zu den führenden Häusern sowohl in Zermatt als auch in der Schweiz. Wieder sind wir zu den 50 besten Hotels der Schweiz gewählt worden (Auszeichnung laut Wirtschafts magazin-Bilanz 1997/1998). Damit unsere Gäste auch weiterhin die Qualität unserer Küche und unseren Service geniessen können, suchen wir zur Verstärkung für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche

- Chef de partie
- Chef pâtissier
- Commis de cuisine

Service

- Chef de rang D, F, E
- Commis de rang D, F, E
- Officemädchen

Bar

- Barmaid für Schneebar D, F, E

Etage

- Gouvernante D, F

Wir bieten Ihnen eine 5-Tage-Woche, leistungsgerechte Bezahlung sowie interne Aufstiegsmöglichkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an für ein persönliches Gespräch.

Fam. K. Metry
Grandhotel Schönegg
CH-3920 Zermatt
Telefon 0041 27 967 44 88
Fax 0041 27 967 58 08



116032/39390

WALDHOTEL NATIONAL Arosa

Wir vom Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferien-Erlebnis-Hotel suchen für die kommende Millennium-Wintersaison (4. 12. 1999-24. 4. 2000) folgende Teammitglieder für den Aufbruch ins Jahr 2000:



Selbständiger Sous-chef (m/w)



Flexible Chefs de partie (m/w)



Motivierte Commis de cuisine (m/w)



Kreativer Chef pâtissier (m/w)



Süsser Commis pâtissier (m/w)



Ambitionierte Stv. Hausdamen (m/w)



Fleissige Lingerie-mitarbeiterin (m/w)



Interessierte Chef de rang

Thomas Mann (m/w)

Aufstrebende Commis de rang

Thomas Mann (m/w)

Kompetenter Chef de rang à la carte (m/w)

Freundlicher Commis de rang

à la carte (m/w)

Zuvorkommender Commis de bar (m/w)

Lernwilliger Servicelehrling (m/w)

Ganzjährige/r Réceptionist/in (m/w)

Sprachgewandter Night-auditor (m/w)

Zupackende/r dipl. Masseur/in (m/w)

Berufliche Spitzenleistungen und fachliche Weiterbildung suchen Sie ebenso wie Snowboarden, Ski fahren, Eishockey spielen und internationales High-Life, so sollten Sie sich noch heute bei uns melden.

WALDHOTEL NATIONAL

Z. H. CHRISTOPH JUNKER,

LEITER TEAMWEISEN

7050 AROSA

TELEFON 081 377 13 51



115356/1740

Kadernitarbeiter/-in



Bist Du motiviert, in unserem nicht alltäglichen Restaurant als Gastgeber mitzuarbeiten?

Kannst Du verkaufen, unterhalten und organisieren?

Hast Du die Fähigkeit, ein Team zu führen?

Dann freu ich mich auf Deine schriftliche Bewerbung:

Frank Gradinger
Stars and Stripes American Bar & Restaurant
Steighof, 8311 Brütten
Telefon 052/345 24 30

115900/1106



Das Sporthotel Primrose au Lac in Schwarzsee ist eines der führenden ****-Hotels des Kantons Freiburg. Es liegt direkt am See, verfügt über 50 komfortable Hotelsuiten bzw. 200 Hotelbetten, Speisesaal, Pizzeria, Wintergarten, Bar, einem Hallenbad, Sauna, Solarium, Whirlpool und Fitnessraum.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Maître d'hôtel / F&B
Chef de rang/Service-mitarbeiter
2 Commis de cuisine**

Auskunft erhalten Sie von Frau Nouri sowie von Frau De Feo.

Senden Sie uns doch einfach Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu, oder telefonieren Sie uns.

Sporthotel Primrose au Lac

1711 Schwarzsee
Telefon 026 412 16 32, Fax 026 412 12 66
E-mail: information@hotel-primrose.com
Internet: www.hotel-primrose.com

115864/194926

IKEA macht Spass.

Du bist begeisterungsfähig, flexibel und hast die Kunden sowie die KollegInnen im Fokus deiner Tätigkeiten.

Als

Koch/Köchin (100%)

hast du uns gerade noch gefehlt.

Du hilfst bei der Produktion unseres vorwiegend schwedischen Angebotes mit. Du hast eine Ausbildung als Koch abgeschlossen und konntest bereits einige Jahre Berufserfahrung sammeln.

Willst du Ernst machen?

Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung.

Yvonne Müller, IKEA AG,
Bernstrasse 25, 3421 Lyssach
Telefon 034 448 83 30



Die richtige Einstellung.



☆☆☆☆

PARKHOTEL ZUG

Das Parkhotel Zug als Erstklass-Hotel und sein Congress Center Metalli Zug, mit Sitzungs- und Banketräumlichkeiten bis zu 220 Personen, liegen im Herzen von Zug, wenige Gehminuten vom Bahnhof Zug und der malerischen Altstadt mit seiner Seepromenade entfernt. Wir beherbergen und verwöhnen unsere internationale Geschäftskundschaft in 110 Zimmern, im Bistro Restaurant «A POINT» oder in der «A POINT»-Bar.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

RÉCEPTIONS-MITARBEITERIN

Die Bedürfnisse unserer Kunden sind Ihnen am wichtigsten. Sprachgewandt (Englisch und Französisch) wickeln Sie den Check-in, den Check-out oder Reservationen ab und ergänzen unser Team ideal. Unterstützt werden Sie dabei von «Windows Office 95» und «Keys» von Rebag Data.

Es wartet ein junges, kreatives Team, mit ausgesprochener Bereitschaft zur Dienstleistung, auf Sie. Natürlich fördern und fordern wir unsere Mitarbeiter bei der Weiterbildung und in ihrer Aufgabe. Interessiert daran, in einem professionellen Umfeld beruflich und persönlich zu wachsen? Dann freut sich das Parkhotel-Zug-Team über Ihre Bewerbung an die untenstehende Adresse.

Gerne führen wir auch ein erstes telefonisches Gespräch.

Parkhotel Zug

Sandra Ballay, Front-office-Managerin
Postfach 4663, 6301 Zug
Telefon 041 727 48 48; Fax 041 727 48 49

116014/22264

Ein international sehr erfolgreiches, höchsten Qualitätsstandards nachlebendes Produktions- und Handelsunternehmens - Zulieferer der Hotellerie - mit Sitz unweit von Zug, beauftragte uns mit der Suche nach einem/einer engagierten

BuchhalterIn

der/die verantwortlich ist für ein breites Aufgabengebiet. Sie führen die Buchhaltung (abacus) idealerweise inkl. Abschluss, erstellen Budgets, Statistiken und Liquiditätsrechnungen, übernehmen bei Personaladministration, Lohnverrechnung und Pensionskassenangelegenheiten nicht dem Zufall, betreuen das Versicherungswesen und Vertrauliches für den Geschäftsführer.

Wir wenden uns an eine tüchtige, selbständige und belastbare Persönlichkeit mit fundierter kaufmännischer Ausbildung (gerne HWV, HfG, BuchhalterIn, ControllerIn) und nachweislich erfolgreicher einschlägiger Berufserfahrung sowie sehr guten D- und guten E-/F-Kenntnissen. Vermerk 1.159.99. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!



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

116030/38539

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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



Hotel Restaurants

Für unser wunderschönes Hotel-Restaurant in der Nähe von Basel mit sehr gepflegter, französischer Küche suchen wir per August oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

mit abgeschlossener Lehre, sprachgewandt (D, F, E) und an selbständiges Arbeiten gewöhnt

sowie per sofort für August/September

Buffet-/Serviceaushilfe (100%)

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

sowie per 1. Oktober 1999

Koch tournant

mit abgeschlossener Lehre und an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

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

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Engel Hotel Restaurants
Hauptstrasse 22, 4143 Dornach
Frau Martinelli oder Frau Zettel
Telefon 061 701 96 60

115844/333018



Taishi Restaurant

Japanisches Restaurant in Bem (50 Sitzplätze) sucht:

Japanischen Koch

Zeitgemässe Entlohnung, auf Wunsch Wohnung im Personalhaus

Bewerbung an:
Hotel Ambassador 4*, Bem
Hr. oder Fr. DUBAS, Tel. (031) 370 99 99

115835/99699

Ristorante



Bistro Vinoteca Grapperia

Zur Ergänzung unseres topmotivierten Teams suchen wir in unser Ristorante in Sempach Stadt

Team-Mitarbeiter/in Service

Unser Erfolg beruht auf Gastfreundschaft und somit gehört die grösste Aufmerksamkeit den Wünschen unserer Gäste.

Sie sind aufgestellt und motiviert und verkaufen auf sympathische Weise saisonale Spezialitätengerichte Italiens und fördern mit viel Engagement den Weinverkauf.

Haben Sie eine Servicelehre absolviert oder mehrjährige Erfahrung im à-la-carte Bereich? Wenn Sie zudem fließend «schwyzerdütsch» oder italienisch sprechen und idealerweise zwischen 18 und 35 Jahre alt sind, dann haben wir genau den richtigen Job für Sie.

Interessiert? Dann senden Sie uns heute Ihre Unterlagen (mit Lohnvorstellung) an folgende Adresse: Ruth Giger, Ristorante Una Storia della vita, Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt.

115836/99699



Rote Wüste – Ayers Rock – Strände – Krokodile – Freiheit und Abenteuer. Australien – die kommende Traum-Destination!

Für unser neues Restaurant mit Bar in Winterthur – lifestyle-orientierte Erlebnisgastronomie – in der Nähe des Bahnhofs suchen wir eine/n

Teamchef/in Küche

Sie sind idealerweise 25 bis 35 Jahre jung, haben eine Kochausbildung und Führungserfahrung, denken und handeln unternehmerisch, sind flexibel und besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsdenken. Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder auf Ihren Anruf.

Outback Company AG, Frau A. Wiesner
Industriest. 42, 8117 Fällanden
Telefon 01 826 02 30

115836/99699



hotel+tourismus revue

Avec cahier français

Café-Bistro

Für diese drei Leadertitel suchen wir eine starke Persönlichkeit für den

Anzeigenverkauf im Aussendienst

Die «hotel + tourismus revue htr» ist die aktuelle Wochenzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit und erscheint jeden Donnerstag mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. «Hotel + Gastgewerbe» als neukonzipiertes monatliches Fachmagazin wird von Kadern und Entscheidern intensiv genutzt. «Café-Bistro» ist das offizielle Organ des Schweizer Cafetier-Verbandes und erscheint seit Anfang dieses Jahres ebenfalls in neuer Aufmachung. Einzeln oder in individuell geschnittenen Paketen sind diese drei Titel äusserst interessante und leistungsstarke Werbeträger für die Branche. Parallel zum Ausbau der redaktionellen Leistungen soll auch der Anzeigenverkauf intensiviert werden.

Wir suchen eine Persönlichkeit, die sich in der Branche bereits auskennt und eventuell auch im Anzeigengeschäft schon Erfahrungen gesammelt hat. Selbstständiges Handeln und hohe Eigenmotivation sind für Sie täglich gelebte Praxis. Die enge Zusammenarbeit mit Verlag und Redaktion nutzen Sie als Chance, um mit fundierten Informationen Ihre Beratungs- und Verkaufstätigkeit zu intensivieren. Systematische Planung und zielgerichtete Administration sehen Sie als Basis Ihrer künftigen Verkaufserfolge. Und dass Ihr Einkommen teilweise von Ihren Ergebnissen bestimmt wird, ist für Sie selbstverständlich und entspricht Ihrer unternehmerischen Einstellung.

Zögern Sie nicht, Ihr vollständiges Dossier in den nächsten Tagen einzusenden. Oder für ergänzende Auskünfte Herrn Ulrich Utiger (Telefon 031 370 42 39) direkt anzurufen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.



Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 42 22
Postfach 3001 Bern Telefax 031 370 42 23
E-Mail verlag@htr.ch
Internet http://www.htr.ch



Zur Ergänzung unseres F&B-Teams für das Restaurant À POINT im Parkhotel Zug suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung motivierte und initiative Mitarbeiter/innen:

Küche: Tournant w/m

Service: Mitarbeiter w/m

Sie arbeiten in einem kleinen Team und habendie Möglichkeit, Ihre Ideen und Erfahrungen täglich einzubringen.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Restaurant-Bar À POINT
Parkhotel Zug
Personalabteilung
6304 Zug
Telefon 041 727 48 48, Fax 041 727 48 49

116013/222364



Noch immer suchen wir für unser dynamisches Team eine/n 20- bis 30j. Schweizer/in als

Chef de partie

Angenehmer Arbeitsplatz, Samstag/Sonntag sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz.

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

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



LEUKERBAD Südschweiz
Wir suchen in Jahresstelle
1 Chef de rang m/w
1 Chef de partie m/w
1 Commis de partie m/w

Nur Bewerber mit Fähigkeitszeugnis. Ihre Bewerbung mit curriculum vitae und Zeugniskopien an

Hotel DALA-Rôtisserie
CH-3954 LEUKERBAD
Herrn Martin LORETAN
Internet: www.dala.ch
E-Mail: data@rhone.ch

115908/20273



«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

Restaurantleitung
Bankettleitung
Chef de service/Service

Verschiedene interessante Stellenangebote in den Regionen ZH, BE, BS, VS, GR, AG, LU, Süd-D, 4-Sterne-Hotels oder gehobene Restauration, auch bereits für Winter 1999/2000.

Küchenchef

Anspruchsvolle Stelle für den ambitionierten Fachmann. Jahresstelle, zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung. Hotel- und Restaurantküche. BE, AG, SO, GR, ZH.

Chef/in de réception
Réceptionist/in
Night-auditor

Erfahrung, Sprachen Englisch und Französisch. Jahres- und Saisonstellung. Aufstiegsmöglichkeiten. 5- und 4-Sterne-Häuser. AG, ZH, LU, BE, GR, SZ, VS, NW, auch bereits für den Winter 1999/2000.

Sous-chef
Chef de partie (alle Posten)
Commis de cuisine

Marktfrische, kreative, gehobene A-la-carte- und Hotelküche. Verschiedene Saison- oder Jahresstellen in der ganzen Schweiz und Süddeutschland, auch bereits für den Winter 1999/2000.

Besuchen Sie unsere Homepage mit den aktuellen Stellenangeboten:
www.gastro.S.ch

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44
e-mail: jobs@gastro.S.ch

P 116005/262624

Restaurants
GLATT DÖRFLI

glatt und gut

Willkommen in einer Welt der phantasievollen, abwechslungsreichen Gastronomie.

Sie sind eine junge, frontorientierte und teamfähige Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufsunterweisung im Gastgewerbe und/oder Hotelfachschulabschluss und suchen eine neue Herausforderung.

Für unseren anspruchsvollen und vielseitigen Restaurationsbetrieb mit 600 Sitzplätzen im Einkaufszentrum Glatt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/-in (Chef de service)

Sie unterstützen und vertreten unseren Restaurantleiter bei der Führung und Ausbildung eines grösseren Service- und Buffet-Teams, kümmern sich engagiert um das Wohl unserer Gäste und übernehmen auch administrative Aufgaben (PC-Kenntnisse von Vorteil).

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet, selbständiges Arbeiten, Weiterbildungsmöglichkeiten, faire Entlohnung und freie Sonntage.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:

Josef Doggwiler, Direktor
Restaurants Glattdörfli
Einkaufszentrum Glatt
8301 Glattzentrum bei Wallisellen ZH
Telefon 01 830 55 51

P 116015/13609

HOTEL
ALBANA
RESTAURANT PIZZERIA

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Küchenchef

sowie

Pizzaiolo

in italienische Küche.

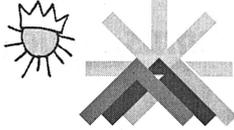
Interessiert?

Rufen Sie mich an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:
Talstrasse 18, 7270 Davos Platz, Herr Sami Debbabi.

103688/9121

CELERINA

Die Sonnenkönigin bei St.Moritz



WETTEN DASS.. RESTAURANTS MARGUNS

SIE DEN DICHTER KENNEN LERNEN WERDEN, WELCHER SPRACH: " **DAS ENGADIN HAT MICH DEM LEBEN WIEDER GEGEBEN** " WIR VON DEN RESTAURATIONEN DER CELERINER BERGBAHNEN AG VERLANGEN VON IHNEN NICHT NUR DASS SIE, **WEINE DEKANTIEREN, BÜNDNER SPEZIALITÄTEN ZELEBRIEREN UND SHOTS KREIEREN** KÖNNEN, SONDERN DASS SIE **KOMMUNIZIEREND UND MOTIVIEREND UNSER GASTGEBER/IN SIND**, DENN DABEI ERFAHREN SIE SO EINIGES ÜBER **KULTUR UND LAND UNSERER GÄSTE**. FÜR DIESE INTERESSANTE HERAUSFORDERUNG BRINGEN SIE FOLGENDE VORAUSSETZUNGEN MIT:

- **DEUTSCHE MUTTERSPRACHE UND FREMDSPRACHENKENNTNISSE**
- **GÄSTEORIENTIERT UND KOMMUNIKATIV**
- **TEAMFÄHIG UND MOTIVIERT FÜR EINE JUNGE MANNSCHAFT**
- **LAST BUT NOT LEAST: SIE BRINGEN VIEL FREUDE UND ENTHUSIASMUS FÜR DAS GASTGEWERBE MIT**

FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON, EINTRITT PER ENDE NOVEMBER 1999, SIND NOCH FOLGENDE STELLEN ZU BESETZEN:

JUNGKoch / COMMIS DE CUISINE ALLEINKoch SERVICE - BAR GASTGEBER/IN TERRASSEN - LEITER/IN KASSIER/IN

BEWERBUNG MIT LEBENS-LAUF, ZEUGNISKOPIEN UND FOTO AN:
CELERINER BERGBAHNEN AG, RESTAURANT MARGUNS, CH-7505 CELERINA, TEL-41(0)81 / 839 80 20, FAX:
41(0)81 / 839 80 21, E-MAIL: CHRISTIAN.MEILWSKI.ENGADIN

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschafts-gastronomie und suchen per 1. September 1999 oder nach Vereinbarung für unser Personalrestaurant der IBM in Rüschlikon einen

Koch (w/m)

Sie sind ca. 25 Jahre alt, haben viel Freude an Ihrem Beruf und sich stetig weitergebildet. Zu Ihren Stärken gehören Belastbarkeit, Flexibilität und ein ausgeprägter Teamgeist. Die Zufriedenheit des Gastes liegt Ihnen ebenso am Herzen wie uns. Zudem verfügen Sie über einen PW mit Fahrweis und eventuell PC-Anwender-Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Stelle in einem jungen Team, beste Sozialleistungen, Samstag und Sonntag frei, 5 Wochen Ferien und den vollen 13. Monatslohn ab dem ersten Tag.

haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich mit Foto bei:

Eurest SA (Suisse)
Personalrestaurant IBM
Frau G. Flückiger
Säumerstrasse 4
8803 Rüschlikon



HOTEL STADTHAUS

Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, das Tor zum Emmental, zunehmend bedeutende Regionalstadt mit Hightech-Industrie, einem einmaligen Hinterland und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, ist ein Bijou reicher: Das Hotel Stadthaus, ein kleines 5-★-Hotel und sehr luxuriöses Boutiquehotel hat seine Pforten für ein nationales und internationales Publikum geöffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

Servicefachangestellte (m/w)

- fundierte Servicefach- und/oder Barkenntnisse in 4- und 5-Stern-Hotels
- gute Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E)
- initiativ, flexibel, dynamisch, qualitätsbewusst und Blick für Details
- ausgesprochenes 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 Aeblerhard, General Manager,
Hotel Stadthaus AG, Brunnmattstrasse 4a,
Postfach 583, 3401 Burgdorf,
Telefon 079 676 35 53, Fax 034 428 80 08



109532/99412



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Touristik-Mitarbeiter/in

Was wir von Ihnen erwarten:

Sie sind tourismuserfahren
Sie haben verkäuferisches Flair und sind ein Verhandlungstalent
Sie sprechen Deutsch, parlieren Französisch und speaken Englisch
Sie legen hohen Wert auf selbstständiges und exaktes Arbeiten
Sie sprühen vor Kreativität und Initiative
Sie kapieren schnell und arbeiten effizient
Sie sind belastbar und flexibel
Sie lieben das Publikum und stehen gerne im Rampenlicht
Sie fühlen sich am Schreibtisch genauso wohl wie bei externen Auftritten
Sie können sich für das Emmental begeistern
Sie lachen auch in hektischen Situationen
Sie sind zwischen 22 und 30 Jahre jung

Ihre Aufgaben:

Initiieren und Gestalten von touristischen Angeboten
Erstellen von Werbemitteln
Informationen/Reservationen
Auftritte an Messen und Anlässen
Sales Calls

Was wir Ihnen bieten:

Abwechslungsreiche Arbeit in kleinem Team
Schöne Büroräumlichkeiten
Zeitgemässe Entlohnung

Wenn Sie diese interessante Aufgabe anspricht, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Pro Emmentaler, Direktion, Schlossstrasse 3, 3550 Langnau
Telefon 034 402 42 52

116007/400819

In unserem ****Konferenz Hotel in Egerkingen suchen wir zur Betreuung unserer internationalen Kundschaft und als Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams, ab September 1999 eine



Sie sind eine versierte und aufgestellte Persönlichkeit, die Freude hat am Kontakt mit Menschen. Sie bringen eine kaufmännische Grundausbildung (KV, Handelsschule oder ähnliches) mit, sind sprachgewandt D/F/E und verfügen über gute Computerkenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit sowie umfassende Weiterbildung an. Nebst preiswertem Wohnen und Vergünstigungen im Hotelbereich, profitieren Sie als zukünftiger „Mövenpickler“ von weiteren Vorteilen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, zögern Sie nicht, rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Lorenza Di Dio, Personalleiterin
Mövenpick Konferenz Hotel
Höhenweg
4622 Egerkingen
Telefon 062 / 398 07 07



P 115959/361



Gesucht in Jahresbetrieb

Köchin

neben Patron, in gutbürgerliche Küche. Auf Wunsch, Zimmer im Hause.
Zeitgemässer Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Anfang: Per sofort oder nach Übereinkunft.

Weitere Auskünfte:
Familie Rubli-Reichmuth
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergereg SZ
Telefon 041 811 20 49

115982/115770

Restaurant Anker
Hugo Müller
2572 Sutz-Lattrigen
Telefon 032 397 11 64

115986/384939

Das führende Gourmet-Fachgeschäft am Zürichsee sucht:

Erfahrener Küchenchef

für **Outside-Catering, Produktion & Entwicklung**

Kreatives und abwechslungsreiches Arbeiten, kleines & motiviertes Team, anspruchsvolle Küche.
Teils Normalarbeitszeit im Tagesdienst möglich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

OGENFUSS
Das Gourmet-Paradies
Postfach 1428
8700 Küsnacht
Fax. 01 910 08 14

115846/390500

Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff,
Technik, Carlton Bar,
Hallenschwimmbad,
Sauna, Fitness,
Massage, Kinder-
garten, Coiffeur
und Kosmetik

Hotel allerersten Ranges,
180 Betten

Carlton Hotel

sucht für die Wintersaison 1999/2000 (zirka 10. Dezember 1999 bis 2. April 2000)

Réception
Réceptionist
Logentourant
Chauffeur/Chasseur

Etage
2. Etagengouvernante
Gouvernante tournante
Zimmermädchen
Zimmermädchen tournante
Hilfzimmermädchen
Etagenportier tournant

Office
Officegouvernante
Officemitarbeiter/in

Service

Demi-chef de rang (m)
Demi-chef de bar (m)
Commis de bar (m)

Küche

Küch
Demi-chef de cuisine
Commis de cuisine
Demi-chef pâtissier
Commis pâtissier

Diverses

Floristin
Alleinfriseur für Damen/Herren
Kosmetikerin

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen:

Carlton Hotel, Antonia Meier, Personalbüro, 7500 St. Moritz
Telefon 081 836 70 16

Calton Hotel, St. Moritz, Schweiz
U. und H. R. Sterchi, Dir.

115984/33626



Wir suchen

Wir brauchen Verstärkung und suchen junges, motiviertes Personal.

Restaurant: **Service-Angestellte**

Bar: **Bar-Angestellte**

Stellenantritt nach Vereinbarung.

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

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

110849/383560



Für unser neugestaltetes Haus, die **HOSTELLERIE GEROLDSWIL** im südlichen Stil und wie das Hotel SOMMERAU TICINO, Diätikon, unter der Leitung der Fam. Frapollli suchen wir per August oder nach Vereinbarung

Allein-BAR-Frau

Unsere toscanisch-elegante **CENTRO-BAR** ist der südliche Dorfplatz der Einheimischen und Treffpunkt für unsere internationalen Hotel- und Kongressgäste. Sie arbeiten selbstständig, kreieren Ideen, übernehmen eine treue Stammkundschaft und bauen Sie noch weiter aus. Mal ist es hektisch, dann wieder dezent, immer jedoch sehr familiär.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver Arbeitsplatz in einem topmodernen Tessiner Familienbetrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, und zirka 700 Kongress- und Bankettplätzen.

Haben Sie Erfahrung, sprechen perfekt Deutsch, evtl. noch Fremdsprachen und sind interessiert?

Dann kontaktieren Sie bitte: **Herrn M. Feger** oder **E. Frapollli**
HOSTELLERIE GEROLDSWIL, 8954 Geroldswil-Zürich
Telefon 01 747 87 87

AZ 115902/13323

An jeder wichtigen Kreuzung finden Sie Wegweiser...!
Sie bestimmen die Richtung...wir bieten die Chancen!

Für verschiedene Betriebskonzepte der Mövenpick Unternehmung sowie für externe Mandanten suche ich in Jungkaderpositionen mit Perspektiven, gelernte Fachleute aus den Bereichen Küche und Service und oder Hotelfachschule. Als



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

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



SCHLOSS BRANDIS



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant mit Bankettanlässen

Chef de partie

- der unser Küchenteam von zehn Personen motiviert
- eine feine, kreative und attraktive Küche anbietet
- bei der Ausbildung unserer Lehrlinge mithilft und bereit ist, Mitverantwortung für den Erfolg zu übernehmen

sowie einen

Commis de cuisine

Eintritt: Herbst 1999

Alles Weitere möchten wir mit Ihnen persönlich besprechen und erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

B. und R. Getzmann-Meile
Speiseraum Schloss Brandis
7307 Maienfeld
Telefon 081 302 24 23
Fax 081 302 62 21

P 115883/99951

Gasthaus Schwendelberg



Das junge, motivierte Team vom Gasthaus Schwendelberg in Horw LU wartet auf Verstärkung! Mit Ihrer Persönlichkeit, Ihrer aufgestellten, teamorientierten und einsatzfreudigen Art helfen Sie mit, unsere vielfältige Gästeschar zu verwöhnen.

Interessiert? Bewilligung und Zimmer vorhanden. Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Edgar Ming, Gasthaus Schwendelberg, 6048 Horw, Tel. 041 340 35 40, Fax 041 340 75 40

P 115879/99952

HOTEL ASTOR ZÜRICH

Für unser ***-Hotel im Herzen von Zürich suchen wir zur Ergänzung unseres Teams:

Réceptionistin

Möchten Sie Ihre englische Sprache in Wort und Schrift und Ihre F/1-Kenntnisse anwenden, und haben Sie sehr gute PC-Erfahrung, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Astor, Dir.
Weinbergstrasse 44
8006 Zürich

P 115877/29945

HOTEL DAVOSERHOF ****

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?
Für unser Erstklasshaus suchen wir per 1. Dezember 1999 (evtl. früher) folgende freundliche und fachlich bestens ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeiten:

Für unsere Erstklass-Restaurants
Ausgezeichnet unter den 50 besten Restaurants der Schweiz
Mitglied von „Les Grandes Tables de Suisse“
1 * Guide Michelin
16 Punkte Gault Millau

Service

Chef de Brigade m/w
Chef de Rang (m/w)

(Nur mit Erfahrung in der Erstklassrestauration)
Buffetbursche oder Buffettochter
(mit guten Deutschkenntnissen)

Küche

Chef de Partie
Commis de Cuisine

(Nur mit Erfahrung in der Erstklassrestauration)
Küchenbursche

Für unseren Music Club (Diskothek)

Barkellner/In

Für unser Hotel

Nachportier
(mit guten Deutschkenntnissen)
Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Photo.

Hotel Davoserhof, CH - 7270 Davos Platz
Familie Heidi & Paul Petzold
Tel. 081 415 66 66 / Fax. 081 415 66 67
Internet: <http://www.davoserhof.ch>

P 115881/9318

Kundenkontakt und ein lebendiges Umfeld...

...schätzen Sie sehr? Für ein führendes Dienstleistungsunternehmen suchen wir eine vife junge Dame, die als chgeizige

Schulleitungssekretärin

gerne eine wichtige Drehscheibenfunktion übernehmen möchte. Sie sollten Ihre Arbeit als Sekretärin lieben, ein professionelles Umfeld und ein «aufgestelltes» Team schätzen und Ihre Sprachkenntnisse täglich anwenden wollen.

Wir wenden uns an junge, 25- bis 28jährige Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart tadelloser Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie zudem eine kaufmännische Ausbildung, sehr gute Deutsch-, gute Englisch- und Französischkenntnisse sowie Geschick und Begeisterung im Umgang mit modernsten Bürokommunikationsmitteln haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Vermerk 1.204.99.

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

P 116029/38539

Hotel NATIONAL Davos

Für unser Erstklasshotel suchen wir für die kommende Wintersaison 1999/2000 (mit anschliessendem Sommer), ab 23. November 1999 folgende freundliche Mitarbeiter:

Chef garde-manger
Demi-chef entremetier
Servicefachangestellte/n
HOFA ausgebildet
Portier tournant
Zimmermädchen
Tournant für Office & Küche
Lingerieangestellte

Sie sind kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Freut es Sie, mit Ihrem Talent unsere Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen?

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel schon heute herzlich willkommen.
Nun liegt es an Ihnen - wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugnis kopien.

Senden an:
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
TELEFON 081 413 60 46

P 115946/5720



In Graubünden, am Fusse des Lenzerhorns, in der Ferienregion Lenzerheide-Valbella Richtung Lantsch/Lenz, liegt St. Cassian. Das **RESTAURANT ST. CASSIAN** hat dank dem benachbarten Camping, den vielen Feriengästen in der Region und den guten Verkehrsverbindungen ein riesiges Gästepotential in allen Jahreszeiten.

Auf die **Wintersaison 1999** suchen wir eine initiative Persönlichkeit oder Paar als

Pächter/in

Das gepflegte Restaurant St. Cassian verfügt über 50 Plätze, ein Stübli mit 30 Plätzen und eine 80plätzigte Sonnenterrasse. Die grosse Wirtwohnung, die Personalzimmer und der grosse Parkplatz sind weitere Merkmale der guten Infrastruktur.

Das Restaurant bietet eine einmalige Chance für einen jungen, selbständigen, unternehmerisch handelnden Koch oder ein Gastgeberpaar. Packen Sie Ihre Chance und senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto. Wir werden Ihre Unterlagen mit voller Diskretion behandeln und freuen uns, Sie kennenzulernen.

Familie C. Nadig-Hofer, St. Cassian, 7083 Lantsch/Lenz

P 115090/243256

GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

150 Jahre Service und Innovation

Leiter/in Administration

Für unser Fünfsterhotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine diskrete, exakt arbeitende und pflichtbewusste Persönlichkeit. Sie werden für die Finanz- und Betriebsbuchhaltung, die Lohnbuchhaltung, Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung sowie für die Monats- und Jahresabschlüsse sowie auch für die Personaladministration zuständig sein. Dieser interessante Arbeitsplatz beinhaltet auch Controllingfunktionen wie Umsatz-/Renditevergleiche.

Sie sind teamfähig, haben eine kaufmännische Grundausbildung, verfügen über eine Ausbildung im Buchhaltungsbereich und im Personalwesen, haben gute EDV-Erfahrung (ABACUS) sowie Sprachkenntnisse in Italienisch.

Ein interessanter Arbeitsplatz erwartet Sie!

Sind Sie interessiert, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

GRAND HOTEL KRONENHOF
Andrea-Maria Galliker
7504 Pontresina

oder telefonieren/faxen Sie uns:
Telefon 081 842 01 11, Fax 081 842 60 66
e-mail: info@kronenhof.com

P 115828/27782

SONNE URDORF RESTAURANTS • BAR

Für die wiedereröffnete Wirtschaft zur Sonne in Urdorf suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende motivierte Mitarbeiter:

COMMIS DE CUISINE

kreativer Jungkoch, der viel Freude an einem marktorientierten Frischprodukte-Küche mitbringt.

SERVICEFACHANGESTELLTE

die unsere Gäste mit Charme, Fachkompetenz und Diskretion betreut.

Wir bieten Ihnen einen modernen eingerichteten Arbeitsplatz, geführt von einem jungen, initiativen Gastgeberpaar. Samstag und Sonntag bleibt unser Betrieb geschlossen.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie an: **Gastro-Delights-Betriebs-GmbH Wirtschaft zur Sonne** Birmensdorferstrasse 122 8902 Urdorf

P 115845/264920

Restaurant Guggach am Bucheggplatz 8057 Zürich 01-363 32 10

Noch immer suchen wir zur Verstärkung unseres aufgestellten, arbeitsfreudigen Teams eine Schweizerin (20- bis 30J.) als

Servicemitarbeiterin (auch Teilzeit oder Aushilfe)

um unsere Gäste kulinarisch zu bedienen, damit sie sich in unserer elegant-rustikalen Atmosphäre wohlfühlen können. Samstag, Sonntag und Feiertage frei, Parkmöglichkeit vorhanden.

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

P 115873/40380



Hotel Sofitel



Wir sind: ein internationales *****-Hotel im Herzen von Zürich mit 168 Zimmern, Gourmet-Restaurant «Diff», exklusiver Bar «Les Ambassadeurs».

Wir suchen: per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Verantwortliche/n für das Frühstück

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Organisation des gesamten Frühstücksablaufs, Mittagsservices für Bankette sowie Seminarpausen. Für diese Position sollten Sie Erfahrung im Bereich Frühstück mitbringen, Organisationstalent besitzen, angenehme Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern haben, initiativ und kommunikativ sein und über ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein verfügen. Sie sind deutschsprachig und haben gute Englisch- und/oder Französischkenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einer weltweit führenden Hotel- und Dienstleistungsgruppe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Frau Beatrice Spreiter, Direktionssekretärin, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Sofitel Stampfenbachstrasse 60 8035 Zürich

115831/40118



HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir per Ende August 1999 oder nach Vereinbarung für unser renommiertes Erstklasshotel eine/n junge/n, dynamische/n

F&B-Assistenten/-in

Sind Sie die aufgestellte, flexible und motivierte Persönlichkeit, welche die Abwechslung liebt? Der anspruchsvolle Aufgabenbereich umfasst das Bestellwesen, die Lagerbewirtschaftung, die Angebotsgestaltung sowie die Mithilfe im Bankett und Seminarwesen. Als F&B-Assistent/-in gehören Sie zum Kader und profitieren von einem grossen Kompetenzbereich, attraktiven Anstellungsbedingungen sowie einer Beteiligung am Betriebsergebnis.

Sind Sie bereit für diese Herausforderung? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z.Hd. von Christina Waldmeier, Direktionsassistentin.

RESTAURANTS · BAR · SALLE DES BALANCES TERRASSE · SEMINAR-SERVICE HOTEL DES BALANCES · WEINMARKT CH · 6000 LUZERN 5 · SWITZERLAND TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51

E-Mail: balances@tic.ch · Internet: http://www.balances.ch



116003/22683



4500 Solothurn

Das Hotel Krone ist ein renommiertes *****-Hotel und gilt als erste Adresse in der schönsten Barockstadt der Schweiz.

Mit grossem Engagement und gesundem Ehrgeiz ist das Krone-Team täglich bestrebt, den Erwartungen unserer Gäste gerecht zu werden. Dies widerspiegelt sich in den konsequenten Bemühungen, unsere Gastgeberqualität zu optimieren.

Unser Serviceteam wünscht sich auf Anfang September oder nach Überinkunft einen jungen, dynamischen und teamorientierten «Coach» als

Chef de service

Sie sind eine lebensfrohe Gastgeberin, die es versteht, ihre Mitarbeiter täglich zu motivieren. Neuen Herausforderungen begegnen Sie mit Enthusiasmus und Elan. Ihr rasches Auffassungsvermögen, Ihre Kreativität und Ihre Belastbarkeit sowie Ihr ausgesprochenes Flair für die Servicekader helfen Ihnen, Ihre Vorbildfunktion gegenüber Ihren Mitarbeitern wahrzunehmen. Als Mitglied unseres Kaderns lehren Sie Ihrem Serviceteam, unternehmerisch und kostenbewusst zu denken und Verantwortung zu übernehmen. Unsere Lehrlinge begleiten Sie aktiv und engagiert durch ihre Ausbildung.

Sie begeistern sich für saisonale Verkaufsförderungsaktivitäten, für deren Umsetzung Ihnen ein A-la-carte-Restaurant, ein Grill-Room und – während des Sommers – ein Boulevard-Restaurant zur Verfügung stehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung und Ihre vollständigen Unterlagen.

Marie-Theres C. und Gerald Dörfler-Aerni Hotel Krone, Postfach, 4502 Solothurn Telefon 032 622 44 12, Fax 032 622 37 24 E-mail: reservation@hotelkrone-solothurn.ch

115368/31852



KURSAAL BERN HOTEL ALLEGRO BERN

Einkauf und Controlling (m/w)



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

Bei dieser interessanten und ausbaufähigen Stelle sind Sie verantwortlich für Lieferantengeschäfte wie Bestellungen, Warenannahme und -kontrolle sowie Rechnungskontrolle. Die gesamte Lagerbewirtschaftung gehört ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet.

In einem nächsten Schritt ist eine Umstellung der Lagerbewirtschaftung auf EDV vorgesehen.



Eine exakte Arbeitsweise ist für Sie selbstverständlich. Von Vorteil verfügen Sie über Erfahrung im Gastgewerbe und/oder Rechnungswesen.

Wir bieten attraktive Arbeitszeiten (Mo-Fr 07.00 bis 14.00 Uhr) und eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik.

Haben Sie ab August oder nach Vereinbarung Zeit für uns? Melden Sie sich bei Ursula Beyeler, Team Coach

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

ALL IN ONE · KURSAAL BERN

Immediate Teaching Openings

International Hotel School requires teachers, with professional experience, for Hotel and Tourism Industry subjects at undergraduate and graduate level. Apply with CV and references to The Director, IHTC, Kantonsstrasse 85, 6353 Weggis Tel. 041 392 06 00 Fax 041 392 06 10 e-mail: chambh@yahoo.co.uk

115688/402819

Restaurant «zur alten Kanzlei» Dorfstrasse 13 8606 Greifensee Telefon 01 940 58 87

Für unseren schönen Landgasthof suchen wir zur Verstärkung nach Überinkunft jüngere

Servicefachangestellte sowie Jungkoch/-köchin

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Familienbetrieb zu arbeiten, dann würde uns Ihr Anruf freuen. (Zimmer im Hause möglich.) Hermann und Helene Jochum. 1000421/30044

BLÄTTER'S BELLAVISTA HOTEL AROSA http://www.arosa.ch/hotels/blatbvist

Für die Millenium-Winterseizoen benötigt unser junges Team noch folgende Verstärkung:

Réceptionist/in selbständiges und korrektes Arbeiten ist für Sie eine Freude Fidoerfahrung von Vorteil Praktikant mit Gluscht, Neues zu lernen

Nachwächter Hotelfachassistentin/ Etagegouvernante ohne Haare auf den Zähnen, aber mit Biss

Portier/Zimmermädchen gute Deutschkenntnisse

Ihre kompletten Unterlagen senden Sie bitte an:

Familie Blatter Blatter's Bellavista Hotel 7050 Arosa 115870/115

Telefon 081 378 66 66 Fax 081 378 66 00 e-mail:blattervista@bluewin.ch

Hotel Laaxerhof

Unsere Zeit gehört Ihnen.

Unser langjähriges Team vom Hotel Laaxerhof mit seinen 90 Zimmern, internationaler Küche, Hotel- sowie A-la-carte-Restaurant im Herzen der Alpenarena sucht nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/innen:

Réception in Jahresstelle Réceptionist/in

Stivetta à la carte Servicefachangestellte/n

Hotelrestaurant Vallarosa Serviceangestellte/n

«Clavau Pign» Fondue-Raclette-Stall nur am Abend geöffnet Serviceangestellte/n für Alleinservice

Bar Bardame/Barman

Küche Chef saucier Demi-chef saucier Chef entremetier Demi-chef entremetier Commis garde-manger Demi-garde-manger Chef tournant Hilfskoch

Lernen Sie uns kennen! Wir freuen uns auf ein unverbindliches Gespräch. Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Laaxerhof Familie A. und G. van Pelt 7032 Laax-Murschetg Graubünden 115984/173266

Qualifizierter Koch, 33j., sucht neue Herausforderung als Küchenchef in Heim oder Spital, im Raum Linthgebiet/Glarnerland oder nähere Umgebung.

Er bringt mit: - Berufserfahrung in Gastronomie, Heimen und Spitalern - Führungserfahrung als Küchenchef - Freude am Kochen und Organisieren - Diäterfahrung - diverse Kurse, Schulen und Weiterbildungen absolviert.

Offerten unter Chiffre 115896 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 115896/401768



HOTEL ZUM STORCHEN

Pâtissière/ Pâtissier

Ihr neuer Arbeitsplatz

Befindet sich in einem traditionellen Erstklasshotel direkt an der Limmat

Unser eidg. Dipl. Köchenschef, Herr Fredi Nussbaum, versteht es mit seiner jungen Küchenbrigade unsere Gäste mit marktgerechter, abwechslungsreicher und leichter Küche zu verwöhnen.

Sie übernehmen gerne die Verantwortung, den Posten der Patisserie zu führen, haben Ideen und sind interessiert Ihre Erfahrungen per Anfang August einzusetzen.

Ausserdem erlaubt Ihnen unser modernes Arbeitszeitmodell, Ihre Freizeit optimal zu gestalten.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns, Sie zu einem persönlichen Gespräch einzuladen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn R. Lichti oder rufen Sie uns einfach an.

HOTEL ZUM STORCHEN Am Weinplatz 2, 8001 Zürich 01/227 27 27

115926/41483

Es ist doch schön, dass "hie und da" die richtigen Türen aufgehen!

Wir bieten Ihnen eine Aufgabe, die Sie herausfordert und weiterbringt. Per August suchen wir Sie als unser



Zielstrebig und kreativ setzen Sie die Marketing- und Verkaufsaktivitäten in den Bereichen Rooms und Bankett um. Sie knüpfen neue Kontakte und überzeugen unsere zukünftigen und bestehenden Kunden und Gäste mit unseren Dienstleistungen. Sie sind die professionelle Ansprechperson und Persönlichkeit, die Herz und Qualität repräsentiert und umsetzt.

Sie haben eine fundierte Ausbildung mit Hotelfach- oder Tourismusfachschule, arbeiten gerne selbständig und freuen sich auf eine neue Herausforderung. Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto an:

Mövenpick Hotel Regensdorf Josef Knutti Im Zentrum, 8105 Regensdorf Telefon 01/ 871 57 70 E-Mail: Josef.Knutti@moevenpick.ch



P 115509/361

Shoppingbrücke Pratteln



Die Shoppingbrücke über der Autobahn A2 bei Basel bietet der regionalen und internationalen Kundschaft drei Restaurants, vierzehn Fachgeschäfte, zwei Grosstankstellen sowie zwei Wechselstuben.

Für unsere Restaurants suchen wir eine/n

Betriebsassistent/in

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Service-Ablauf in einem unserer Restaurants. Sie kümmern sich gleichermaßen um Gäste und MitarbeiterInnen. Selbständiges Arbeiten und Engagement sind für Sie keine Fremdwörter. Wenn es «kracht» bleiben Sie ruhig und behalten den Überblick. Sie haben Freude an Neuem und legen Wert auf Ihre persönliche Weiterbildung, auch die Ausbildung Ihrer Mitarbeiter liegt Ihnen am Herzen.

Wenn Sie ein unkonventionelles Arbeitsumfeld suchen, dann melden Sie sich bei Frau S. Koch oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an unser Personalbüro.

Raststätte Pratteln AG Personalbüro Götzisbodenweg 22 4133 Pratteln Tel. 0041(0)61/821 02 22 Gratis Parkplätze vorhanden.

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

Nur Begeisterung für Neues kann Früchte tragen, deshalb passen seit jeher enthusiastische, junge und junggebliebene, offene Menschen zu uns!

Unsere Mitarbeiter sind uns sehr wichtig und sollen entsprechend betreut und gefördert werden. Nun suchen wir ab sofort eine flexible und engagierte



die uns bei der täglichen Arbeit bezüglich Bewerberadministration, Telefon, Statistiken und allg. Korrespondenz unterstützt.

Wenn Sie eine kaufmännische Grundausbildung und Freude am Kontakt mit Menschen aus allen Nationen haben, dann freue ich mich sehr auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich einfach an. Gerne erzähle ich Ihnen mehr.

Mövenpick Hotel ZH-Airport
Lorenz Plummetaz
Human Resources
W. Mittelholzerstr. 8
8152 Glatbrugg
Tel. 01 / 808 80 21



P 115836/081



Nicht nur im Museum und im IMAX-Filmtheater, sondern auch im kulinarischen Bereich will das

Verkehrshaus der Schweiz in Luzern

seinen 800 000 Gästen pro Jahr ein tolles Erlebnis bieten. Die verschiedenen Restaurants werden im kommenden Winter nach zeitgemässen Erfordernissen umgebaut und neu gestaltet. Für die operative Gesamtleitung suchen wir auf Herbst 1999 einen herausragenden Gastgeber als

Bereichsleiter Gastronomie

Das Wohlergehen der vielschichtigen Kundschaft ist Ihnen ein echtes Anliegen, und Sie sind in der Lage, die Freude an der Dienstleistung als Coach auf Ihr ganzes Team zu übertragen. Eine mehrjährige Berufserfahrung mit Führungsverantwortung, Mehrsprachigkeit, Offenheit für kreative Gastrokonzepte und Freude an einem höchst abwechslungsreichen Betrieb setzen wir voraus.

Ein hoch motiviertes Leitungsteam im Verkehrshaus freut sich auf eine kommunikative und begeisterungsfähige Persönlichkeit als neues Kadermitglied.

Ihre Bewerbung richten Sie an:
Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES,
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich
e-mail: me@eaa.ch

Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und leiten Ihre Unterlagen erst nach einem persönlichen Gespräch mit Ihnen und auf Ihren ausdrücklichen Wunsch an unsere Auftraggeberin weiter.

115487/30846



Gesucht in unser aufgestelltes Weingarten-Team per sofort oder nach Übereinkunft junge, freundliche

Servicefachangestellte

Sind Sie aufgeschlossen, arbeiten Sie gerne selbständig und speditiv, so bewerben Sie sich bitte bei:

Fam. R. + S. Häberling, Gasthof Weingarten
Untere Bahnhofstrasse 8, 8910 Affoltern a. A.
Telefon 01 761 63 92

115683/170100



Ein mediterraner Wind weht durch unser Ristorante WALHALLA in der Stadt Zürich. Einfache kulinarische Köstlichkeiten, viel Sonne, Wärme und Licht, prägen unser Ambiente.

Für diesen Betrieb mit jungem Team suchen wir eine/n

BETRIEBSASSISTENTIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die südländische 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?

Wir freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA Terra Vite Vita SA
Hönggerstrasse 1115 - 8037 Zürich
Stefan Cremonini ☎ 01/276 62 21

P 115653/299413



Ich will dort arbeiten, wo der Winter am schönsten ist!

Ab Herbst oder zu Beginn der kommenden Wintersaison bieten wir Ihnen in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel folgende neue Herausforderungen:

- RÉCEPTIONSMITARBEITER
- CHEF DE PARTIE
- COMMIS DE CUISINE
- COMMIS PÂTISSIER
- CHEF DE RANG
- SERVICEMITARBEITER
- (FÜR DIE ALPHÜTTE CLAVADATSCH, MULI BAR)
- SERVICEPRAKTIKANT
- KINDERBETREUERIN



Schreiben Sie doch einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Hotel Schweizerhof, Via dal Bagn 54, CH-7500 St. Moritz
Telefon 081 - 837 07 07 Fax 081 - 837 07 00
E-mail: staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Auf Anfang September 1999 suchen wir für unseren lebhaften Stadtbetrieb einen

Chef pâtissier

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Küchen-Teams.

Unser Eidg. dipl. Küchenchef, Herr Emil Bolli, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.



im Hotel Bern



Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99



P 115840/4693



Für unsere Hauptkasse beim Einstieg ins Skigebiet Danis suchen wir für die Wintersaison 1999/2000

**ChefkassierIn
KassierIn**

Ihre Aufgaben umfassen

- Verkauf von Tages- und Mehrtageskarten (Skidata 360)
- Gästeeinführung und Gästebberatung
- Abrechnung

Wenn Sie

- gästeorientiert sind
- einen KV-Abschluss oder eine gleichwertige Ausbildung mitbringen
- über gute PC-Kenntnisse (Word/Excel) verfügen
- vor lauter Zahlen nicht verzweifeln
- über gute Englischkenntnisse verfügen (Italienisch von Vorteil)
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit suchen

bieten wir Ihnen

- interessante Anstellungsbedingungen
- ein eingespieltes Team
- einen professionellen Support

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte schriftlich an:

Sportbahnen Danis AG
Voia principala 47
7078 Lenzerheide

P 115917/19500

Umsteigen in die Reisebranche !

Die TTS-Gruppe (www.tts.ch) organisiert für die angeschlossenen Reisebüros eine zweijährige Umsteigerschulung ab 08.11.1999 mit dem Berufsziel

Ferien- und ReiseberaterIn

Wir bieten:

- eine sichere Stelle bereits bei Schulbeginn!
- eine zweijährige Ausbildung
- 3 Monate Tagesschule in enger Zusammenarbeit mit der IST (Internationale Schule für Tourismus in Zürich)
- praktische Einarbeitung - on the job

Wir erwarten:

- kaufmännische Erfahrung und Fremdsprachenkenntnisse
- Kenntnisse von MS Office, Word/Excel
- Freude am Reisen, Reiseerfahrung
- Wille zu einem längerfristigen Engagement

Schulungsort: Zürich (Nähe HB)

Ausbildungsorte:

Bern, Einsiedeln, Gossau SG, Langenthal, Neuhausen a. Rh., Rüti ZH, Schaffhausen, Solothurn, St. Moritz, Wallisellen, Zug

InteressentInnen melden sich bei:



TTS Travel Trade Service Ltd.
Zürichstrasse 34 / Postfach 18
8134 Adliswil 1
el. 01 771 19 50 Fax 01 771 19 55
e-mail: postmaster@tts.ch



Hotel
Restaurants

Für unser wunderschönes Hotel-Restaurant in der Nähe von Basel mit 16 Zimmern und 1 Suite, verschiedenen Restaurationsmöglichkeiten, Bankettsaal und Seminarraum (gepflegte Küche) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de service/Restaurationsleiter (25- bis 40j.)

Sie haben bereits Führungserfahrung, sind sprachgewandt, dynamisch, einsatzbereit, belastbar und haben ein sicheres, gepflegtes Auftreten? Dann sind Sie unser Mann!

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

Führung und Schulung der Mitarbeiter, Erstellen des Arbeitsplans, Organisation und Durchführung von Banketten/Seminaren, Einkauf und Kontrolle des Wein- und Getränkebestands, Kontrolle gemäss Lebensmittelgesetzgebung sowie Réceptionsarbeiten.

Wenn Ihr Interesse geweckt ist, richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Engel Hotel Restaurants
Marie-Eve Martinelli oder Esther Zettel
Hauptstrasse 22, 4143 Dornach
Telefon 061 701 9660

115843/333018

Nützen Sie Ihre Chance!



Wir sind gut!
Sie sind gut!
Sie verdienen gut!

Wollen Sie bei uns mitarbeiten als:

**Sous-chef
Servicefachangestellte/r**

Wir erwarten mit grossem Interesse Ihre Bewerbungsunterlagen für die Jahresstelle.

Wir danken im voraus!

Hotel-Speiserestaurant
Hallwyl
5707 Seengen
am Hallwilersee
Telefon 062 777 11 14



115930/18586

Gastro Job

Eine Dienstleistung der Union Helvetica

...sucht für Top-Betriebe in der Schweiz

**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

115484/394113

K Für unser trendiges Restaurant in Frauenfeld suchen wir einen/eine

Kadermitarbeiter/-in

Hast Du die Fähigkeit, ein Team zu führen?
Kannst Du verkaufen, unterhalten und organisieren?
Bist Du motiviert, als Gastgeber in unserem Kader mitzuarbeiten?

Dann freu ich mich auf Deine schriftliche Bewerbung:

Boris Malivuk, Chili's Mexican Restaurant
Bahnhofstr. 76
8500 Frauenfeld
Telefon 052/721 20 51

Chili's
MEXICAN RESTAURANT

Christliches
Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien in guten Händen Wengen

In unseren Zweisaisonbetrieb mit 95 Betten in zwei Gebäuden und einem Jugendhaus für Selbstverpfleger suchen wir in Jahresstelle

1. Réceptionist/in

Sprachenkundig, mit Hotelerfahrung. Eintritt nach Vereinbarung. Wir wünschen uns eine gereifte Persönlichkeit, welche der Réception mit Kompetenz und Engagement vorsteht.

Gerne zeigen wir Ihnen unseren vielfältigen Betrieb und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hanni und Rolf Frick, 3823 Wengen
Telefon 033 855 27 55, Fax 033 855 27 26
www.wengen.com/hotel/jungfraublick/

DER TEUFELHOF BASEL
Das Kultur- und Gasthaus

sucht auf Mitte August 1999 oder nach Vereinbarung:
SERVICE-FACHFRAU / -FACHMANN

mit abgeschlossener Berufslehre oder entsprechender Erfahrung und guten Weinkenntnissen. Sprachen D / F / E.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Monica Thommy, Leonhardsgraben 49, CH - 4051 Basel

Flims
Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir noch folgende bestversierte, motivierte Mitarbeiter:

Chef de partie oder
Commis de cuisine

Buffetochter

Servicemitarbeiterin
(A-la-carte-Kenntnisse Voraussetzung)

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. Hd. Herrn G. R. Meiler, 7017 Flims Dorf

pp
PETER PERSONAL

Unsere Mandantin, eine schweizerisch/ägyptische Restaurant & Catering Firma mit mehreren Outlets in Ägypten, sucht eine/n

Branch Manager/in

für Gizeh. Zwei Restaurants und ein Outside Catering gehören zu den besten der Stadt und sind entsprechend frequentiert.

Unser/e Wunsch Kandidat/in hat gute Führungserfahrung im F & B/Restaurant-Bereich, ist durchsetzungsfähig, hat Auslandserfahrung (idealerweise im arabischen Raum), spricht und schreibt sehr gut Englisch und ist vielleicht noch satteftest in französischer Konversation.

Ein ansprechendes Netto-Gehalt, bezahlte Flüge, Ferien und Versicherung werden selbstverständlich geboten.

Peter Personal-Bachweg 1-Postfach 57-CH-8133 Esslingen
Tel. +41 (0) 11 994 77 66 - Fax +41 (0) 11 994 77 67
E-Mail: peterpersonal@swissonline.ch

HOTEL SCHWANEN WIL

Wir suchen in unsern renommierten Stadtbetrieb mit 2 Restaurants und top eingerichteten Spezialitätenküche Fachleute mit solider Berufsausbildung:

Servicemitarbeiterin
Aushilfskoch (ab August)

Chef de partie/Sous-chef Jungkoch

Eintritt nach Übereinkunft (Ausländer nur mit Bewilligung B/C)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Hotel-Restaurant Schwanen
9500 Wil SG
Hr. Amstutz, Telefon 071 911 01 55

WITSCHI'S
RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Sonntag und Montag geschlossen. Sommer- und Weihnachtsferien. Zeitgemässe Toplöhne.

Unterlagen an:
Familie Heinz und Anna Witschi
Zürcherstrasse 55, Postfach 5
8103 Zürich Untereingstringen
Telefon 01 750 44 60
Fax 01 750 19 68

Zürcherstrasse 55
8103 Untereingstringen
Telefon 01/750 44 60

OBERSAXEN

Für unser ***-Ferienhotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Sekretärin/Réceptionistin Réceptionspraktikantin

Wir stellen uns eine belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche Ihren Beruf liebt, gästerorientiert, freundlich und speditiv arbeitet.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Central, 7134 Obersaxen
Fam. S. Caduff-Gwärdler
Telefon 081 933 13 23

Wir suchen für Basel per 1. August oder nach Vereinbarung

Etagegouvernante

die selbständig arbeitet, die Mitarbeiterinnen führt, die Zimmer und übrigen Bereiche kontrolliert und auch in der Lage ist, administrative Arbeiten zu erledigen. Sie fühlen sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

CRS Housekeeping
z. H. Frau M. Bogdanovic
Postfach 1923 - 8065 Zürich

Haus Bergfrieden Braunwald

Wir sind ein christliches Hotel mit zirka 50 Betten und wirklich kein alltäglicher Betrieb. Gesundheit an Leib und Seele ist für uns besonders wichtig.

Deshalb suchen wir für die Leitung der Küche eine/n

Köchin oder Koch

jung und initiativ, mit dem klaren Willen, sich für eine zeitliche, gesunde Ernährung einzusetzen.

Braunwald bietet ausserdem ein ausgesprochen schönes Ski- und Wandergebiet. Wir sind mitten drin.

Fühlen Sie sich angesprochen, so schicken Sie uns doch einfach Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an. Frau J. Reifler, Telefon 055 643 32 41, freut sich auf Ihren Anruf.

Ihr Haus Bergfrieden, 8784 Braunwald

Das christliche Hotel am Platz

RESTAURANT ZIMMERMANIA
LE BISTRO

Wir sind ein typisches Bistro im Zentrum der Berner Altstadt, bekannt für seine Ambiance, seine Tradition und seine kreative französische Küche (14 Punkte Gault Millau).

Zur Entlastung des Patrons suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine dynamische Persönlichkeit als

Chef de service/ Aide du patron

Sie sind Schweizer Bürger, verfügen über eine umfassende Erfahrung in Küche und Service, sprechen französisch und haben PC-Kenntnisse.

Zusätzlich suchen wir auf Mitte September einen gelernten, jungen und aufgestellten

Koch
als Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen den Anforderungen entsprechend gutes Salär, 5 Wochen Ferien, geregelte Arbeits- und Freizeit. Das Restaurant ist am Sonntag und Montag sowie an den allg. Feiertagen geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Zimmermania - Le Bistro,
Hans Kunze, Brunnigasse 19,
3011 Bern
Telefon 031 311 15 42
Fax 031 312 28 22

Für unsere Restaurants suchen wir nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

- Servicefachmitarbeiter/innen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf:

Harissen Betriebe AG
Frau Rogger
6362 Standsstad
Telefon 041 610 65 78

Hinter den Kulissen und doch im Mittelpunkt!

Als Administrations-Fee der Bankett-Abteilung haben Sie die Hand in der Hand! - Sind Sie unsere zukünftige

Bankett sachbearbeiterin

welche uns die Offerten bearbeitet, Verträge schreibt und versendet sowie die allgemeine Korrespondenz erledigt?

Wenn Sie eine kaufmännische oder ähnliche Ausbildung mitbringen und erste Hotel- oder Tourismuserfahrungen gesammelt haben, dann zögern Sie nicht - rufen Sie mich an ich freue mich, Sie schon bald kennenzulernen.

Mövenpick Hotel ZH-Airport
Lorenz Plumetta
Human Resources
W. Mittelholzerstr. 8
8152 Glattbrugg
Tel. 01 808 80 21

MÖVENPICK HOTEL
Pick the Best

Eine strahlende Zukunft im Seehotel Sonne erwartet Sie als

CHEF DE SERVICE BANKETT
(Sie oder Er)

Sie sind der sonnige Mittelpunkt Ihrer Servicebrigade und darum besorgt, dass sich alles um das Wohl des Gastes dreht - ohne dass gleich alles ins Rotieren kommt. Schliesslich verfügen Sie über Organisationstalent, Top-Fachkenntnisse in Küche und Keller, Sprachkenntnisse d/f/e und viel Erfahrung in der Gästebetreuung und Mitarbeitermotivation.

Haben auch Sie Lust auf einen Platz an der Sonne?
Andrea Lichti freut sich auf Ihren Anruf unter 01 914 18 18 oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

SUNNE
Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küssnacht am Zürichsee

Berner Oberland

Für unser 4-Sterne-Romantik-Hotel mit 100 Betten und Spezialitäten-Restaurant suchen wir ab 1. September oder nach Vereinbarung

Receptionistin Gouvernante und Gouvernanten-Assistentin

Anfangs-Partiechef oder Demi-Partiechef
und
Commis de Cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

E-Mail: schweizerhof@grindelwald.ch
Internet: www.grindelwald.ch/schweizerhof.html

Schweizerhof Grindelwald
ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS INTERNATIONAL

A. + O. Hauser
3818 Grindelwald
Switzerland
Tel. 033 853 22 02
Fax 033 853 20 04

Für unseren abwechslungsreichen Betrieb suchen wir einen jüngeren

- Küchenchef
- oder einen aufstrebenden
- Sous-chef

Möchten Sie

- eine vielseitig anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen?
- Verantwortung übernehmen?
- Lehrlinge ausbilden?
- ein Küchenteam führen (8 bis 10 Personen) und motivieren?

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, mit marktfrischen Produkten Ihre Kreativität umzusetzen. Mit Interesse erwarten wir Ihre Bewerbung und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

PS. Auf Anfang Dezember wird auch eine Stelle für einen Jungkoch frei.

Linde
KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

S. & G. Nussebaumer-Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 418 48 48
Telefax 055 418 48 49
e-Mail: hotel@linde-einsiedeln.ch
Web: www.linde-einsiedeln.ch

PARK HOTEL BAD ZURZACH

Das Park-Hotel Bad Zurzach ist ein 4-Sterne-Hotel mit 171 Zimmern und 298 Betten. In den Bereichen Seminar, Kurgäste und Klinikangebot sind wir seit zwölf Jahren führend auf dem Markt.

Nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung:

Chef de service m/w
(mit Service- und Führungserfahrung)

Réceptionist/in E/F
Réceptionspraktikantin E/F

Servicefachangestellte/Kellner
(nur mit Bewilligung)

Hotelfachassistentin

Chef de partie saucier
Demi-chef de partie tournant

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie einen fairen Dienstplan. Personalzimmer sind vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu.

PARK-HOTEL BAD ZURZACH, Personalabteilung
Badstrasse 44, CH - 5330 Zurzach
Telefon 056 249 01 51, Telefax 056 249 38 08

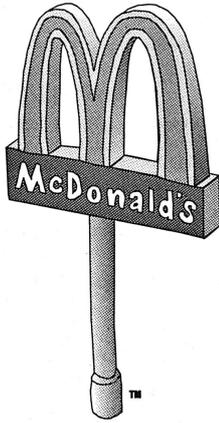
SECRETAIRE F&B

Cette personne, ayant fait une école hôtelière, aura de l'expérience en administration et secrétariat.

Nous désirons engager une personne stable, flexible, aimant le contact avec une clientèle internationale, ayant le sens des responsabilités et maîtrisant les langues française, anglaise (l'allemand serait un atout).

Nous vous offrons un travail intéressant et varié, dans une ambiance de travail incomparable.

Les candidates de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont invitées à adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre 115548 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.



Dans le monde entier, McDonald's sert plus de 26 000 hôtes par minute et ouvre toutes les cinq heures un nouveau restaurant. En Suisse également, nous poursuivons notre expansion:

Pour nos restaurants des cantons de Vaud et Neuchâtel, nous recherchons des futurs Managers flexibles et dynamiques (H/F)

L'accueil chaleureux et le service rapide de nos hôtes sont leur priorité, ils apprécient une activité passionnante et variée en team et aiment assumer des responsabilités.

Les managers de McDonald's sont responsables de l'organisation, des achats, des finances et de la gestion des ressources humaines dans leur restaurant et de bien plus encore. Ils bénéficient d'un programme de formation continue en gestion, mondialement connu, pour assurer ce développement professionnel et personnel.

Si vous avez entre 24 et 35 ans, possédez un diplôme d'école hôtelière ou avez terminé une formation professionnelle, et si vous aimeriez après quelques années d'expérience professionnelle relever de nouveaux défis, nous serions ravis de faire votre connaissance.

Nous attendons avec intérêt votre dossier de candidature avec les documents usuels.



McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Madame Birgit Samson, case postale, 1023 Crissier. ça se passe comme ça.

Allojob Switzerland recherche

professionnels de l'hôtellerie et restauration de suite ou à convenir.

Envoyez c.v. et références par fax au 024 477 48 39 ou tél. au 024 477 48 34 ou par e-mail: allojob@vtx.ch

115914/402988

ALBERGO 5 STELLE LUSSO cerca per data da convenire:

- segretario/a di ricevimento
- responsabile vendite
- lingue nazionali + inglese
- ausiliario di cucina
- posto annuale
- stipendio adeguato alle capacità

Sotto cifra 115851 hotel revue, casella postale, 3001 Berna.

115851/121938

Restaurant de l'Hôtel de Ville 1580 Avenches, Vaud, Nähe Murtensee

Wir suchen in sehr gepflegtes Haus (15/20 GM) ab sofort oder 1. August 1999

Service-Fachangestellte/n Chef de rang

Commis de salle mit Erfahrung und Französischkenntnissen.

Commis de cuisine Jungkoch

in Jahresstellung/Sommer und Winter oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Fax oder Vorstellungsgespräch:

Madame Laval
Telefon 026 675 28 33
Fax 026 675 20 35

115876/148369



LES BRASSEURS SA LAUSANNE RECHERCHE UN DIRECTEUR

Profil du candidat pour un travail en coupeure et les week-end:

- sens de l'accueil et du commercial développés,
- capable de créer une équipe de 20 collaborateurs motivés,
- affinité avec la bière,
- capacités administratives (comptabilité, personnel),
- maîtrise de l'informatique,
- formation professionnelle supérieure,
- expérience de direction dans un établissement important,
- Suisse ou permis valable,
- titulaire du certificat de capacité, grand établissement Lausanne

Nous offrons:

- de relever un challenge important dans un établissement unique à Lausanne fabriquant ses bières au vu du client avec restauration de type brasserie,
- bonne autonomie dans l'organisation de votre travail,
- un soutien logistique dans un groupe important de la restauration,
- un salaire fixe et un intéressement proportionnel aux résultats obtenus.

Vous voudrez bien adresser vos dossiers avec lettre de motivation, CV, photos, certificats, références à:

Télé-Restaurant SA 29, rue Lect - 1217 Meyrin

Il ne sera donné aucune suite aux dossiers ne correspondant pas au profil souhaité.

Le Restaurant MILLEPASTI à Lausanne

engage pour entrée immédiate

1 cuisinier

1, rue du Tunnel, 1005 Lausanne
Tél. 021 323 51 95/323 51 91

P 115890/292656

PRESIDENT WILSON

L'Hôtel Président Wilson recherche pour entrée immédiate ou à convenir:

réceptionnistes Shift-Leader

Tâches principales:

- blocage des chambres en arrivée
- vérification et contrôle des chambres VIP
- vérification du blocage des chambres avec la Gouvernante générale
- organisation du shift pendant la journée
- responsable pour la caisse lors des check-outs
- accueil à la clientèle
- contrôle des clôtures de caisses restaurants
- formation des nouveaux employés(e)s à la réception.

Nous demandons:

- formation hôtelière souhaitée
- expérience hôtelière dans un poste similaire
- maîtrise des outils informatiques (Fidello - Word - Excel)
- maîtrise orale et écrite du français et de l'anglais, l'arabe un atout
- sens de l'organisation, flexibilité, esprit d'initiative, logique et dynamisme.

Nous offrons:

- un poste évolutif
- une ambiance et un cadre de travail agréable
- un salaire en rapport avec les capacités

Les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont priées d'adresser leur offre manuscrite avec documents usuels et photo au bureau du personnel.

Hôtel Président Wilson 47, quai Wilson 1211 Genève 21
Téléphone (+41) 22 906 66 66
Téléfax (+41) 22 906 66 67

115838/13002

Laurence Andersen

LAURENCE ANDERSEN

Un groupe de restaurants à Genève cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

un responsable

pour l'exploitation de plusieurs établissements

Le candidat sera titulaire d'une patente. Il aura plusieurs années d'expérience dans la restauration et fera preuve de connaissances approfondies en matière de gestion du personnel. Sa personnalité aura fait de lui un homme de terrain, ayant constitué un bon réseau relationnel auprès du marché local. Il saura démontrer sa créativité en matière de gastronomie.

Un travail varié et indépendant dans une équipe jeune et dynamique, ainsi qu'un salaire adapté aux responsabilités sera offert. Age: 35-45 ans.

Prière d'adresser votre dossier complet avec photo à M^{me} Laurence Andersen.

P 115982/403068

LAURENCE ANDERSEN FORMATIVE ET PERSONNEL SERVICE SA 6, Place Camoletti • 1207 Genève • Tél. 022/786 50 86 • Fax 022/786 50 95 E-mail: anders@iprolink.ch

Notre société de plus de 100 collaborateurs est spécialisée dans la production et la distribution de produits de boulangerie et pâtisserie.

Leader dans notre domaine et travaillant actuellement dans les cantons de Neuchâtel, Fribourg, Jura, Vaud, Soleure et Berne, nous désirons fidéliser et développer notre clientèle de la région Bernoise et environnante.

A ce titre, nous cherchons:

un/une conseiller/conseillère de vente

Vous bénéficiez d'une formation supérieure dans la restauration ou dans la vente de produits alimentaires.

Vous possédez une expérience de plusieurs années dans un domaine similaire.

Vous êtes parfaitement bilingue (Suisse allemand-français).

Votre esprit d'initiative et votre rigueur font partie de vos points forts.

Vous êtes âgé de 25 à 35 ans.

Vous souhaitez relever un formidable défi et vous investir à fond dans une PME en plein développement.

Vous êtes par conséquent la personne qui rejoindra notre équipe.

Veuillez faire parvenir votre dossier de candidature avec curriculum vitae + photo sous chiffre 116026 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

116026/403076

Les qualités de notre futur(e)

Secrétaire des Réservations

- vous possédez une formation hôtelière et une bonne expérience en réception
- vous maîtrisez les langues française, anglaise et allemande
- vous aimez le travail précis et avez le goût pour l'informatique
- vous êtes de bonne présentation
- vous êtes de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable.

Nous sommes un hôtel 4* situé aux abords de Genève. Nous vous offrons un travail varié dans un cadre moderne, une place stable, des horaires réguliers et une semaine de 5 jours.

Les candidat(e)s sont invité(e)s à adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre 115551 à hôtel revue, case postale 3001 Berne.



HÔTEL AMBASSADOR RESTAURANT-BAR

RUE ST-JEAN 26 CH-1260 NYON
TÉL. 022/994 48 48 FAX 022/994 48 60

cherchons:

RÉCEPTIONNISTE/ SECRÉTAIRE

langue maternelle française et formation hôtelière indispensable, anglais parlé et écrit, bonnes connaissances de l'allemand.

STAGIAIRE DE RÉCEPTION (Ecole hôtelière)

COMMIS DE CUISINE PORTIER DE NUIT

Si votre profil correspond à l'un de ces postes et si vous désirez intégrer une équipe jeune et dynamique, envoyez-nous votre dossier.

Nous vous offrons un poste de travail varié au contact d'une clientèle internationale.

115852/394490



Le Restaurant MILLEPASTI à Lausanne

engage

1 cuisinier pour compléter son équipe

1, rue du Tunnel, 1005 Lausanne
Tél. 021 323 51 95/323 51 91

115890/292656

htr

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

Adecco HOTEL & EVENT

Adecco Ressources Humaines SA
Bd Jaques-Dalcroze 7
1204 Genève
Tél. 022 718 44 77
Fax 022 718 44 78
www.adecco.ch

HOTEL & EVENT
1204 Genève, Boulevard J. Dalcroze 7
022 718 44 77

En prévision de l'ouverture d'un concept de restauration nouveau et original, situé au cœur d'un vaste complexe commercial et de loisirs,

nous recrutons des

**chefs de cuisine
maîtres d'hôtel
cuisinier(ère)s
serveurs/serveuses**

avec connaissances en gastronomie asiatique

**bar managers
assistants bar manager
bartenders**

goût prononcé pour les multimédias

Environnement et conditions de travail attractifs, prestations et avantages d'une grande entreprise.

Si vous êtes de nationalité suisse ou en possession d'un permis de travail valable, vous avez de bonnes connaissances et de l'expérience dans le domaine requis, le sens des responsabilités, de l'aisance dans les contacts.

Vous êtes motivé(e)s par un important défi à relever, alors contactez-nous dès aujourd'hui.

Brigitte Berenguier/Stéphane Desprez/Carolyn Twaites
Adecco Hôtel & Event
Téléphone 022 718 44 77

395938/115825

HÔTEL DES BAINS DE SAILLON

Hôtel 4* - appartements - restaurants - bars

cherche pour date à convenir

RÉCEPTIONNISTE

Préférence sera donnée à un(e) candidat(e) ayant déjà travaillé dans l'Hôtellerie, parlant F/All./Angl. et connaissant le système Fidelio.

Si vous avez envie de vous investir dans un établissement leader, veuillez envoyer votre dossier complet avec photo à:

Hôtel des Bains, Dir. J. M. Rupp, 1913 Saillon VS

115999/138013

Job-Guide: Neuausgabe 1999!

Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Feriencamps, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebsvorstellungen (Lohnhöhe, Unterkunftsstandards, Freizeitrichtungen frei, etc.) und vieles mehr! Im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675035) oder schneller: Tel. 0043-5522-76563, Fax 82134, E-Mail: oscar@carib.vol.at oder Internet www.oscars.at oscar's, P. 588, A-6800 Feldkirch

job-guide

**Mit uns zum Erfolg ...**

Hotel Schloss Reinhartshausen, ein Relais- & Châteaux-Haus, mit seinem unverwechselbaren Ambiente inmitten der Weinberge des Rheingaus (D) gelegen.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir einen

Sous-chef

für unseren

A-la-carte-Restaurantbetrieb.

Wenn Sie über eine qualifizierte Berufsausbildung sowie Referenzen aus vergleichbaren Häusern verfügen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an:

SCHLOSS REINHARTSHAUSEN

HOTEL & WEINGUT
Isabel Oberdorf
D-65348 Eltville-Erbach
Tel. 0049 61 23 67 64 06

115992/315109

Schweizer Club in Barcelona offeriert ab 1. Oktober einem **Koch** mit Initiative die Führung seines Restaurants.

Lebensläufe bitte an Michael Keller, c/Lincoln 33-37 - 7-1, E - 08006 Barcelona.

116008/403071

Es ist an der Zeit, neue Maßstäbe zu setzen.

**Die neue EUROPA**

Commis de Rang Das Grand Hotel auf See, für 408 Passagiere und 264 Besatzungsmitglieder ausgelegt, wird im September 1999 als 5-Sterne Kreuzfahrtschiff in Dienst gestellt.

Bar Steward

Wenn Sie als Steward ab den Premierenreisen im August oder später dabei sein möchten, sollten Sie eine gastgewerbliche Ausbildung und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie gutes Englisch mitbringen.

Butler**Italienischer Steward**

Gern erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.



DSM CRUISE SERVICES GMBH
Thomas Johansson · Kajen 12 · 20459 Hamburg

**CESAR PARK**

CANCUN
Beach & Golf Resort

Exklusives Resort an der mexikanischen Karibik sucht:

Küchenchef

mit internationaler Erfahrung, der in der Lage ist, mit höchsten Qualitätsstandards in einem motivierten Team zu arbeiten.

Mit Englisch- oder Spanischkenntnissen.
426 Zimmer, 5-Sterne-Hotel, Kongresszentrum für 2200 Personen, 5 Restaurants

Jungbäcker/Pâtissier

mit Englisch- oder Spanischkenntnissen

Bitte senden Sie Ihren Lebenslauf an Fax Nr. 0052-98-852437 oder E-mail: pled@caesarparkcancun.com



115457/385139

Banff - Kanada

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unsere Restaurants in Jahresstelle

Chefs de partie

Lehrabschluss + 3 Jahre Berufserfahrung

Wegen der Visa-Beschaffung können wir nur ledige CH-Bürger berücksichtigen.

Interessiert? Dann senden oder faxen Sie Ihre Unterlagen an:

Restaurant Le Beaujolais (36),
The Bistro Restaurant & Grill
P.O. BOX 1646,
Banff, Alberta T0L 0C0
Fax 403 762 83 74

Web Site: <http://info-pages.com/beaujolais>

115847/46522

Gastro Job

Personalberatung und Kaderselektion

San José/Costa Rica

Unser Kunde eröffnet Anfang 2000 an bester Lage einen neuerstellten Restaurationskomplex mit insgesamt 400 Plätzen, unterteilt in vier Restaurants mit jeweils unterschiedlichen kulinarischen Themenbereichen.

Für die Gesamtleitung, den Aufbau und die konzeptionelle Weiterentwicklung suchen wir den

General Manager

Diese anspruchsvolle Aufgabe verlangt nach einem GastroProfi mit fundierter Ausbildung mit Hotelfachschule, Leistungsweisen in ähnlichen Positionen und sehr guten spanischen Sprachkenntnissen, idealerweise ergänzt mit Englisch. Die Vertrautheit mit der lateinamerikanischen Mentalität wird Ihnen die Aufgabe erleichtern.

Dem erfolgreichen Bewerber werden ausschliesslich in Europa rekrutierte Kader zur Seite stehen. Er wird bei der Selektion seiner engsten Mitarbeiter ein gewichtiges Wort mitreden.

Herr Urs Voney freut sich auf 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

115879/394113

TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN**Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen**

Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor. Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenvoranschlag.

JCW SERVICES (Übersetzungsdienst), Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden
☎ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

STELLENGESUCHE

Für Ihr Hotel

der perfekte Allrounder

– Maler – Schreiner
– Gärtner – Musiker –

immer aufgestellt, sucht langjährigen Wirkungskreis. Telefon von 12.00 bis 16.00 Uhr, 027 470 32 17

115989/40062

Zielorientierter Jung-Hotelier (31j.) sucht neue Herausforderung als

Direktionsassistent

in 3- oder 4-Stern-Hotel auf November 1999 oder nach Vereinbarung in der Nordost- oder Innerschweiz.

Interessiert Sie meine Person, so erreicht mich Ihr Angebot unter Chiffre 115880, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

115880/375802

Vollwertkoch

Sehr kreativ, der auch mit Wildkräutern und Fleisch umgehen kann, sucht ab Oktober oder nach Vereinbarung eine neue Stelle.

Offerten unter Chiffre 116025 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

116025/403075

Wir suchen eine neue, interessante Herausforderung auf Herbst 1999 oder nach Vereinbarung

als Direktions Ehepaar

Sie: HL Luzern, D/F/E, langjährige Erfahrung Front- und Back-office, Hauswirtschaft und Service, umfassende Kenntnisse von Fidelio, Word und Excel.

Er: Koch, HL-Luzern, Hotelier SHV/VDH, D/E/F, langjährige Erfahrung in Marketing und Verkauf, F&B, Mitarbeiterorganisation und -schulung und ausserdem sind wir Gastgeber aus Leidenschaft.

Näheres erfahren Sie unter Chiffre 115956 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

115956/400061

Jeune Suisse alémanique (18 ans) avec certificat fédéral de capacité cherche emploi dans l'hôtellerie en Suisse romande comme garçon dès le 1^{er} septembre (ou à convenir).

Micro Held, Berg, 8471 Rutschwil
Téléphone 052 316 18 36

115994/403064

htr
Über Entscheidungsträger und Hoffnungsschimmer.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23



WERMELLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Are you considering to work abroad in the near future? If you are a

**SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE
ITALIAN CHEF**

interested to work e.g. in

**EILAT (Red Sea, Israel), TEL AVIV,
BERMUDAS, CRUISE SHIPS
and other places**

contact us now to hear about the opportunities we can offer.

WIPS, Eggluhstr. 17, CH-4054 Basel
☎ +41-61/422 06 55, Fax +41-61/422 06 56
e-mail: wips@access.ch
homepage: www.access.ch/wips

115962/304913

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

htr

115961/211990